



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Máster en Viticultura, Enología y Dirección de Empresas Vitivinícolas + 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 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**.

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

Máster en Viticultura, Enología y Dirección de Empresas Vitivinícolas + Titulación Universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Viticultura, Enología y Dirección de Empresas Vitivinícolas con 1500 horas expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings - Titulación Universitaria en Enología con 5 Créditos Universitarios ECTS con 125 horas

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A

Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER

La Dirección Académica





Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Plan: Resolución 1005)

Descripción

El vino y la comida de calidad, forman parte del patrimonio cultural, hoy en día los vínculos entre el vino y la gastronomía son muy esgrimidos por los profesionales del sector y los aficionados del tema para conseguir que a partir de la relación entre ambos productos se comuniquen ciertos sentimientos y se consigan grandes objetivos. Gracias a la realización de este Master en Viticultura, Enología y Dirección de Empresas Vitivinícolas conocerá los aspectos esenciales de este entorno llegando a especializarse en la dirección de empresas dedicadas a trabajar con vinos.

Objetivos

- Conseguir en el alumno unos conocimientos avanzados de la eno gastronomía.
- Mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector.
- Contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos.
- Desarrollar las competencias necesarias para abordar la dirección estratégica de PYME's.
- Conocer los elementos que integran un plan de empresa y la dinámica de su diseño y desarrollo.
- Analizar los factores, situaciones de riesgo, medidas de prevención y protección aplicables en bodega.
- Especificar y aplicar las técnicas de fermentación de los productos para la obtención de vinos.
- Caracterizar los vinos, las sidras y las bebidas alcohólicas procedentes de fermentación.
- 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 las técnicas necesarias para tratar el vino base con el fin de obtener vinos espumosos.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

- Diferenciar los distintos tipos de vinos dulces y licorosos, así como las variedades de uva que los origina.

A quién va dirigido

El Master en Viticultura, Enología y Dirección de Empresas Vitivinícolas está dirigido a profesionales del sector interesados en ampliar y perfeccionar conocimientos de esta área, así como a cualquier persona que tenga curiosidad en aprender esta profesión.

Para qué te prepara

Este Master en Viticultura, Enología y Dirección de Empresas Vitivinícolas le prepara para conocer el vino a través de su cata y del análisis sensorial, su elaboración, composición, origen, las variedades de uvas utilizadas en su elaboración, sus atributos sensoriales y defectos. Además le capacita para dirigir empresas de este sector, así como a especializarse en los procesos fermentativos o las vinificaciones especiales.

Salidas laborales

Enología, Cata de vinos, Dirección de empresa vitivinícolas.

TEMARIO

PARTE 1. LA DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DE LA EMPRESA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EMPRESA, ORGANIZACIÓN Y LIDERAZGO

1. Las PYMES como organizaciones
2. Liderazgo
3. Un nuevo talante en la Dirección

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL PLAN DE EMPRESA I. LA ELABORACIÓN DE UN ESTUDIO DE MERCADO

1. Introducción
2. Utilidad del Plan de Empresa
3. La introducción del Plan de Empresa
4. Descripción del negocio. Productos o servicios
5. Estudio de mercado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL PLAN DE EMPRESA II. PLANIFICACIÓN EMPRESARIAL EN LA ÁREAS DE GESTIÓN COMERCIAL, MARKETING Y PRODUCCIÓN

1. Plan de Marketing
2. Plan de Producción

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL PLAN DE EMPRESA III. PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA, RR.HH RECURSOS FINANCIEROS

1. Infraestructura
2. Recursos Humanos
3. Plan Financiero
4. Valoración del Riesgo. Valoración del proyecto
5. Estructura legal. Forma jurídica

