

**Máster MBA en Dirección y Gestión de Bodegas para Restauración + Titulación
Universitaria**



ÍNDICE

1 | Somos Educa
Business School

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por las
que elegir Educa
Business School

7 | Programa
Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



BY EDUCA EDTECH

Educa Business School es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



Máster MBA en Dirección y Gestión de Bodegas para Restauración + Titulación Universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: Titulación de Master MBA en Dirección y Gestión de Bodegas para Restauración con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación de Curso en Introducción a la Enología con 125 horas y 5 ECTS expedida por UTAMED - Universidad Tecnológica Atlántico Mediterráneo.



EDUCA BUSINESS SCHOOL

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Educa Business School.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

Firma del Alumno/a
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el aval de la Comisión, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la URBEDCO (Plan: Proceso de MRP)

Descripción

Si desempeña su labor en el entorno de la restauración y desea especializarse en las funciones relacionadas con las bodegas en este sector este es su momento, con el Master MBA en Dirección y Gestión de Bodegas para Restauración podrá adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar esta función con total éxito y especializarse en funciones como la contabilidad o la gestión laboral.

Objetivos

Los objetivos de este Máster MBA en Dirección y Gestión de Bodegas para Restauración son los siguientes: - Describir los distintos procesos de la gestión laboral y las características prácticas de los mismos. - Acercar al alumno a los principales conceptos contables básicos. - Realizar la comunicación interna entre el personal de la empresa utilizando las nuevas tecnologías. - Asesorar en el diseño de una bodega en restauración, su localización espacial, dimensiones, requisitos y características ambientales óptimas para conseguir el correcto mantenimiento de la calidad de los vinos

Para qué te prepara

El Master MBA en Dirección y Gestión de Bodegas para Restauración está dirigido a profesionales del sector que quieran seguir formándose en la materia, así como a personas interesadas en formar parte del entorno de la restauración y las bodegas.

A quién va dirigido

El Master MBA en Dirección y Gestión de Bodegas para Restauración le prepara para conocer a fondo el entorno de la restauración llegando a especializarse en las labores de gestión de recursos humanos o contabilidad, todo ello aplicado a labores relacionadas con las bodegas en este ámbito.

Salidas laborales

Con este Máster MBA Den Dirección y Gestión de Bodegas para Restauración, ampliarás tu formación en el ámbito de administración y gestión de empresas. Asimismo, te garantizará una mejorar en tus expectativas laborales en el área de la hostelería y restauración.

TEMARIO

PARTE 1. DERECHO DEL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUENTES DEL DERECHO LABORAL

1. Introducción a las fuentes del derecho laboral
2. Principios inspiradores del Derecho del Trabajo
3. Normas Internacionales Laborales
4. Normas Comunitarias Laborales
5. La Constitución Española y el mundo laboral
6. Leyes laborales
7. Decretos legislativos laborales
8. Decretos leyes laborales
9. Los Reglamentos
10. Costumbre laboral
11. Condición más beneficiosa de origen contractual
12. Fuentes profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE NÓMINAS Y COTIZACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL

1. El Salario: elementos, abono, SMI, pagas extraordinarias, recibo y garantía
2. Cotización a la Seguridad Social
3. Retención por IRPF
4. Relación de ejercicios resueltos: Bases y tipos de contingencias

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTRATOS (I). LA RELACIÓN LABORAL

1. El contrato de trabajo: capacidad, forma, período de prueba, duración y sujetos
2. Tiempo de trabajo: jornada laboral, horario, horas extraordinarias, recuperables y nocturnas, descanso semanal, días festivos, vacaciones y permisos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTRATOS (II). MODALIDADES DE CONTRATACIÓN

1. Tipologías y modalidades de contrato de trabajo
2. Contratos de trabajo de duración indefinida
3. Contratos de trabajo temporales
4. Contrato formativo para la obtención de la práctica profesional
5. Contrato de formación en alternancia

