



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**Postgrado de Enología Avanzada + Titulación Universitaria**





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 estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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**  
INTERNACIONAL 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

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 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**.

## 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

## Postgrado de Enología Avanzada + Titulación Universitaria



**DURACIÓN**  
450 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO  
PERSONALIZADO**



**CREDITOS**  
6 ECTS

### Titulación

---

Doble Titulación: - Titulación de Postgrado de Enología Avanzada con 300 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 Cata de Vinos con 6 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

### Descripción

---

Ese Curso de Enología Avanzada le ofrece una formación especializada en la materia. Debemos saber que para el área de Hostelería es muy importante profundizar y adquirir los conocimientos de Enología Avanzada.

### Objetivos

---

- Conocer las principales formas de elaboración, crianza y variedades de vinos, así como catarlos, degustarlos y servirlos de forma correcta.
- Saber qué esperar de un vino y cuando no está en las condiciones más adecuadas.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Saber cómo están distribuidas las principales zonas vinícolas del país, y los tipos de vinos que producen, así como sus métodos de elaboración, cultivos y variedades principales.
- Entender las fases que componen la cata de los vinos, y conocer qué sentidos y órganos intervienen en la misma.
- Aplicar las sensaciones experimentadas para encontrar defectos o virtudes del vino.
- Conocer las tendencias actuales y clásicas de maridajes, y reconocer las alianzas y los antagonismos.
- Manejar con fluidez el vocabulario enológico, y aplicarlo a las situaciones correctas.
- Comprar o pedir vinos como consumidor responsable y conocedor de los mismos y de sus principales características.
- Conocer los ingredientes y las formas de elaboración de los principales productos destilados, procedentes de vinos o de otros productos fermentables, así como sus características sápidas y aromáticas.

## A quién va dirigido

---

Ese Curso Online de Enología Avanzada está dirigido a todas aquellas personas interesada en el ámbito de Hostelería y quieran especializarse en Enología Avanzada.

## Para qué te prepara

---

Ese Curso de Enología Avanzada le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Enología Avanzada.

## Salidas laborales

---

Enología, Cata de vinos, Hostelería.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### PARTE 1. 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

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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 más 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. Escurreidores. Maceradores. 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

## PARTE 2. CATA DE VINOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS DE VINOS

1. La vid a través de la historia
2. La uva y sus componentes
3. Fermentación de la uva y composición del vino
4. Tipos de vino y características principales
5. Elaboración y crianza del vino
6. Zonas Vinícolas de España y el extranjero
7. Las Denominaciones de Origen. El INDO
8. Vocabulario específico del vino

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINOS

1. Introducción
2. ¿Por qué conocer de vinos?
3. Definición y metodología de la cata de vinos

4. Equipamientos y útiles de la cata
5. ¿Cómo organizar una cata de vinos?
6. Iniciación a la cata de vinos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONFECCIÓN DE DOCUMENTACIÓN PREVIA A LA CATA.

1. Elaboración de dossiers de vinos y otras bebidas alcohólicas.
  1. - De catas en ferias y presentaciones.
  2. - De catas en cursos.
  3. - De catas en presentaciones de productos.
2. Informes de vinos y otras bebidas alcohólicas.
  1. - Marca comercial y bodega o empresa elaboradora.
  2. - Mención geográfica y proceso de elaboración.
  3. - Distribuidores y precio.
  4. - Atributos organolépticos de los vinos y otras bebidas alcohólicas catados.
  5. - Ventajas comparativas.
3. Información de revistas, guías y prensa especializada.
  1. - Listados ordenados por tipos de vinos y otras bebidas alcohólicas.
  2. - Disponibilidad de otros formatos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. FASES DE LA CATA DE VINOS

1. Introducción
2. Visual
3. Olfativa
4. El gusto y los sabores elementales
5. Equilibrio entre aromas y sabores
6. La vía retronasal
7. Características sensoriales de los vinos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRÁCTICA DE LA CATA, CONDICIONES AMBIENTALES Y FICHAS DE CATA

1. Alteraciones y defectos del vino
2. Temperatura del vino para la cata
3. Orden de la presentación
4. Fichas de cata: estructura y contenido
5. Puntuación de las fichas de cata
6. Técnicas y elementos importantes de la cata

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS VINOS.

1. Composición del vino desde la perspectiva de la cata.
  1. - Principales parámetros básicos.
2. La metodología del análisis sensorial de vinos.
  1. - Las fases de la cata.
  2. - Las herramientas de la cata.
3. Catavinos, fichas, fundas opacas y otros útiles.
  1. - El equilibrio de parámetros fundamentales en el vino.
4. La información básica de la cata.

1. - Vocabulario de la cata.
2. - Principales descriptores organolépticos.
3. - Defectos y alteraciones de los vinos detectables en la cata.
5. Los resultados de la cata.
  1. - Reseña organoléptica sintética.
  2. - Posibles armonías con preparaciones gastronómicas.
  3. - La maduración de los vinos.
  4. - Estilo, personalidad y tipicidad de los vinos.
  5. - El ciclo de vida de los vinos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. CATA DE VINOS SEGÚN SUS PROCESOS DE ELABORACIÓN.

1. Cata de vinos blancos.
  1. - Blancos jóvenes y con estancia en la madera.
2. Cata de diversos vinos rosados.
  1. - De sangrado y vinos grises.
3. Cata de diversos vinos tintos.
  1. - Tintos jóvenes y tintos de guarda.
4. Cata de vinos espumosos.
  1. - Cava, Champagne, de aguja, y otros.
5. Cata de vinos de licor.
  1. - Con mención tradicional.
  2. - Otros vinos de licor.
6. Cata de vinos naturalmente dulces.
  1. - Con uvas pasificadas en la planta.
  2. - Con uvas pasificadas fuera de la planta.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. CATA DE VINOS SEGÚN ZONAS GEOGRÁFICAS DE PROCEDENCIA.

1. Cata de vinos españoles.
  1. - De zonas frescas.
  2. - De zonas cálidas.
2. Cata de vinos franceses.
3. Cata de vinos italianos.
4. Cata de otros vinos europeos.
  1. - Cata de vinos de Portugal, Alemania, Austria y otros países.
5. Cata de vinos americanos.
  1. - Cata de vinos de EE. UU.
  2. - Cata de vinos de Chile, Argentina y Uruguay.
6. Cata de vinos de Sudáfrica.
7. Cata de vinos de Australia y Nueva Zelanda.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. CÓMO SERVIR ADECUADAMENTE UN BUEN VINO

1. Tipos de servicio
2. Normas generales de servicio
3. Abertura de botellas de vino
4. La decantación: objetivo y técnica
5. Tipos, características y función

## Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

### Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

### !Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.com](http://www.euroinnova.com)

### Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By  
**EDUCA EDTECH**  
Group