PARTE 2. GESTIÓN LABORAL Y RECURSOS HUMANOS

MÓDULO 1. GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DE PLANTILLAS

1. Introducción
2. Concepto de planificación de Recursos Humanos
3. Importancia de la planificación de los Recursos Humanos: ventajas y desventajas
4. Objetivos de la planificación de Recursos Humanos
5. Requisitos previos a la planificación de Recursos Humanos
6. El caso especial de las Pymes
7. Modelos de planificación de los Recursos Humanos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA GESTIÓN DE RR EN LA ORGANIZACIÓN. GESTIÓN POR COMPETENCIAS

1. Formación en la empresa. Desarrollo del talento
2. Marketing de la formación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COMUNICACIÓN INTERNA Y EXTERNA

1. Introducción
2. Comunicación interna
3. Herramientas de comunicación
4. Plan de comunicación interna
5. La comunicación externa
6. Cultura empresarial o corporativa
7. Clima laboral
8. Motivación y satisfacción en el trabajo

MÓDULO 2. GESTIÓN LABORAL

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTRATOS I. LA RELACIÓN LABORAL

1. El contrato de trabajo: capacidad, forma, período de prueba, duración y sujetos
2. Tiempo de trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. 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 formativo para la obtención de la práctica profesional
5. Contrato de formación en alternancia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL. RÉGIMEN GENERAL

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 7. GESTIÓN DE NÓMINAS Y COTIZACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL

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

PARTE 3. GESTIÓN CONTABLE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

MÓDULO 1. GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA CONTABILIDAD

1. Introducción a la contabilidad
2. La dualidad de la contabilidad

3. Valoración contable
4. Anotación contable
5. Los estados contables
6. El patrimonio de la empresa
7. Normativa: Plan General Contable

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL EJERCICIO CONTABLE

1. Planteamiento caso práctico
2. Balance de situación inicial
3. Registro de las operaciones del ejercicio
4. Ajustes previos a la determinación del beneficio generado en el ejercicio
5. Balance de sumas y saldos
6. Cálculo del resultado: beneficio o pérdida
7. Asiento de cierre de la contabilidad
8. Cuentas anuales
9. Distribución del resultado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARCO CONCEPTUAL Y PRINCIPIOS

1. Principios de la contabilidad
2. Valoración de la contabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTABILIZACIÓN DE GASTOS E INGRESOS

1. Diferenciación de pagos y cobros
2. Diferenciación de gastos e ingresos
3. Cuentas del grupo 6 y 7
4. Cálculo del resultado contable
5. Contabilización de los gastos
6. Contabilización de los ingresos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTABILIZACIÓN DEL INMOVILIZADO

1. Definición del inmovilizado
2. Integrantes del inmovilizado material
3. Integrantes del inmovilizado intangible
4. Contabilización del inmovilizado
5. Amortización y deterioro

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTABILIZACIÓN DE OPERACIONES DE TRÁFICO

1. Definición de operaciones de tráfico y clasificación
2. Contabilizar operaciones con clientes y deudores
3. Contabilizar operaciones con proveedores y acreedores
4. Débitos por operaciones no comerciales

MÓDULO 2. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONCEPTOS BÁSICOS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Introducción
2. El trabajo
3. La salud
4. Efectos en la productividad de las condiciones de trabajo y salud
5. La calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 8. LOS RIESGOS PROFESIONALES

1. Introducción
2. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
3. Riesgos higiénicos
4. Riesgos ergonómicos
5. Absentismo, rotación y riesgos psicosociales asociados al sector
6. El acoso psicológico en el trabajo
7. El estrés laboral

PARTE 4. ADMINISTRACIÓN 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 5. 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 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
 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. 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 6. VINIFICACIONES ESPECIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN GENERAL DE VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS

1. Vinos espumosos naturales. Variedades de uva.
2. Composición química del vino.
3. Cálculo de las presiones producidas.
4. . Licor de tiraje. Preparación y empleo del cultivo de levaduras.
5. Fermentación. Toma de espuma. Seguimiento de la fermentación.
6. Colocación de las botellas en pupitres y removido.
7. . Condiciones de fermentación: Temperatura, humedad, luminosidad, otros.
8. El degüelle.
9. Licor de expedición. Taponado definitivo.
10. Otros métodos de obtención de vinos espumosos.
11. . Método Charmat. Otros métodos de interés.
12. Control de la fermentación. Control de presión y temperatura.
13. Obtención de vinos de aguja y gasificados. Variedades de uva.
14. Métodos de adición de anhídrido carbónico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE APERITIVOS Y DERIVADOS VÍNICOS.