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO

1. Modificaciones de las condiciones del Contrato de trabajo
2. La suspensión del contrato de trabajo: determinación, causas y efectos
3. Extinción del contrato de trabajo: formas y causas
4. Los Expedientes de Regulación de Empleo (ERES)
5. Los Expedientes temporales de regulación de empleo (ERTES). Mecanismo RED de flexibilidad y

estabilización en el empleo

UNIDAD DIDÁCTICA 6. IMPORT@SS. PORTAL DE LA SEGURIDAD SOCIAL

1. Import@ss. Servicios y trámites online de la tesorería de la seguridad social
2. Trámites para los trabajadores autónomos
3. Trámites para los empleados del hogar
4. Trámites en el sector artístico

PARTE 2. LA GESTIÓN LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL. RÉGIMEN GENERAL

1. Introducción. El Sistema de Seguridad Social
2. Regímenes de la Seguridad Social
3. Régimen General de la Seguridad Social. Altas y Bajas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACCIÓN PROTECTORA DE LA SEGURIDAD SOCIAL

1. Nociones generales: prestaciones económicas y asistenciales
2. Incapacidad Temporal
3. Riesgo durante el embarazo, Nacimiento y cuidado de menor, Corresponsabilidad en el cuidado del lactante y lactancia
4. Cuidado de menores afectados por cáncer u otra enfermedad grave

UNIDAD DIDÁCTICA 3. JUBILACIÓN

1. Jubilación
2. Pensión contributiva de jubilación: régimen general y cuantía
3. Supuestos especiales de jubilación
4. Incompatibilidades en la percepción de la pensión
5. Pensión de jubilación no contributiva

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROTECCIÓN POR DESEMPLEO

1. Desempleo
2. Gestión y pago de las prestaciones
3. Obligaciones del empresario y del trabajador
4. Modalidades de pago único de la prestación por desempleo
5. Ingreso Mínimo Vital

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL DERECHO PROCESAL LABORAL

1. Aproximación al procedimiento laboral
2. Jurisdicción y competencia del Orden Jurisdiccional Social
3. Prejudicialidad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL ORDEN JURISDICCIONAL SOCIAL

1. Jurisdicción Social: Nociones Generales

2. Principios del proceso laboral
3. Normativa reguladora del orden jurisdiccional social
4. Organización del Orden Jurisdiccional Social

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LAS PARTES EN EL PROCESO LABORAL

1. Las partes en el proceso
2. Capacidad procesal y de obrar de las partes en el proceso laboral
3. Legitimación procesal. Legitimación activa y pasiva
4. Representación y postulación procesal
5. Sucesión procesal
6. El beneficio de la justicia gratuita

PARTE 3. EXPERTO EN CONTABILIDAD

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL MÉTODO CONTABLE

1. Concepto
2. Partida doble (dualidad)
3. Valoración
4. Registro contable
5. Los estados contables
6. El patrimonio

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DEL CICLO CONTABLE

1. Observaciones previas
2. Apertura de la contabilidad
3. Registro de las operaciones del ejercicio
4. Ajustes previos a la determinación del resultado
5. Balance de comprobación de sumas y saldos
6. Cálculo del resultado
7. Cierre de la contabilidad
8. Cuentas anuales
9. Distribución del resultado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO CONCEPTUAL DE LA CONTABILIDAD

1. Principios contables
2. Criterios de valoración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GASTOS E INGRESOS

1. Concepto de pagos y cobros
2. Concepto de gastos e ingresos
3. Clasificación
4. Registro contable de estas partidas y determinación del resultado contable
5. Registro y Valoración de los gastos
6. Valoración de los ingresos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INMOVILIZADO MATERIAL

1. El inmovilizado técnico: concepto y clases
2. Inmovilizado material
3. Inversiones Inmobiliarias
4. Activos no corrientes y grupos enajenables de elementos mantenidos para la venta
5. Inmovilizado en curso

UNIDAD DIDÁCTICA 6. INMOVILIZADO INTANGIBLE

1. Concepto
2. Elementos integrantes
3. Registro contable
4. Correcciones valorativas
5. Arrendamientos. Leasing

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EXISTENCIAS

1. Concepto
2. Clasificación
3. Registro contable
4. Valoración
5. Correcciones valorativas

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ACTIVOS FINANCIEROS I: OPERACIONES DE TRÁFICO

1. Introducción
2. Préstamos y partidas a cobrar: Clientes y deudores
3. Efectos comerciales a cobrar

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTIVOS FINANCIEROS II: OPERACIONES FINANCIERAS

1. Clasificación
2. Activos financieros a coste amortizado
3. Activos financieros a valor razonable con cambios en la cuenta de pérdidas y ganancias
4. Activos a valor razonable con cambios en pérdidas y ganancias
5. Reclasificación de los activos financieros
6. Intereses y dividendos recibidos de activos financieros
7. Inversiones en el patrimonio de empresas del grupo, multigrupo y asociadas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PASIVOS FINANCIEROS

