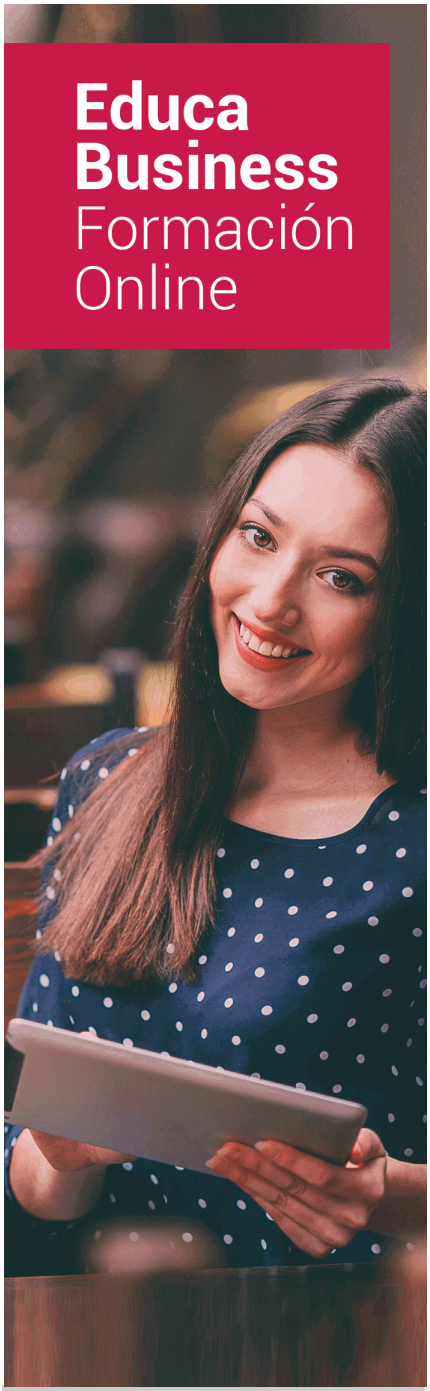
EDUCA BUSINESS SCHOOL

FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL

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



SOBRE EDUCA

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA CALIDAD

Educa 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

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, l**os cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones**, dentro de la Administración Pública.Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya** (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

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

DURACIÓN: 710 horas

MODALIDAD: Online

PRECIO: 1.200 €
Incluye materiales didácticos, titulación y gastos de envío.

CRÉDITOS: 4,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:
Educa Business School

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master MBA en Dirección y Gestión de Bodegas para Restauración con 600 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 Universitaria en Enología con 4 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School 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

EDUCA BUSINESS SCHOOL

como Escuela de Negocios de Formación Superior de Postgrado

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I.XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 600 horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2015
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente EURO/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 1 de Diciembre de 2015

La Dirección General

El/La Interesado/a

JESÚS MORENO HIDALGO

SELLO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

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

- 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

A quién va dirigido

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.

Para qué te prepara

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

Hostelería / Bodegas / Restauración.

Materiales Didácticos

- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Nuevas Tecnologías Aplicadas a la Gestión de Recursos Humanos'
- Manual teórico 'La Gestión Laboral'
- Manual teórico 'Contabilidad Básica'
- Manual teórico 'Administración Fiscal'
- Manual teórico 'Gestión de Bodegas en Restauración'
- Manual teórico 'Derecho del Trabajo'
- Manual teórico 'Enología Vol. 1'
- Manual teórico 'Enología Vol. 2'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Enología Vol. 2'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay
Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses
+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono (+34) 958 050 217 e infórmate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.
En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.
30% Beca Desempleo: Para quienes atraviesen un periodo de inactividad laboral y decidan que es el momento para invertir en la mejora de sus 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.

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.**

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/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.

Reinventamos la Formación Online

Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.

Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.

Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.

Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.

Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.

Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.

Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.

Revista Digital

El alumnado puede 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. GESTIÓN LABORAL

MÓDULO 1. DERECHO DEL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUENTES DEL DERECHO LABORAL

1.Introducción
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. NEGOCIACIÓN COLECTIVA

1.La negociación colectiva
2.El Convenio Colectivo
3.Clasificación de los Convenios Colectivos
4.Sujetos del Convenio Colectivo
5.Otros aspectos en el Convenio Colectivo: contenido, elaboración y obligatoriedad
6.Descuelgue Salarial: modificaciones de las condiciones establecidas en el Convenio
7.Concurrencia de convenios colectivos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REPRESENTACIÓN DE LOS TRABAJADORES

1.La representación de los trabajadores
2.Representación unitaria: Los Comités de Empresa y los Delegados de Personal
3.Representación sindical: Secciones sindicales y Delegados sindicales
4.Representación del personal funcionario y negociación colectiva

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL CONFLICTO LABORAL

1.Naturaleza del conflicto laboral
2.Procedimiento administrativo de solución de conflictos colectivos
3.Procedimientos extrajudiciales de solución de conflictos colectivos
4.Procedimiento judicial de solución de conflictos colectivos
5.Ordenación de los procedimientos de presión colectiva o conflictos colectivos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REGCON: REGISTRO Y DEPÓSITO DE CONVENIOS COLECTIVOS

1.Aproximación a REGCON: registro de convenios y acuerdos colectivos de trabajo
2.Requisitos técnicos para utilizar REGCON
3.Acceso a la aplicación informática del REGCON
4.Página de Inicio de la aplicación REGCON (CCAA): Acceso según el ámbito territorial del Convenio o acuerdo colectivo
5.Documentos a presentar para la Inscripción
6.Documentos a presentar para la Inscripción
7.Acuerdos de inaplicación de convenios

UNIDAD DIDÁCTICA 6. 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 7. GESTIÓN DE NÓMINAS Y COTIZACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL

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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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 de trabajo en prácticas
5.Contrato para la formación

UNIDAD DIDÁCTICA 9. MODIFICACIÓN, SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DEL CONTRATO

1.Modificaciones de las condiciones del contrato de trabajo
2.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)

MÓDULO 2. LA GESTIÓN LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SISTEMA DE LA SEGURIDAD SOCIAL

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, maternidad, paternidad y lactancia

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 Efectos
5.Pensión de jubilación no contributiva
6.Aproximación al procedimiento laboral
7.Jurisdicción y competencia del Orden Jurisdiccional Social
8.Prejudicialidad

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.Renta activa de inserción (RAI)

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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMA CONTRAT@

1.Comunicación de contratos: los sistemas Contrat@
2.Comunicación de la contratación
3.Corrección de datos
4.Incluir contrato de oficina de empleo
5.Comunicación de la copia básica
6.Seguimiento de las comunicaciones realizadas

UNIDAD DIDÁCTICA 9. SISTEMA SILTRA

1.Asignar Códigos de cuenta de cotización
2.Escritorio de SILTRA
3.Cotización

UNIDAD DIDÁCTICA 10. SISTEMA SILTRA II

1.Afiliación
2.Procesar remesas INSS
3.Configuración

UNIDAD DIDÁCTICA 11. SISTEMA SILTRA III

1.Comunicaciones
2.Utilidades

PARTE 2. 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.Inversiones mantenidas hasta el vencimiento.
3.Activos financieros mantenidos para negociar.
4.Activos financieros disponibles para la venta.
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 3. 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 4. 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 5. 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 6. 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: 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:
  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 mas 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. Escurridores. Maceradotes. 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