



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0549_2 Operaciones de Vinificación





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0549_2 Operaciones de Vinificación



DURACIÓN
170 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0549_2 Operaciones de vinificación, regulado en el Real Decreto 1228/2006 de 27 de octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAH0109 Elaboración de Vinos y Licores. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente Titulación es parte del Plan de Formación de la Universidad de Granada, y se expide a los alumnos que han superado los estudios correspondientes con el nivel de aprovechamiento ALTO, y para que conste expido la presente TITULACIÓN en Granada, a (día) de (mes) del (año).

Descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la elaboración de vinos y licores, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para las operaciones de vinificación, y para la realización de las operaciones de elaboración, crianza y envasado de vinos, aguardientes y licores y otros productos derivados, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, así como manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

Objetivos

- Describir los procedimientos de elaboración de vinos y otros productos fermentados relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados.
- Aplicar tratamientos a la vendimia y otras materias primas para obtener mostos, consiguiendo la calidad requerida.
- Especificar y aplicar las técnicas de fermentación de los productos para la obtención de vinos y sidras.
- Caracterizar los vinos, las sidras y las bebidas alcohólicas procedentes de fermentación.
- Analizar y sistematizar las técnicas de toma de muestras, para la verificación de la calidad de las materias primas y productos en la industria de elaboración de vinos, sidras y otras bebidas fermentadas.
- Aplicar los métodos de análisis químico y microbiológico durante la fermentación, para la determinación inmediata de los parámetros básicos de calidad de productos en la industria de bebidas.

[Ver en la web](#)

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Aplicar los protocolos y técnicas de análisis sensorial de la cata de vinos, sidras y otras bebidas durante su proceso fermentativo, y realizar la descripción de las sensaciones obtenidas.
- Caracterizar las operaciones básicas de control ambiental y de recuperación, depuración y eliminación de los residuos.
- Describir los procedimientos de estabilización y crianza de vinos y otros productos fermentados relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados.
- Especificar y aplicar las técnicas de estabilización de los productos, consiguiendo la calidad requerida.
- Caracterizar los métodos de la crianza del vino y realizar el seguimiento, consiguiendo las calidades requeridas.
- Aplicar los protocolos y técnicas de análisis sensorial de la cata de vinos, sidras y otras bebidas fermentadas durante su proceso de estabilización y crianza, y realizar la descripción de las sensaciones obtenidas.
- Aplicar los métodos de análisis químico y microbiológico, para la determinación inmediata de los parámetros básicos de calidad de los productos estabilizados, en la industria de bebidas.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de los servicios de las industrias alimentarias, concretamente en la elaboración de vinos y licores, dentro del área profesional de bebidas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con las operaciones de vinificación.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0549_2 Operaciones de vinificación, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad en la industria de la elaboración y envasado del vino, la sidra, los aguardientes y los licores, en el seno de grandes, medianas y pequeñas empresas. Se integra en los equipos de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, dependiendo orgánicamente de un mando intermedio. En determinados casos de pequeñas empresas puede tener bajo su

responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. OPERACIONES DE VINIFICACIÓN

UNIDAD FORMATIVA 1. 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: Ecurrido.
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. OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS.

1. Sidras.
2. Sidra natural y sidra espumosa.

3. Otros tipos de sidras.
4. Bebidas fermentadas de otras frutas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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 6. 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 7. 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:
4. . Acidez total, pH, acidez volátil, alcohol, azúcar, anhídrido sulfuroso, ácido málico, otros.
5. . Relaciones glucométricas (Baume, Brix, Grado probable y otros)
6. Control del desarrollo de la fermentación alcohólica: Densidad y temperatura.
7. Control del desarrollo de la fermentación maloláctica: Cromatografía de papel, análisis enzimático.
8. Pruebas microbiológicas.
9. Desviaciones de la fermentación. Microorganismos causantes.
10. Hojas de control y registro de datos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LAS INDUSTRIAS FERMENTATIVAS

1. Agentes y factores de impacto.
2. Tipos de residuos generados en la industria de fermentación.
3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
4. Medidas de protección ambiental en la bodega: Ahorro y alternativas energéticas.
5. Parámetros de control (oxígeno, pH, sólidos en suspensión, otros).
6. Residuos sólidos y envases. Selección de residuos.
7. Emisiones a la atmósfera de anhídrido carbónico.
8. Vertidos líquidos. Depuración de vertidos líquidos.

9. Otras técnicas de prevención o protección.

UNIDAD FORMATIVA 2. 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.
5. . Control de la estabilidad coloidal. Medidas de turbidez (NTU).
6. Sobreencolado. Causas del sobreencolado. Prevención.
7. Tipos de clarificantes.
8. Las gelatinas, la ovoalbúmina, la ictiocola, la caseína, las proteínas vegetales, las bentonitas, los alginatos, los taninos, los sales 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.
3. . Materiales y medios filtrantes
4. Tipos de filtros.
5. . Filtros de placas. Filtros lenticulares. Filtros de aluvionado continuo.
6. . Filtros de vacío. Los filtros prensa. Filtros de membrana. Filtros tangenciales.
7. Filtrabilidad de los productos elaborados.
8. Controles antes y después de la filtración.
9. La centrifugación. Ventajas e inconvenientes.
10. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección.
11. 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.
4. . Métodos continuos. Adición de cristales de bitartrato potásico.
5. Otros productos utilizados en la estabilización tartárica.
6. Eliminación de tartratos.
7. 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.
6. . El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas.
7. Fenómenos físico-químicos ocurridos durante la crianza.

8. Controles básicos durante el proceso de crianza.
9. Riesgos durante la crianza.
10. . Peligros de la contaminación microbiológica. Microorganismos contaminantes.
11. Alternativas a la crianza en madera.
12. 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.

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group