



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## INAH0110 Industrias Derivadas de la Uva y del Vino

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

En el ámbito de la familia profesional Industrias Alimentarias es necesario conocer los aspectos fundamentales en Industrias Derivadas de la Uva y del Vino. Así, con el presente curso del área profesional Bebidas se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Industrias Derivadas de la Uva y del Vino.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Conceptos básicos
2. Partes que la integran
3. Actividades logísticas: Plan de aprovisionamiento de productos. Ciclo de aprovisionamiento. Ciclo de expedición. Determinación cualitativa del pedido
4. Determinación cuantitativa del pedido: Sistemas de revisión continua. Sistemas de revisión periódica. Modelos determinísticos. Modelos probabilísticos
5. Previsión de la demanda: Modelos de nivel constante. Modelos con tendencia. Modelos

estacionales. Modelos de regresión

6. Condiciones de presentación y tramitación de los pedidos
7. Factores básicos a tener en cuenta en la selección de materias primas, materias auxiliares y demás materiales
8. Cálculos prácticos y otras características a considerar ante un pedido

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE GESTIÓN DE INVENTARIOS APLICABLES A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Planificación de las necesidades de materiales MRP I.
2. Planificación de las necesidades de distribución. DRP
3. Gestión de la cadena de suministros (Supply Chain Management)
4. Discordancia entre existencias registradas y los recuentos. Causas y soluciones
5. Catalogación de productos y localización
6. Cálculo de costes de almacenamiento
7. Evaluación y catalogación de suministros
8. Registros de entrada y negociación con el proveedor

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE MERCANCÍAS ALIMENTARIAS

1. Transporte externo: Medios de transporte. Tipos. Características
2. Condiciones de los medios de transporte de productos alimentarios: Protección de envíos. Condiciones ambientales. Embalaje en función del tipo de transporte. Rotulación. Símbolos. Significado. Indicaciones mínimas
3. Contrato de transporte: Participantes. Responsabilidades de las partes
4. Transporte y distribución internos: Planificación de rutas. Carga y descarga de mercancías
5. Organización de la distribución interna. Condiciones de circulación y de seguridad. Costo mínimo
6. Etiquetado de mercancías, finalidad y datos que proporciona

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE ALMACENES EN LA

## INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Planificación
2. División del almacén. Zonificación. Condiciones
3. Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales
4. Precauciones en el almacenamiento de productos alimentarios
5. Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias (productos de limpieza, subproductos, residuos, envases y embalajes)
6. Incompatibilidades. Criterios siguiendo el plan de buenas prácticas de manipulación
7. Daños y defectos derivados del almacenamiento
8. Distribución y manipulación de mercancías en almacén. Guías de distribución interna
9. Seguridad e higiene en los procesos de almacenamiento
10. Flujos y recorridos internos de productos. Optimización del espacio, del tiempo y del uso de los productos
11. Cálculo de los distintos niveles de stocks y de los índices de rotación

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE EXISTENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Tipos de existencias. Controles. Causas de discrepancias
2. Materias primas, auxiliares, productos acabados, en curso, envases y embalajes
3. Valoración de existencias. Métodos. Precios: medio, medio ponderado, LIFO, FIFO
4. Análisis ABC de productos
5. Documentación del control de existencias

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Conceptos básicos. Partes que la integran
2. Importancia y objetivos
3. Concepto de venta: Tipos de venta. Función de ventas. Características Venta personal
4. Estilos de venta y su relación con la línea de productos alimentarios

5. El agente de ventas. Funciones
6. Contratos más frecuentes en la Industria Alimentaria
7. Servicios postventas empleados en la Industria Alimentaria

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN COMERCIAL Y LA COMPRAVENTA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Conceptos básicos
2. Planificación
3. Prospección y preparación
4. El proceso de negociación
5. El proceso de compraventa
6. La comunicación en el proceso de negociación y compraventa: Función de la comunicación. El proceso de comunicación. El plan de comunicación. Barreras en la comunicación. Canales de comunicación entre clientes y proveedores
7. Desarrollo de la negociación. Técnicas negociadoras
8. Condiciones de compraventa. El contrato. Normativa
9. Control de los procesos de negociación y compraventa
10. Poder de negociación de los clientes y proveedores. Factores que influyen
11. Tipos de clientes y proveedores
12. Selección de clientes y proveedores

