Experto Universitario
Elaboración de Vinos



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Experto Universitario
Elaboración de Vinos

Modalidad: **Online**
Duración: **6 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **600 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/ingenieria/experto-universitario/experto-elaboracion-vinos**

Índice

01 Presentación — pág. 4

02 Objetivos — pág. 8

03 Dirección del curso — pág. 12

04 Estructura y contenido — pág. 16

05 Metodología — pág. 22

06 Titulación — pág. 30

01

Presentación

La incertidumbre que envuelve al sector vinícola al verse paralizada la exportación y la importación en tiempos de crisis sanitaria, ha alentado a las empresas a buscar alternativas para su producción. Y es que las empresas vitivinícolas que más éxito están reflejando son aquellas que desarrollan un enfoque pragmático de sus cadenas de suministro, carteras de productos y enfoque de mercado. En esta distinción empresarial intervienen sin duda el papel del ingeniero que busca agilizar los procesos en la elaboración de vinos y la reducción de costes mediante innovaciones tecnológicas. Por esta razón, TECH ofrece un programa que instruirá a sus alumnos para enfrentar los cambios del sector, así como la producción de vinos sostenibles y de bajo grado alcohólico, mediante un aprendizaje online. Una oportunidad única para quienes buscan una actualización en el mercado empresarial vinícola y el dominio de las nuevas técnicas en Viticultura.





Un estudio que te capacitará en la elaboración de vinos blancos, espumosos, rosados y tintos, entre muchos otros tipos, en tan solo 6 meses académicos"

La fuerte inflación actual a nivel global y el cambio de intereses en el consumidor habitual de vino están determinando las ventas de las empresas vinícolas. Se trata de un paradigma que no ayuda al agricultor en su primera fase, pues el cambio climático también está provocando estragos en el sector. Para enfrentar estas problemáticas y diversificar el producto en un mercado abrumador, TECH ha desarrollado una titulación que atiende a la Elaboración de Vinos y su producción.

Dada la fuerte demanda de las empresas al contar con profesionales que se encuentren al día de las herramientas tecnológicas, TECH ha diseñado un programa específico que se completa en tan solo 6 meses. Gracias a este aprendizaje, el alumnado será capaz de dominar las técnicas que promueven los nuevos procesos de producción, así como los parámetros de maduración de las uvas según el estilo de vino. Una experiencia que integra a un equipo de enólogos expertos en vinificación y que dotarán al profesional de conocimientos exhaustivos a la altura de las exigencias del sector empresarial en este campo.

Además, este Experto Universitario en Elaboración de Vinos, se corresponde con un diseño adaptado a los nuevos medios que facilita el aprendizaje del alumno, gracias a su modalidad 100% y sus contenidos audiovisuales. Asimismo, el alumnado contará con una guía de referencia descargables a la que podrá acceder incluso sin internet, una vez la haya conservado en su dispositivo. De esta manera, se abre un abanico de posibilidades para los especialistas que deseen formarse en remoto con todas las garantías de éxito.

Este **Experto Universitario en Elaboración de Vinos** contiene el programa más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Ingeniería Enológica y Viticultura
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet

¿Aún no dominas el ciclo biológico de la vid? Matricúlate ahora en un programa que no solo te dará las claves en las primeras fases de producción, sino que te orientará en todas para que crezcas profesionalmente”

Gracias a TECH, podrás adentrarte en la gasificación de vinos y en la intervención de las nuevas tecnologías en este proceso"

El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Sé partícipe del mercado empresarial vinícola, cumpliendo la reglamentación OIV, la reglamentación europea y otras reglamentaciones que inciden en el vino como producto.

Desarrolla nuevas variedades de vinos, dominando su maduración y los periodos de vendimia con parámetros analíticos para convertirte en experto en el sector vitivinícola.



02

Objetivos

El temario de este Experto Universitario en Elaboración de Vinos pretende instruir a los egresados en Ingeniería y otros profesionales interesados en las variedades de vinos y sus distinciones en los procesos de vinificación. En tan solo 6 meses, el alumno obtendrá conocimientos en maduración de la uva blanca y tinta, así como en la elaboración de vinos espumosos, licorosos y los dulces naturales, además de los vinos de podredumbre noble y vinos de velo. De esta manera, TECH pondrá a su disposición las mejores técnicas vinícolas a través de herramientas académicas novedosas, que no solo influyan de manera positiva en el aprendizaje, sino que aportarán a esta titulación el dinamismo necesario para motivar a los usuarios y que puedan sacarle el máximo rendimiento a su experiencia académica.





