



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## UF0931 Materias Primas en la Elaboración de Vinos y Sidras





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

## UF0931 Materias Primas en la Elaboración de Vinos y Sidras



**DURACIÓN**  
30 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 UF0931 Materias primas en la elaboración de vinos y sidras, incluida en el Módulo Formativo MF0548\_2 Materias primas e instalaciones de bodega, regulada 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 XXXXXXXXXX-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 Colegiado, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (2017) Plan: Procedimiento 0005

## Descripción

El curso Materias Primas en la Elaboración de Vinos y Sidras te ofrece una visión integral y actualizada de un sector en pleno auge, con una creciente demanda laboral. Este curso es ideal para quienes desean adentrarse en el apasionante mundo de la viticultura y la sidrería, proporcionando conocimientos esenciales sobre la selección y manejo de materias primas. Aprenderás sobre la uva y otras materias primas, así como la toma de muestras y los medios de transporte adecuados. Además, adquirirás habilidades en análisis físico-químicos y sensoriales, fundamentales para garantizar la calidad del producto final. La modalidad online te permite acceder a contenidos de alta calidad desde cualquier lugar, adaptándose a tu ritmo y necesidades. Este curso es tu oportunidad para destacar en un sector dinámico y en constante evolución, donde la excelencia y el conocimiento especializado son clave para el éxito. ¡No dejes pasar esta oportunidad y conviértete en un experto en la elaboración de vinos y sidras!

## Objetivos

- Identificar las principales materias primas en la elaboración de vinos y sidras.
- Conocer las variedades de uva y su influencia en el producto final.
- Analizar las características físicas y químicas de las materias primas.
- Describir los métodos de toma de muestras de uva y otras materias primas.
- Evaluar los medios de transporte adecuados para las materias primas.
- Aplicar técnicas de análisis sensorial en la evaluación de la materia prima.
- Comprender la importancia de la calidad de las materias primas en el proceso de elaboración.

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## A quién va dirigido

---

El curso Materias Primas en la Elaboración de Vinos y Sidras está dirigido a profesionales y titulados del sector vitivinícola y sidrero que deseen ampliar y actualizar sus conocimientos sobre la selección de la uva y otras materias primas, toma de muestras y análisis físico-químicos y sensoriales. Este curso es de formación complementaria y no habilita para el ejercicio profesional.

## Para qué te prepara

---

El curso Materias Primas en la Elaboración de Vinos y Sidras te prepara para identificar y seleccionar las mejores uvas y otras materias primas esenciales, así como para tomar y analizar muestras de manera precisa. Aprenderás a utilizar medios de transporte adecuados y a realizar análisis físico-químicos y sensoriales, asegurando la calidad en cada etapa del proceso. Este curso es complementario y no habilita para el ejercicio profesional. La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF0931 Materias primas en la elaboración de vinos y sidras, 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

---

- Enólogo especializado en vinos y sidras - Técnico en análisis físico-químicos y sensoriales de materias primas - Consultor en control de calidad de uvas y otras materias primas - Responsable de toma de muestras y transporte de materias primas - Asesor en selección y manejo de materias primas para bodegas y sidrerías

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### 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.

1. Determinaciones físico-químicas inmediatas.

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

## Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

### Telefonos de contacto

<b>España</b>		+34 900 831 200	<b>Argentina</b>		54-(11)52391339
<b>Bolivia</b>		+591 50154035	<b>Estados Unidos</b>		1-(2)022220068
<b>Chile</b>		56-(2)25652888	<b>Guatemala</b>		+502 22681261
<b>Colombia</b>		+57 601 50885563	<b>Mexico</b>		+52-(55)11689600
<b>Costa Rica</b>		+506 40014497	<b>Panamá</b>		+507 8355891
<b>Ecuador</b>		+593 24016142	<b>Perú</b>		+51 1 17075761
<b>El Salvador</b>		+503 21130481	<b>República Dominicana</b>		+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