



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Especialista en Estabilización, Crianza y Procesos Fermentativos



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Especialista en Estabilización, Crianza y Procesos Fermentativos

**DURACIÓN:**

200 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

220 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.**CENTRO DE FORMACIÓN:**

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Educa Business School

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX/XXXX/XXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sella

NOMBRE DEL ALUMNO

[illegible]

Descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la elaboración de vinos y licores, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la estabilización y crianza, y para realizar las operaciones de elaboración, crianza y envasado de vinos, aguardientes, licores y otros productos derivados, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, así como manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

Objetivos

Especialista en Estabilización, Crianza y Procesos Fermentativos [Ver Curso](#)

- Describir los procedimientos de estabilización y crianza de vinos y otros productos fermentados relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados.
- Especificar y aplicar las técnicas de estabilización de los productos, consiguiendo la calidad requerida.
- Caracterizar los métodos de la crianza del vino y realizar el seguimiento, consiguiendo las calidades requeridas.
- Aplicar los protocolos y técnicas de análisis sensorial de la cata de vinos, sidras y otras bebidas fermentadas durante su proceso de estabilización y crianza, y realizar la descripción de las sensaciones obtenidas.
- Aplicar los métodos de análisis químico y microbiológico, para la determinación inmediata de los parámetros básicos de calidad de los productos estabilizados, en la industria de bebidas.
- Describir los procedimientos de elaboración de vinos y otros productos fermentados relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados.
- Aplicar tratamientos a la vendimia y otras materias primas para obtener mostos, consiguiendo la calidad requerida.
- Especificar y aplicar las técnicas de fermentación de los productos para la obtención de vinos y sidras.
- Caracterizar los vinos, las sidras y las bebidas alcohólicas procedentes de fermentación.
- Analizar y sistematizar las técnicas de toma de muestras, para la verificación de la calidad de las materias primas y productos en la industria de elaboración de vinos, sidras y otras bebidas fermentadas.
- Aplicar los métodos de análisis químico y microbiológico durante la fermentación, para la determinación inmediata de los parámetros básicos de calidad de productos en la industria de bebidas.
- Aplicar los protocolos y técnicas de análisis sensorial de la cata de vinos, sidras y otras bebidas durante su proceso fermentativo, y realizar la descripción de las sensaciones obtenidas.
- Caracterizar las operaciones básicas de control ambiental y de recuperación, depuración y eliminación de los residuos.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de los servicios de las industrias alimentarias, concretamente en la elaboración de vinos y licores, dentro del área profesional de bebidas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la estabilización y crianza.

Para qué te prepara

Este curso en Estabilización, Crianza y Procesos Fermentativos le prepara para formarse en la Estabilización y Crianza y los Procesos Fermentativos.

Salidas Laborales

Desarrolla su actividad en la industria de la elaboración y envasado del vino, la sidra, los aguardientes y los licores, en el seno de grandes, medianas y pequeñas empresas. Se integra en los equipos de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, dependiendo orgánicamente de un mando intermedio. En determinados casos de pequeñas empresas puede tener bajo su responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Estabilización y Crianza'
- Manual teórico 'Procesos Fermentativos'

- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Procesos Fermentativos'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



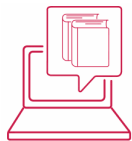
Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS FERMENTATIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE TRATAMIENTO A LA VENDIMIA Y A OTRAS MATERIAS PRIMAS.

- 1.Despalillado, estrujado, mayado, otros.
- 2.Extracción de mostos: Escurrido.
- 3.Maceración. Maceración prefermentativa en frío. Duración de la maceración. Factores que influyen.
- 4.Prensado. Tipos de prensas. Presiones de trabajo según tipo y calidad del producto.
- 5.Tratamientos de limpieza y desinfección del material.
- 6.Procesado de otras frutas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESFANGADO Y CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN.

- 1.Decantación. Intensidad del desfangado. Control de la turbidez.
- 2.Técnicas de desfangado. Desfangado estático y dinámico.
- 3.Centrifugación.
- 4.Filtración de mostos. Tipos de filtros. Material filtrante.
- 5.Adiciones y correcciones del mosto. Legislación aplicable.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN.

- 1.Tipos de fermentación, agentes responsables, incorporación de levaduras y bacterias seleccionadas. La fermentación espontánea.
- 2.Condiciones de desarrollo de levaduras y bacterias.
- 3.Activadores de fermentación. Nutrientes específicos.
- 4.Operaciones durante el proceso fermentativo: Encubado de vendimias o mostos. Remontado. Descube.

Trasiegos.

5. Técnicas de vinificación para la elaboración de vinos tintos: Maceración inicial en caliente. Maceración inicial en frío. Maceración carbónica. Vinificación continua. Termovinificación. Flash detente.

6. Técnicas de vinificación para vinos blancos y rosados. Maceración prefermentativa de hollejos.

7. Control de temperaturas y seguimiento de la fermentación: Fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica.

8. Los problemas fermentativos. Ralentizaciones y paradas de fermentación.

9. Alteraciones durante el proceso fermentativo, síntomas, prevención y corrección.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS.

1. Sidras.

2. Sidra natural y sidra espumosa.

3. Otros tipos de sidras.

4. Bebidas fermentadas de otras frutas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VINOS Y DERIVADOS VÍNICOS.

1. Composición de los vinos y sus derivados.

2. Vinos: Clasificaciones, normativa actual, denominaciones, principales características.

3. Derivados vínicos.

4. Subproductos de las industrias fermentativas. Tratamientos. Aprovechamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN.

