



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0037_3 Producción Vitícola y Vinificaciones



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0037_3 Producción Vitícola y Vinificaciones

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



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 escuela de **formación 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.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores**



ACCESIBILIDAD

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.



HONESTIDAD

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.



PRACTICIDAD

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.



EMPATÍA

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0037_3 Producción Vitícola y Vinificaciones

Ver curso en la web

Solicita información gratis

MF0037_3 Producción Vitícola y Vinificaciones



DURACIÓN

180 horas



MODALIDAD

Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0037_3 Producción vitícola y vinificaciones, 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.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

DESCRIPCIÓN

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la enotecnia, dentro del área profesional bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la producción vitícola y vinificaciones.

OBJETIVOS

- Programar el establecimiento del viñedo y la plantación teniendo en cuenta los factores naturales y la variedades elegidas.
- Controlar el sistema de conducción y las operaciones de cultivo que permitan un desarrollo equilibrado de la planta.
- Determinar el sistema de protección del cultivo adecuado a cada situación, priorizando el empleo de aquellos más respetuosos con el medio ambiente.
- Programar la fecha de vendimia y su recepción en bodega y controlar las condiciones en que se lleva a cabo el tratamiento mecánico de la misma.
- Aplicar tratamientos prefermentativos al mosto o a la vendimia según el tipo de vino a obtener.
- Controlar el desarrollo de la fermentación alcohólica estableciendo las diferencias que representa la utilización de un cultivo seleccionado.
- Programar el desarrollo de la fermentación maloláctica cuando la calidad del vino requiere esta transformación.
- Especificar la sucesión de etapas que tienen lugar en las diferentes vinificaciones valorando la importancia de las mismas.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de los Industrias alimentarias, concretamente en enotecnia, dentro del área profesional bebidas y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la producción vitícola y vinificaciones.

PARA QUÉ TE PREPARA



La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0037_3 Producción vitícola y vinificaciones, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella 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 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

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.).

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: UF0935 Viticultura
- Manual teórico: UF0936 Recepción de la Vendimia y Operaciones Prefermentativas
- Manual teórico: UF0937 Procesos Fermentativos y Vinificaciones
- Paquete SCORM: UF0935 Viticultura
- Paquete SCORM: UF0936 Recepción de la Vendimia y Operaciones Prefermentativas
- Paquete SCORM: UF0937 Procesos Fermentativos y Vinificaciones



* Envío de material didáctico solamente en España.

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 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

Las cifras nos avalan

4,7 ★★★★★
2.625 opiniones

4,7 ★★★★★
12.842 opiniones

8.582
suscriptores

5.856
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 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 SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

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° 9900000169 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 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0037_3 Producción Vitícola y Vinificaciones

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

7 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.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0037_3 Producción Vitícola y Vinificaciones

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

MÓDULO 1. PRODUCCIÓN VITÍCOLA Y VINIFICACIONES

UNIDAD FORMATIVA 1. VITICULTURA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO DE LA VID Y PRODUCCIÓN VITÍCOLA.

1. Historia de la vid e importancia económica.
2. Ampelografía y mejora vegetal.
3. Estudio de las principales variedades.
4. Morfología, Anatomía y funciones de los órganos.
5. . De la raíz, la hoja y el tallo.
6. . De las yemas.
7. . De la inflorescencia y la flor.
8. . Del racimo y la baya.
9. Fisiología de la vid.
10. . Ciclo vegetativo.
11. . Ciclo reproductor.
12. Factores de la producción vitícola.
13. . El suelo.
14. . El clima.
15. . La variedad
16. Producción de plantas de vid.
17. . Estaquillado.
18. . Acodo.
19. . Injerto.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTABLECIMIENTO DEL VIÑEDO.

1. Reglamentación de las plantaciones.
2. Preparación del suelo antes de la plantación.
3. Elección del patrón.
4. Plantación.
5. . Trazado de la plantación.
6. . Época
7. . Preparación de las plantas.
8. . Formas de plantación.
9. . Cuidados posteriores a la plantación.
10. Instalación de soportes de la viña.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE CONDUCCIÓN Y PODA DE LA VID.

