







***UF0942 Proce***



# INESEM

---

## SINESS SCHOOL

### ***osos de Crianza***

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empre**

## UF0942 Proce

***duración total:*** 60 horas

***horas telefo***

***precio:*** 0 € \*

***modalidad:*** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

## *descripción*

En el ámbito de la Industrias Alimentarias, es necesario profesional de bebidas. Así, con el presente curso se prepara el Procesos de crianza.

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y





## *a quién va dirigido*

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

**+ Información Gratis**

## *objetivos*

- Programar el proceso de envejecimiento utilizando la t tipo de vino.
- Programar vinificaciones particulares en las que interv largo del proceso.

**+ Información Gratis**

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de crianza, certificando el haber superado las distintas Unidades dirigidas a la acreditación de las Competencias Profesionales laborales y de la formación no formal, vía por la que va a conseguir el Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas comunidades autónomas, así como el propio Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales (laboral).

## *salidas laborales*

En general desarrolla su actividad profesional en grandes explotaciones vitivinícolas, tanto por cuenta ajena como de forma autónoma (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 direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sellc



*forma de bonificación*

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://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 seguir 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 aprobar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán 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 'UF0942 Procesos de Crianza'

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



*profesorado y servicio de tutorías*

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

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.

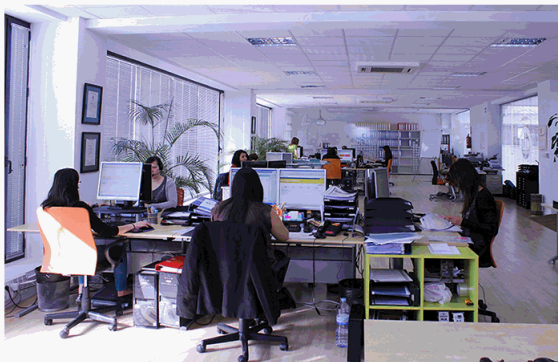
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://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 nue de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumn sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

## *programa formativo*

### **UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS DE CRIANZA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EVOLUCIÓN DEL VINO DURANTE**

- 1.La barrica.
- 2.. Influencia de la de la madera.
- 3.. Características de fabricación de la barrica.

**+ Información Gratis**

4. Alternativas a la bodega.
5. Fenómenos de oxidación-reducción.
6. Modificación de los compuestos fenólicos.
- 7.. Evolución del vino.
- 8.. Modificación de la intensidad colorante y la tonalidad.
- 9.. Transformaciones de los taninos y su efecto sobre el vino.
- 10.. Influencia de las condiciones externas en la evolución del vino.
11. Disolución de componentes de la madera.
- 12.. Compuestos aromáticos.
- 13.. Taninos.
14. Evaporación durante la crianza.
15. Modificación de la acidez volátil durante la crianza.
16. Técnicas de crianza en bodega.
- 17.. Condiciones ambientales de la nave de crianza.
- 18.. Los trasiegos y el sulfitado.
- 19.. Los rellenos.
- 20.. Controles durante la crianza.
21. Maduración del vino en la botella.
- 22.. Modificaciones que se producen.
- 23.. Evolución del vino.

**+ Información Gratis**

24.Los trabajos del vino en la bodega de crianza.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS VINOS ESPUMOSOS.**

- 1.Características de los vinos espumosos.
- 2.Preparación del vino base.
- 3.. Variedades de uva.
- 4.. Características del proceso de elaboración.
- 5.Tiraje.
- 6.Rima y refermentación.
- 7.Maduración del espumoso.
- 8.Removido.
- 9.Degüelle y adición del licor de expedición.
- 10.Elaboración de espumosos por el sistema granvás.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINOS GENEROSOS Y OTROS**

- 1.Definición y normativa.
- 2.Características del cultivo.
- 3.. Suelo.
- 4.. Variedades.
- 5.. Prácticas del cultivo.
- 6.Proceso de elaboración del vino para la crianza biológica.
- 7.Principios de la crianza biológica.

**+ Información Gratis**

- 8.. Las levaduras de flor.
- 9.. Criaderas y solera.
- 10.. Funcionamiento del sistema.
- 11.Transformaciones del vino durante la crianza biológ
- 12.Envejecimiento oxidativo del vino oloroso
- 13.Vinos dulces y licorosos. Mistelas.

**+ Información Gratis**