



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Técnico Profesional en Tecnología Enológica





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

Técnico Profesional en Tecnología Enológica



DURACIÓN
240 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO



La presente formación es parte de un programa de formación que se imparte en modalidad online y que se desarrolla en un entorno virtual. El presente documento certifica el haber superado los estudios correspondientes a la convocatoria de XXX de la acción formativa de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX. Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXXX-XXXXXX. El presente título es expedido en Granada, a (día) de (mes) del (año).

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Si se dedica al ámbito de la enología o desearía hacerlo y quiere conocer los aspectos fundamentales sobre la tecnología enológica este es su momento, con el Curso de Técnico Profesional en Tecnología Enológica podrá adquirir los conocimientos necesarios para desempeñar esta labor de la mejor manera posible. El contenido de este Curso de Técnico Profesional en Tecnología Enológica ofrece una formación sobre las técnicas de elaboración del vino y la correcta utilización de equipos y tecnología para esta actividad. Conocerá lo referente a este ámbito, desde el tratado de la materia prima a los tratamientos y operaciones finales del vino.

Objetivos

Tras realizar el Curso de Tecnología Enológica el alumno habrá alcanzado los siguientes objetivos: Realizar una introducción a la tecnología enológica. Conocer los diferentes tratamientos mecánicos de la vendimia. Vinificar en blanco y en tinto. Elaborar rosados. Conservar y corregir vinos. Clarificar y estabilizar vinos. Embotellar y tener en cuenta los residuos y subproductos de la industria enológica.

A quién va dirigido

El Curso de Técnico Profesional en Tecnología Enológica está dirigido a todos aquellos profesionales del entorno de la enología que deseen seguir formándose en la materia, así como a cualquier persona interesada en especializarse en este entorno gracias a la adquisición de conocimientos sobre la tecnología enológica.

Para qué te prepara

Este Curso de Técnico Profesional en Tecnología Enológica le prepara para tener una visión amplia y precisa sobre el ámbito de la enología en relación con las técnicas y tecnología enológica, adquiriendo todo lo necesarios para desenvolverse de manera profesional en este entorno.

Salidas laborales

Tras realizar el Curso de Tecnología Enológica el alumno podrá desarrollar su actividad laboral en áreas como: enología, experto en tecnología enológica, especialista en vinos, etc.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA ENOLÓGICA

1. Consideraciones preliminares
2. La vid y el vino a través de la historia
3. Situación actual y perspectivas del sector vitivinícola
4. La calidad como objetivo de la vinificación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA UVA COMO BASE DE LA CALIDAD DEL VINO

1. Composición del racimo de uva
 1. - El escobajo o raspón
 2. - El grano de uva o baya
2. Factores que afectan a la calidad enológica de la uva
 1. - Influencia del suelo
 2. - Influencia del clima
 3. - Influencia de la variedad
 4. - Influencia de las prácticas de cultivo y de la aplicación de nuevas tecnologías al viñedo
 5. - Influencia de los factores accidentales
3. Transformaciones de la uva durante la maduración
4. Determinación del estado de madurez de la uva: índices de madurez
5. Estado óptimo de madurez de la uva
 1. - Sobremaduración
 2. - Podredumbre noble
6. La vendimia Bases de planificación
7. Vendimia y transporte de la uva a la bodega

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS MECÁNICOS DE LA VENDIMIA

1. Preparación de la bodega
2. Recepción de la uva, pesaje y toma de muestras
3. Transporte de la uva en la bodega
4. Operaciones de extracción del mosto
 1. - Despalillado
 2. - Estrujado
 3. - Ecurrido
 4. - Prensado
5. El encubado Características de los depósitos de vinificación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TRANSFORMACIONES Y TRATAMIENTO DEL MOSTO

1. Composición de los mostos
 1. - Azúcares
 2. - Ácidos y compuestos de carácter ácido
 3. - Polifenoles
 4. - Sustancias nitrogenadas

