



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL



Especialista en Vinos, Gastronomía y Nutrición + Especialización
Universitaria en Dietética y Nutrición (Doble Titulación + 8 Créditos
ECTS)

www.euroinnova.edu.es



LLAMA GRATIS: (+34) 900 831 200





EUROINNOVA FORMACIÓN

Especialistas en **Formación Online**

SOBRE EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

Bienvenidos/as a **EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL**, una escuela de negocios apoyada por otras entidades de enorme prestigio a nivel internacional, que han visto el valor humano y personal con el que cuenta nuestra empresa; un valor que ha hecho que grandes instituciones de reconocimiento mundial se sumen a este proyecto.



EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL es la mejor opción para formarse ya que contamos con años de experiencia y miles de alumnos/as, además del reconocimiento y apoyo de grandes instituciones a nivel internacional.

Como entidad acreditada para la organización e impartición de **formación de postgrado**, complementaria y para el empleo, Euroinnova es centro autorizado para ofrecer **formación continua bonificada** para personal trabajador, **cursos homologados y baremables** para Oposiciones dentro de la Administración Pública, y cursos y acciones formativas de **máster online** con título propio.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova 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 formativas impartidas desde el centro.





DESCUBRE EUROINNOVA FORMACIÓN

Líderes en **Formación Online**



APOSTILLA DE LA HAYA

Además de disponer de formación avalada por universidades de reconocido prestigio y múltiples instituciones, Euroinnova posibilita certificar su formación con la **Apostilla de La Haya**, dotando a sus acciones formativas de Titulaciones Oficiales con validez internacional en más de 160 países de todo el mundo.



PROFESIONALES A TU DISPOSICION

La **metodología virtual** de la formación impartida en Euroinnova está completamente a la vanguardia educativa, facilitando el aprendizaje a su alumnado, que en todo momento puede contar con el apoyo tutorial de grandes profesionales, para alcanzar cómodamente sus objetivos.



DESCUBRE NUESTRAS METODOLOGÍAS

Desde Euroinnova se promueve una **enseñanza multidisciplinar e integrada**, desarrollando metodologías innovadoras de aprendizaje que permiten interiorizar los conocimientos impartidos con una aplicación eminentemente práctica, atendiendo a las demandas actuales del mercado laboral.



NUESTRA EXPERIENCIA NOS AVALA

Más de 15 años de experiencia avalan la trayectoria del equipo docente de Euroinnova Business School, que desde su nacimiento apuesta por superar los retos que deben afrontar los/las profesionales del futuro, lo que actualmente lo consolida como el **centro líder en formación online**.



Especialista en Vinos, Gastronomía y Nutrición + Especialización Universitaria en Dietética y Nutrición (Doble Titulación + 8 Créditos ECTS)



DURACIÓN:
500 horas



MODALIDAD:
Online



PRECIO:
390 € *



CRÉDITOS:
8,00 ECTS

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova Business
School



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

TITULACIÓN

Doble Titulación: - Titulación de Técnico Profesional en Enología y Maridaje con 300 horas expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación Propia de Dietética y Nutrición expedida por la Universidad Europea Miguel de Cervantes acreditada con 8 ECTS Universitarios (Curso Universitario de Especialización de la Universidad Miguel de Cervantes)



**Titulación
Universitaria**



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**





Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación 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).



DESCRIPCIÓN

En la sociedad actual existe un creciente interés por mantener una buena calidad de vida, lo que conlleva una optimización de las estrategias de prevención en salud. A pesar de ello, se prevé que las enfermedades crónicas que azotan los países industrializados sigan aumentando sus tasas de morbilidad y mortalidad en los próximos años. En este contexto se hace imprescindible la diversificación de la rama sanitaria, donde el dietista-nutricionista se está convirtiendo en una figura esencial dentro del equipo interdisciplinar de profesionales sanitarios. Por ello, el Curso de Especialista en Vinos, Gastronomía y Nutrición + Especialización Universitaria en Dietética y Nutrición permite al alumno conocer las bases bioquímicas, fisiológicas, bromatológicas y anatómicas necesarias para abordar una intervención nutricional segura y



eficaz. Por otro lado, la enología se trata de la ciencia encargada del estudio de los métodos y técnicas de cultivo de viñedo, elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, así como del posterior análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación. A través del presente curso enología se pretende ofrecer al alumnado los conocimientos necesarios para especializarse en este ámbito.