1. Parámetros de la implantación de las cepas.

2. . Densidad de plantación.
3. . Marco de plantación.
4. . Orientación de las filas.
5. Parámetros de la forma de las cepas.
6. . Altura del tronco.
7. . Sistemas de poda.
8. . Sistemas de empalizamiento.
9. Parámetros reguladores del equilibrio entre parte vegetativa y reproductora.
10. Poda de la vid.
11. . Principio de la poda.
12. . Poda Guyot simple.
13. . Poda Guyot doble.
14. . Cordones.
15. . Vaso.
16. . Época de poda.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANTENIMIENTO DEL SUELO Y FERTILIZACIÓN.

1. Constituyentes fundamentales del suelo.
2. Labores. Maquinaria utilizada.
3. Cubierta vegetal.
4. Desyerbado químico.
5. Nutrición mineral y fertilización.
6. . Nutrición mineral de la vid.
7. . Abonado de la vid.
8. . Riego.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTECCIÓN DEL VIÑEDO.

1. Accidentes y enfermedades no parasitarias.
2. . Heladas, Granizo y Viento.
3. . Clorosis.
4. . Desecación del raspón y otras.
5. Enfermedades producidas por virus.
6. . Aspecto de los órganos afectados y detección.
7. . Transmisión de la virosis.
8. Enfermedades criptogámicas.
9. . Milidiu.
10. . Oidio.
11. . Back-rot.
12. . Podredumbre gris.
13. . Otras.
14. Enfermedades bacterianas.
15. Parásitos animales.
16. . Filoxera.
17. . Polillas del racimo.
18. . La piral.
19. . Aranas rojas y aranas amarillas.

20. Reconocimiento de plagas y enfermedades de la vid.
21. Tratamientos de plagas y enfermedades.
22. . Determinación del método de lucha: química, integrada, biológica.
23. . Productos fitosanitarios. Manipulación. Riesgos para la salud y medioambientales.
24. . Maquinaria de aplicación de fitosanitarios. Seguridad en el manejo. Utilización del EPI.
25. . La lucha integrada.
26. . La prevención y la lucha biológica.

UNIDAD FORMATIVA 2. RECEPCIÓN DE LA VENDIMIA Y OPERACIONES PREFERMENTATIVAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VENDIMIA Y RECEPCIÓN EN BODEGA.

1. Determinación de la fecha de vendimia.
2. . Evolución del grano de uva. Control de la maduración.
3. . Tipos de madurez: industrial, tecnológica. Alteraciones de la madurez.
4. . Tipo de muestreo. Periodicidad.
5. . Responsabilidad en la toma de muestras y en la realización de los controles.
6. Transporte y recepción de la vendimia en bodega.
7. . Planificación y transporte de la vendimia.
8. . Control de la recepción de vendimia en bodega.
9. . Descarga de la vendimia.
10. Descripción y regulación de los equipos de tratamiento mecánico de la vendimia.
11. . Despalilladoras.
12. . Estrujadoras.
13. . Escurridores y prensas.
14. . Bombas de vendimia.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSFORMACIONES ENZIMÁTICAS EN LA UVA Y EL MOSTO. UTILIZACIÓN DE PREPARADOS ENZIMÁTICOS. EL EMPLEO DEL DIÓXIDO DE AZUFRE EN MOSTOS.

1. Enzimas oxidásicas.
2. . Oxigenasas.
3. . Oxidoreductasas.
4. . Peroxidasas.
5. . Consumo de oxígeno en mostos.
6. Enzimas hidrolíticas.
7. . Proteasas.
8. . Enzimas pectolíticas.
9. La utilización de preparados enzimáticos industriales en vinificación.
10. . Enzimas para la extracción del mosto.
11. . Enzimas para la clarificación del mosto.
12. . Enzimas de extracción y estabilización del color.
13. . Enzimas que favorecen la liberación de aromas.
14. Química del dióxido de azufre.
15. Las moléculas que se combinan con el dióxido de azufre.

16. Propiedades del dióxido de azufre.
17. . Protección de las oxidaciones.
18. . Propiedades antimicrobianas.
19. Condiciones de empleo del dióxido de azufre.
20. . Dosis de utilización en vinificación.
21. . Formas de utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CORRECCIONES DE LA VENDIMIA Y EL MOSTO.

