

## PROGRAMA

<b>Denominació de l'especialitat:</b>	El procés d'enologia i el tast
<b>Família Professional:</b>	Indústria alimentària
<b>Àrea Professional:</b>	Begudes
<b>Codi:</b>	INAH0001
<b>Nivell de qualificació professional:</b>	2

### Objectiu general

Identificar els principals conceptes relacionats amb l'enologia i la producció del vi i adquirir les habilitats necessàries per fer un tast.

### Relació de mòduls de formació

<b>Mòdul 1</b>	Tipus de vi i etiquetatge	10 hores
<b>Mòdul 2</b>	Operacions de vinificació	15 hores
<b>Mòdul 3</b>	Tast de vi	15 hores

### Modalitats d'impartició

**Presencial i teleformació**

### Durada de la formació

**Durada total en qualsevol modalitat d'impartició 40 hores**

## DESENVOLUPAMENT MODULAR

### MÒDUL DE FORMACIÓ 1: Tipus de vi i etiquetatge

#### OBJECTIU

Identificar els diferents tipus de vi, les composicions i l'etiquetatge.

**DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 10 hores**

Teleformació: Durada de les tutories presencials: 0 hores

#### RESULTATS D'APRENTATGE

##### Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Distinció de criteri a l'elecció de vins.
  - Tipus de vi i composició.
  - Etiquetatge.

##### Habilitats de gestió, personals i socials

- Implicació en la identificació dels diferents tipus de vi.
- Assimilació de les composicions i de l'etiquetatge.

### MÒDUL DE FORMACIÓ 2: Operacions de vinificació

#### OBJECTIU

Analitzar les fermentacions i acabat dels vins.

**DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 15 hores**

Teleformació: Durada de les tutories presencials: 0 hores

#### RESULTATS D'APRENTATGE

##### Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Anàlisi del procés de la fermentació del vi.
  - Característiques de qualitat i higiene.
  - Fermentació de mosts, elaboració d'acord amb els manuals de procediment.
  - Operacions de recollida, depuració i abocament de residus protegint el medi ambient.

##### Habilitats de gestió, personals i socials

- Compromís amb els procediments d'elaboració de vins relacionant les operacions necessàries.
- Responsabilitat en l'aplicació de tractaments a la verema i altres primeres matèries per obtenir mosts, aconseguint la qualitat requerida.
- Sensibilització pels processos d'elevació del vi que protegeixen el medi ambient



## **MÒDUL DE FORMACIÓ 3: Tast de vi**

### **OBJECTIU**

Realitzar un tast de vi identificant els aspectes que intervenen

### **DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 15 hores**

Teleformació: Durada de les tutories presencials: 0 hores

### **RESULTATS D'APRENTATGE**

#### **Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques**

- Aplicació dels assaigs de tast.
  - Tipus de tast.
  - Metodologia.
  - Resultats de l'anàlisi sensorial.

#### **Habilitats de gestió, personals i socials**

- Implicació en l'aplicació d'una metodologia que permeti normalitzar els assaigs de tast.
- Col·laboració en la identificació dels tipus de tast.