OBJETIVOS

- Concienciar acerca del carácter preventivo que una nutrición óptima tiene sobre la salud.
- Conocer razonadamente las necesidades energéticas y nutritivas del organismo.
- Estudiar los aspectos nutricionales, fuentes e ingestas recomendadas de los distintos nutrientes.
- Definir las necesidades nutricionales en las distintas etapas de la vida, estados fisiológicos y enfermedades más comunes sobre las que una intervención nutricional puede mejorar el diagnóstico.
- Presentar la importancia de la educación nutricional como generadora de pautas saludables de alimentación.
- Ofrecer los conocimientos necesarios para participar en la planificación de menús equilibrados en su aporte energético y nutritivo para colectividades.
- Identificar las principales materias primas empleadas en la elaboración de vinos.
- Conocer los procesos fermentativos en la elaboración del vino.
- Analizar el proceso de estabilización y crianza.
- Conocer las instalaciones y materiales empleados en la bodega.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El Curso de Especialista en Vinos, Gastronomía y Nutrición + Especialización Universitaria en Dietética y Nutrición está dirigido a profesionales del sector vinícola interesados en ampliar y perfeccionar conocimientos de esta área, así como a personas que deseen especializarse en este entorno y adquirir conocimientos sobre dietética y nutrición.

PARA QUÉ TE PREPARA

El presente Curso de Especialista en Vinos, Gastronomía y Nutrición + Especialización Universitaria en Dietética y Nutrición tiene como objetivo prioritario proporcionar una amplia visión del campo de la nutrición humana y la dietética, otorgándole las bases necesarias que le permitan participar en la evaluación, planificación y proposición de una intervención nutricional a personas. Además podrá conocer el vino a través de su elaboración, composición, origen, las variedades de uvas utilizadas en su elaboración, sus atributos sensoriales y defectos.





SALIDAS LABORALES

Centros especializados de nutrición. Consultas Dietéticas, Franquicias de Nutrición, Equipos de elaboración de dietas en Hospitales, Guarderías y Comedores escolares.

MATERIALES DIDÁCTICOS



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Aspectos Dietéticos y Nutricionales en las Distintas Etapas de la Vida'
- Manual teórico 'Dietoterapia. Enfermedades y Principales Trastornos de la Conducta Alimentaria'
- Manual teórico 'Necesidades Nutricionales y Estudio de los Nutrientes'
- Manual teórico 'Estudio de los Alimentos'
- Manual teórico 'Enología Vol. 1'





- Manual teórico 'Enología Vol. 2'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

FORMAS DE PAGO

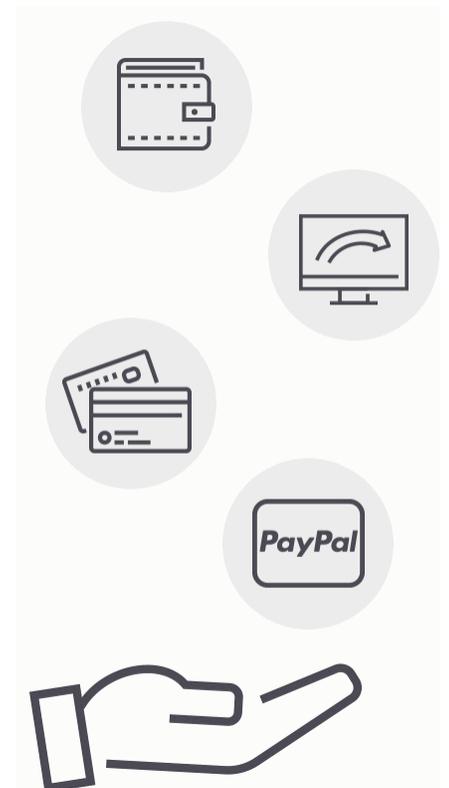
Contrareembolso / Transferencia / Tarjeta de Crédito / Paypal
Tarjeta de Crédito / PayPal Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una transferencia bancaria. No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa . Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada

Otras: PayU, Sofort, Western Union / SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos Plazos sin Intereses + Envío Gratis



Llama gratis al 900 831 200 e infórmate de nuestras facilidades de pago.





FINANCIACIÓN Y BECAS

Facilidades
económicas y
financiación
**100% sin
intereses**

En EUROINNOVA, ofrecemos a nuestros alumnos **facilidades económicas y financieras** para la realización de pago de matrículas, todo ello **100% sin intereses**.

