

UF0942 PROCESOS DE CRIANZA

UF0942 PROCESOS DE CRIANZA

Duración: 60 horas

Precio: 250 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.

© icaformación2026

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.



© icaformación2026

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.

Programa del curso:

UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS DE CRIANZA

UNIDAD DIDACTICA 1. EVOLUCIÓN DEL VINO DURANTE LA CRIANZA EN BARRICA.

1. La barrica.
2. . Influencia de la de la madera.
3. . Características de fabricación de la barrica.
4. Alternativas a la barrica.
5. Fenómenos de oxido-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 la características organolépticas.
10. . Influencia de las condiciones externas en la evolución de la materia colorante.
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 barrica.
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 buque.
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.

© icaformación2026

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

© icaformación2026