



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0037_3 Producción Vitícola y Vinificaciones





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

MF0037_3 Producción Vitícola y Vinificaciones



DURACIÓN
180 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 MF0037_3 Producción vitícola y vinificaciones, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAH0209 Enotecnia. 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

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 (CCEP) (Ponencia 1005)

Descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la enotecnia, dentro del área profesional bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la producción vitícola y vinificaciones.

Objetivos

- Programar el establecimiento del viñedo y la plantación teniendo en cuenta los factores naturales y la variedades elegidas.
- Controlar el sistema de conducción y las operaciones de cultivo que permitan un desarrollo equilibrado de la planta.
- Determinar el sistema de protección del cultivo adecuado a cada situación, priorizando el empleo de aquellos más respetuosos con el medio ambiente.
- Programar la fecha de vendimia y su recepción en bodega y controlar las condiciones en que se lleva a cabo el tratamiento mecánico de la misma.
- Aplicar tratamientos prefermentativos al mosto o a la vendimia según el tipo de vino a obtener.
- Controlar el desarrollo de la fermentación alcohólica estableciendo las diferencias que representa la utilización de un cultivo seleccionado.
- Programar el desarrollo de la fermentación maloláctica cuando la calidad del vino requiere esta transformación.
- Especificar la sucesión de etapas que tienen lugar en las diferentes vinificaciones valorando la importancia de las mismas.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de las Industrias alimentarias, concretamente en enotecnia, dentro del área profesional bebidas y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la producción vitícola y vinificaciones.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0037_3 Producción vitícola y vinificaciones, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella 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 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

En general desarrolla su actividad profesional en grandes, medianas y pequeñas empresas vitivinícolas, tanto por cuenta ajena como de forma autónoma, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasado de vino.).

TEMARIO

MÓDULO 1. PRODUCCIÓN VITÍCOLA Y VINIFICACIONES

UNIDAD FORMATIVA 1. VITICULTURA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO DE LA VID Y PRODUCCIÓN VITÍCOLA.

1. Historia de la vid e importancia económica.
2. Ampelografía y mejora vegetal.
3. Estudio de las principales variedades.
4. Morfología, Anatomía y funciones de los órganos.
5. . De la raíz, la hoja y el tallo.
6. . De las yemas.
7. . De la inflorescencia y la flor.
8. . Del racimo y la baya.
9. Fisiología de la vid.
10. . Ciclo vegetativo.
11. . Ciclo reproductor.
12. Factores de la producción vitícola.
13. . El suelo.
14. . El clima.
15. . La variedad
16. Producción de plantas de vid.
17. . Estaquillado.
18. . Acodo.
19. . Injerto.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTABLECIMIENTO DEL VIÑEDO.

1. Reglamentación de las plantaciones.
2. Preparación del suelo antes de la plantación.
3. Elección del patrón.
4. Plantación.
5. . Trazado de la plantación.
6. . Época
7. . Preparación de las plantas.
8. . Formas de plantación.
9. . Cuidados posteriores a la plantación.
10. Instalación de soportes de la viña.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE CONDUCCIÓN Y PODA DE LA VID.

1. Parámetros de la implantación de las cepas.
2. . Densidad de plantación.
3. . Marco de plantación.
4. . Orientación de las filas.

5. Parámetros de la forma de las cepas.
6. . Altura del tronco.
7. . Sistemas de poda.
8. . Sistemas de empalizamiento.
9. Parámetros reguladores del equilibrio entre parte vegetativa y reproductora.
10. Poda de la vid.
11. . Principio de la poda.
12. . Poda Guyot simple.
13. . Poda Guyot doble.
14. . Cordones.
15. . Vaso.
16. . Época de poda.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANTENIMIENTO DEL SUELO Y FERTILIZACIÓN.

