



cooperativas
agro-alimentarias
Castilla-La Mancha

Curso presencial

Operario de bodegas

Tomelloso, (Ciudad Real)



www.facebook.com/cooperativasagroalimentariasclm



@CoopAgroCLM

OPERARIO DE BODEGAS

■ OBJETIVOS:

- Formar en las tareas necesarias para el acondicionamiento del entorno de una bodega de vinos y dar a conocer las nuevas tecnologías y su aplicación en la industria alimentaria, concretamente en la industria enológica.
- Como llevar a cabo las tareas de limpieza y desinfección de maquinaria y herramientas necesarias para la campaña de vinos.
- Adquirir conocimientos para un correcto procesado del vino y la selección de la uva, así como la especialización en el conocimiento de las variedades de uva existentes en la zona.
- Diferenciar la recepción, la clasificación, selección y elección de uvas y a controlar las fermentaciones alcohólicas
- Aprender a llevar a cabo la gestión y explotación de una bodega, así como la especialización en las particularidades y características del viñedo de la región.

■ DESTINATARIOS

- Peones de bodegas/cooperativas vitivinícolas de la región.
- Trabajadores de las bodegas en campaña

■ DESARROLLO

El curso tiene un enfoque dinámico, integrando los avatares de la propia actualidad en la explicación y desarrollo de las diferentes materias que se imparten.

Comprende 46 horas repartidas en 9 sesiones presenciales y 2 visitas técnicas a bodegas cooperativas. Se impartirán 3 sesiones teórico-prácticas a la semana, lunes, miércoles y viernes en jornada de tarde, con una duración de 4 horas por sesión y 2 visitas a bodegas que se realizarán por la mañana.

Fechas: por determinar

Lugar de celebración: IRIAF (antiguo IVICAM), Ctra. de Toledo/Albacete, s/n – Tomelloso (CR).

Horario clases teóricas: de 16:00h a 20:00h de la tarde.

Visitas técnicas a bodegas: de 09:00h a 14:00h de la mañana.

MÁS INFORMACIÓN: formación@agroalimentariasclm.coop

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29						

■ MATERIAL PARA EL ALUMNO

- Manual de contenidos
- Carpeta, bolígrafo y bloc de notas

■ CERTIFICACIÓN

Al finalizar el curso, los participantes que superen las pruebas de evaluación y asistan al menos al 80% de las sesiones, recibirán el diploma de aprovechamiento correspondiente.

PROGRAMA

1. Higiene y seguridad de la industria enológica
2. Descripción de la bodega y sus dependencias
3. Instalaciones, equipos y maquinaria en bodega
4. Recepción de materias primas. Importancia de la calidad
5. Obtención de mostos para vinificación
6. Proceso de fermentación alcohólica
7. Conservación del vino
8. Clarificación y estabilización del vino
9. Embotellado y almacenamiento del vino
10. Visitas técnicas a bodegas-cooperativas
11. Actividades complementarias: prácticas en aula con un programa informático de Gestión de Bodegas e iniciación a la cata de vino y uvas.

■ CLASUTRO DOCENTE:

El equipo de profesores estará formado por profesionales de la viticultura y enología, que conjugan conocimientos teóricos, amplia experiencia profesional y probadas dotes didácticas, enriqueciendo el aprendizaje del alumno al transmitirle, no sólo las bases del conocimiento teórico, sino también sus propias experiencias, con un sentido práctico del entorno vitivinícola.

<p>JAVIER OCÓN</p>  <p>Enólogo. Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino</p>	<p>ANTONIO YEBENES</p>  <p>Coordinador del departamento de análisis organoléptico del IRIAF</p>	<p>FELIX YAÑEZ (por confirmar)</p>  <p>Personal Técnico del IRIAF</p>
---	--	--

ORGANIZA

Departamento de **Formación de Cooperativas Agro-alimentarias CLM**

Avda. de Criptana, 43
13600 Alcázar de San Juan
Tlf.: 926 54 52 00
Fax: 926 54 52 08



DELEGACIONES DE CACLM

Callejón Campico, 8 BIS
02002 Albacete
Tlf: 967 24 62 47
Fax: 967 24 10 19

C/ Colón, 40 entreplanta
16002 Cuenca
Tlf: 969 22 51 56
Fax: 969 22 58 01

Rondade Buenavista, 15-2º
45005 Toledo
Tlf: 925 21 09 21
Fax: 925 21 09 16

C/ Juan II, 1A-5ºB
13001 Ciudad Real
Tlf: 609 46 83 41
Fax: 926 21 50 90



cooperativas@agroalimentariasclm.coop

www.agroalimentariasclm.coop

COLABORAN



FORMACIÓN FINANCIADA MEDIANTE EL SISTEMA DE BONIFICACIONES DE LA FUNDACIÓN ESTATAL PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

■ INSCRIPCIONES: (Reserva de plaza: enviar mail a formación@agroalimentariasclm.coop)



Es necesario que los interesados remitan la documentación que se indica por correo electrónico a la dirección sromero@agroalimentariasclm.coop.

- Modelo de adhesión al contrato de encomienda de organización de la formación, firmado y sellado por la Cooperativa / SAT, o empresa de que se trate.
- Comunicación del curso a la Representación Legal de los Trabajadores, en caso de que la haya.
- Por cada trabajador: ficha de inscripción de la actividad formativa correspondiente, junto a fotocopia del DNI y cabecero de la última nómina.

COSTE DE LA ACTIVIDAD

Incluye: docencia, material didáctico, certificado y gestión de la bonificación ante la Fundación Estatal para la Formación.

ASOCIADAS
399€/participante

NO ASOCIADAS
479€/participante

Todas las empresas, por la cotización en el Régimen General a la Seguridad Social, disponen de un "crédito de formación" anual que se puede destinar para formar a sus trabajadores. El importe a bonificar dependerá del crédito y tamaño de cada empresa. Las personas que no se bonifiquen recibirán un cargo en cuenta el día anterior al comienzo del curso.