5. - Materias pécticas
6. - Sales minerales
7. - Gases disueltos
8. - Turbios
9. - Enzimas
2. Correcciones del mosto
 1. - Corrección de la acidez
 2. - Corrección del azúcar
 3. - Tanizado
 4. - Corrección del color
 5. - Corrección de las sustancias nitrogenadas
3. Microorganismos que intervienen en la vinificación
 1. - Las levaduras de vinificación
 2. - Necesidades nutritivas de las levaduras
 3. - Las bacterias lácticas
4. Bioquímica de las fermentaciones
 1. - La fermentación alcohólica
 2. - La fermentación gliceropirúvica
 3. - Otras transformaciones producidas por las levaduras
5. El sulfitado
 1. - Propiedades del sulfuroso
 2. - Estado del sulfuroso en los vinos
 3. - Formas de presentación y adición al vino
 4. - Dosis de utilización
6. Utilización de enzimas en vinificación
7. Otros coadyuvantes de fermentación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VINIFICACIÓN EN BLANCO

1. Factores de calidad de la vinificación en blanco
2. Esquema general de vinificación en blanco
3. Operaciones previas a la vinificación
4. Operaciones mecánicas del tratamiento de la vendimia
 1. - Estrujado
 2. - Ecurrido
 3. - Prensado
5. La maceración prefermentaria
6. El desfangado
 1. - Tipos de desfangado
7. La fermentación alcohólica
 1. - Fermentación en depósito
 2. - Fermentación en barricas
8. Prevención de la oxidación

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VINIFICACIÓN EN TINTO

1. Caracteres diferenciales de la vinificación en tinto
2. Esquema general de vinificación en tinto
3. Operaciones previas a la vinificación

4. Operaciones mecánicas del tratamiento de la uva
5. El encubado
 1. - La maceración
 2. - La fermentación alcohólica
6. Separación del vino
 1. - Descube
 2. - Prensado
7. Operaciones finales
 1. - Fermentación lenta o de acabado
 2. - Fermentación maloláctica
 3. - Microoxigenación de los vinos tintos
 4. - Técnicas especiales de vinificación en tinto
 5. - Vinificación en depósitos especialmente equipados
 6. - Vinificación por termotratamiento de la vendimia
 7. - Maceración carbónica

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ELABORACIÓN DE ROSADOS, DOBLE PASTA Y VINOS PROCEDENTES DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

1. Vinos rosados
 1. - Elaboración de vinos rosado por prensado directo
 2. - Elaboración de vinos rosados con maceración previa de la vendimia
2. Vinos de doble pasta
3. Vinos procedentes de agricultura ecológica
 1. - Cultivo ecológico de la vid
 2. - Vinificación ecológica

UNIDAD DIDÁCTICA 8. VINOS ESPUMOSOS

1. Vinos espumosos naturales
 1. - Elaboración por el método tradicional o Champenoise: cavas y champanes
 2. - Elaboración por el método tr nsfer o fermentación en botella
 3. - Elaboración por el método granv s o fermentación en grandes depósitos
2. Vinos de aguja
3. Vinos gasificados

UNIDAD DIDÁCTICA 9. VINOS GENEROSOS, LICOROSOS, DULCES Y RANCIOS

1. Vinos generosos
 1. - Elaboración y crianza de vinos de Jerez
2. Vinos licorosos
 1. - Las mistelas
3. Vinos dulces
 1. - Vinos dulces naturales
 2. - Vinos dulces procedentes de uvas atacadas por podredumbre noble
4. Vinos rancios
 1. - El Fondill n

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONSERVACIÓN Y CORRECCIÓN DE LOS VINOS

1. Composición de los vinos
 1. - Sustancias de gusto azucarado
 2. - Ácidos
 3. - Sales
 4. - Compuestos polifenólicos
 5. - Sustancias nitrogenadas
 6. - Polisacáridos
 7. - Sustancias volátiles y aromáticas
 8. - Vitaminas
2. Trasiegos y rellenos
3. Utilización del sulfuroso en la conservación de los vinos
4. Conservación de vinos con gas inerte
5. Correcciones de los vinos
 1. - Correcciones generales
 2. - Correcciones especiales

UNIDAD DIDÁCTICA 11. CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS

1. Características de los vinos a envejecer
2. Transformaciones del vino durante la crianza y el envejecimiento
 1. - Función del oxígeno en la crianza y el envejecimiento de los vinos
 2. - Modificaciones de los compuestos fenólicos
 3. - Modificaciones del aroma
3. Crianza oxidativa en madera
4. Envejecimiento en botellas
5. Envejecimiento acelerado
6. La madera de roble y su utilización enológica
 1. - Tipos de madera de roble
 2. - Fabricación de barricas

