



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0040_3 Instalaciones Enológicas

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.

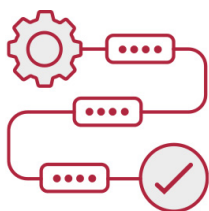
Descubre Euroinnova International Online Education

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

MF0040_3 Instalaciones Enológicas

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

MF0040_3 Instalaciones Enológicas



DURACIÓN

90 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 MF0040_3 Instalaciones Enológicas, 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**



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).



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0040_3 Instalaciones Enológicas

Ver curso en la web

Solicita información gratis



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXX 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/XXXXXXX-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 Titulación es propia de Euroinnova, de la cual forma parte el Plan de Formación de Euroinnova, el cual es el responsable de la gestión de los cursos y de la impartición de los cursos. La presente Titulación es propia de Euroinnova, de la cual forma parte el Plan de Formación de Euroinnova, el cual es el responsable de la gestión de los cursos y de la impartición de los cursos. La presente Titulación es propia de Euroinnova, de la cual forma parte el Plan de Formación de Euroinnova, el cual es el responsable de la gestión de los cursos y de la impartición de los cursos.

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 instalaciones enológicas.

OBJETIVOS

- Analizar el funcionamiento y las necesidades de las máquinas y equipos de producción y supervisar las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- Especificar las condiciones necesarias que deben cumplir recipientes y locales de la bodega, para una correcta conservación de los 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 la instalaciones enológicas.

PARA QUÉ TE PREPARA

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0040_3 Instalaciones enológicas, 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).



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0040_3 Instalaciones Enológicas

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

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

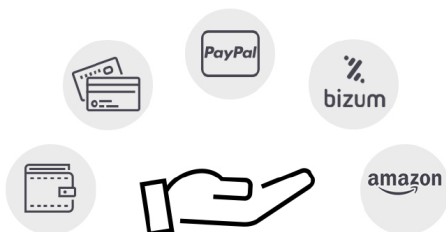
- Manual teórico: MF0040_3 Instalaciones Enológicas
- Paquete SCORM: MF0040_3 Instalaciones Enológicas



** 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

innovapay

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 opiniones4,7 ★★★★★
12.842 opiniones8.582
suscriptores5.856
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

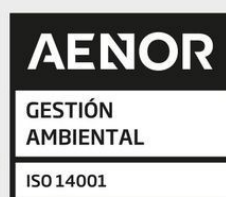


NO ESTARÁS SOLO

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.



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

MF0040_3 Instalaciones Enológicas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



CERTIFIED
ASSOCIATE



Programa Formativo

MÓDULO 1. INSTALACIONES ENOLÓGICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS DE RECEPCIÓN Y TRATAMIENTO MECÁNICO DE LA VENDIMIA.

1. Equipos para el control de recepción y descarga.
 1. - Básculas.
 2. - Tomamuestras y analizadores automáticos.
 3. - Cintas o mesas de selección.
 4. - Puentes y plataformas de descarga
2. Despalilladoras.
3. Estrujadoras.
4. Evacuadores de raspones
5. Ecurridores.
6. Prensas.
7. Bombas de vendimia.
8. Tuberías de vendimia.
9. Dosificadores de sulfuroso.
10. Mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos. Limpieza.
11. Medidas de seguridad. Normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS DE FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN.

1. Filtros de tierra.
 1. - Filtros de aluvionado.
 2. - Filtros rotativos de vacío.
 3. - Filtros prensa de marcos.
2. Filtros de placas.
 1. - Descripción .
 2. - Funcionamiento.
3. Manejo y mantenimiento de primer nivel de los equipos de filtración. Limpieza.
4. Medidas de seguridad. Normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MAQUINARIA DE ENVASADO DEL VINO.

1. Embotellado.
 1. - Fabricación de botellas.
 2. - Tipos de botella.
 3. - Maquinas enjuagadotas y lavadoras de botella.
 4. - Maquinas llenadoras de botellas.
 5. - Acondicionamiento del vino para el embotellado.
2. Envases en «brik» y otros.
3. Taponado de botellas.

4. Capsulado de las botellas.
5. Mantenimiento de primer nivel de la línea de envasado de vinos.
6. Limpieza y desinfección.
7. Medidas de higiene seguridad alimentaria. Normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DEPÓSITOS Y CONDUCCIONES.

1. Depósitos de fermentación y almacenamiento.
 1. - Tinas de madera.
 2. - Depósitos de hormigón. Recubrimiento.
 3. - Depósitos de acero inoxidable.
 4. - Depósitos de poliéster reforzado con fibra de vidrio.
 5. - Cálculo del aforo de los recipientes enológicos.
2. Conducciones, valvulería y accesorios.
 1. - Tuberías flexibles.
 2. - Tuberías fijas.
 3. - Valvulería y accesorios.
3. Limpieza y desinfección de depósitos y conducciones.
4. Medidas de seguridad. Normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INSTALACIONES DE FRÍO Y/O CALOR.

1. Circuito frigorífico.
 1. - Fluidos refrigerantes.
 2. - Compresores.
 3. - Condensadores.
 4. - Evaporadores y válvulas de expansión.
 5. - Otros componentes.
 6. - Mantenimiento de los equipos.
2. Aplicaciones enológicas del frío o del calor.
 1. - Refrigeración de mostos y vendimias.
 2. - Control de la temperatura de fermentación.
 3. - Estabilización de los vinos por frío.
 4. - Climatización de locales.
3. Cálculo de las necesidades de frío o de calor en la bodega.
 1. - Necesidades de refrigeración en vendimia.
 2. - Comprobación de calentamiento para la fermentación maloláctica.
 3. - Comprobación de la refrigeración para la estabilización tartárica.
4. Medidas de seguridad. Normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONDICIONES AMBIENTALES DE LAS BODEGAS.

1. Temperatura.
2. Humedad.
3. Iluminación.
4. Ventilación.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0040_3 Instalaciones Enológicas

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!