1. Elaboración de vinos especiales. Tipos. Clasificación.
2. Mistelas y Vinos aromatizados.
3. Preparación del vermut.
4. . Proporción de sus ingredientes. Adición de sustancias vegetales. Maceración. Adición de extractos. Aperitivos vínicos. Sangrías.
5. Preparación de los vinos quinados.
6. Mostos apagados.
7. Empleo de los mostos azufrados. Mostos concentrados. Zumos de uva.
8. Prácticas y tratamientos admitidos en la elaboración de vinos especiales.
9. Procesos de elaboración. Tratamientos de estabilización. Determinaciones analíticas.
10. Alteraciones y anomalías más frecuentes de estos vinos. Refermentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE VINAGRES

1. Selección de vinos para la obtención de vinagre. Criterios técnicos.
2. Fermentación acética: Bacterias acéticas.
3. . Control de la fermentación acética. Condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.
4. Prácticas y tratamientos admitidos en la elaboración de vinagres. Normativa.
5. Composición química del vinagre. Determinaciones analíticas.
6. Métodos de obtención de vinagres.
7. . Método de Orleans. Método Schutzenbach. Método Frings de fermentación sumergida.
8. Envejecimiento de vinagres. Alteraciones y anomalías en la fabricación del vinagre.
9. Tipos de vinagre. Origen de los vinagres.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE VINOS DE LICOR Y GENEROSOS

1. Características de los vinos de licor. Clasificación y legislación.
2. Métodos de elaboración. Clasificación de los vinos. Encabezado.
3. Envejecimiento biológico. Vinos finos.
4. . Crianza bajo velo. Levaduras de velo.
5. Condiciones que favorecen el desarrollo de la «flor»
6. Envejecimiento oxidativo. Vinos olorosos.
7. Condiciones que favorecen el desarrollo oxidativo.
8. Vinos licorosos dulces.
9. Vinos de Jerez. Vinos de Montilla-Moriles. Vinos de Málaga.
10. Otros vinos licorosos de España.
11. Otros vinos licorosos elaborados en el mundo.

PARTE 7. MARIDAJE

MÓDULO 1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL. COCINA CREATIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

1. Introducción.
2. Concepto de oferta gastronómica, criterios para su elaboración.
3. La gastronomía española.
4. Platos significativos de la gastronomía nacional.
5. Gastronomía internacional.
6. Platos significativos de la gastronomía internacional.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA Y COCINA DE AUTOR

1. Conceptos relacionados con la alimentación.
2. Dieta equilibrada.
3. Cocina creativa.
4. Cocina de autor.

MÓDULO 2. VITICULTURA, ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VITICULTURA

1. Historia del vino.
2. Historia de la viticultura.
3. Botánica de la vid.
4. Geografía vitícola y sistemas vitícolas.
5. Material vegetal.
6. Anatomía y morfología de la vid.
7. Ecología vitícola: clima y suelo.
8. Técnicas de cultivo.
9. Entomología de la vid.
10. Enfermedades de la vid.
11. Viticultura en regiones secas mediterráneas.
12. Control de calidad en viticultura.