UNIDAD DIDÁCTICA 12. CLARIFICACIÓN DE LOS VINOS

1. Operaciones finales de los vinos
2. Clarificación espontánea
3. Clarificación por encolado
 1. - Clarificantes proteicos
 2. - Clarificantes vegetales
 3. - Clarificantes de síntesis industrial
 4. - Clarificantes minerales
 5. - Ensayos de encolado
 6. - Tecnología de la clarificación
 7. - Casos especiales de clarificación
4. Clarificación por centrifugación

UNIDAD DIDÁCTICA 13. ESTABILIZACIÓN DE LOS VINOS

1. Estabilización física: Tratamientos ténnicos de los vinos
 1. - Tratamientos de los vinos por el frío: estabilización tartárica
 2. - Tratamientos de los vinos por el calor

2. Estabilización química de los vinos
 1. - Efecto estabilizante sobre proteínas: encolado
 2. - Efecto estabilizante sobre coloides protectores
 3. - Efecto estabilizante sobre tartratos
 4. - Tratamientos desmetalizantes
 5. - Tratamientos antioxidantes
3. Estabilización biológica de los vinos
 1. - Medios de estabilización biológica
 2. - Utilización de los medios de estabilidad biológica de los vinos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. FILTRACIÓN DE LOS VINOS

1. Consideraciones básicas
2. Poder colmatante de los vinos
3. Filtración por tierras
 1. - Filtración por bujías
 2. - Filtración con filtro de platos verticales
 3. - Filtración con filtro de platos horizontales
4. Filtración sobre placas
 1. - Filtración sobre placas convencionales
 2. - Filtración sobre módulos lenticulares
 3. - Utilización de filtros-prensa
5. Filtración por membranas
 1. - Filtración con flujo perpendicular
 2. - Tipos de membranas
 3. - Parámetros que intervienen en el flujo del filtrado
6. Consecuencias organolépticas de la filtración

UNIDAD DIDÁCTICA 15. EMBOTELLADO DE LOS VINOS

1. Envasado de los vinos
2. Las botellas: lavado y acondicionado
3. Sistemas de llenado
 1. - Llenado isobárico
 2. - Llenado por vacío
4. Líneas de embotellado
 1. - Embotellado normal
 2. - Embotellado aséptico
 3. - Embotellado en caliente
 4. - Otras líneas de envasado
5. Operaciones auxiliares del embotellado
 1. - Taponado
 2. - Encapsulado
 3. - Etiquetado
6. Control de calidad

UNIDAD DIDÁCTICA 16. ENFERMEDADES, ALTERACIONES Y DEFECTOS DE LOS VINOS

1. Enfermedades de los vinos

1. - Enfermedades aerobias de los vinos
2. - Enfermedades anaerobias de los vinos
2. Alteraciones fisicoquímicas de los vinos
 1. - Quiebra oxidásica
 2. - Quiebra férrica
 3. - Quiebra cúprica
 4. - Quiebra proteica
 5. - Precipitaciones tartáricas
 6. - Precipitaciones de materia colorante
3. Defectos de los vinos
 1. - Defectos ocasionados por cloroanisoles
 2. - Olor y gusto a moho
 3. - Olor a compuestos de reducción
 4. - Olor y gusto a sulfuroso
 5. - Olor y gusto a ratón
 6. - Olor y gusto a madera
 7. - Otros aromas y gustos anormales

UNIDAD DIDÁCTICA 17. RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ENOLÓGICA

1. Efluentes contaminantes de la industria enológica Impacto sobre el medio ambiente
2. Sistemas de tratamiento de aguas residuales en las bodegas
3. Tipos de residuos de la industria enológica
4. Aprovechamiento de residuos generados en la vinificación

EDITORIAL ACADÉMICA Y TÉCNICA: Índice de libro Tecnología enológica Aleixandre, José Luis. Álvarez, Inmaculada. Publicado por Editorial Síntesis

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

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