Un programa diseñado para que te distingas en el sector vinícola y puedas maximizar los beneficios de tu organización desde la ingeniería"

Objetivos generales

- Aportar el mayor abanico de conocimientos vitícolas
- Descubrir al alumno la importancia de la viticultura para la elaboración de grandes vinos
- Inculcar la necesidad de protección del medio ambiente desde la sostenibilidad
- Fundamentar la importancia enológica de estos compuestos tanto en las etapas de vinificación como en el producto final
- Examinar los microorganismos asociados al proceso de vinificación, sus requerimientos nutricionales, las propiedades beneficiosas o perjudiciales que pueden aportar al vino
- Aportar los conocimientos para la elaboración de vinos blancos
- Determinar el amplio abanico de posibilidades existentes de forma que permita elegir los procesos más adecuados a un terroir, una variedad de uva y un estilo de vino determinado
- Desarrollar al máximo la enología más puntera para que el alumno pueda elaborar vinos blancos de máxima calidad
- Convertir al alumno en un experto de la elaboración de vinos tintos
- Determinar las variedades utilizadas o con potencialidad en la vinificación de espumosos
- Examinar los elementos vitivinícolas que inciden en la elaboración
- Generar conocimiento especializado sobre la Expedición: Preparación de los vinos para su consumo
- Establecer la importancia de la elaboración para este grupo de grandes vinos
- Fundamentar la necesidad de protección de estos tesoros patrimoniales como parte de nuestra cultura
- Ampliar los conocimientos sobre la clarificación y eliminación de los distintos componentes que puedan depreciar el vino
- Ampliar los conocimientos sobre la fabricación de una barrica
- Presentar la importancia del tostado de la barrica
- Profundizar en el análisis sensorial del vino. Aspectos a valorar y cómo llevarlo a cabo
- Identificar las alteraciones organolépticas del vino

Cumple tus objetivos, profundiza en los tratamientos de vinos tintos en la fase de postfermentación alcohólica para convertirte en un experto de vinificación del producto”

Objetivos específicos

Módulo 1. Vinificación de Vinos Blancos y Rosados

- Profundizar en las características diferenciadoras de los procesos de vinificación de vinos blancos
- Desarrollar los conocimientos de elaboración que permitan tomar las mejores decisiones en las distintas fases del vino blanco elegido
- Trasladar de forma respetuosa la expresión de una variedad o un terroir al vino
- Incidir en la importancia del cuidado del viñedo para la elaboración del vino
- Determinar los procesos de limpieza de vinos blancos
- Establecer las nuevas tendencias de elaboración de vinos blancos

Módulo 2. Vinificación de Vinos Tintos

- Ampliar conocimientos sobre la peculiaridad de las diferentes variedades de uva tinta
- Desarrollar conocimientos sobre el manejo de una bodega elaboradora de vinos tintos
- Ahondar en los procesos biológicos de las fermentaciones de los vinos tintos
- Analizar concienzudamente cada fase de elaboración
- Evitar las malas prácticas enológicas
- Desarrollar minuciosamente la importancia de la crianza en barricas de roble
- Gestionar de manera correcta la utilización de los productos enológicos
- Utilizar herramientas para la ingeniería de bioprocesos

Módulo 3. Vinificación de Vinos Espumosos

- Ser capaz de diseñar conceptual, técnica y sensorialmente la elaboración de vinos espumosos desde la selección de las variedades hasta el embotellado final
- Diferenciar variedades con potencialidad para la elaboración de espumosos
- Valorar la incidencia cualitativa del viñedo al vino
- Examinar la diversidad de técnicas y los tipos de vino resultantes
- Desarrollar los conocimientos técnicos en la elaboración que permitan tomar las mejores decisiones en las distintas fases del espumoso
- Valorar las máximas posibilidades cualitativas de las distintas técnicas
- Conocer los procesos de tecnológicos
- Descubrir las nuevas tendencias en los espumosos

Módulo 4. Vinificación de Vinos Licorosos, Vinos Dulces Naturales Vinos de Podredumbre Noble y Vinos de Velo

- Ampliar conocimientos sobre la categoría de Vinos especiales
- Determinar cada una de las tipologías y la clasificación de los vinos que la componen
- Transmitir una parte de nuestra cultura y patrimonio que hacen que estos vinos sean únicos e irrepetibles y están asociados a un clima, suelos, variedades de vid y elaboraciones que tienen personalidad propia
- Presentar cada uno de los distintos vinos y su zona de procedencia
- Fomentar el interés del alumno por identificar cada vino distinto
- Demostrar que el conocimiento profundo de, en este caso, los vinos Especiales, nos lleva a establecer un nexo cultural y patrimonial
- Generar el suficiente interés por los vinos de elaboraciones especiales

03

Dirección del curso

Para dominar las técnicas clave en los procesos de elaboración del vino, TECH ha recurrido a un equipo profesional que trabaja directamente en este ámbito. Gracias a su colaboración, el alumno no solo contará con conocimientos teóricos, sino que podrá adoptar la actitud de los docentes en el escenario real de actuación frente a problemas diarios. Asimismo, podrán contactar con estos expertos a través de una vía de comunicación directa, mediante la que podrán resolver todas sus cuestiones acerca de la materia. Es, por tanto, una oportunidad para aquellos egresados en Ingeniería que quieran instruirse, guiados por modelos profesionales y contando con todas las garantías de éxito.





