



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0039_3 Estabilización y Crianza de Vinos





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

MF0039_3 Estabilización y Crianza de Vinos



DURACIÓN
120 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 MF0039_3 Estabilización y Crianza de Vinos, 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 XXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXX.

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 IQNET LTD

Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCE) (Plan: Resolución 100/05)

Descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la enotecnia, dentro del área profesional de las bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios sobre la estabilización y crianza de vinos.

Objetivos

- Determinar el proceso de clarificación en función de las características y el tipo de vino.
- Aplicar procedimientos de estabilización en los vinos para prevenir alteraciones físico químicas y/o microbiológicas.
- Programar el proceso de envejecimiento utilizando la técnica de crianza mejor adaptada a cada tipo de vino.
- Programar vinificaciones particulares en las que interviene alguna fase de crianza biológica a lo largo del proceso.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la industria alimentaria, concretamente en la enotecnia, dentro del área profesional de bebidas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la estabilización y crianza de vinos.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0039_3 Estabilización y Crianza de Vinos, 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. ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA DE VINOS

UNIDAD FORMATIVA 1. CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FENÓMENOS COLOIDALES Y CLARIFICACIÓN POR ENCOLADO.

1. Fenómenos coloidales y limpidez del vino.
2. . El estado coloidal.
3. . Propiedades de las partículas coloidales.
4. . Coloides protectores.
5. . Teoría del encolado.
6. Clarificantes proteicos.
7. . Productos utilizados.
8. . Características y propiedades.
9. . Factores que influyen en la clarificación proteica.
10. Clarificantes minerales.
11. . Productos utilizados.
12. . Características y propiedades.
13. Clarificantes orgánicos.
14. Clarificantes sintéticos
15. Tecnología y organización de la clarificación.
16. . Calculo de la dosis mediante ensayos previos.
17. . Practica de la clarificación. Sistemas de mezcla.
18. . Protocolo de la clarificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLARIFICACIÓN DE LOS VINOS POR FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN.

1. Principios y leyes de la filtración.
2. . Colmatación de los filtros.
3. . Métodos para medir la eficacia de la clarificación.
4. . Mecanismos de filtración. Flujo frontal y tangencial.
5. La filtración utilizando precapa de diatomeas.
6. . Pruebas de filtración.
7. . Materiales de filtración.
8. . Funcionamiento del filtro.
9. . Tipos de filtro.
10. Filtración por placas a base de celulosa.
11. . Preparación de los vinos para la filtración sobre placas.
12. . Selección de los parámetros de filtración.
13. . Funcionamiento de los filtros de placa.
14. Filtración por membranas.
15. Filtración tangencial.
16. Incidencia de la filtración en las características de los vinos.
17. La centrifugación.
18. . Fundamentos.

19. . Descripción y funcionamiento de las centrifugas.
20. Comparación de los efectos de la clarificación con la filtración y centrifugación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS.

1. Precipitaciones metálicas.
2. . Quiebra férrica.
3. . Quiebra cúprica.
4. . Riesgos y medidas de seguridad en el tratamiento con ferrocianuro potásico
5. Precipitaciones proteicas.
6. Precipitaciones de color en los vinos tintos.
7. Precipitaciones oxidásicas y maderización de vinos blancos.
8. Precipitaciones tartáricas.
9. . Mecanismo de la insolubilización tartárica.
10. . Pruebas de estabilidad tartárica.
11. . Tratamiento por frío de las precipitaciones tartáricas. Procedimientos de estabilización por frío: Estabulación, contacto, continuo.
12. . Control del tratamiento por frío. Medidas de estabilidad tartárica.
13. . Alternativas a la estabilización por frío: metatartárico, manoproteínas electrodiálisis, Intercambio iónico.
14. Tratamientos desodorizantes.
15. Estabilización biológica de los vinos: filtración por membranas, tratamiento térmico. Influencia en la calidad de los vinos.
16. Planificación de la estabilización.
17. . Idoneidad de la estabilización según el tipo de producto.
18. . Organización de los equipos, instalaciones y secuencia de las operaciones.
19. . Necesidades de servicios auxiliares: agua, frío, calor, gases, electricidad.
20. . Mantenimiento, preparación y regulación de los equipos.
21. . Parámetros de control de las operaciones de estabilización.
22. . Medidas de seguridad en el manejo de los equipos e instalaciones.
23. . Eliminación controlada de los residuos y efluentes originados en la estabilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRINCIPALES DEFECTOS ORGANOLÉPTICOS DE LOS VINOS.

1. Defectos oxidativos.
2. Alteraciones bacterianas.
3. Fenoles volátiles.
4. . Mecanismo de producción.
5. . Influencia de ciertos parámetros de la vinificación
6. El gusto a tapón.
7. . Identificación de los compuestos responsables.
8. . Contaminación por el corcho.
9. . Contaminación por los locales.
10. Derivados azufrados y olores a reducción.
11. . Origen de los compuestos azufrados del vino.
12. . Influencia de diversos factores de vinificación.
13. Otros defectos.

UNIDAD FORMATIVA 2. PROCESOS DE CRIANZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EVOLUCIÓN DEL VINO DURANTE LA CRIANZA EN BARRICA.

1. La bodega.
2. . Influencia de la de la madera.
3. . Características de fabricación de la bodega.
4. Alternativas a la bodega.
5. Fenómenos de oxido-reducción.
6. Modificación de los compuestos fenólicos.
7. . Evolución del vino.
8. . Modificación de la intensidad colorante y la tonalidad.
9. . Transformaciones de los taninos y su efecto sobre la características organolépticas.
10. . Influencia de las condiciones externas en la evolución de la materia colorante.
11. Disolución de componentes de la madera.
12. . Compuestos aromáticos.
13. . Taninos.
14. Evaporación durante la crianza.
15. Modificación de la acidez volátil durante la crianza.
16. Técnicas de crianza en bodega.
17. . Condiciones ambientales de la nave de crianza.
18. . Los trasiegos y el sulfitado.
19. . Los rellenos.
20. . Controles durante la crianza.
21. Maduración del vino en la botella.
22. . Modificaciones que se producen.
23. . Evolución del buque.
24. Los trabajos del vino en la bodega de crianza.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS VINOS ESPUMOSOS.

1. Características de los vinos espumosos.
2. Preparación del vino base.
3. . Variedades de uva.
4. . Características del proceso de elaboración.
5. Tiraje.
6. Rima y refermentación.
7. Maduración del espumoso.
8. Removido.
9. Degüelle y adición del licor de expedición.
10. Elaboración de espumosos por el sistema granvías.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINOS GENEROSOS Y OTROS.

1. Definición y normativa.
2. Características del cultivo.
3. . Suelo.
4. . Variedades.
5. . Prácticas del cultivo.
6. Proceso de elaboración del vino para la crianza biológica.
7. Principios de la crianza biológica.

8. . Las levaduras de flor.
9. . Criaderas y solera.
10. . Funcionamiento del sistema.
11. Transformaciones del vino durante la crianza biológica.
12. Envejecimiento oxidativo del vino oloroso
13. Vinos dulces y licorosos. Mistelas.

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!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group