



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0548_2 Materias Primas e Instalaciones de Bodega





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

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

MF0548_2 Materias Primas e Instalaciones de Bodega



DURACIÓN
110 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 MF0548_2 Materias primas e instalaciones de bodega, regulado en el Real Decreto 1228/2006 de 27 de octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAH0109 Elaboración de Vinos y Licores. 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/XXXXXXX-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 el Votado de la Comisión, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la URBEDU (Plan Propio de Grado)

Descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la elaboración de vinos y licores, dentro del área profesional de las bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para las materias primas e instalaciones de bodega, y para realizar las operaciones de elaboración, crianza y envasado de vinos, aguardientes, licores y otros productos derivados, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, así como manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

Objetivos

- Relacionar las características de la uva, manzana y demás materias primas con su aptitud para la elaboración de vinos y sidras.
- Aplicar las condiciones idóneas de transporte, selección y almacenamiento de la materia prima para garantizar la máxima calidad del producto.
- Identificar los requerimientos y realizar operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de producción.
- Analizar y aplicar los procesos de limpieza de instalaciones.
- Analizar las indicaciones específicas de medidas e inspecciones de higiene personal y general, adaptándolas a las situaciones de trabajo para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos.
- Analizar los factores, situaciones de riesgo, medidas de prevención y protección aplicables en bodega.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de los servicios de las industrias, concretamente en la elaboración de vinos y licores, dentro del área profesional de las bebidas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con las materias primas e instalaciones de bodega.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0548_2 Materias primas e instalaciones de bodega, 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

Desarrolla su actividad en la industria de la elaboración y envasado del vino, la sidra, los aguardientes y los licores, en el seno de grandes, medianas y pequeñas empresas. Se integra en los equipos de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, dependiendo orgánicamente de un mando intermedio. En determinados casos de pequeñas empresas puede tener bajo su responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. MATERIAS PRIMAS E INSTALACIONES DE BODEGA

UNIDAD FORMATIVA 1. MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE VINOS Y SIDRAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA UVA. Y OTRAS MATERIAS PRIMAS.

1. Cultivo del viñedo.
2. Protección racional del viñedo.
3. Zonas y producciones vitivinícolas.
4. . Características de las diferentes variedades de uva
5. . Calidad de la uva.
6. . Defectos y alteraciones frecuentes.
7. . Selección de la materia prima.
8. Materias auxiliares: características, actuación, normativa.
9. . Antioxidantes y aditivos utilizados
10. Cultivo y protección de los frutales.
11. Zonas de producción de sidra.
12. La sidra en el mundo.
13. . Características de las diferentes variedades de fruta.
14. . Calidad de la fruta.
15. . Defectos y alteraciones frecuentes.
16. . Selección de otras materias primas (manzanas, peras, etc).
17. Materias auxiliares: características, actuación, normativa.
18. . 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.
4. . Determinación y evolución de azúcares, ácidos y otros.
5. Elección de la fecha de recolección.
6. Documentación técnica utilizada.
7. . Fichas de análisis.
8. Recolección manual y mecanizada.
9. Manipulación de la fruta.
10. Recipientes utilizados en la recolección y transporte.
11. . Cajas. Tipos de cajas, capacidad.
12. . Remolques. Tipos de remolques, capacidad.
13. Recepción y control de las materias primas y auxiliares.
14. Almacenamiento de la fruta.
15. Evacuación de residuos de fruta.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y SENSORIALES DE LA MATERIA PRIMA.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. Determinaciones físico-químicas inmediatas.
2. . Análisis rápidos para determinación de azúcar y ácidos.
3. . Determinación del grado de podredumbre.
4. Cata de uva y otras materias primas.
5. . Metodologías de cata de uvas. Método ICV.

UNIDAD FORMATIVA 2. 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. Escurridores. 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. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN INDUSTRIA VITIVINÍCOLA.

1. Concepto y niveles de limpieza. Limpieza física, química, microbiológica.
2. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización: Fases y secuencias de operaciones. Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.
3. Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmicos. Desinsectación: insecticidas. Desratización: raticidas.
4. Sistemas y equipos de limpieza. Sistema CIP.
5. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos.
6. Preparación y limpieza de los diferentes recipientes y materiales: Madera, cemento, acero.
7. Almacenes de productos de limpieza. Identificación de envases. Normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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, en la conservación y en el transporte.
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos: Características de las superficies, distribución de espacios. Ventilación, iluminación, servicios higiénicos. Materiales y construcción higiénica de los equipos.

4. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
5. Aplicación de sistemas de autocontrol APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

1. Factores y situaciones de riesgo. Normativa.
2. Medidas de prevención y protección en las instalaciones y del personal: Áreas de riesgo, señales y códigos.
3. Condiciones saludables de trabajo. Equipo personal. Manipulación de productos peligrosos, precauciones.
4. Elementos de seguridad y protección en el manejo de máquinas.
5. Medidas de limpieza y orden del puesto de trabajo.
6. Situaciones de emergencia: Alarmas. Incendios: detección, actuación, equipos de extinción. Escapes de agua, vapor, gases, químicos; actuación. Desalojo en caso de emergencia.

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