Participa en proyectos de innovación industrial gracias a la enseñanza de versados que estarán a tu disposición mediante una vía de comunicación directa para resolver tus cuestiones acerca del estudio"

Dirección



Dr. Álvarez Ramos, José Carlos

- Ceo Bodegas Convento de Las Claras SL
- Director Técnico Viticultura y Enología Bodegas Frutos Villar SL
- Director Técnico Viticultura y Enología Bodegas Honorato Calleja SL
- Asesor Técnico Viticultura y Enología Vinos de Autor Pedro Martín SL
- Asesor Técnico y Enológico Bodegas Viña Vilano
- Miembro Comité de Calificación Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero
- Administrador e Investigador RGA Bio-Investigación
- Autor del libro El Decálogo del Viticultor
- Coautor de Diccionario de Gastronomía LID Real Academia de Gastronomía iberoamericana
- Especialista Superior en Viticultura y Enología. Universidad de Valladolid
- Doctor Ingeniero Agrónomo. Universidad de León

Profesores

Dña. Baquerizo Mesonero-Romanos, Marta

- Enóloga 'Bodega J&F Lurton', Valle del Uco (Argentina)
- Enóloga Château La Fleur Petrus, Pomerol
- Enóloga Château Magdelaine
- Enóloga Château Moulin du Cadet
- Enóloga Château Lynch Bages, « Grand Cru Classé » en Pauillac Burdeos
- Bióloga por la "Universidad Autónoma" de Madrid
- Licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad Autónoma de Madrid

Dña. Jovellar Pardo, Begoña

- Dirección Técnica Bodega Otazu (Navarra)
- Integrante del equipo técnico Grupo Vitivinícola Vega Sicilia
- Responsable de Micro vinificaciones y Seguimiento de Viñedo Vitisfrut y Junta de Castilla y León
- Licenciada en Enología Universidad de Valladolid
- Licenciada en Ciencias Biológicas Universidad de Salamanca
- Curso de Especialista Superior en Viticultura y Enología Universidad de Valladolid
- Máster en Marketing de Productos agroalimentarios Fondo Social Europeo y Junta de Castilla y León

D. Izquierdo López, Pablo

- Director de Producción Enartis Sepsa SAU
- Director Técnico Enartis Sudamérica
- Ingeniero Agrónomo y Enólogo. Viñas del Vero S.A
- Enólogo C.V.N.E. Compañía Vinícola del Norte de España en Bodegas de la D.O.Ca. Rioja
- Colaboración técnica en Cervezas Babel
- Enólogo Bodega Reino de los Mayos
- Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Córdoba
- Master de Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid

Dña. García González, Marina

- Brand Manager de Vinos de la Tierra de la Compañía. GONZALEZ BYASS, S.A
- Brand Manager Bodegas Ramón Bilbao y Mar de Frades. ZADIBE – MAXXIUM, S.L
- Investigadora para lanzamiento de nuevo producto. DIPROSA. Madrid
- Responsable de los servicios económicos Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Aranda de Duero (Burgos)
- Coordinadora de Unión Española de Catadores. U.E.C. Madrid
- Licenciada en Ciencias Biológicas. Universidad Autónoma de Madrid
- Diplomada en Marketing y Dirección Comercial. ESEM
- Especialización en Análisis Sensorial. U.E.C., Ministerio de Agricultura I.N.D.O

04

Estructura y contenido

El temario de este Experto Universitario en Elaboración de Vinos ha sido diseñado detalladamente por profesionales que trabajan en el sector de la Ingeniería enológica y la vinificación de vinos, en búsqueda de la mayor rigurosidad en sus contenidos. Además, el alumnado tendrá a su disposición contenidos audiovisuales en distintos formatos que le ayudarán en su capacitación. A su vez, la metodología Relearning que aplica TECH, exime al profesional de largas horas de memorización comunes en otros programas. Todo ello, para que crezca personal y profesionalmente sin tener que prescindir de otros ámbitos de su vida. El estudio 100% online se adapta a su disponibilidad y sus necesidades, mediante ejercicios teórico-prácticos que le prepararán frente a casos reales.





