



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0038_3 Análisis Enológico y Cata





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

MF0038_3 Análisis Enológico y Cata



DURACIÓN
150 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0038_3 Análisis Enológico y Cata, 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
INTERNACIONAL 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 XXXXXXXXXXXXXXX.

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

ISO 9001:2015
ISO 14001:2015
IQNET LTD

Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (2010) (Plan: Resolución 100/10)

Descripción

En el ámbito de industria alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de enotecnia, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el análisis enológico y cata.

Objetivos

- Aplicar una metodología que permita normalizar los ensayos de cata.
- Relacionar los resultados del análisis sensorial, con los sistemas de obtención, elaboración y evolución de mostos y vinos.
- Organizar el laboratorio microbiológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
- Aplicar las técnicas de análisis microbiológicos, identificando y caracterizando los microorganismos.
- Controlar el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
- Aplicar las técnicas de medida de parámetros físico
- químicos y relacionarlos con las características y calidad de los mostos y vinos.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de industrias alimentarias, concretamente en enotecnia, dentro del área profesional de bebidas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el análisis enológico y cata

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0038_3 Análisis enológico y cata, 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 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. ANÁLISIS ENOLÓGICO Y CATA

UNIDAD FORMATIVA 1. CATA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DE MATERIALES E INSTALACIONES DE CATA.

1. Identificación de los materiales utilizados en la cata. Sala de cata.
2. Instalaciones. Condiciones ambientales.
3. Las fichas de cata. Vocabulario.
4. Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.
5. Presentación de los vinos
 1. - Criterios.
 2. - Temperatura.
 3. - Decantación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

1. Componentes de los vinos y derivados y su relación con las características organolépticas.
2. Los sentidos.
 1. - Funcionamiento.
 2. - Memoria y educación sensorial.
 3. - Juegos de aromas y sabores.
3. Sabores elementales.
4. Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FASES DE LA DEGUSTACIÓN.

1. Metodología de la cata.
2. Fase visual.
 1. - Limpidez .
 2. - Color y efervescencia.
3. Fase olfativa.
 1. - Identificación de los tipos de aromas.
 2. - Clasificación de aromas.
4. Fase gustativa. Las sensaciones gustativas.
5. Vía retronasal.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CATA.

1. Tipos de cata.
2. Diferentes protocolos de cata según el tipo de producto.
3. Identificación del color, aroma y sabor.
4. Análisis sensorial
 1. - Umbrales de percepción de los aromas y sabores
 2. - Análisis visual (limpidez, tipo de color, matiz)

5. Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes del vino.
 1. - Calidad de las materia primas.
 2. - Sistema de elaboración.
6. Defectos organolépticos.
7. Evolución del vino en el tiempo.
8. La cata y la cultura vitivinícola.
 1. - Denominaciones de Origen. Regiones vitivinícolas mas destacadas en el mundo: localización, variedades y vinos mas representativos.
 2. - Variedades mas significativas y sus valores organolépticos.
 3. - Influencia del clima y del suelo en la tipicidad de los vinos.

UNIDAD FORMATIVA 2. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO.

1. Caracterización y disposición del laboratorio microbiológico.
 1. - Normativa.
 2. - Equipamiento del laboratorio microbiológico.
 3. - Medidas de higiene y seguridad en el laboratorio enológico.
2. Medidas medioambientales y de prevención que deben considerarse.
 1. - Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección del medioambiente.
 2. - Normativa relativa a la eliminación de residuos, vertidos y emisiones.
 3. - Gestión de residuos generados.
 4. - Medidas de prevención de riesgos laborales.
3. Informes y cálculos relacionados con los análisis y controles efectuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS MICROSCÓPICAS.

1. El microscopio óptico.
 1. - Descripción.
 2. - Normas para la observación microscópica.
2. Técnicas del examen microscópico.
 1. - En fresco.
 2. - Coloraciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CULTIVO.

1. Fundamento.
2. Medios de cultivo.
 1. - Medios de aislamiento.
 2. - Medios de enriquecimiento.
 3. - Otros medios.
3. Esterilización de medios, envases y utensilios.
 1. - Calor directo.
 2. - Calor seco.
 3. - Calor húmedo.
 4. - Otros métodos de esterilización.
4. Siembras de material microbiano.
 1. - En tubo.

2. - En placa de Petri.
5. Aislamiento de levaduras.
 1. - Principales especies de levaduras.
 2. - Medios de cultivo para el aislamiento de levaduras.
 3. - Técnica de recuento y aislamiento.
 4. - Algunas pruebas diferenciales de especies.
 5. - Ensayos microbiológicos para el control de la población de levaduras (fermentación, licor de tiraje, entre otros).
6. Aislamiento de bacterias lácticas.
 1. - Principales especies de bacterias lácticas.
 2. - Medios de cultivo de bacterias lácticas.
 3. - Bacterias homofermentativas y heterofermentativas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL MICROBIOLÓGICO EN BODEGA.

1. Pruebas de control microbiológico aplicables a la bodega.
 1. - Durante la fermentación.
 2. - Durante la conservación, filtración y embotellado del vino.
2. Relación de las características organolépticas, físicas y químicas de un vino con la posible presencia de alteraciones microbianas.

UNIDAD FORMATIVA 3. ANÁLISIS QUÍMICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL LABORATORIO DE QUÍMICA ENOLÓGICA.

1. Caracterización del laboratorio.
2. Equipamiento del laboratorio de química enológica.
3. Medidas de higiene y seguridad en el laboratorio enológico.
4. Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección del medioambiente.
5. Normativa relativa a la eliminación de residuos, vertidos y emisiones.
6. Medidas de prevención de riesgos laborales.
7. Informes y cálculos relacionados con los análisis y controles efectuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS QUÍMICOS.

1. Fundamentos de química general.
2. Procedimientos de toma e identificación de muestras.
3. Determinaciones físicas.
 1. - Fundamentos y protocolos.
 2. - Densidad,
 3. - Masa volúmica.
 4. - Extracto seco.
 5. - Grado alcohólico.
 6. - Otras.
4. Determinaciones volumétricas en enología.
 1. - Fundamentos y protocolos.
 2. - Acidez total.
 3. - Acidez volátil.
 4. - Nitrógeno fácilmente asimilable.

5. - Otras.
5. Determinaciones redox en enología.
 1. - Fundamentos y protocolos.
 2. - Azúcares reductores.
 3. - Anhídrido sulfuroso libre y total.
6. Preparación de reactivos y del material necesario para los análisis.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL.

1. Mantenimiento del instrumental analítico.
2. Técnicas de refractometría, potenciometría y conductimetría.
3. Métodos ópticos aplicados a la enología.
 1. - Fundamento.
 2. - Turbidimetría y nefelometría.
 3. - Espectroscopia ultravioleta y visible.
4. Métodos separativos cromatográficos aplicados en enología.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS.

1. Evaluación del resultado la acidez de un mosto o vino.
2. Interpretación de los análisis de dióxido de azufre.
3. Interpretación de los azúcares presentes en la uva y el vino.
4. Evaluación de otros compuestos del mosto o vino.
5. Representación gráfica y cálculos estadísticos.
6. Metodología de la elaboración de informes.

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