



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0038_3 Análisis Enológico y Cata



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0038_3 Análisis Enológico y Cata

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

MF0038_3 Análisis Enológico y Cata

Ver curso en la web

Solicita información gratis

MF0038_3 Análisis Enológico y Cata



DURACIÓN

150 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 MF0038_3 Análisis Enológico y Cata, 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 industria alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de enotecnia, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el análisis enológico y cata.

OBJETIVOS

- Aplicar una metodología que permita normalizar los ensayos de cata.
- Relacionar los resultados del análisis sensorial, con los sistemas de obtención, elaboración y evolución de mostos y vinos.
- Organizar el laboratorio microbiológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
- Aplicar las técnicas de análisis microbiológicos, identificando y caracterizando los microorganismos.
- Controlar el laboratorio enológico reconociendo las instalaciones, equipos y recursos que lo componen.
- Aplicar las técnicas de medida de parámetros físico
- químicos y relacionarlos con las características y calidad de los mostos y vinos.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de industrias alimentarias, concretamente en enotecnia, dentro del área profesional de bebidas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el análisis enológico y cata

PARA QUÉ TE PREPARA

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0038_3 Análisis enológico y cata, 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 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



* Envío de material didáctico solamente en España.

- Manual teórico: UF0938 Cata
- Manual teórico: UF0939 Análisis Microbiológico
- Manual teórico: UF0940 Análisis Químico
- Paquete SCORM: UF0938 Cata
- Paquete SCORM: UF0939 Análisis Microbiológico
- Paquete SCORM: UF0940 Análisis Químico

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 Nº 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 Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0038_3 Análisis Enológico y Cata

[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

MF0038_3 Análisis Enológico y Cata

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

MÓDULO 1. ANÁLISIS ENOLÓGICO Y CATA

UNIDAD FORMATIVA 1. CATA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DE MATERIALES E INSTALACIONES DE CATA.

1. Identificación de los materiales utilizados en la cata. Sala de cata.
2. Instalaciones. Condiciones ambientales.
3. Las fichas de cata. Vocabulario.
4. Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.
5. Presentación de los vinos
 1. - Criterios.
 2. - Temperatura.
 3. - Decantación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE CARACTERÍSTICAS SENSORIALES.

1. Componentes de los vinos y derivados y su relación con las características organolépticas.
2. Los sentidos.
 1. - Funcionamiento.
 2. - Memoria y educación sensorial.
 3. - Juegos de aromas y sabores.
3. Sabores elementales.
4. Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FASES DE LA DEGUSTACIÓN.

1. Metodología de la cata.
2. Fase visual.
 1. - Limpidez .
 2. - Color y efervescencia.
3. Fase olfativa.
 1. - Identificación de los tipos de aromas.
 2. - Clasificación de aromas.
4. Fase gustativa. Las sensaciones gustativas.
5. Vía retronasal.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CATA.

1. Tipos de cata.
2. Diferentes protocolos de cata según el tipo de producto.
3. Identificación del color, aroma y sabor.

4. Análisis sensorial
 1. - Umbrales de percepción de los aromas y sabores
 2. - Análisis visual (limpidez, tipo de color, matiz)
5. Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes del vino.
 1. - Calidad de las materia primas.
 2. - Sistema de elaboración.
6. Defectos organolépticos.
7. Evolución del vino en el tiempo.
8. La cata y la cultura vitivinícola.
 1. - Denominaciones de Origen. Regiones vitivinícolas mas destacadas en el mundo: localización, variedades y vinos mas representativos.
 2. - Variedades mas significativas y sus valores órganolepticos.
 3. - Influencia del clima y del suelo en la tipicidad de los vinos.

UNIDAD FORMATIVA 2. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO.