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL MERCADO Y EL CONSUMIDOR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. El mercado, sus clases
2. El consumidor/comprador
3. Publicidad y promoción: Publicidad y medios publicitarios. Promoción de ventas. Relaciones públicas
4. Publicidad y promoción en el punto de venta
5. Técnicas de «merchandising».
6. Concepto y objetivos de la distribución

7. Canales de distribución
8. El producto y el canal
9. Relaciones con los distribuidores
10. Asesoramiento en la distribución. Seguimiento del producto postventa
11. Contratos que fijan las atribuciones de la Industria Alimentaria en el proceso de distribución y venta de sus productos

## MÓDULO 2. ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA PRODUCTIVA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Sectores. Subsectores y áreas productivas en la industria alimentaria
2. Tipos de empresas. Tamaño
3. Situación actual y previsible de las empresas del sector
4. El mercado internacional: Globalización y competitividad
5. Sistemas productivos en la industria alimentaria
6. Estructura organizativa de las industrias alimentarias
7. Organización empresarial: Áreas funcionales y departamentos principales
8. Política y Cultura empresarial en las industrias alimentarias

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Conceptos básicos sobre planificación, organización y control
2. Definiciones, evolución y partes que la integran
3. Importancia y objetivos de producción
4. Reparto de competencias y funciones. Mandos, técnicos, especialistas y empleados
5. Ritmos de trabajo y control de tiempos
6. Programación de la producción: Objetivos de la programación
7. Técnicas de programación: PERT, CPM, ROY

8. Terminología y simbología en la programación
9. Programación de la producción en un contexto aleatorio. Riesgo e incertidumbre
10. Programación de proyectos según costes
11. Ordenación y control de la producción: Necesidades de información. Calendario de entradas
12. Necesidades de materias primas, productos y materiales en la línea de producción
13. Recursos humanos: Clasificación y métodos de medida
14. Gestión y dirección de equipos humanos: Relaciones laborales, asignación de tareas, asesoramiento, motivación y valoración del personal
15. Equipos, maquinaria e instalaciones necesarias en producción: planificación, disponibilidad y control
16. Capacidad de trabajo. Áreas de trabajo: Puestos y funciones
17. Medios y procedimientos de fabricación en relación al tipo de producto a elaborar
18. Lanzamiento de la producción. Fases previas y evaluación de resultados

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Tipos de control
2. Confección de estándares
3. Medición de estándares y patrones
4. Corrección de errores: Responsabilidades
5. Análisis de errores. Control preventivo
6. Elementos, parámetros y constantes para elaborar un mantenimiento preventivo de las máquinas de producción
7. Documentación y registros para la ordenación, gestión y control de la unidad de producción
8. Control de personal y valoración del trabajo (métodos)
9. Adiestramiento en el puesto de trabajo: Técnicas. Necesidades de formación. Incentivos e idoneidad del puesto de trabajo

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE COSTOS EN LA INDUSTRIA

## ALIMENTARIA

1. Conceptos generales de costos. Costos fijos o generales y costos variables
2. Costos de mercancías y equipo. Cálculos
3. Costos de la mano de obra. Fijos y eventuales
4. Costos de producción y del producto final. Cálculos
5. Control de costos de producción
6. Identificación de los costos en una unidad de producción
7. Recopilación y archivo de documentación de costos de producción

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Riesgos específicos en una unidad de producción de la industria alimentaria
2. Auditorias de prevención de riesgos laborales
3. Prevención de riesgos laborales en la industria alimentaria. Medidas para minimizarlos o eliminarlos
4. Plan de seguridad y salud laboral en una unidad de producción
5. Planes de mantenimiento preventivo. Construcción del mismo
6. Equipos de protección individual y planes de emergencia
7. Asesoramiento del personal y motivación sobre riesgos y prevención
8. Documentación e información sobre el personal al cargo en materia de salud laboral

## MÓDULO 3. GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Conceptos fundamentales: Calidad Percibida. Calidad de Proceso. Calidad de Producto. Calidad de Servicio