TECH ha diseñado una estructura dinámica para hacer del Experto Universitario una experiencia enriquecedora con la que el alumno pueda aplicar la orientación de los docentes en su actuación profesional"

Módulo 1. Vinificación de Vinos Blancos y Rosados

1.1. Variedades de uva blanca y estilos de vinos
- 1.1.1. Variedades principales de la Península Ibérica
- 1.1.2. Variedades principales de Francia
- 1.1.3. Variedades principales de Italia
- 1.1.4. Variedades principales de Sudamérica
- 1.1.5. Variedades principales de Norteamérica
- 1.1.6. Variedades principales de Sudáfrica
- 1.1.7. Variedades principales de Australia y Nueva Zelanda
- 1.1.8. Introducción a los principales estilos de elaboración

1.2. Parámetros de maduración de uva blanca
- 1.2.1. Índices de madurez
- 1.2.2. Maduración y momento ideal de vendimia
- 1.2.3. Criterios de calidad en la recepción de uva blanca

1.3. Recepción de uva blanca
- 1.3.1. Vendimia y recepción en bodega
- 1.3.2. Despalillado estrujado
- 1.3.3. Maceración y prensado

1.4. Actuaciones prefermentación
- 1.4.1. Protección del mosto frente a la oxidación
- 1.4.2. Desfangado y clarificación del mosto
- 1.4.3. Correcciones del mosto

1.5. Fermentación alcohólica de vinos blancos
- 1.5.1. Encubado y tipos de depósitos y recipientes para la fermentación
- 1.5.2. Inoculación de levaduras vínicas, pies de cuba y fermentaciones espontaneas
- 1.5.3. Alimentación nitrogenada y aireación del mosto

1.6. Control de temperaturas
- 1.6.1. Control de la temperatura de fermentación
- 1.6.2. Control y seguimiento analítico de la fermentación alcohólica
- 1.6.3. Control y seguimiento del fin de la fermentación alcohólica

1.7. Otras fermentaciones y crianza de vinos blancos
- 1.7.1. Fermentación maloláctica
- 1.7.2. Crianza sobre lías
- 1.7.3. Fermentación y o crianza en barrica

1.8. Procesos de clarificación estabilización y filtrado de vinos blancos
- 1.8.1. Procesos de clarificación
- 1.8.2. Procesos de estabilización
- 1.8.3. Procesos de filtración

1.9. Embotellado
- 1.9.1. Control de parámetros analíticos pre embotellado
- 1.9.2. Control de parámetros durante el embotellado del vino blanco
- 1.9.3. Tapón de corcho y cierres alternativos para vino blanco

1.1. Fermentaciones especiales
- 1.1.1. Vinos de hielo
- 1.1.2. Fermentación con pieles
- 1.1.3. Vinos naranjas

Módulo 2. Vinificación de Vinos Tintos

2.1. Variedades de uva tinta
- 2.1.1. Variedades principales de la Península Ibérica
- 2.1.2. Variedades principales de Francia
- 2.1.3. Variedades principales de Italia
- 2.1.4. Variedades principales de Sudamérica
- 2.1.5. Variedades principales de Norteamérica
- 2.1.6. Variedades principales de Sudáfrica
- 2.1.7. Variedades principales de Australia y Nueva Zelanda

2.2. Parámetros de maduración de uvas tintas
- 2.2.1. Índices de madurez
- 2.2.2. El momento de la vendimia
- 2.2.3. Controles de entrada en bodega

2.3. Recepción de uvas tintas
- 2.3.1. Recepción en bodega
- 2.3.2. Despalillado estrujado
- 2.3.3. Los procesos de encubado
- 2.3.4. Tipos de depósitos para la fermentación de vinos tintos

2.4. Fermentación alcohólica de vinos tintos
- 2.4.1. Procesos de remontado y maceración
- 2.4.2. Controles analíticos durante la fermentación alcohólica
- 2.4.3. Controles termodinámicos fermentativos
- 2.4.4. Inoculación de levaduras vínicas
- 2.4.5. Cinéticas fermentativas

2.5. Fin de la fermentación alcohólica
- 2.5.1. Los procesos de descubado
- 2.5.2. El proceso de prensado
- 2.5.3. Tratamiento de los vinos tintos post fermentación alcohólica

2.6. La fermentación malolactica
- 2.6.1. Transformaciones químicas del vino
- 2.6.2. Procesos termodinámicos de la FML
- 2.6.3. Bacterias lácticas e Inoculación
- 2.6.4. Co-inoculación de bacterias pre fermentación alcohólica
- 2.6.5. Controles analíticos durante la FML

2.7. La crianza de vinos tintos
- 2.7.1. Preparación antes de la entrada en barrica.
- 2.7.2. Aspectos legales de la crianza de vinos tintos
- 2.7.3. Controles analíticos durante la crianza
- 2.7.4. Controles analíticos durante la crianza

