

	<b>Conocimiento y Control de la Microbiología de Uvas, Mostos y Vinos</b>
Rama de conocimiento	Vino-Bodegas
Modalidad de enseñanza	Formación online
Centro que lo imparte	INEA - Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola Centro adscrito a la Universidad de Valladolid
Institución que concede el Título	INEA
Duración del programa	<b>15 horas</b>
Fecha de comienzo	Matrícula abierta todo el año (salvo en agosto)
Fecha de finalización	Individualizada
Coordinación	coordinacion.ineavirtual@inea.uva.es
Precio de la matrícula completa	90 € + gastos de envío para fuera de España (si se quieren los materiales). Una vez que se tenga acceso al aula y a los materiales no se admitirán cambios ni devoluciones
Profesora del Curso	<b>Nuria Arenas</b>
Objetivos del Curso	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Conocer cuáles son los microorganismos presentes en todo momento durante el proceso de elaboración de vinos.</li> <li>· Detectar y conocer las posibles transformaciones químicas, deseadas o no, que pueden llevar a cabo.</li> <li>· Saber cuáles son las necesidades y requerimientos para el desarrollo de cada microorganismo.</li> <li>· Conocer los métodos y recursos disponibles para el control, positivo o negativo, de las poblaciones de microorganismos que intervienen a lo largo de todo el proceso de vinificación de las uvas.</li> <li>· Saber cómo con el mejor conocimiento y control de los microorganismos con sus riesgos, se puede realizar una vinificación natural y controlada, dirigida hacia el vino final predeterminado.</li> </ul>
Contenido del Curso	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Microorganismos presentes en la Elaboración de Vinos.</li> <li>· Necesidades y requerimientos para el desarrollo de cada microorganismo.</li> <li>· Transformaciones químicas, deseadas o no, de los microorganismos.</li> <li>· Métodos y recursos disponibles para el control, positivo o negativo, de las poblaciones de microorganismos que intervienen a lo largo de todo el proceso de vinificación de las uvas.</li> <li>· Cómo se puede realizar una vinificación natural y controlada, dirigida hacia el vino final predeterminado.</li> </ul>
Dirigido a	Toda persona interesada en el sector vitícola.
Este curso forma parte de los siguientes Programas de	Este curso es parte y convalida créditos del Máster online (450 horas) y Curso de Especialista online (250 horas) en Innovación en

Postgrado de INEA Virtual	Viticultura, Enología y Economía del Vino.
Acceso al formulario de <b>Matrícula</b>	