

UF0936 RECEPCIÓN DE LA VENDIMIA Y OPERACIONES PREFERMENTATIVAS

UF0936 RECEPCIÓN DE LA VENDIMIA Y OPERACIONES PREFERMENTATIVAS

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. RECEPCIÓN DE LA VENDIMIA Y OPERACIONES PREFERMENTATIVAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VENDIMIA Y RECEPCIÓN EN BODEGA.

1. Determinación de la fecha de vendimia.
2. . Evolución del grano de uva. Control de la maduración.
3. . Tipos de madurez: industrial, tecnológica. Alteraciones de la madurez.
4. . Tipo de muestreo. Periodicidad.
5. . Responsabilidad en la toma de muestras y en la realización de los controles.
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 mecánico de la vendimia.
11. . Despalilladoras.
12. . Estrujadoras.
13. . Escurridores y prensas.
14. . Bombas de vendimia.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENZIMAS Y PREPARADOS ENZIMÁTICOS EN ENOLOGÍA. UTILIZACIÓN DEL DIÓXIDO DE AZUFRE EN MOSTOS.

1. Enzimas oxidásicas.
2. . Oxigenasas.
3. . Oxidoreductasas.
4. . Peroxidasas.
5. . Consumo de oxígeno en mostos.
6. Enzimas hidrolíticas.
7. . Proteasas.
8. . Enzimas pectolíticas.
9. La utilización de preparados enzimáticos industriales en vinificación.
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 azufre.
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 VENDIMIA Y EL MOSTO.

© icaformación2026

© icaformación2026

1. Corrección de acidez.
2. . Limites legales en la UE.
3. . Acidificación.
4. . Desacidificación.
5. Correcciones de azúcares.
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 vinos blancos secos.
4. Incidencia del desfangado en el desarrollo de la fermentación.
5. Práctica del desfangado.
6. Proceso de clarificación de los depósitos de fangos.

© icaformación2026