2.8. Embotellado de vinos tintos
- 2.8.1. Procesos de clarificación
- 2.8.2. Procesos de filtración
- 2.8.3. Procesos de Filtrado
- 2.8.4. Control de parámetros analíticos pre embotellado

2.9. Los procesos de envejecimiento en botella
- 2.9.1. La importancia del tapón de corcho
- 2.9.2. Controles analíticos durante el envejecimiento en botella
- 2.9.3. Aspectos legales del envejecimiento en botella
- 2.9.4. Otros tipos de sellado de botellas para el envejecimiento de vinos tintos

2.10. Fermentaciones especiales
- 2.10.1. La maceración carbónica
- 2.10.2. Elaboraciones con raspón
- 2.10.3. Elaboraciones sin sulfuroso
- 2.10.4. Envases especiales
- 2.10.5. Tinajas de barro
- 2.10.6. Depósitos de madera
- 2.10.7. Depósitos de granito
- 2.10.7. Depósitos de hormigón técnico

Módulo 3. Vinificación de Vinos Espumosos

3.1. Los vinos espumosos: definición, tipología y reglamentación
- 3.1.1. Los Vinos Espumosos
- 3.1.2. Tipos de vinos espumosos
- 3.1.3. Reglamentación OIV, reglamentación europea, otras reglamentaciones

3.2. Variedades, maduración y la vendimia
- 3.2.1. Variedades internacionales
- 3.2.2. Los tipos de vinos espumosos y sus variedades
- 3.2.3. Controles de maduración y parámetros analíticos
- 3.2.4. La vendimia

3.3. La recepción, el prensado y la elaboración del vino base
- 3.3.1. La recepción y el prensado
- 3.3.2. La calidad del mosto y su clarificación
- 3.3.3. La vinificación del vino base
- 3.3.4. La preparación del vino base

3.4. Métodos de producción y la burbuja
- 3.4.1. Métodos de producción
- 3.4.2. Los insumos secos
- 3.4.3. Principios físicos, reológicos y dinámicos
- 3.4.4. La burbuja en la copa

3.5. Método tradicional
- 3.5.1. El pie de cuba
- 3.5.2. El tiraje
- 3.5.3. La rima o la crianza
- 3.5.4. La expedición

3.6. Método charmat, gran bass o autoclave
- 3.6.1. Tipos de vinos y calidades
- 3.6.2. El vino base
- 3.6.3. El pie de cuba y el tiraje
- 3.6.4. La clarificación, estabilización, expedición y embotellado

3.7. Fermentaciones ancestrales
- 3.7.1. La fermentación del vino base y su preparación.
- 3.7.2. La segunda fermentación
- 3.7.3. La expedición

3.8. Gasificación de vinos
- 3.8.1. El vino base
- 3.8.2. La carbonatación
- 3.8.3. Funcionamiento de las máquinas gasificadoras

3.9. Zonas productivas mundiales. métodos de producción
- 3.9.1. Francia. El origen. Champagne, Cremant, Petillant
- 3.9.2. Italia. Los maestros del Método autoclave. Prosseco, Asti, Fraciacorta
- 3.9.3. España. El método tradicional en el clima mediterráneo. El Cava
- 3.9.4. Resto del Mundo. La variedad y la innovación

3.10. La expedición y la degustación
- 3.10.1. El último toque: Importancia del líquido de expedición
- 3.10.2. Las bases y el vocabulario de la degustación
- 3.10.3. La puesta en escena con el consumidor



Módulo 4. Vinificación de Vinos Licorosos, Vinos Dulces Naturales Vinos de Podredumbre Noble y Vinos de Velo

4.1. Vinos licorosos: clasificación. variedades y zonas de producción
- 4.1.1. Vinos Generosos, Generosos de Licor y Vinos dulces naturales
- 4.1.2. Zonas vitícolas de España
- 4.1.3. Zonas Vitícolas de Portugal y Madeira
- 4.1.4. Otras zonas del mundo

4.2. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. parámetros de maduración de las uvas
- 4.2.1. El Clima y el ciclo biológico de la vid. Índices de madurez
- 4.2.2. El momento de la vendimia. Grado alcohólico adquirido
- 4.2.3. Controles de entrada en bodega

4.3. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. procesos de elaboración: el encabezado
- 4.3.1. Cinéticas fermentativas. Elaboración vino joven
- 4.3.2. Clasificación de los mostos. Metodología del encabezado
- 4.3.3. Tipos de alcoholes para el encabezado
- 4.3.4. Aspectos legales

4.4. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. procesos de elaboración: la crianza
- 4.4.1. Crianza Oxidativa
- 4.4.2. Crianza Biológica
- 4.4.3. Tipos de vinos: Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso
- 4.4.4. Vinos Generosos de Licor

