



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

**Especialista en Análisis Sensorial de Vinos**





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 estudiantess 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**  
INTERNATIONAL 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

## 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

## Especialista en Análisis Sensorial de Vinos



**DURACIÓN**  
200 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 de alto nivel que requiere el cumplimiento de los requisitos establecidos en el plan de formación de EuroInnova. La presente formación es parte de un programa de formación de alto nivel que requiere el cumplimiento de los requisitos establecidos en el plan de formación de EuroInnova. La presente formación es parte de un programa de formación de alto nivel que requiere el cumplimiento de los requisitos establecidos en el plan de formación de EuroInnova.

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## Descripción

---

Si trabaja en el sector de la hostelería y restauración y desea conocer los aspectos fundamentales sobre los vinos y llegar a especializarse en su análisis sensorial este es su momento, con el Curso de Especialista en Análisis Sensorial de Vinos podrá adquirir las técnicas oportunas así como las diferentes fases para analizar de manera profesional los aspectos sensoriales del vino.

## Objetivos

---

Los objetivos que se pretenden conseguir con este curso en análisis sensorial de vinos son los siguientes: Conocer las técnicas relacionadas con el servicio del vino y el maridaje. Adquirir los componentes del vino. Ampliar los conocimientos sobre el equilibrio y la interferencia entre los sabores del vino. Conocer los tipos y técnicas de catas de vinos. Aprender las distintas fases para realizar un análisis sensorial.

## A quién va dirigido

---

El Curso de Especialista en Análisis Sensorial de Vinos está dirigido a profesionales del sector que quieran ampliar su formación, así como a personas interesadas en dedicarse profesionalmente al sector del vino y aprender las técnicas para desarrollar un análisis sensorial con profesionalidad.

## Para qué te prepara

---

El Curso de Especialista en Análisis Sensorial de Vinos le prepara para tener una visión amplia y precisa sobre el entorno del vino, especializándose en las técnicas que le ayudarán a realizar un análisis sensorial de manera experta, prestando atención a los diferentes factores que inciden en esta labor.

## Salidas laborales

---

Una vez finalizada la formación en el presente curso habrás adquirido los conocimientos y habilidades necesarias para poder trabajar en:

- Catas de vinos.
- Maridaje.
- Análisis sensorial del vino.
- Restauración.
- Hostelería.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CLIMA, TIERRA Y HOMBRE.

1. De la cepa al vino
2. Suelo clima y vid la poda
3. Componentes de la uva
4. Maduración de la uva
5. El color de la uva
6. Aroma y sabor en la uva
7. La vendimia
8. La vinificación
9. Composición del vino
10. Crianza
11. Tipos de vino

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIONES PRINCIPALES.

1. El etiquetado de los vinos
2. Menciones clásicas y países

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA BODEGA EN CASA.

1. Observación de los vinos en el envejecimiento

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL VINO Y SU SERVICIO.

1. Los vinos y su temperatura
2. Decantar o trasvasar
3. El cristal y su historia
4. Las copas y los vinos

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. MARIDAJES.

1. Vino y gastronomía
2. Maridajes genéricos
3. El vino en el aperitivo

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. LOS COMPONENTES DEL VINO.

1. Las sustancias colorantes
2. Las sustancias aromáticas
3. Las sustancias dulces
4. Las sustancias ácidas
5. Las sustancias saladas
6. Las sustancias amargas

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL EQUILIBRIO EN LOS VINOS.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

1. El equilibrio y la interferencia entre los sabores
2. Los equilibrios aromáticos

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. LA CATA: TIPOS Y TÉCNICAS.

1. Definición de cata
2. Objetivos de la cata
3. En la cata profesional
4. Los tipos de cata

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. FASE VISUAL.

1. Color intensidad, matiz, capa y estado
2. Limpidez, transparencia y brillo
3. La fluidez

#### UNIDAD DIDÁCTICA 10. FASE OLFATIVA.

1. La fisiología
2. Aroma
3. Expresiones y términos sobre las cualidades del vino
4. División de los aromas según Max Léglise
5. Aroma versus buqué

#### UNIDAD DIDÁCTICA 11. FASE GUSTATIVA.

1. La fisiología del gusto
2. Las sensaciones gustativas en la boca
3. Las sustancias sápidas del vino
4. La vinosidad
5. La permanencia gustativa

#### UNIDAD DIDÁCTICA 12. DEFECTOS DEL VINO Y SU ORIGEN.

1. Los defectos más comunes en un vino
2. Como detectar defectos en el vino

## ¿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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.edu.es](http://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