30% Beca Desempleo: Para los que atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento para invertir en la mejora de tus posibilidades futuras.

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.

BECA
Desempleo

30
%

30% PARA DESEMPLEADOS

Facilitamos el acceso al mercado laboral a personas en situación de desempleo.

10% PARA ANTIGUOS ALUMNOS

Queremos agradecer tu fidelidad y la confianza depositada en Euroinnova Formación.

10
%

BECA
Antiguos
Alumnos

METODOLOGÍA Y TUTORIZACIÓN





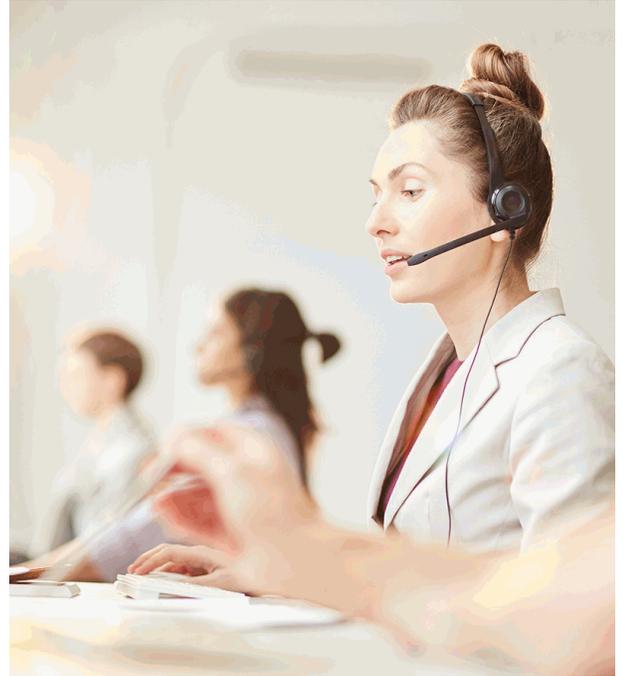
El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

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**.



CARÁCTER OFICIAL DE LA FORMACIÓN

La presente formación no está incluida dentro del ámbito de la formación oficial reglada (Educación Infantil, Educación Primaria, Educación Secundaria, Formación Profesional Oficial FP, Bachillerato, Grado Universitario, Master Oficial Universitario y Doctorado). Se trata por tanto de una formación complementaria y/o de especialización, dirigida a la adquisición de determinadas competencias, habilidades o aptitudes de índole profesional, pudiendo ser baremable como mérito en bolsas de trabajo y/o concursos oposición, siempre dentro del apartado de Formación Complementaria y/o Formación Continua siendo siempre imprescindible la revisión de los requisitos específicos de baremación de las bolsa de trabajo público en concreto a la que deseemos presentarnos.

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 alumnos, ex alumnos y profesores.

Además serás el primero en enterarte de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



LÍDERES EN FORMACION ONLINE

Somos Diferentes



Amplio **Catálogo** Formativ

Nuestro catálogo está formado por más de 18.000 cursos de múltiples áreas de conocimiento, adaptándonos a las necesidades formativas de nuestro alumnado.



Confianza

Contamos con el Sello de Confianza Online que podrás encontrar en tus webs de confianza. Además colaboramos con las más prestigiosas Universidades, Administraciones Públicas y Empresas de Software a nivel Nacional e Internacional.





Campus Online

Nuestro alumnado puede acceder al campus virtual desde cualquier dispositivo, contando con acceso ilimitado a los contenidos de su programa formativo.



Profesores/as Especialist

Contamos con un equipo formado por más de 50 docentes con especialización y más de 1.000 colaboradores externos a la entera disposición de nuestro alumnado.



Bolsa de Empleo

Disponemos de una bolsa de empleo propia con diferentes ofertas de trabajo correspondientes a los distintos cursos y masters. Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.



Garantía de Satisfacción

Más de 15 años de experiencia con un récord del 96% de satisfacción en atención al alumnado y miles de opiniones de personas satisfechas nos avalan.



Precios Competitivos

Garantizamos la mejor relación calidad/precio en todo nuestro catálogo formativo.



Calidad AENOR

Todos los procesos de enseñanza aprendizaje siguen los más rigurosos controles de calidad extremos, estando certificados por AENOR conforme a la ISO 9001, llevando a cabo auditorías externas que garantizan la máxima calidad.