1. Técnicas de muestreo durante la fermentación.

2. Sistemas de identificación, registro y traslado de las muestras.

3. Procedimientos de toma de muestras. Cierre de envases.

4. Casos prácticos en bebidas durante su elaboración.

5. Determinaciones analíticas realizadas «in situ» durante la fermentación: Temperatura y densidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS DE PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN.

1. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.

2. Métodos de análisis. Fundamentos.

3. Determinaciones físico-químicas básicas realizadas durante la fermentación:

4.. Acidez total, pH, acidez volátil, alcohol, azúcar, anhídrido sulfuroso, ácido málico, otros.

5.. Relaciones glucométricas (Baume, Brix, Grado probable y otros)

6. Control del desarrollo de la fermentación alcohólica: Densidad y temperatura.

7. Control del desarrollo de la fermentación maloláctica: Cromatografía de papel, análisis enzimático.

8. Pruebas microbiológicas.

9. Desviaciones de la fermentación. Microorganismos causantes.

10. Hojas de control y registro de datos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN LA FERMENTACIÓN

1. Características organolépticas de los mostos, vinos, sidras y otras bebidas

2. Técnicas y protocolos utilizados en la cata de bebidas en fermentación.

3. Terminología utilizada en el análisis organoléptico.

4.Relación producto en fermentación-producto final.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LAS INDUSTRIAS FERMENTATIVAS

- 1.Agentes y factores de impacto.
- 2.Tipos de residuos generados en la industria de fermentación.
- 3.Normativa aplicable sobre protección ambiental.
- 4.Medidas de protección ambiental en la bodega: Ahorro y alternativas energéticas.
- 5.Parámetros de control (oxígeno, pH, sólidos en suspensión, otros).
- 6.Residuos sólidos y envases. Selección de residuos.
- 7.Emisiones a la atmósfera de anhídrido carbónico.
- 8.Vertidos líquidos. Depuración de vertidos líquidos.
- 9.Otras técnicas de prevención o protección.

UNIDAD FORMATIVA 2. ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE CLARIFICACIÓN.

- 1.Clarifificación de los vinos, sidras y otros productos.
- 2.Principios de la clarificación. Mecanismos en la clarificación
- 3.Factores que influyen en la clarificación.
- 4.Ensayos de clarificación.
- 5.. Control de la estabilidad coloidal. Medidas de turbidez (NTU).
- 6.Sobreencolado. Causas del sobreencolado. Prevención.
- 7.Tipos de clarificantes.
- 8.Las gelatinas, la ovoalbúmina, la ictiocola, la caseína, las proteínas vegetales, las bentonitas, los alginatos, los taninos, los sales de sílice, el PVPP, otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS PROCESOS DE FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN.

- 1.La filtración. Finalidad.
- 2.Mecanismos de filtración: Filtración por tamizado. Filtración en profundidad.
- 3.. Materiales y medios filtrantes
- 4.Tipos de filtros.
- 5.. Filtros de placas. Filtros lenticulares. Filtros de aluvionado continuo.
- 6.. Filtros de vacío. Los filtros prensa. Filtros de membrana. Filtros tangenciales.
- 7.Filtrabilidad de los productos elaborados.
- 8.Controles antes y después de la filtración.
- 9.La centrifugación. Ventajas e inconvenientes.
- 10.Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección.
- 11.Mantenimiento y preparación de los equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA.

- 1.Estabilización tartárica de los vinos.
- 2.Métodos de estabilización tartárica. Tratamientos por frío.
- 3.Sistema por estabulación.

- 4.. Métodos continuos. Adición de cristales de bitartrato potásico.
- 5.Otros productos utilizados en la estabilización tartárica.
- 6.Eliminación de tartratos.
- 7.Aprovechamiento industrial.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE ACABADO Y CRIANZA.

- 1.Clasificación y conservación de los productos.
- 2.Crianza, objetivos y métodos.
- 3.Características de los vinos y otros productos destinados a crianza.
- 4.Mezclado de vinos. Operaciones durante la crianza: Trasiegos y rellenos.
- 5.Crianza en madera. Tipos de madera.
- 6.. El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas.
- 7.Fenómenos físico-químicos ocurridos durante la crianza.
- 8.Controles básicos durante el proceso de crianza.
- 9.Riesgos durante la crianza.
- 10.. Peligros de la contaminación microbiológica. Microorganismos contaminantes.
- 11.Alternativas a la crianza en madera.
- 12.Envejecimiento en botella. Condiciones ambientales.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS DURANTE SU CRIANZA Y ESTABILIZACIÓN.

- 1.Evolución de las características organolépticas durante la crianza y estabilización de los productos elaborados.
- 2.Técnicas y protocolos de cata durante la crianza.
- 3.Evolución de los vinos durante la crianza.
- 4.Relaciones gastronómicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS DE PRODUCTOS FERMENTADOS DURANTE SU ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA.

- 1.Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.
- 2.Métodos de análisis durante la estabilización y crianza.
- 3.Pruebas de estabilidad mas usuales: Estabilidad tartárica, estabilidad proteica, estabilidad de la materia colorante, otras.
- 4.Determinaciones físico- químicas básicas utilizadas durante la estabilización y crianza.
- 5.Pruebas microbiológicas más usuales. Detección rápida de microorganismos contaminantes.