



FORMACIÓN ONLINE

Titulación expedida por Euroinnova International Online Education
y Universidad Tres Culturas

Curso en Vitivinicultura

ALIANZA EUROINNOVA Y GRUPO LOTTUS

Gracias a la **colaboración entre Euroinnova y el Grupo Lottus Education**, se pretende ofrecer una formación de calidad al alumnado, que responda a las demandas del mercado laboral a nivel global.

De esta forma, Euroinnova refuerza su presencia en el mercado mexicano, ampliando su catálogo de programas formativos online, gracias a la colaboración con uno de los grupos del sector educativo más importantes del país Latinoamericano, que cuenta con **+80k alumnos presenciales**.

Una alianza que apuesta por la **democratización de la educación**, con el fin de revolucionar el mundo de la formación online y ofrecer a nuestros alumnos y alumnas programas de calidad para que tengan la oportunidad de acceder a un futuro prometedor.



EUROINNOVA Y UTC



Euroinnova International Online Education inicia su actividad 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.

La **Universidad Tres Culturas (UTC)** nace en 1999 con el objetivo de formar una nueva generación de profesionistas emprendedores y multidisciplinarios que puedan garantizar el éxito de las organizaciones y empresas en que participen.

Por ello, UTC lleva más de 23 años ofreciendo una opción educativa accesible y de calidad para aquellas generaciones que están transformando al país. Su oferta educativa incluye: **Bachillerato, Licenciaturas y Maestrías.**

La universidad se apoya en la disciplina, compromiso y perseverancia. Postulándose como una opción de educación superior de calidad, a un costo accesible y con un modelo educativo propio.

VALORES

Los valores sobre los que se asienta Euroinnova son:

1

Accesibilidad

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

2

Honestidad

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

3

Practicidad

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

4

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 cinco 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.



Curso en Vitivinicultura



DURACIÓN
100 horas



MODALIDAD
Online



ACOMPANIAMIENTO PERSONALIZADO

TITULACIÓN

Titulación de Curso en Vitivinicultura con 100 horas expedida por Universidad Tres Culturas UTC en conjunto con Euroinnova International Online Education



DESCRIPCIÓN

Este Curso en Vitivinicultura se presenta como un curso esencial en la industria vinícola debido a su crecimiento constante y a la demanda de expertos en la producción de vinos de alta calidad. Este curso te proporcionará una sólida formación en viticultura y enología, abordando temas como el cultivo de la vid, la vinificación, la cata de vinos y la gestión de bodegas. La producción y el consumo de vinos continúan en aumento a nivel mundial, creando una demanda sostenida de profesionales capacitados en vitivinicultura, además, los consumidores exigen vinos de alta calidad, lo que requiere una comprensión profunda de las prácticas de cultivo y producción. Este curso te capacitará para cumplir con estos estándares.

OBJETIVOS

- Dominar técnicas de cultivo de la vid.
- Aprender procesos de vinificación.
- Reconocer variedades de uvas y regiones vinícolas.
- Evaluar calidad y sabor del vino.
- Aplicar prácticas sostenibles en viticultura.
- Comprender la historia y cultura del vino.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

El Curso en Vitivinicultura está dirigido a entusiastas del vino, enólogos en formación, productores de uva, trabajadores de bodegas, sommeliers, profesionales de la industria vinícola y cualquier persona interesada en adquirir conocimientos sólidos sobre el cultivo de la vid, la producción de vino y la apreciación de esta bebida.

PARA QUÉ TE PREPARA

El Curso en Vitivinicultura te prepara para convertirte en un experto en la producción de vinos de alta calidad. Adquirirás conocimientos en el cultivo de la vid, técnicas de vinificación, gestión de bodegas y cata de vinos y estarás preparado para trabajar en viñedos, bodegas,

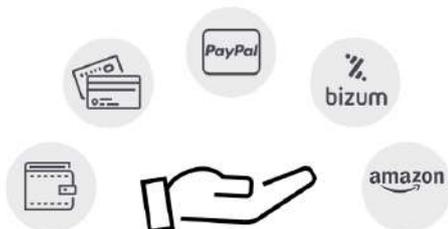
empresas de importación/exportación de vinos, enoturismo y en la industria vinícola en roles de producción, marketing, ventas o emprendimiento propio.