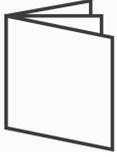
Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permitirá al alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En esta, el alumnado podrá relacionarse con personas que estudian la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinnúmero de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado, para realizar prácticas relacionadas con la formación que ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado podrá 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

PARTE 1. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MÓDULO 1. NECESIDADES NUTRICIONALES Y ESTUDIO DE LOS NUTRIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS Y DEFINICIONES

1. Concepto de bromatología
2. Concepto de alimentación
3. Concepto de nutrición
4. Concepto de alimento
5. Concepto de nutriente
6. Concepto de dietética
7. Concepto de dieta
8. Concepto de ración
9. Concepto de dietista-nutricionista
10. Concepto de salud
11. Concepto de enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES. GUÍAS ALIMENTARIAS

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de nutrientes
3. Necesidades de nutrientes: pirámide nutricional

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL SISTEMA DIGESTIVO

1. Conceptos básicos
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Proceso de la digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NECESIDADES NUTRICIONALES

1. Transformaciones energéticas celulares
2. Unidades de medida de la energía
3. Necesidades energéticas del adulto sano
4. Valor calórico de los alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HIDRATOS DE CARBONO

1. Definición y generalidades
2. Clasificación
3. Funciones
4. Metabolismo de los hidratos de carbono
5. La fibra dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LÍPIDOS

1. Definición y generalidades
2. Funciones





- 3. Distribución
- 4. Clasificación
- 5. Metabolismo lipídico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTEÍNAS

- 1. Definición y generalidades
- 2. Aminoácidos
- 3. Proteínas
- 4. Metabolismo de las proteínas
- 5. Necesidades de proteínas
- 6. Valor proteico de los alimentos
- 7. Enfermedades relacionadas con las proteínas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VITAMINAS

- 1. Introducción
- 2. Funciones
- 3. Clasificación
- 4. Necesidades reales y complejos vitamínicos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MINERALES

- 1. Introducción
- 2. Clasificación
- 3. Características generales de los minerales
- 4. Funciones generales de los minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 10. IMPORTANCIA NUTRICIONAL DEL AGUA

- 1. Introducción y características del agua
- 2. El agua en el cuerpo humano
- 3. Recomendaciones sobre el consumo de agua
- 4. Trastornos relacionados con el consumo de agua
- 5. Contenido de agua en los alimentos

MÓDULO 2. ESTUDIO DE LOS ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (I)

- 1. Valor nutritivo de los alimentos
- 2. Clasificación de los alimentos
- 3. Alimentos de origen animal

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRITIVO Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS (II)

- 1. Alimentos de origen vegetal
- 2. Otros alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- 1. Introducción
- 2. Higiene de los alimentos





UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRATAMIENTO CULINARIO DE LOS ALIMENTOS

1. Operaciones a temperatura ambiente
2. Operaciones de cocción

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Conservación de los alimentos
2. Clasificación de los métodos de conservación de los alimentos
3. Métodos físicos
4. Métodos químicos
5. Tecnologías emergentes
6. Consejos en la adquisición de alimentos
7. Consumo responsable
8. Los hábitos alimenticios: origen y cambio

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TCA Y BDN, INGESTAS RECOMENDADAS Y ETIQUETADO DE ALIMENTOS

1. Tablas de composición de los alimentos y Bases de datos nutricionales
2. Ingestas recomendadas
3. Etiquetado de los alimentos

MÓDULO 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LAS DISTINTAS ETAPAS DE LA VIDA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA DIETA

1. Definición y generalidades
2. Dieta equilibrada
3. Perfil calórico y recomendaciones dietéticas
4. Elaboración de una dieta
5. Mitos en nutrición y dietética

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALORACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL

1. Definición y generalidades
2. Entrevista con el paciente
3. Evaluación dietética
4. Evaluación clínica
5. Evaluación antropométrica
6. Evaluación bioquímica
7. Evaluación inmunológica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE EL EMBARAZO

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos durante el embarazo
3. Necesidades nutricionales en el embarazo
4. Recomendaciones dietéticas en el embarazo
5. Complicaciones más frecuentes en el embarazo