1. Corrección de acidez.
2. . Límites legales en la UE.
3. . Acidificación.
4. . Desacidificación.
5. Correcciones de azúcares.
6. . Enriquecimiento en azúcares.
7. . Empobrecimiento de azúcares.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESFANGADO

1. Formación y composición de los fangos.
2. Control del desfangado por medida de la turbidez.
3. Influencia del desfangado en la composición de los vinos blancos secos.
4. Incidencia del desfangado en el desarrollo de la fermentación.
5. Práctica del desfangado.
6. Proceso de clarificación de los depósitos de fangos.

UNIDAD FORMATIVA 3. PROCESOS FERMENTATIVOS Y VINIFICACIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS LEVADURAS. METABOLISMO Y CONDICIONES DE DESARROLLO.

1. Constituyentes de la célula de levadura.
2. Reproducción y ciclo biológico de las levaduras.
3. Fenómeno «killer».
4. Clasificación de las especies de levadura.
5. Metabolismo de las levaduras.
6. . Vías de degradación de los azúcares.
7. . Regulación de las vías metabólicas de utilización de los azúcares.
8. . Metabolismo de los compuestos nitrogenados.
9. Condiciones de desarrollo de las levaduras.
10. . Control de la fermentación: Cinética de la fermentación, control de temperatura, ciclo de crecimiento de las levaduras, necesidades nutritivas.
11. . Activadores de la fermentación: Factores de crecimiento, factores de supervivencia, otros activadores de la fermentación.
12. . Inhibición de la fermentación: Inhibición por el etanol, inhibición por los subproductos de la fermentación. El empleo de cortezas de celulares.
13. . Factores físico-químicos que influyen en el crecimiento de las levaduras y en la fermentación.
14. . Las paradas de fermentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS BACTERIAS LÁCTICAS Y LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.

1. Diferentes constituyentes de la célula bacteriana.
2. Taxonomía de las bacterias lácticas.
3. Identificación de las bacterias lácticas.
4. Metabolismo de las bacterias lácticas.
5. . Nutrición de las bacterias lácticas.
6. . Factores físico-químicos del crecimiento bacteriano.
7. . Evolución de la microflora bacteriana láctica.
8. . Interacciones microbianas.
9. La fermentación maloláctica. Características.
10. Importancia de la fermentación maloláctica para la calidad del vino.
11. Riesgos de la fermentación maloláctica.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS BACTERIAS ACÉTICAS.

1. Características principales.
2. Clasificación y rasgos fisiológicos más importantes.
3. Metabolismo de las bacterias acéticas.
4. Influencia del desarrollo de bacterias acéticas en mostos y vinos.
5. Evolución de las bacterias acéticas durante la vinificación y la crianza de vinos.
6. Fermentación acética. Características. Diferentes sistemas de producción de vinagre.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS.

1. Características distintivas de las vinificaciones de blancos y criterios de calidad.
2. Extracción y protección del mosto.
3. Práctica del desfangado, correcciones del mosto.
4. Conducción de la fermentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS.

1. Tratamientos mecánicos de la vendimia y encubado.
2. Conducción de la fermentación alcohólica.
3. . Influencia de las condiciones climáticas.
4. . Remontado y aireación del mosto.
5. . El control de la fermentación y finalización.
6. Conducción de la maceración.
7. Ecurrido y prensado.
8. Conducción de la fermentación maloláctica.
9. . Transformaciones del vino con la fermentación maloláctica.
10. . Control de la fermentación maloláctica.
11. . Condiciones necesarias para el desarrollo de la fermentación maloláctica.
12. Inoculación de cultivos bacterianos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OTRAS VINIFICACIONES.

1. Elaboración de vinos rosados.



2. . Caracterización de vinos rosados.
3. . Elaboración por prensado directo.
4. . Elaboración con maceración corta.
5. Vinificación con maceración carbónica.
6. . Principios de la maceración carbónica.
7. . Metabolismo anaerobio.
8. . Transformaciones de la uva en la maceración carbónica.
9. . Microbiología de la maceración carbónica.
10. . Conducción de la maceración carbónica.
11. Vinificación con calentamiento de la vendimia.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0037_3 Producción Vitícola y Vinificaciones

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? 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.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!