







***UF0936 Recepción de la
Preferm***



INESEM

SINESS SCHOOL

***Vendimia y Operaciones
tentativas***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

UF0936 Recepción de la Preferm

duración total: 40 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario el conocimiento de la enotecnia, dentro del área profesional bebidas. Así, con los conocimientos necesarios para recepción de la vendimia.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Programar la fecha de vendimia y su recepción en bodega para llevar a cabo el tratamiento mecánico de la misma.
- Aplicar tratamientos prefermentativos al mosto o a la vendimia.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la vendimia y operaciones prefermentativas, certificando de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las competencias adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, para la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad. Se convocarán convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas y el Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

En general desarrolla su actividad profesional en grandes explotaciones vitivinícolas, tanto por cuenta ajena como de forma autónoma (en labores de elaboración, crianza y envasado de vino.).

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sell



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar por un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder pasar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0936 Recepción de la Vendimia y

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

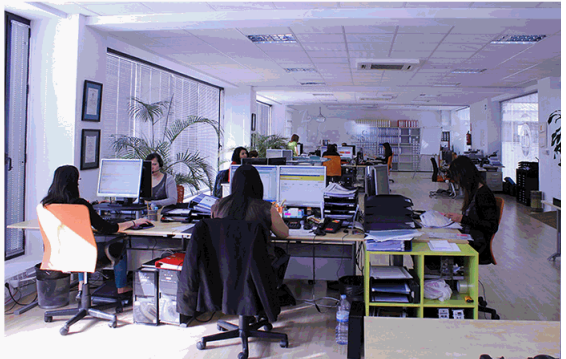
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendario
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro gestor de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. RECEPCIÓN DE LA VENDIMIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VENDIMIA Y RECEPCIÓN EN EL VINO

1. Determinación de la fecha de vendimia.
- 2.. Evolución del grano de uva. Control de la maduración.
- 3.. Tipos de madurez: industrial, tecnológica. Alteraciones.

+ Información Gratis

- 4.. Tipo de muestreo. Periodicidad.
- 5.. Responsabilidad en la toma de muestras y en la recepción.
6. Transporte y recepción de la vendimia en bodega.
- 7.. Planificación y transporte de la vendimia.
- 8.. Control de la recepción de vendimia en bodega.
- 9.. Descarga de la vendimia.
10. Descripción y regulación de los equipos de tratamiento.
- 11.. Despalilladoras.
- 12.. Estrujadoras.
- 13.. Escurridores y prensas.
- 14.. Bombas de vendimia.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSFORMACIONES ENZIMÁTICAS. PREPARADOS ENZIMÁTICOS. EL EMPLEO DEL DIÓXIDO DE SO₂

1. Enzimas oxidásicas.
- 2.. Oxigenasas.
- 3.. Oxidoreductasas.
- 4.. Peroxidasas.
- 5.. Consumo de oxígeno en mostos.
6. Enzimas hidrolíticas.
- 7.. Proteasas.

+ Información Gratis

- 8.. Enzimas pectolíticas.
- 9.La utilización de preparados enzimáticos industriales
- 10.. Enzimas para la extracción del mosto.
- 11.. Enzimas para la clarificación del mosto.
- 12.. Enzimas de extracción y estabilización del color.
- 13.. Enzimas que favorecen la liberación de aromas.
- 14.Química del dióxido de azufre.
- 15.Las moléculas que se combinan con el dióxido de a
- 16.Propiedades del dióxido de azufre.
- 17.. Protección de las oxidaciones.
- 18.. Propiedades antimicrobianas.
- 19.Condiciones de empleo del dióxido de azufre.
- 20.. Dosis de utilización en vinificación.
- 21.. Formas de utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CORRECCIONES DE LA VEND

- 1.Corrección de acidez.
- 2.. Límites legales en la UE.
- 3.. Acidificación.
- 4.. Desacidificación.
- 5.Correcciones de azúcares.

+ Información Gratis

- 6.. Enriquecimiento en azúcares.
- 7.. Empobrecimiento de azúcares.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESFANGADO

- 1.Formación y composición de los fangos.
- 2.Control del desfangado por medida de la turbidez.
- 3.Influencia del desfangado en la composición de los v
- 4.Incidencia del desfangado en el desarrollo de la fern
- 5.Práctica del desfangado.
- 6.Proceso de clarificación de los depósitos de fangos.

+ Información Gratis