UNIDAD DIDÁCTICA 4. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DURANTE LA LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos durante la lactancia
2. Necesidades nutricionales en la lactancia
3. Recomendaciones dietéticas en la lactancia
4. Medidas higiénicas y consumo de medicamentos
5. Tipos de lactancia
6. Posición para la lactancia
7. Duración y frecuencia en las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN EL LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo importantes en la nutrición
3. Necesidades nutricionales del lactante (0-12 meses)
4. Alimentación complementaria o Beikost
5. Recomendaciones para preparar el biberón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA INFANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Hitos del desarrollo del niño
3. Factores que influyen en la ingestión de alimentos
4. Pirámide nutricional en el niño
5. Necesidades nutricionales y recomendaciones dietéticas
6. Ritmos alimentarios durante el día
7. Aprender a comer
8. Plan semanal de comidas
9. Importancia de una buena nutrición en la edad infantil
10. Obesidad: estrategia NAOS
11. Análisis de los hábitos alimentarios del escolar y recomendaciones a seguir
12. Comedores escolares
13. Decálogo para fomentar en los niños hábitos saludables en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES DE LA ADOLESCENCIA

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos
3. Necesidades y recomendaciones nutricionales
4. Adolescentes: consejos de una vida saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ASPECTOS DIETÉTICOS Y NUTRICIONALES EN LA TERCERA EDAD

1. Introducción
2. Cambios fisiológicos, psicológicos y sociales en el envejecimiento
3. Necesidades nutricionales en el envejecimiento
4. Aspectos culinarios en la dieta del anciano
5. Consejos para la planificación de los menús en ancianos





- 6. Alimentación básica adaptada
- 7. Menopausia

MÓDULO 4. DIETOTERAPIA: PRINCIPALES ENFERMEDADES Y TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA DIETOTERAPIA

- 1. Introducción a la dietoterapia
- 2. Intervención dietética en casos patológicos
- 3. A modo de resumen

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBESIDAD

- 1. Introducción
- 2. Síndrome metabólico
- 3. Atención al paciente con exceso de peso
- 4. Pérdida de peso
- 5. Técnicas de tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DIABETES MELLITUS

- 1. Concepto de diabetes
- 2. Metabolismo de los hidratos de carbono
- 3. Fisiopatología de la diabetes
- 4. Clasificación de la diabetes
- 5. Manifestaciones de la diabetes
- 6. Criterios de diagnóstico
- 7. Recomendaciones y tratamiento para la diabetes
- 8. Tratamiento dietético
- 9. Complicaciones de la diabetes
- 10. Educación para la diabetes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OSTEOPOROSIS

- 1. Concepto de osteoporosis
- 2. Fisiología del hueso
- 3. Diagnóstico
- 4. Etiología
- 5. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALTERNATIVAS A LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL

- 1. Clasificación
- 2. Alimentación básica adaptada
- 3. Suplementos dietéticos
- 4. Nutrición enteral
- 5. Nutrición parenteral

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANOREXIA NERVIOSA





1. Concepto de anorexia nerviosa
2. Historia
3. Epidemiología
4. Etiología
5. Clínica de la anorexia nerviosa
6. Diagnóstico
7. Evolución y prevención
8. Tratamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 7. BULIMIA NERVIOSA

1. Concepto de bulimia nerviosa
2. Evolución histórica
3. Epidemiología
4. Diagnóstico
5. Manifestaciones clínicas
6. Tratamiento
7. Diferencias entre anorexia y bulimia

PARTE 2. ENOLOGÍA

MÓDULO 1. MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA UVA. Y OTRAS MATERIAS PRIMAS

1. Cultivo del viñedo
2. Protección racional del viñedo
3. Zonas y producciones vitivinícolas
 - 1.- Características de las diferentes variedades de uva
 - 2.- Calidad de la uva
 - 3.- Defectos y alteraciones frecuentes
 - 4.- Selección de la materia prima
4. Materias auxiliares: características, actuación, normativa
 - 1.- Antioxidantes y aditivos utilizados
5. Cultivo y protección de los frutales
6. Zonas de producción de sidra
7. La sidra en el mundo
 - 1.- Características de las diferentes variedades de fruta
 - 2.- Calidad de la fruta
 - 3.- Defectos y alteraciones frecuentes
 - 4.- Selección de otras materias primas (manzanas, peras, etc)
8. Materias auxiliares: características, actuación, normativa
 - 1.- Antioxidantes y aditivos utilizados