2. TQM
3. El ciclo PDCA
4. Mejora continua. Kaizen. 5S.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Planificación, organización y control
2. Soporte documental del Sistema de Gestión de Calidad (SGC): Manual de calidad. Procedimientos de calidad. Certificación de los Sistemas de Gestión de Calidad
3. Costes de calidad: Estructura de costes de calidad. Valoración obtención de datos de costes
4. Normalización, Certificación y Homologación
5. Normativa Internacional vigente en materia de calidad
6. Normativa Internacional vigente en gestión medioambiental
7. Sistemas de aseguramiento de la calidad en Europa y España
8. Modelos de la excelencia (Malcom Baldrige; EFQM). Premios internacionales y nacionales de calidad. (EFQM)
9. Principios de la gestión por procesos
10. Auditorias internas y externas
11. La calidad en las compras
12. La calidad en la producción y los servicios
13. La calidad en la logística y la postventa: reclamaciones de clientes internos y externos
14. Evaluación de la satisfacción del cliente
15. Trazabilidad

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Introducción a la gestión medioambiental
2. El medioambiente: evaluación y situación actual
3. Planificación, organización y control de la gestión medioambiental

4. Soporte documental del Sistema de Gestión Medioambiental (SGMA): Determinación de aspectos medioambientales. Certificación de los SGMA
5. Costes de calidad medioambiental: Estructura de costes de calidad. Valoración obtención de datos de costes
6. Normalización, Certificación y Homologación
7. Normativa Internacional vigente en materia de calidad
8. Normativa Internacional vigente en gestión medioambiental
9. Sistemas de aseguramiento de la calidad medioambiental en Europa y España
10. Modelos de la excelencia (Malcom Baldrige; EFQM). Premios internacionales y nacionales de calidad medioambiental. (EFQM)

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

1. Legislación vigente en materia de sanidad alimentaria
2. Marco legal en la Unión Europea
3. Marco legal en España
4. Manual de Autocontrol
5. Planes Generales de Higiene (prerrequisitos): Utilización del agua potable apta para consumo humano. Limpieza y desinfección. Control de Plagas
6. Mantenimiento de instalaciones y equipos
7. Trazabilidad, rastreabilidad de los productos
8. Formación de manipuladores
9. Certificación a proveedores
10. Guía de Buenas prácticas de fabricación o de manejo
11. Gestión de residuos y subproductos
12. Transporte (de alimentos perecederos). Prerrequisitos particulares de empresa
13. Los siete principios del APPCC: Análisis de peligros y puntos de control críticos
14. Elaboración de la documentación
15. La integración del APPCC en los sistemas de calidad de la empresa

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA VOLUNTARIA PARA LA INDUSTRIA

## ALIMENTARIA

1. Denominaciones de Origen (DO), Reglamento vigente y otros documentos internos de aplicación
2. Identificación Geográfica Protegida (IGP), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), Marcas de Garantía (MG) Reglamento vigente y otros documentos internos de aplicación
3. Normativa sectorial (ibérico, serrano, pliego de vacuno)
4. Obtención del producto final según prácticas de Producción Integrada
5. Obtención del producto final según prácticas de Producción Ecológica
6. Normas UNE sectoriales aplicadas al producto correspondiente
7. Normas ISO 9000 y 14000

## MÓDULO 4. PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

### UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOSTOS, ZUMOS, MOSTOS CONCENTRADOS Y MOSTOS CONCENTRADOS

1. RECTIFICADOS
2. Tipos de mostos concentrados
3. Criterios y sistemas de elaboración
4. Industrias transformadoras
5. Nuevas técnicas de producción
6. Maquinaria y equipos: depalilladora, prensa, intercambiador de placas, centrífuga, recuperador de aromas, filtros, evaporador

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. AGUARDIENTES, ALCOHOLES, ESPIRITUOSOS

1. Aguardientes de origen vitícola
2. Principios de destilación de derivados del vino y otras bebidas fermentadas
3. Destilación discontinua
4. El alambique Charentais. Otros alambiques
5. Destilación continua. Alambique Armagnacais. Columnas de destilación
6. Rectificación
7. Tipos de destilados: alcoholes, flemas, holandas etc
8. Principales materias primas en la producción de destil

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESIDUOS DE UVA, MOSTOS Y VINOS

1. Tipos de residuos producidos por industrias secundarias
2. Tratamiento de efluentes vinícolas
3. Depuración de aguas residuales
4. Legislación sobre residuos de industrias contaminantes

