



CURSOS INNOVADORES DE ÁMBITO NACIONAL PARA DESEMPLEADOS 2018

DENOMINACIÓN DEL CURSO

ANÁLISIS ENOLÓGICO Y CATA. MF0038_3

FECHA INICIO	FECHA FIN	Nº HORAS
26/11/2018	10/01/2019	150

HORARIO

Día 26/11/2018 - 09:00 a 14:00 y 16:00 a 18:00

Del 27/11/2018 al 29/11/2018- 09:00-14:00 y 16:00-19:00

Del 30/11/2018 al 10/01/2019 - 09:00 a 14:00 y 16:00 a 18:00

Días no lectivos: 30 noviembre 7, 24, 26, 27, 28 y 31 de diciembre y 2, 3 y 4 de enero.

LUGAR IMPARTICIÓN

Centro de Referencia Nacional de Vinos y Aceites

Dirección: Ronda de Calatrava n 5 13071 Ciudad Real

Teléfono 926233085 Correo-e: crn.ciudadreal@jccm.es

OBJETIVOS DEL CURSO

Adquirir los conocimientos necesarios para realizar el análisis sensorial de los vinos, para controlar su evolución.

PROGRAMA DEL CURSO

UF0938- Cata (40h):

- Preparación de materiales e instalaciones de cata.
- Descripción de características sensoriales.
- Fases de la degustación.
- Cata.

UF0939- Análisis microbiológico (40h):

- Organización del laboratorio microbiológico.
- Técnicas microscópicas.
- Técnicas de cultivo.
- Control microbiológico en bodega.

UF0940- Análisis químico (70h):

- Organización del laboratorio de química enológica.
- Determinación de parámetros químicos.
- Técnicas de análisis instrumental.
- Interpretación de los resultados de los análisis.

DESTINADO A

Prioritariamente a personas desempleadas que pueden recibir becas y ayudas.



Tendrán preferencia las personas desempleadas pertenecientes a los siguientes colectivos: mujeres, jóvenes menores de 30 años, personas con discapacidad, afectados y víctimas del terrorismo y de la violencia de género, desempleados de larga duración, mayores de 45 años y personas con riesgo de exclusión social.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

NÚMERO DE PLAZAS 15
INAH0209

CÓDIGO ESPECIALIDAD MF0038_3 del CP

PARA MÁS INFORMACIÓN: tel. 926 233 085 /crn.ciudadreal@jccm.es

FORMULARIO DE SOLICITUD:

<https://e-empleo.jccm.es/formacion/jsp/solicitudes/busquedaGrupos.jsp>