1. Constituyentes fundamentales del suelo.
2. Labores. Maquinaria utilizada.
3. Cubierta vegetal.
4. Desyerbado químico.
5. Nutrición mineral y fertilización.
6. . Nutrición mineral de la vid.
7. . Abonado de la vid.
8. . Riego.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTECCIÓN DEL VIÑEDO.

1. Accidentes y enfermedades no parasitarias.
2. . Heladas, Granizo y Viento.
3. . Clorosis.
4. . Desección del raspón y otras.
5. Enfermedades producidas por virus.
6. . Aspecto de los órganos afectados y detección.
7. . Transmisión de la virosis.
8. Enfermedades criptogámicas.
9. . Milidiu.
10. . Oidio.
11. . Back-rot.
12. . Podredumbre gris.
13. . Otras.
14. Enfermedades bacterianas.
15. Parásitos animales.
16. . Filoxera.
17. . Polillas del racimo.
18. . La piral.
19. . Aranas rojas y aranas amarillas.
20. Reconocimiento de plagas y enfermedades de la vid.
21. Tratamientos de plagas y enfermedades.
22. . Determinación del método de lucha: química, integrada, biológica.
23. . Productos fitosanitarios. Manipulación. Riesgos para la salud y medioambientales.

- 24. . Maquinaria de aplicación de fitosanitarios. Seguridad en el manejo. Utilización del EPI.
- 25. . La lucha integrada.
- 26. . La prevención y la lucha biológica.

UNIDAD FORMATIVA 2. RECEPCIÓN DE LA VENDIMIA Y OPERACIONES PREFERMENTATIVAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VENDIMIA Y RECEPCIÓN EN BODEGA.

- 1. Determinación de la fecha de vendimia.
- 2. . Evolución del grano de uva. Control de la maduración.
- 3. . Tipos de madurez: industrial, tecnológica. Alteraciones de la madurez.
- 4. . Tipo de muestreo. Periodicidad.
- 5. . Responsabilidad en la toma de muestras y en la realización de los controles.
- 6. Transporte y recepción de la vendimia en bodega.
- 7. . Planificación y transporte de la vendimia.
- 8. . Control de la recepción de vendimia en bodega.
- 9. . Descarga de la vendimia.
- 10. Descripción y regulación de los equipos de tratamiento mecánico de la vendimia.
- 11. . Despalilladoras.
- 12. . Estrujadoras.
- 13. . Escurridores y prensas.
- 14. . Bombas de vendimia.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSFORMACIONES ENZIMÁTICAS EN LA UVA Y EL MOSTO. UTILIZACIÓN DE PREPARADOS ENZIMÁTICOS. EL EMPLEO DEL DIÓXIDO DE AZUFRE EN MOSTOS.

- 1. Enzimas oxidásicas.
- 2. . Oxigenasas.
- 3. . Oxidoreductasas.
- 4. . Peroxidasas.
- 5. . Consumo de oxígeno en mostos.
- 6. Enzimas hidrolíticas.
- 7. . Proteasas.
- 8. . Enzimas pectolíticas.
- 9. La utilización de preparados enzimáticos industriales en vinificación.
- 10. . Enzimas para la extracción del mosto.
- 11. . Enzimas para la clarificación del mosto.
- 12. . Enzimas de extracción y estabilización del color.
- 13. . Enzimas que favorecen la liberación de aromas.
- 14. Química del dióxido de azufre.
- 15. Las moléculas que se combinan con el dióxido de azufre.
- 16. Propiedades del dióxido de azufre.
- 17. . Protección de las oxidaciones.
- 18. . Propiedades antimicrobianas.
- 19. Condiciones de empleo del dióxido de azufre.
- 20. . Dosis de utilización en vinificación.
- 21. . Formas de utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CORRECCIONES DE LA VENDIMIA Y EL MOSTO.