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE VINAGRES

1. Fermentación acética
2. Características de los diferentes tipos de vinagres
3. Vinagres comunes y vinagres especiales
4. Sistemas de producción de vinagre. Equipos
5. Control de la producción
6. Envejecimiento del vinagre
7. Alteraciones del vinagre

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS SECUNDARIOS DERIVADOS DE UVAS, MOSTOS Y VINOS

1. Subproductos de vinificación

2. Nuevas aplicaciones de los subproductos de uvas, mostos y vinos
3. Extracción de enocianina
4. Extracción de ácido tartárico
5. Procesos de extracción de tanino
6. Aplicaciones a nuevos productos de consumo
7. Importancia económica dentro del sector vitivinícola

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. MAQUINARIA Y EQUIPOS

1. Despalilladora
2. Estrujadora
3. Prensa
4. Filtros
5. Centrífuga
6. Equipos para la elaboración de mosto concentrado y mosto concentrado
7. rectificado
8. - Desulfitorador
9. - Equipo de electrodiálisis
10. - Equipo de resinas intercambiadoras de iones
11. - Concentradores de mosto por evaporación
12. Equipos para la elaboración de vinagres
13. Equipos de destilación
14. Instalaciones de frío y calor
15. Depósitos
16. Mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. SALUD LABORAL E HIGIENE ALIMENTARIA EN LA ELABORACIÓN DE DESTILADOS, MOSTOS CONCENTRADOS, VINAGRES Y OTROS PRODUCTOS DERIVADOS

1. Condiciones de trabajo y seguridad
2. Factores de riesgo: Medidas de protección y prevención. Primeros auxilios

3. Medidas higiénicas en la fabricación y manipulación de derivados de la uva y del vino

## UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO

1. Normativa
2. Equipamiento básico del laboratorio microbiológico
3. Medidas medioambientales y de prevención que deben considerarse
4. Toma de muestras
5. Técnicas microscópicas
6. - El microscopio óptico
7. - Descripción
8. - Normas para la observación microscópica
9. Técnicas del examen microscópico
10. - En fresco
11. - Coloraciones
12. Técnicas de cultivo
13. - Fundamento
14. - Medios de cultivo
15. - Esterilización de medios, envases y utensilios:
16. - Siembras de material microbiano
17. - Aislamiento de levaduras
18. - Aislamiento de bacterias lácticas
19. - Aislamiento de bacterias acéticas

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL LABORATORIO DE QUÍMICA ENOLÓGICA

1. Normativa
2. Equipamiento básico
3. Determinación de parámetros químicos

4. - Fundamentos de química general
5. - Procedimientos de toma e identificación de muestras
6. - Determinaciones físicas: densidad, masa volumétrica, acidez total, grado alcohólico y otras
8. - Determinaciones volumétricas en enología
9. - Determinaciones redox en enología
10. Preparación de reactivos y del material necesario para los análisis
11. Técnicas de análisis instrumental
12. - Mantenimiento del instrumental analítico
13. - Técnicas aplicadas de refractometría, potenciometría y conductimetría
14. - Métodos ópticos aplicados a la enología: Espectroscopia
15. - Métodos separativos cromatográficos: cromatografía de gases
16. Interpretación de los resultados de los análisis

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA SALA DE CATA Y EL ANÁLISIS SENSORIAL

1. La sala de cata: Instalaciones, materiales y condiciones ambientales básicas
2. Las fichas de cata. Vocabulario
3. Orden y limpieza en las instalaciones y materiales
4. Descripción de características sensoriales
5. - Sabores elementales
6. - Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas
7. Fases de la degustación
8. - Metodología de la cata
9. - Fase visual
10. - Fase olfativa
11. - Fase gustativa
12. Diferentes protocolos de cata según el tipo de producto
13. Defectos organolépticos

### MÓDULO 5. ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS PARA EL

## ENVASADO

1. Alteración de las bebidas
2. Tipos de alteración y causas
3. Factores que intervienen en las alteraciones
4. Conservación mediante calor
5. Sistemas de tratamiento térmico
6. Pasterizadores. Autoclaves
7. Intercambiadores térmicos
8. Sistemas de filtración estéril
9. Filtración con membranas
10. Características de los aditivos utilizados en la industria de bebidas
11. Sistemas de procesado aséptico