UNIDAD DIDÁCTICA 2. TOMA DE MUESTRAS DE UVA Y OTRAS MATERIAS PRIMAS. MEDIOS DE TRANSPORTE

- 1.El seguimiento de la maduración
- 2.Muestreos durante la maduración
- 3.Procedimiento de toma de muestras
 - 1.- Determinación y evolución de azúcares, ácidos y otros
- 4.Elección de la fecha de recolección
- 5.Documentación técnica utilizada
 - 1.- Fichas de análisis
- 6.Recolección manual y mecanizada
- 7.Manipulación de la fruta
- 8.Recipientes utilizados en la recolección y transporte
 - 1.- Cajas. Tipos de cajas, capacidad
 - 2.- Remolques. Tipos de remolques, capacidad
- 9.Recepción y control de las materias primas y auxiliares
- 10.Almacenamiento de la fruta
- 11.Evacuación de residuos de fruta

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y SENSORIALES DE LA MATERIA PRIMA

- 1.Determinaciones físico-químicas inmediatas
 - 1.- Análisis rápidos para determinación de azúcar y ácidos
 - 2.- Determinación del grado de podredumbre
- 2.Cata de uva y otras materias primas
 - 1.- Metodologías de cata de uvas. Método ICV

MÓDULO 2. 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: Ecurrido
- 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. 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 5. 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 6. 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:

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

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

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

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

6. Pruebas microbiológicas

7. Desviaciones de la fermentación. Microorganismos causantes

8. Hojas de control y registro de datos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. 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

MÓDULO 3. ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE CLARIFICACIÓN

1. Clarificación 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
 - 1.- Control de la estabilidad coloidal. Medidas de turbidez (NTU)
5. Sobreencolado. Causas del sobreencolado. Prevención
6. Tipos de clarificantes
 7. Las gelatinas, la ovoalbúmina, la ictiocola, la caseína, las proteínas vegetales, las bentonitas, los alginatos, los taninos, los soles 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
 - 1.- Materiales y medios filtrantes
3. Tipos de filtros
 - 1.- Filtros de placas. Filtros lenticulares. Filtros de aluvionado continuo
 - 2.- Filtros de vacío. Los filtros prensa. Filtros de membrana. Filtros tangenciales
4. Filtrabilidad de los productos elaborados
5. Controles antes y después de la filtración
6. La centrifugación. Ventajas e inconvenientes
7. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección
8. 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
 - 1.- Métodos continuos. Adición de cristales de bitartrato potásico
4. Otros productos utilizados en la estabilización tartárica
5. Eliminación de tartratos
6. 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
 - 1.- El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas
6. Fenómenos físico-químicos ocurridos durante la crianza
7. Controles básicos durante el proceso de crianza
8. Riesgos durante la crianza
 - 1.- Peligros de la contaminación microbiológica. Microorganismos contaminantes
9. Alternativas a la crianza en madera
10. 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 más 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

MÓDULO 4. INSTALACIONES Y MATERIALES DE BODEGA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BODEGA

1. Composición y distribución de espacios en bodega
2. Equipos genéricos. Composición, funcionamiento, aplicaciones y manejo: Tanques, depósitos, tolvas. Transporte de sólidos: Sinfines, elevadores. Bombeo y conducción de líquidos. Dosificadores, sulfatómetros. Clarificadores centrífugos. Filtros de tierra, placas, esterilizantes
3. Regulación y selección de los equipos
4. Equipos específicos de tratamiento de vendimias y de otras materias primas: Despalilladoras-estrujadoras. Mayadoras. Bombas de vendimia. Escurridores. Maceradores. Prensas
5. Equipos para la fermentación: Equipos de frío y calor, intercambiadores térmicos, depósitos abiertos, depósitos cerrados, depósitos autovaciantes, cubas rotatorias. Comparación de los diferentes depósitos
6. Materiales utilizados en la construcción de los diferentes depósitos: Madera, cemento desnudo, cemento revestido, acero esmaltado, acero inoxidable, fibra de vidrio-poliéster
7. Locales y recipientes de crianza: Soluciones para el control del clima en bodegas. Sistemas de ventilación de



locales. Barricas. Fudres. Conos. Botas. Otros

8. Operaciones de preparación, mantenimiento de primer nivel y limpieza

9. Seguridad en la utilización de equipos específicos de bodega

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA Y

OTRAS AFINES

1. Normativa aplicable al sector

2. Medidas de higiene personal en la manipulación de alimentos: durante el procesado

