



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## UF0909 Procesos de Elaboración de Productos Derivados de la Uva y del Vino





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](#)

## 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

## UF0909 Procesos de Elaboración de Productos Derivados de la Uva y del Vino



**DURACIÓN**  
70 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

### Titulación

---

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF0909 Procesos de elaboración de productos derivados de la uva y del vino, incluida en el Módulo Formativo MF0768\_3 Productos Derivados de la Uva y del Vino, regulada en el Real Decreto 1529/2011, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad Industrias Derivadas de la Uva y Del Vino. 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 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 Examen Convulsivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (Plan Propio de Grado)

## Descripción

En el ámbito de la industria alimentaria, es necesario conocer los diferentes campos de la industria derivados de la uva y del vino, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los procesos de elaboración de productos derivados de la uva y del vino.

## Objetivos

los objetivos de este Curso de Elaboración de Productos Derivados de la Uva son:

- Analizar las características y las propiedades de las materias primas, auxiliares y productos, y su influencia sobre los procesos de la destilación, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros derivados de la uva y el vino.
- Identificar y desarrollar los procesos de elaboración de destilados de vino y subproductos de la vinificación, mostos concentrados y vinagre, describiendo el flujo del producto, las etapas, secuenciación y los fundamentos tecnológicos que justifican el proceso.
- Identificar y comprobar el funcionamiento y las necesidades de las máquinas y equipos de producción y realizar las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- Describir y realizar los procesos de destilación, concentración de mostos y obtención de vinagre, asegurando la calidad requerida.
- Determinar y controlar en el puesto de trabajo, las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad y la higiene alimentaria en los procesos de obtención de destilados, mostos concentrados, vinagres y otros productos derivados.

## A quién va dirigido

---

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la industria alimentaria, concretamente en industrias derivadas de la uva y el vino, dentro del área profesional de bebidas, y a todas aquellas personas interesadas en conocer los procesos de elaboración de productos derivados de la uva y del vino.

## Para qué te prepara

---

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF0909 Procesos de elaboración de productos derivados de la uva y del vino, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ellas 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

---

Con este Curso de Elaboración de Productos Derivados de la Uva el alumno podrá ampliar sus conocimientos en el ámbito de las industrias. Además, mejorará sus expectativas profesionales en aquellas industrias que se dedican al vino, mosto, elaboración de vinagre y todos los productos derivados de la uva.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOSTOS, ZUMOS, MOSTOS CONCENTRADOS Y MOSTOS CONCENTRADOS

1. RECTIFICADOS
2. Tipos de mostos concentrados.
3. Criterios y sistemas de elaboración.
4. Industrias transformadoras.
5. Nuevas técnicas de producción.
6. Maquinaria y equipos: depalilladora, prensa, intercambiador de placas, centrífuga, recuperador de aromas, filtros, evaporador.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. AGUARDIENTES, ALCOHOLES, ESPIRITUOSOS.

1. Aguardientes de origen vitícola.
2. Principios de destilación de derivados del vino y otras bebidas fermentadas.
3. Destilación discontinua.
4. El alambique Charentais. Otros alambiques.
5. Destilación continua. Alambique Armagnacais. Columnas de destilación.
6. Rectificación
7. Tipos de destilados: alcoholes, flemas, holandas etc.
8. Principales materias primas en la producción de destil

#### UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESIDUOS DE UVA, MOSTOS Y VINOS

1. Tipos de residuos producidos por industrias secundarias.
2. Tratamiento de efluentes vinícolas.
3. Depuración de aguas residuales.
4. Legislación sobre residuos de industrias contaminantes.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE VINAGRES

1. Fermentación acética
2. Características de los diferentes tipos de vinagres.
3. Vinagres comunes y vinagres especiales.
4. Sistemas de producción de vinagre. Equipos.
5. Control de la producción.
6. Envejecimiento del vinagre.
7. Alteraciones del vinagre

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS SECUNDARIOS DERIVADOS DE UVAS, MOSTOS Y VINOS

1. Subproductos de vinificación
2. Nuevas aplicaciones de los subproductos de uvas, mostos y vinos.

3. Extracción de enocianina.
4. Extracción de ácido tartárico.
5. Procesos de extracción de tanino.
6. Aplicaciones a nuevos productos de consumo.
7. Importancia económica dentro del sector vitivinícola.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. MAQUINARIA Y EQUIPOS

1. Despalilladora
2. Estrujadora
3. Prensa
4. Filtros
5. Centrífuga
6. Equipos para la elaboración de mosto concentrado y mosto concentrado  
7. rectificado
  1. - Desulfitor
  2. - Equipo de electrodiálisis
  3. - Equipo de resinas intercambiadoras de iones
  4. - Concentradores de mosto por evaporación
8. Equipos para la elaboración de vinagres.
9. Equipos de destilación
10. Instalaciones de frío y calor
11. Depósitos
12. Mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. SALUD LABORAL E HIGIENE ALIMENTARIA EN LA ELABORACIÓN DE DESTILADOS, MOSTOS CONCENTRADOS, VINAGRES Y OTROS PRODUCTOS DERIVADOS

1. Condiciones de trabajo y seguridad.
2. Factores de riesgo: Medidas de protección y prevención. Primeros auxilios.
3. Medidas higiénicas en la fabricación y manipulación de derivados de la uva y del vino.

## 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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.com](http://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