1. Concepto
2. Débitos por operaciones comerciales
3. Deudas con personal de la empresa y Administraciones públicas
4. Débitos por operaciones no comerciales
5. Pasivos financieros mantenidos para negociar
6. Baja de pasivos financieros
7. Instrumentos de patrimonio propios
8. Casos particulares

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LAS CUENTAS ANUALES

1. Introducción
2. Balance
3. Cuenta de Pérdidas y ganancias
4. Estado de Cambios en el Patrimonio Neto
5. Estado de Flujos de Efectivo
6. Memoria

PARTE 4. GESTIÓN FISCAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN AL DERECHO TRIBUTARIO

1. El Tributo
2. Hecho imponible
3. Sujeto pasivo
4. Determinación de la deuda tributaria
5. Contenido de la deuda tributaria
6. Extinción de la deuda tributaria

UNIDAD DIDÁCTICA 2. IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS I

1. Introducción
2. Elementos del impuesto
3. Rendimientos del trabajo
4. Rendimientos de actividades económicas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS II

1. Rendimientos de capital inmobiliario
2. Rendimientos de capital mobiliario
3. Ganancias y pérdidas patrimoniales
4. Regímenes especiales: imputación y atribución de rentas
5. Liquidación del impuesto
6. Gestión del Impuesto

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL IMPUESTO SOBRE EL VALOR AÑADIDO

1. Naturaleza del impuesto
2. Hecho imponible
3. Operaciones no sujetas y operaciones exentas
4. Lugar de realización del hecho imponible
5. Devengo del impuesto
6. Sujetos pasivos
7. Repercusión del impuesto (Art. 88 LIVA)
8. Base imponible
9. Tipos de Gravamen
10. Deducción del impuesto
11. Gestión del Impuesto
12. Regímenes especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. IMPUESTO SOBRE SOCIEDADES

1. Naturaleza y ámbito de aplicación
2. Hecho imponible
3. Sujeto Pasivo
4. Base imponible
5. Periodo impositivo y devengo del impuesto
6. Tipo impositivo
7. Bonificaciones y Deducciones
8. Regímenes especiales. Empresas de reducida dimensión
9. Régimen especial de las fusiones y escisiones
10. Régimen fiscal de determinados contratos de arrendamiento financiero
11. Otros regímenes especiales
12. Gestión del impuesto

PARTE 5. NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LAS EMPRESAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE E-LEARNING PARA APOYAR LA FORMACIÓN.

1. Introducción.
2. Internet como forma de enseñar y aprender.
3. Marco teórico.
4. Ventajas del e-learning en la empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN DEL DESEMPEÑO.

1. Introducción
2. Objetivos
3. Criterio para el desempeño de la gestión.
4. Medidas.
5. Elección del evaluado y del evaluador.
6. Momento adecuado.
7. Logística.
8. Comunicación.
9. Seguimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HERRAMIENTAS DE GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO.

1. Arquitecturas en la gestión del conocimiento.
2. Funcionalidades.
3. Herramientas de búsqueda de información.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NNTT APLICADAS A LA METODOLOGÍA DE ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN INDIVIDUALIZADA PARA EJECUTIVOS Y PROFESIONALES

1. ¿Qué es el coaching?
2. Un poco de historia.
3. “Lo que el pensamiento pueda configurar el hombre puede alcanzar”.
4. Concepto de coaching.
5. Life coach o coach personal

6. Cuadro de cualidades y habilidades de un coach.
7. Metodología del coaching.
8. Preguntas frecuentes sobre el coaching.
9. ¿Cómo trabaja y qué espera de su cliente?
10. Para los futuros coaches.
11. ¿Qué beneficios tendrías si fueras un coach?