1. Caracterización y disposición del laboratorio microbiológico.
 1. - Normativa.
 2. - Equipamiento del laboratorio microbiológico.
 3. - Medidas de higiene y seguridad en el laboratorio enológico.
2. Medidas medioambientales y de prevención que deben considerarse.
 1. - Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección del medioambiente.
 2. - Normativa relativa a la eliminación de residuos, vertidos y emisiones.
 3. - Gestión de residuos generados.
 4. - Medidas de prevención de riesgos laborales.
3. Informes y cálculos relacionados con los análisis y controles efectuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS MICROSCÓPICAS.

1. El microscopio óptico.
 1. - Descripción.
 2. - Normas para la observación microscópica.
2. Técnicas del examen microscópico.
 1. - En fresco.
 2. - Coloraciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CULTIVO.

1. Fundamento.
2. Medios de cultivo.
 1. - Medios de aislamiento.
 2. - Medios de enriquecimiento.
 3. - Otros medios.
3. Esterilización de medios, envases y utensilios.
 1. - Calor directo.
 2. - Calor seco.

3. - Calor húmedo.
4. - Otros métodos de esterilización.
4. Siembras de material microbiano.
 1. - En tubo.
 2. - En placa de Petri.
5. Aislamiento de levaduras.
 1. - Principales especies de levaduras.
 2. - Medios de cultivo para el aislamiento de levaduras.
 3. - Técnica de recuento y aislamiento.
 4. - Algunas pruebas diferenciales de especies.
 5. - Ensayos microbiológicos para el control de la población de levaduras (fermentación, licor de tiraje, entre otros).
6. Aislamiento de bacterias lácticas.
 1. - Principales especies de bacterias lácticas.
 2. - Medios de cultivo de bacterias lácticas.
 3. - Bacterias homofermentativas y heterofermentativas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL MICROBIOLÓGICO EN BODEGA.

1. Pruebas de control microbiológico aplicables a la bodega.
 1. - Durante la fermentación.
 2. - Durante la conservación, filtración y embotellado del vino.
2. Relación de las características organolépticas, físicas y químicas de un vino con la posible presencia de alteraciones microbianas.

UNIDAD FORMATIVA 3. ANÁLISIS QUÍMICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL LABORATORIO DE QUÍMICA ENOLÓGICA.

1. Caracterización del laboratorio.
2. Equipamiento del laboratorio de química enológica.
3. Medidas de higiene y seguridad en el laboratorio enológico.
4. Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección del medioambiente.
5. Normativa relativa a la eliminación de residuos, vertidos y emisiones.
6. Medidas de prevención de riesgos laborales.
7. Informes y cálculos relacionados con los análisis y controles efectuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE PARÁMETROS QUÍMICOS.

1. Fundamentos de química general.
2. Procedimientos de toma e identificación de muestras.
3. Determinaciones físicas.
 1. - Fundamentos y protocolos.
 2. - Densidad,
 3. - Masa volúmica.
 4. - Extracto seco.
 5. - Grado alcohólico.
 6. - Otras.

4. Determinaciones volumétricas en enología.
 1. - Fundamentos y protocolos.
 2. - Acidez total.
 3. - Acidez volátil.
 4. - Nitrógeno fácilmente asimilable.
 5. - Otras.
5. Determinaciones redox en enología.
 1. - Fundamentos y protocolos.
 2. - Azúcares reductores.
 3. - Anhídrido sulfuroso libre y total.
6. Preparación de reactivos y del material necesario para los análisis.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL.

1. Mantenimiento del instrumental analítico.
2. Técnicas de refractometría, potenciometría y conductimetría.
3. Métodos ópticos aplicados a la enología.
 1. - Fundamento.
 2. - Turbidimetría y nefelometría.
 3. - Espectroscopia ultravioleta y visible.
4. Métodos separativos cromatográficos aplicados en enología.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS.

1. Evaluación del resultado la acidez de un mosto o vino.
2. Interpretación de los análisis de dióxido de azufre.
3. Interpretación de los azúcares presentes en la uva y el vino.
4. Evaluación de otros compuestos del mosto o vino.
5. Representación gráfica y cálculos estadísticos.
6. Metodología de la elaboración de informes.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0038_3 Análisis Enológico y Cata

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!