



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0551_2 Destilería-Licorería





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.

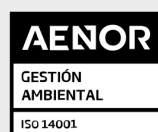


NO ESTARÁS SOLO

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

MF0551_2 Destilería-Licorería



DURACIÓN
90 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0551_2 Destilería-licorería, regulado en el Real Decreto 1228/2006 de 27 de octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAH0109 Elaboración de Vinos y Licores. 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.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX 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/XXXX-XXXX-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 expedida por el Centro Asociado de Estudios de Destilación y Licorería de EUROINNOVA, entidad sin ánimo de lucro, inscrita en el Registro de Entidades sin ánimo de lucro de la Junta de Andalucía, con el número de inscripción 1.234.567.89. La presente Titulación es expedida en virtud de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de febrero, de Universidades, y de la Ley Orgánica 3/2004, de 29 de enero, de Medidas de Protección de Datos de Carácter Personal. La presente Titulación es expedida en virtud de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de febrero, de Universidades, y de la Ley Orgánica 3/2004, de 29 de enero, de Medidas de Protección de Datos de Carácter Personal. La presente Titulación es expedida en virtud de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de febrero, de Universidades, y de la Ley Orgánica 3/2004, de 29 de enero, de Medidas de Protección de Datos de Carácter Personal.

Descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la elaboración de vinos y licores, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la destilería-licorería, y conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.

Objetivos

Los objetivos de este Curso de Licorería son los siguientes:

- Analizar los procedimientos de destilación y de elaboración de licores, relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados.
- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de destilería y licorería.
- Aplicar los métodos de destilación para obtener alcoholes o aguardientes simples, consiguiendo la calidad requerida.
- Aplicar las técnicas de elaboración de bebidas y licores compuestos, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Utilizar la metodología de toma de muestras y realizar las pruebas y ensayos de laboratorio requeridos.
- Indicar las medidas de protección y seguridad que se deben adoptar en el proceso de destilación.

Para qué te prepara

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de los servicios a las industrias alimentarias, concretamente en la elaboración de vinos y licores, dentro del área profesional de bebidas, y a todas

[Ver en la web](#)

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la destilería-licorería.

A quién va dirigido

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0551_2 Destilería-licorería, 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

Con este Curso de Licorería, ampliarás tu formación en el ámbito de la hostelería. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales en el seno de grandes, medianas y pequeñas empresas de producción de vinos, sidras etc.

TEMARIO

MÓDULO 1. DESTILERÍA-LICORERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS DE DESTILERÍA Y LICORERÍA

1. Composición y distribución de los espacios.
2. Instalaciones generales y servicios auxiliares necesarios.
3. Equipos de destilación:
4. . Alambiques. Componentes básicos de. Funcionamiento y regulación.
5. . Columnas de destilación. Componentes básicos. Funcionamiento y regulación.
6. . Columnas de rectificación. Descripción y funcionamiento.
7. Equipos para la elaboración de licores y bebidas derivadas.
8. Operaciones de preparación, mantenimiento de primer nivel y limpieza.
9. Seguridad en la utilización de equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONDUCCIÓN DE LA DESTILACIÓN

1. Preparación de materias primas para la destilación. Fundamentos.
2. Tipos de destilación:
3. . Destilación discontinua.
4. . Destilación continua: Por arrastre de vapor. Destilación al vacío.
5. Rectificado de los alcoholes.
6. Conducción del proceso de destilación.
7. Aplicaciones de la destilación.
8. Productos y subproductos de la destilación.
9. . Concentración de efluentes. Minimización de vertidos.
10. . Destilación fraccionada de orujos.
11. . Tipos de aguardientes: Aguardientes de vino. Aguardientes de orujo.
12. . Aguardientes de sidra. Otros tipos de aguardientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ELABORACIÓN Y AÑEJADO DE LICORES

1. Anejamiento de aguardientes simples.
2. . Materiales y recipientes utilizados en el anejamiento:
3. . Roble, castaño, acacia, otros.
4. Elaboración de aguardientes compuestos y licores.
5. Formulación y acabado de licores.
6. Licores de hierbas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE ALCOHOLES

1. Materiales utilizados en el muestreo de alcoholes.
2. Instrumental para el análisis rápido de alcoholes (densímetros).
3. Análisis por cromatografía de los alcoholes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

1. Equipos de protección individual.
2. Sistemas de seguridad de máquinas y equipos.
3. Sistemas de seguridad durante el almacenamiento de alcohol. Normativa.
4. Extintores y equipos antiincendio. Tipos de extintores.
5. Tomas de agua antiincendio.

¿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!

!Encuéntranos 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

 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