4.5. Vinos de velo: variedades y zonas de producción
- 4.5.1. D.O. MONTILLA- MORILES
- 4.5.2. D.O. JEREZ
- 4.5.3. D.O. RUEDA
- 4.5.4. D.O. CONDADO DE HUELVA
- 4.5.5. Otras zonas de crianza de vinos bajo velo

4.6. Vinos dulces naturales: variedades y zonas de producción
- 4.6.1. España
- 4.6.2. Alemania
- 4.6.3. Francia
- 4.6.4. Hungría
- 4.6.5. Otros países

4.7. Vinos dulces naturales: parámetros de maduración de uvas
- 4.7.1. Índices de madurez
- 4.7.2. El momento de la vendimia
- 4.7.3. Secado de la uva. Asoleo, pasificado

4.8. Vinos dulces naturales: procesos de elaboración
- 4.8.1. Cinéticas fermentativas
- 4.8.2. Metodología del encabezado
- 4.8.3. Tipos de alcoholes para el encabezado

4.9. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces. La podredumbre noble
- 4.9.2. La podredumbre noble
- 4.9.3. Sauternes
- 4.9.4. Tokaji
- 4.9.5. Otros vinos Naturalmente Dulces

4.10. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces: vinos de vendimia tardía
- 4.10.1. Picolit, Pacherenc-du-Vic-Bilh, Jurançon, rancios dulces del Priorat, Fondillón, Malvasía de La Palma y de Lanzarote
- 4.10.2. Moscatel (Navarra, Alicante), Malvasía, Riesling, Gewürztraminer, etc.
- 4.10.3. Vinos de Hielo: Canadá, Austria y Alemania

Una titulación diseñada para especialistas como tú, que persiguen la excelencia en su desarrollo profesional enfocado a la Viticultura”

05

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine.***





Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización"

Estudio de Caso para contextualizar todo el contenido

Nuestro programa ofrece un método revolucionario de desarrollo de habilidades y conocimientos. Nuestro objetivo es afianzar competencias en un contexto cambiante, competitivo y de alta exigencia.

Con TECH podrás experimentar una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo"



Accederás a un sistema de aprendizaje basado en la reiteración, con una enseñanza natural y progresiva a lo largo de todo el temario.



El alumno aprenderá, mediante actividades colaborativas y casos reales, la resolución de situaciones complejas en entornos empresariales reales.

Un método de aprendizaje innovador y diferente

El presente programa de TECH es una enseñanza intensiva, creada desde 0, que propone los retos y decisiones más exigentes en este campo, ya sea en el ámbito nacional o internacional. Gracias a esta metodología se impulsa el crecimiento personal y profesional, dando un paso decisivo para conseguir el éxito. El método del caso, técnica que sienta las bases de este contenido, garantiza que se sigue la realidad económica, social y profesional más vigente.

> *Nuestro programa te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera"*

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores facultades del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y emitiesen juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Ante una determinada situación, ¿qué debería hacer un profesional? Esta es la pregunta a la que te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos reales. Deberán integrar todos sus conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones.

Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

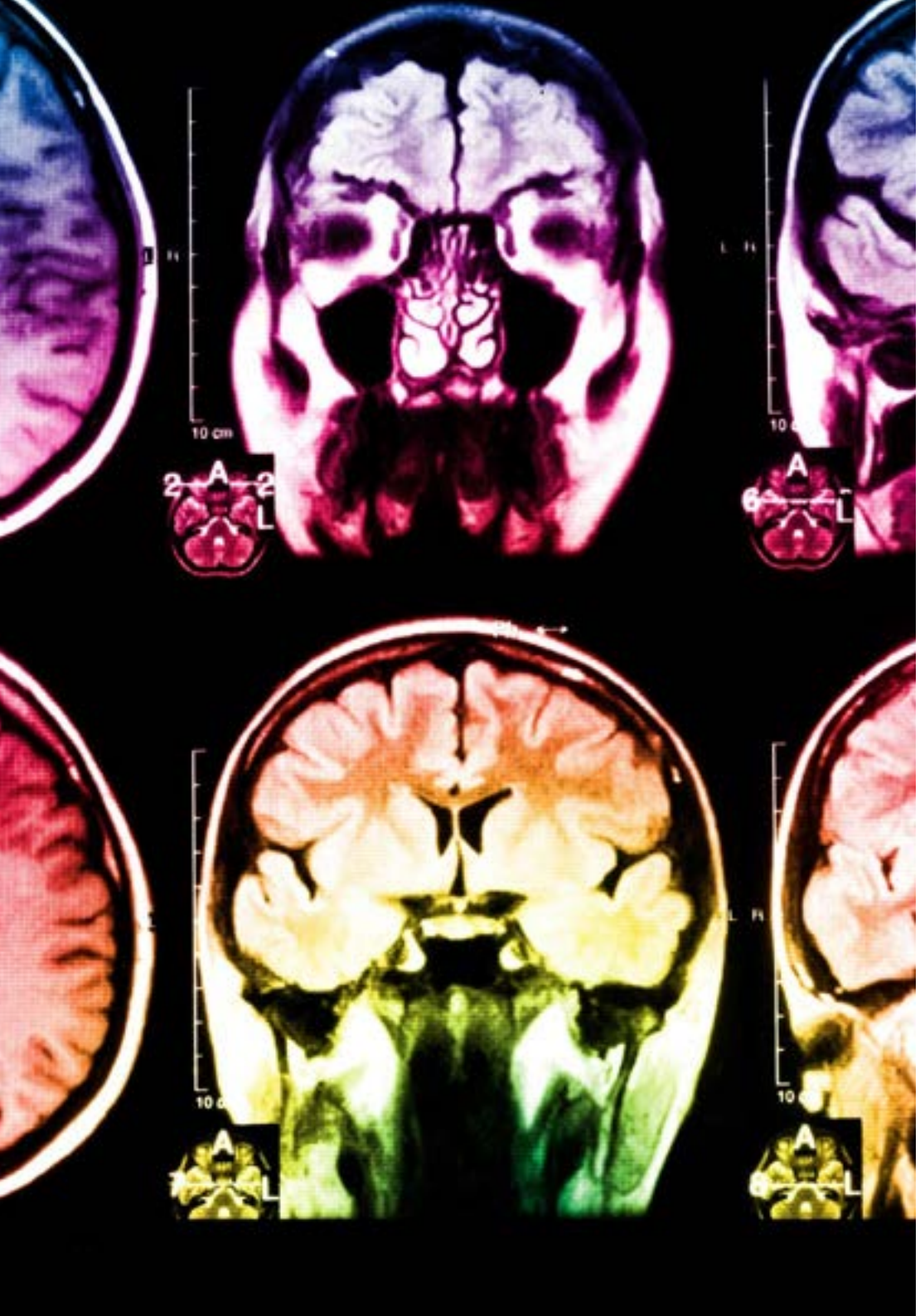
Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

En 2019 obtuvimos los mejores resultados de aprendizaje de todas las universidades online en español en el mundo.

En TECH se aprende con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los directivos del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina Relearning.

Nuestra universidad es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019, conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos…) con respecto a los indicadores de la mejor universidad online en español.





En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, se combinan cada uno de estos elementos de forma concéntrica. Con esta metodología se han capacitado más de 650.000 graduados universitarios con un éxito sin precedentes en ámbitos tan distintos como la bioquímica, la genética, la cirugía, el derecho internacional, las habilidades directivas, las ciencias del deporte, la filosofía, el derecho, la ingeniería, el periodismo, la historia o los mercados e instrumentos financieros. Todo ello en un entorno de alta exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

A partir de la última evidencia científica en el ámbito de la neurociencia, no solo sabemos organizar la información, las ideas, las imágenes y los recuerdos, sino que sabemos que el lugar y el contexto donde hemos aprendido algo es fundamental para que seamos capaces de recordarlo y almacenarlo en el hipocampo, para retenerlo en nuestra memoria a largo plazo.

De esta manera, y en lo que se denomina Neurocognitive context-dependent e-learning, los diferentes elementos de nuestro programa están conectados con el contexto donde el participante desarrolla su práctica profesional.

Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:

Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

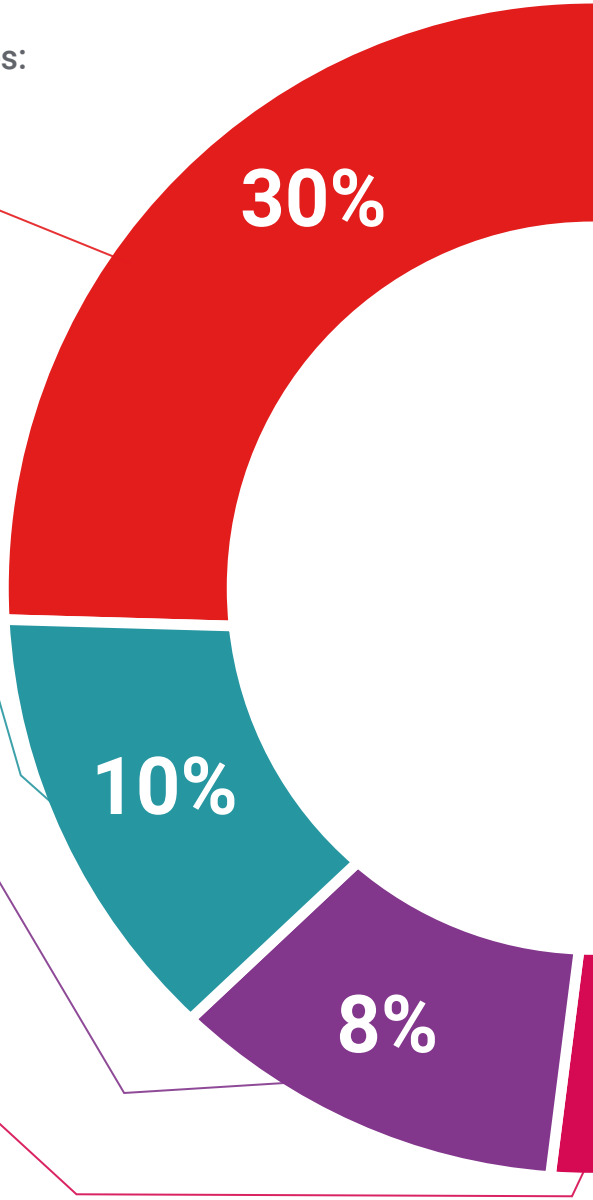
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