13. Riesgos laborales en viticultura.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENOLOGÍA Y ENOTECNIA

1. Físico-química de mostos y vinos. Composición.
2. Microbiología Enológica.
3. Control de calidad de mostos y vinos.
4. Enotecnia.
5. Elaboración y crianza del vino.
6. Ingeniería Enológica.
7. Control del proceso de elaboración de vinos y mostos.
8. Análisis sensorial y cata.
9. Técnicas de bodega.
10. Riesgos laborales en vinicultura.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENÓLOGO, TÉCNICO ESPECIALISTA EN VITIVINICULTURA Y TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE VINOS

1. Introducción.
2. Regulación de las profesiones.
3. Procedimiento para la habilitación.
4. Prácticas enológicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ECONOMÍA, LEGISLACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

1. Economía y Política del vino.
2. Gestión económica y administrativa de empresas vitivinícolas.
3. Entidades asociativas.
4. Registros que deben llevarse en el sector vitivinícola.
5. Seguros vitivinícolas.
6. Legislación.
7. Comercialización y marketing del vino.
8. Mercados y estrategias empresariales.
9. Habilidades sociales relacionadas con la comercialización en vitivinicultura.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TIPOLOGÍA DE VINOS

1. Introducción.
2. Tipos de vino y características principales.
3. Las Denominaciones de Origen. El INDO.
4. Vinos de mesa y vinos especiales.
5. Características de los vinos tranquilos.
6. Vinos de crianza.
7. Cava y Champagne.

MÓDULO 3. CATA DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 8. 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 9. 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 10. 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 11. APROVISIONAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VINOS

1. Introducción.
2. El aprovisionamiento externo. Elección de proveedores.
3. Controles de calidad de los productos. Importancia del transporte.
4. Defectos aparecidos en los productos y diagnóstico de las posibles causas.
5. La recepción de los vinos.
6. Sistema de almacenamiento de vinos.
7. La bodega.
8. La bodeguilla o cava del día.
9. La conservación del vino.
10. Recomendaciones básicas a tener en cuenta en la conservación del vino.
11. Métodos de rotación de vinos.
12. Registros documentales (vales de pedido, fichas de existencias).
13. Métodos manuales e informatizados para la gestión y control de inventarios y stocks.

MÓDULO 4. SERVICIO DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 12. INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE VINOS

1. Introducción.
2. Tipos de servicio.
3. Normas generales de servicio.
4. Utensilios del sumiller empleados en el servicio del vino.

5. Abertura de botellas de vino.
6. La decantación: objetivo y técnica.
7. Tipos, características y función de: botellas, corchos, etiquetas y cápsulas.

UNIDAD DIDÁCTICA 13. CARTAS DE VINOS

1. Introducción.
2. La confección de una carta de vinos.
3. Normas básicas para la confección de una carta de vinos.
4. Composición, características y categorías de cartas de vinos.
5. Ejemplificación de los criterios a seguir en la elaboración de la carta de vinos.
6. Diseño gráfico de cartas de vinos.
7. Política de precios.
8. La rotación de vinos en la carta.
9. Las sugerencias de vinos.

MÓDULO 5. MARIDAJE

UNIDAD DIDÁCTICA 14. INTRODUCCIÓN AL MARIDAJE

1. Vino y gastronomía.
2. Introducción al maridaje.
3. Definición de maridaje y su importancia.
4. Reglas básicas del maridaje.
5. Armonización de los vinos.
6. Maridaje de vinos y aperitivos.
7. Maridaje de entradas y vinos.
8. Maridaje de vinos y ensaladas.
9. Maridaje de vinos y pescados.
10. Maridaje de vinos y pescados.
11. Maridaje de vinos y carnes.
12. Maridaje de vinos y pastas.
13. Maridaje de vinos y quesos.
14. Maridaje de vinos y foie gras.
15. Maridaje de vinos y setas.
16. Maridaje de vinos y postres.

UNIDAD DIDÁCTICA 15. LA EDUCACIÓN DE LOS SENTIDOS

1. Introducción.
2. Alianzas clásicas de vinos.
3. Los sentidos y el maridaje.
4. La cocina y el vino.
5. Enemigos del maridaje.

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

 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!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group