SALIDAS LABORALES

Las salidas laborales del Curso en Vitivinicultura incluyen trabajos en viñedos como viticultor o técnico agrícola, en bodegas como enólogo, en empresas de distribución de vinos, en el sector de enoturismo, en la gestión de restaurantes y vinotecas, en el ámbito de la educación y consultoría vitivinícola, y como emprendedor en la producción y comercialización de vinos.

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

6 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

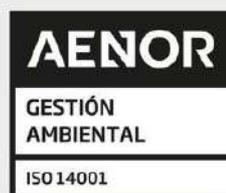


NO ESTARÁS SOLO

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 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.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

1. - Dominar técnicas de cultivo de la vid.
2. - Aprender procesos de vinificación.
3. - Reconocer variedades de uvas y regiones vinícolas.
4. - Evaluar calidad y sabor del vino.
5. - Aplicar prácticas sostenibles en viticultura.
6. - Comprender la historia y cultura del vino.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA UVA. Y OTRAS MATERIAS PRIMAS

1. Cultivo del viñedo
2. Protección racional del viñedo
3. Zonas y producciones vitivinícolas
4. Materias auxiliares: características, actuación, normativa
5. Cultivo y protección de los frutales
6. Zonas de producción de sidra
7. La sidra en el mundo
8. Materias auxiliares: características, actuación, normativa

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. Elección de la fecha de recolección
5. Documentación técnica utilizada
6. Recolección manual y mecanizada
7. Manipulación de la fruta
8. Recipientes utilizados en la recolección y transporte
9. Recepción y control de las materias primas y auxiliares
10. Almacenamiento de la fruta
11. Evacuación de residuos de fruta

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y SENSORIALES DE LA MATERIA PRIMA

1. Determinaciones físico-químicas inmediatas
2. Cata de uva y otras materias primas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE TRATAMIENTO A LA VENDIMIA Y A OTRAS MATERIAS PRIMAS

1. Despalillado, estrujado, mayado, otros
2. Extracción de mostos: Escurrido
3. Maceración. Maceración prefermentativa en frío. Duración de la maceración. Factores

que influyen

4. Prensado. Tipos de prensas. Presiones de trabajo según tipo y calidad del producto
5. Tratamientos de limpieza y desinfección del material
6. Procesado de otras frutas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

1. Tipos de fermentación, agentes responsables, incorporación de levaduras y bacterias seleccionadas. La fermentación espontánea
2. Condiciones de desarrollo de levaduras y bacterias
3. Activadores de fermentación. Nutrientes específicos
4. Operaciones durante el proceso fermentativo: Encubado de vendimias o mostos. Remontado. Descube. Trasiegos
5. Técnicas de vinificación para la elaboración de vinos tintos: Maceración inicial en caliente. Maceración inicial en frío. Maceración carbónica. Vinificación continua. Termovinificación. Flash detente
6. Técnicas de vinificación para vinos blancos y rosados. Maceración prefermentativa de hollejos
7. Control de temperaturas y seguimiento de la fermentación: Fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica
8. Los problemas fermentativos. Ralentizaciones y paradas de fermentación
9. Alteraciones durante el proceso fermentativo, síntomas, prevención y corrección

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EL PROCESO DE CLARIFICACIÓN

1. Clarificación de los vinos, sidras y otros productos
2. Principios de la clarificación. Mecanismos en la clarificación
3. Factores que influyen en la clarificación
4. Ensayos de clarificación
5. Sobreencolado. Causas del sobreencolado. Prevención
6. Tipos de clarificantes
7. Las gelatinas, la ovoalbúmina, la ictiocola, la caseína, las proteínas vegetales, las bentonitas, los alginatos, los taninos, los soles de sílice, el PVPP, otros

QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER
QUIEN QUIERAS SER QUIEN QUIERAS SER

Quien quieras ser