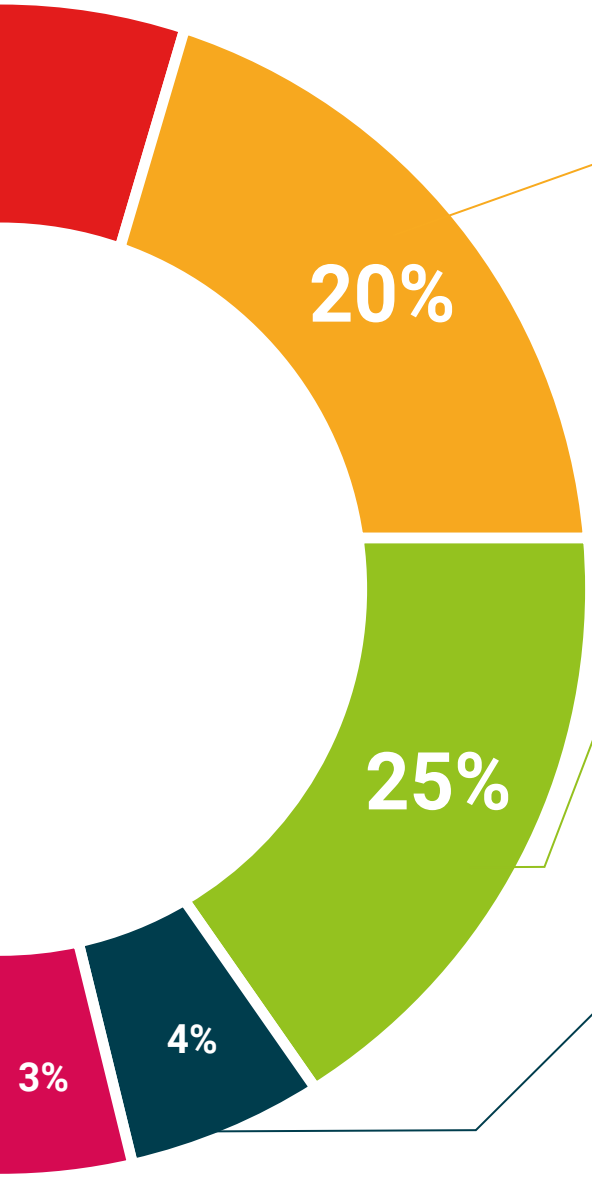
Prácticas de habilidades y competencias

Realizarán actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.

Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Case studies

Completarán una selección de los mejores casos de estudio elegidos expresamente para esta titulación. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.

Resúmenes interactivos

El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este exclusivo sistema educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".

Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.

06

Titulación

El Experto Universitario en Elaboración de Vinos garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.





Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Experto Universitario en Elaboración de Vinos** contiene el programa más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente **título de Experto Universitario** emitido por **TECH Universidad Tecnológica.**

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** expresará la calificación que haya obtenido en el Experto Universitario, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités de carreras profesionales.

Título: **Experto Universitario en Elaboración de Vinos**

N.º Horas Oficiales: **600 h.**


tech universidad tecnológica

Otorga la presente

CONSTANCIA

a

C. _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

EXPERTO UNIVERSITARIO

en

Elaboración de Vinos

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 600 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una Institución Particular de Educación Superior reconocida por la Secretaría de Educación Pública a partir del 28 de junio de 2018.

A 17 de junio de 2020

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

tech universidad tecnológica

Experto Universitario
Elaboración de Vinos

Modalidad: **Online**
Duración: **6 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **600 h.**

Experto Universitario
Elaboración de Vinos



tech universidad tecnológica