MF0550_2 VINIFICACIONES ESPECIALES

MF0550_2 VINIFICACIONES ESPECIALES

Duración: 60 horas

Precio: 200 euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

-Mediante transferencia
-Por cargo bancario
-Mediante tarjeta
-Por Pay pal
-Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

© icaformación2025

Programa del curso:

1. MÓDULO 1. VINIFICACIONES ESPECIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN GENERAL DE VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS

1. Vinos espumosos naturales. Variedades de uva.
2. Composición química del vino.
3. Calculo de las presiones producidas.
4. . Licor de tiraje. Preparación y empleo del cultivo de levaduras.
5. Fermentación. Toma de espuma. Seguimiento de la fermentación.
6. Colocación de las botellas en pupitres y removido.
7. . Condiciones de fermentación: Temperatura, humedad, luminosidad, otros.
8. El degüelle.
9. Licor de expedición. Taponado definitivo.
10. Otros métodos de obtención de vinos espumosos.
11. . Método Charmat. Otros métodos de interés.
12. Control de la fermentación. Control de presión y temperatura.
13. Obtención de vinos de aguja y gasificados. Variedades de uva.
14. Métodos de adición de anhídrido carbónico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE APERITIVOS Y DERIVADOS VÍNICOS.

1. Elaboración de vinos especiales. Tipos. Clasificación.
2. Mistelas y Vinos aromatizados.
3. Preparación del vermut.
4. . Proporción de sus ingredientes. Adición de sustancias vegetales. Maceración. Adición de extractos. Aperitivos vínicos. Sangrías.
5. Preparación de los vinos quinados.
6. Mostos apagados.
7. Empleo de los mostos azufrados. Mostos concentrados. Zumos de uva.
8. Prácticas y tratamientos admitidos en la elaboración de vinos especiales.
9. Procesos de elaboración. Tratamientos de estabilización. Determinaciones analíticas.
10. Alteraciones y anomalías más frecuentes de estos vinos. Refermentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE VINAGRES

1. Selección de vinos para la obtención de vinagre. Criterios técnicos.
2. Fermentación acética: Bacterias acéticas.
3. . Control de la fermentación acética. Condiciones optimas para favorecer la fermentación acética.
4. Prácticas y tratamientos admitidos en la elaboración de vinagres. Normativa.
5. Composición química del vinagre. Determinaciones analíticas.
6. Métodos de obtención de vinagres.
7. . Método de Orleans. Método Schutzenbach. Método Frings de fermentación sumergida.
8. Envejecimiento de vinagres. Alteraciones y anomalías en la fabricación del vinagre.
9. Tipos de vinagre. Origen de los vinagres.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE VINOS DE LICOR Y GENEROSOS

1. Características de los vinos de licor. Clasificación y legislación.
2. Métodos de elaboración. Clasificación de los vinos. Encabezado.
3. Envejecimiento biológico. Vinos finos.
4. . Crianza bajo velo. Levaduras de velo.
5. Condiciones que favorecen el desarrollo de la «flor»
6. Envejecimiento oxidativo. Vinos olorosos.
7. Condiciones que favorecen el desarrollo oxidativo.
8. Vinos licorosos dulces.
9. Vinos de Jerez. Vinos de Montilla-Moriles. Vinos de Málaga.
10. Otros vinos licorosos de España.
11. Otros vinos licorosos elaborados en el mundo.

© icaformación2025

© icaformación2025