1. Corrección de acidez.
2. . Limites legales en la UE.
3. . Acidificación.
4. . Desacidificación.
5. Correcciones de azúcares.
6. . Enriquecimiento en azúcares.
7. . Empobrecimiento de azúcares.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESFANGADO

1. Formación y composición de los fangos.
2. Control del desfangado por medida de la turbidez.
3. Influencia del desfangado en la composición de los vinos blancos secos.
4. Incidencia del desfangado en el desarrollo de la fermentación.
5. Práctica del desfangado.
6. Proceso de clarificación de los depósitos de fangos.

UNIDAD FORMATIVA 3. PROCESOS FERMENTATIVOS Y VINIFICACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS LEVADURAS. METABOLISMO Y CONDICIONES DE DESARROLLO.

1. Constituyentes de la célula de levadura.
2. Reproducción y ciclo biológico de las levaduras.
3. Fenómeno «killer».
4. Clasificación de las especies de levadura.
5. Metabolismo de las levaduras.
6. . Vías de degradación de los azucares.
7. . Regulación de las vías metabólicas de utilización de los azucares.
8. . Metabolismo de los compuestos nitrogenados.
9. Condiciones de desarrollo de las levaduras.
10. . Control de la fermentación: Cinética de la fermentación, control de temperatura, ciclo de crecimiento de las levaduras, necesidades nutritivas.
11. . Activadores de la fermentación: Factores de crecimiento, factores de supervivencia, otros activadores de la fermentación.
12. . Inhibición de la fermentación: Inhibición por el etanol, inhibición por los subproductos de la fermentación. El empleo de cortezas de celulares.
13. . Factores físico-químicos que influyen en el crecimiento de las levaduras y en la fermentación.
14. . Las paradas de fermentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS BACTERIAS LÁCTICAS Y LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.

1. Diferentes constituyentes de la célula bacteriana.
2. Taxonomía de las bacterias lácticas.
3. Identificación de las bacterias lácticas.
4. Metabolismo de las bacterias lácticas.
5. . Nutrición de las bacterias lácticas.
6. . Factores físico-químicos del crecimiento bacteriano.
7. . Evolución de la microflora bacteriana láctica.
8. . Interacciones microbianas.

9. La fermentación maloláctica. Características.
10. Importancia de la fermentación maloláctica para la calidad del vino.
11. Riesgos de la fermentación maloláctica.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS BACTERIAS ACÉTICAS.

1. Características principales.
2. Clasificación y rasgos fisiológicos más importantes.
3. Metabolismo de las bacterias acéticas.
4. Influencia del desarrollo de bacterias acéticas en mostos y vinos.
5. Evolución de las bacterias acéticas durante la vinificación y la crianza de vinos.
6. Fermentación acética. Características. Diferentes sistemas de producción de vinagre.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS.

1. Características distintivas de las vinificaciones de blancos y criterios de calidad.
2. Extracción y protección del mosto.
3. Práctica del desfangado, correcciones del mosto.
4. Conducción de la fermentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS.

1. Tratamientos mecánicos de la vendimia y encubado.
2. Conducción de la fermentación alcohólica.
3. . Influencia de las condiciones climáticas.
4. . Remontado y aireación del mosto.
5. . El control de la fermentación y finalización.
6. Conducción de la maceración.
7. Ecurrido y prensado.
8. Conducción de la fermentación maloláctica.
9. . Transformaciones del vino con la fermentación maloláctica.
10. . Control de la fermentación maloláctica.
11. . Condiciones necesarias para el desarrollo de la fermentación maloláctica.
12. Inoculación de cultivos bacterianos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OTRAS VINIFICACIONES.

1. Elaboración de vinos rosados.
2. . Caracterización de vinos rosados.
3. . Elaboración por prensado directo.
4. . Elaboración con maceración corta.
5. Vinificación con maceración carbónica.
6. . Principios de la maceración carbónica.
7. . Metabolismo anaerobio.
8. . Transformaciones de la uva en la maceración carbónica.
9. . Microbiología de la maceración carbónica.
10. . Conducción de la maceración carbónica.
11. Vinificación con calentamiento de la vendimia.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos 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!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group