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA INTRANET COMO HERRAMIENTA DE COMUNICACIÓN INTERNA (I).

1. Operativa en las empresas.
2. Intranet.
3. Las ventajas al implementar intranet.
4. Aplicaciones concretas de intranet.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA INTRANET COMO HERRAMIENTA DE COMUNICACIÓN INTERNA (II).

1. Justificaciones de una Intranet.
2. Los Mitos Generados sobre Intranet.
3. ¿Qué necesitamos para tener una Intranet?
4. Estructura Organizacional.
5. Intercambio de información a nivel Interno.
6. Intercambio de información a nivel Externo.
7. Barreras en el Intercambio de Información.
8. Recursos Disponibles.
9. Definición de Objetivos Generales.
10. Definición de Objetivos Puntuales.
11. Infraestructura en Sistemas de la Organización.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TECNOLOGÍAS APLICADAS AL DESARROLLO DEL TALENTO.

1. ¿Qué es la administración del talento humano?
2. Definición de recursos y talento humano
3. ¿Por qué la administración del talento humano es importante?
4. Desarrollo de una filosofía del talento humano.
5. Formación y desarrollo del talento humano.
6. Enfoque de diagnóstico a la formación.
7. Estimación de las necesidades de formación.
8. Selección y diseño de los programas de formación
9. Elección del contenido de la formación.
10. Elección de los métodos para impartir información
11. La motivación.
12. Expectativas del proceso de motivación.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TÉCNICAS EFICIENTES EN INTERNET PARA LA SELECCIÓN DE PERSONAL.

1. Introducción.
2. Usar Internet en la selección de personal

PARTE 6. GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA BODEGA EN RESTAURACIÓN

1. Tipología de bodegas Características
2. Influencia de los elementos arquitectónicos en las bodegas de restauración
3. Condiciones ambientales de las bodegas
4. Equipamientos
5. Elaboración de proyectos y diseños sencillos de bodegas
6. Presupuestos básicos de bodegas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN Y EVOLUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

1. La evolución del vino como producto vivo
2. La añada en las etiquetas
3. Ciclos de vida del vino
4. La maduración del vino en la botella
5. La madurez de los vinos de mercado
6. El vino como inversión
7. El momento óptimo de consumo
8. Posición idónea de las botellas
9. Los tapones
10. El corcho Natural Aglomerado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE ORIGEN FERMENTATIVO Y DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

1. La cerveza y su evolución
2. Ciclos de vida de la cerveza
3. La cerveza de guarda
4. La fecha de consumo preferente
5. La sidra y su evolución
6. Evolución de las bebidas espirituosas
7. La madurez de las bebidas espirituosas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN RESTAURACIÓN

1. Métodos de compra
2. Controles de calidad de los productos Importancia del transporte
3. Defectos aparecidos en los productos y diagnosis de las posibles causas
4. La recepción de los vinos y otras bebidas Técnicas de almacenaje
5. Sistema de almacenamiento de vinos y otras bebidas
6. La bodeguilla o cava del día
7. Métodos de rotación de vinos
8. Presentación y comercialización de los vinos
9. Normativa higiénico-sanitaria con respecto al almacenamiento y conservación de los vinos
10. Prácticas ambientales: reciclaje y tratamiento de residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN

RESTAURACIÓN

1. Registros documentales (vales de pedido, de transferencia, fichas de existencias)
2. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks
3. Los inventarios
4. Los stocks
5. Elaboración de informes

PARTE 7. 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
4. Materias auxiliares: características, actuación, normativa
5. Cultivo y protección de los frutales
6. Zonas de producción de sidra
7. La sidra en el mundo
8. Materias auxiliares: características, actuación, normativa

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
4. Elección de la fecha de recolección
5. Documentación técnica utilizada
6. Recolección manual y mecanizada
7. Manipulación de la fruta
8. Recipientes utilizados en la recolección y transporte
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
2. Cata de uva y otras materias primas

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: 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. 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:
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
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
3. Tipos de filtros
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
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
6. Fenómenos físico-químicos ocurridos durante la crianza
7. Controles básicos durante el proceso de crianza
8. Riesgos durante la crianza
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, sulfitómetros. 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. Ecurridores. 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