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO Y ETIQUETADO

1. Tipos y características de los materiales de envasado
2. Clases de materiales. Propiedades de los materiales. Calidades. Incompatibilidades. Cierres. Normativa
3. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades, elementos de cerrado, su conservación y almacenamiento
4. Formateado de envases «in situ»: Materiales utilizados. Identificación y calidades
5. Sistemas y equipos de conformado. Sistema de cerrado. Características finales
6. Envases de vidrio. Normativa sobre embotellado
7. Tipos de vidrio. Tipos de botella. Sistemas, equipos y materiales de cierre o taponado
8. Tapones de corcho. Propiedades y características
9. Máquinas taponadoras de corcho
10. Sistemas, equipos y materiales de capsulado
11. Envases metálicos: Metales utilizados
12. Propiedades de los recipientes y de los cierres. Recubrimientos
13. Envases de plástico: Materiales utilizados y propiedades. Sistemas de cierre
14. Etiquetas y otros auxiliares: Normativa sobre etiquetado: Información a incluir

15. Tipos de etiquetas. Ubicación. Otras marcas, señales y códigos
16. Productos adhesivos y otros auxiliares

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO

1. Manipulación y preparación de envases
2. Técnicas de manejo de envases
3. Niveles de llenado. Control volumétrico
4. Métodos de limpieza
5. Procedimientos de llenado
6. Llenado al vacío, llenado aséptico, llenado isobárico
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación
8. Maquinaria utilizada en el envasado
9. Tipos básicos, composición y funcionamiento, elementos auxiliares
10. Manejo y regulación
11. Mantenimiento de primer nivel
12. Máquinas manuales de envasado. Tipos y características
13. Máquinas automáticas de envasado. Tipos y características
14. Líneas automatizadas integrales de envasado

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL ENVASADO

1. Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje. Normativa
2. Las buenas prácticas higiénicas
3. Las buenas prácticas de manipulación durante el envasado de bebidas
4. Seguridad y salud laboral en la planta de envasado. Prevención y protección
5. Sistemas de control y vigilancia de la planta de envasado

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. AUTOCONTROL DE CALIDAD EN EL ENVASADO

1. Sistemas de autocontrol APPCC
2. Trazabilidad y seguridad alimentaria
3. Niveles de rechazo

4. Pruebas de materiales
5. Comprobaciones durante el proceso y al producto final
6. Controles de llenado, de cierre, otros controles al producto

## MÓDULO 6. APLICAR LA LEGISLACIÓN DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS Y SUS DERIVADOS Y GESTIONAR LOS LIBROS DE REGISTRO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN COMÚN DEL MERCADO VITIVINÍCOLA

1. Referencias históricas sobre la regulación de la viña y del vino
2. Principales aspectos del desarrollo de la OCM (Organización Común de
3. Mercado Vitivinícola)
4. - Potencial de producción
5. - Código comunitario de prácticas enológicas
6. - Designación, denominación, presentación, y protección de productos
7. vitivinícolas
8. - Régimen de intercambios comerciales con terceros países
9. Plantaciones y replantaciones de viñedo
10. Reestructuración y reconversión
11. Control de producción vitícola
12. Regularización de superficies. Primas por abandono
13. Mecanismos de regulación de mercado

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA, Y CODEX ALIMENTARIUS

1. El Codex Alimentarius
2. El Codex Enológico Internacional: Productos utilizados en enología
3. Ley de la uva y el vino
4. - Indicaciones relativas a las características de los vinos
5. - Plantaciones y derechos de replantación

6. - El Consejo Español de Vitivinicultura
7. Protección del origen y la calidad de los vinos
8. - Documentación necesaria para solicitar un nivel de protección
9. - Protección nacional, comunitaria e internacional
10. Designación, denominación, y presentación de productos vitivinícolas
11. Denominaciones de origen
12. Prácticas y tratamientos enológicos
13. Legislación vitivinícola
14. La organización internacional de la viña y el vino (OIV)

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DOCUMENTACIÓN Y NORMATIVA

1. Libros registro de bodega
2. Documentos de acompañamiento en el transporte de productos
3. Registros y declaraciones
4. - Declaración de alcohol
5. - Declaraciones de cosecha, elaboración y existencias
6. Legislación
7. - Legislación española
8. - Legislación europea referida a vinos de calidad producidos en regiones
9. determinadas (vcprd)



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)