Experto Universitario
Viticultura



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Experto Universitario
Viticultura

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

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

En la lucha por conservar los cultivos que forman parte de la cultura a nivel mundial y adoptan un papel clave en la economía global, las empresas públicas y privadas demandan ingenieros agrónomos que sepan aportar soluciones a los nuevos cambios en el entorno de la vid. Atendiendo a esta necesidad, TECH ha desarrollado una titulación 100% online destinada a profesionales interesados en la búsqueda de alternativas que permitan la adaptación de nuevas variedades de uva y técnicas que promuevan la producción a gran escala en espacios más reducidos y que permitan afrontar la escasez de suelo. Todo ello, a través de un programa académico que permite compaginar la vida personal y profesional del alumnado con un estudio exhaustivo de 6 meses de duración.





Con este Experto Universitario dominarás los compuestos de la uva y el vino para que identifiques los fallos en el proceso de elaboración y plantees nuevas opciones sostenibles en tu propia empresa"

El vino es un producto que apasiona a nivel mundial. No obstante, su lenta producción y la escasez de recursos naturales está haciendo tambalear los cimientos de este sector. Se trata de una industria muy potente a nivel económico, por lo que las organizaciones ya buscan alternativas a las plantaciones tradicionales para maximizar los beneficios con un menor impacto en el medio ambiente. Dominar los procesos de elaboración y las nuevas tecnologías que acompañarán a la producción en los futuros años, son algunas de las competencias a conseguir por parte de los profesionales del ámbito vinícola.

La adaptación de la uva concretamente a ambientes más secos, puede producirse de forma natural. Sin embargo, existen herramientas tecnológicas que ya han demostrado ser claves en este sentido. Una de ellas es el *AgroMapping*, esta tecnología ya está siendo aplicada por muchas empresas y les permite interpretar, a través de drones, los mapas de cultivo y detectar a su vez, necesidades en el abono, la poda o el riego. Además, la IA es fundamental en esta revolución científica, pues gracias a ella, se han obtenido investigaciones como el proyecto de colaboración entre el FEDER y el CDTI. Un estudio que evidenció la combinación de datos con información catastral y climatológica para el control de cultivos en explotaciones agrícolas a tiempo real.

Son solo algunos avances de los que los ingenieros agrícolas deben estar al día para formar parte de la vanguardia en este sector. Por esta razón, TECH ha desarrollado una titulación exhaustiva de 6 meses, que profundiza en el estado de las regiones vitivinícolas del mundo; los procesos de elaboración del vino, sus componentes desde la fase agraria, así como las variedades en el propio producto, vinos blancos, rosados y tintos. Todo ello, mediante una modalidad 100% online que dota de facilidad y flexibilidad al alumnado para que estudie desde cualquier lugar y en cualquier momento, disponiendo únicamente de un dispositivo electrónico y conexión a internet.

Este **Experto Universitario en Viticultura** 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

Matricúlate ahora en un programa que no solo te enseñará a comprender las variedades de uva y los estilos de vino, sino que te convertirá en un profesional multidisciplinar capaz de aportar soluciones agrícolas"

Gracias a los conocimientos que te ofrecerá TECH, conocerás el estado medioambiental de los territorios vitivinícolas a nivel mundial y tratarás la información comparada"

La monitorización de las explotaciones agrarias ya es una realidad, ¿quieres sumarte al cambio tecnológico? Consíguelo con TECH.

¿Todavía no conoces las claves de la tecnología en fermentación? Únete a este Experto Universitario para prever los posibles factores del riesgo del vino.

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.



02

Objetivos

Este Experto Universitario en Viticultura tienen como objetivo la instrucción intensiva de los egresados en Ingeniería y otros profesionales interesados en la vid, para que amplíen sus competencias en el escenario de actuación agrícola y en los procesos de elaboración del vino. Para crear un aprendizaje eficaz, TECH ha desarrollado un contenido didáctico que acercará al especialista los conocimientos en el manejo de explotaciones vitícolas. Gracias a los contenidos audiovisuales y la posibilidad de descargar la guía de referencia, el alumno dispondrá de todas las herramientas a su alcance para realizar el estudio de este Experto Universitario con garantías de éxito. De este modo, el programa capacitará al alumnado para intervenir en la industria agroalimentaria y desenvolverse con seguridad en este ámbito.

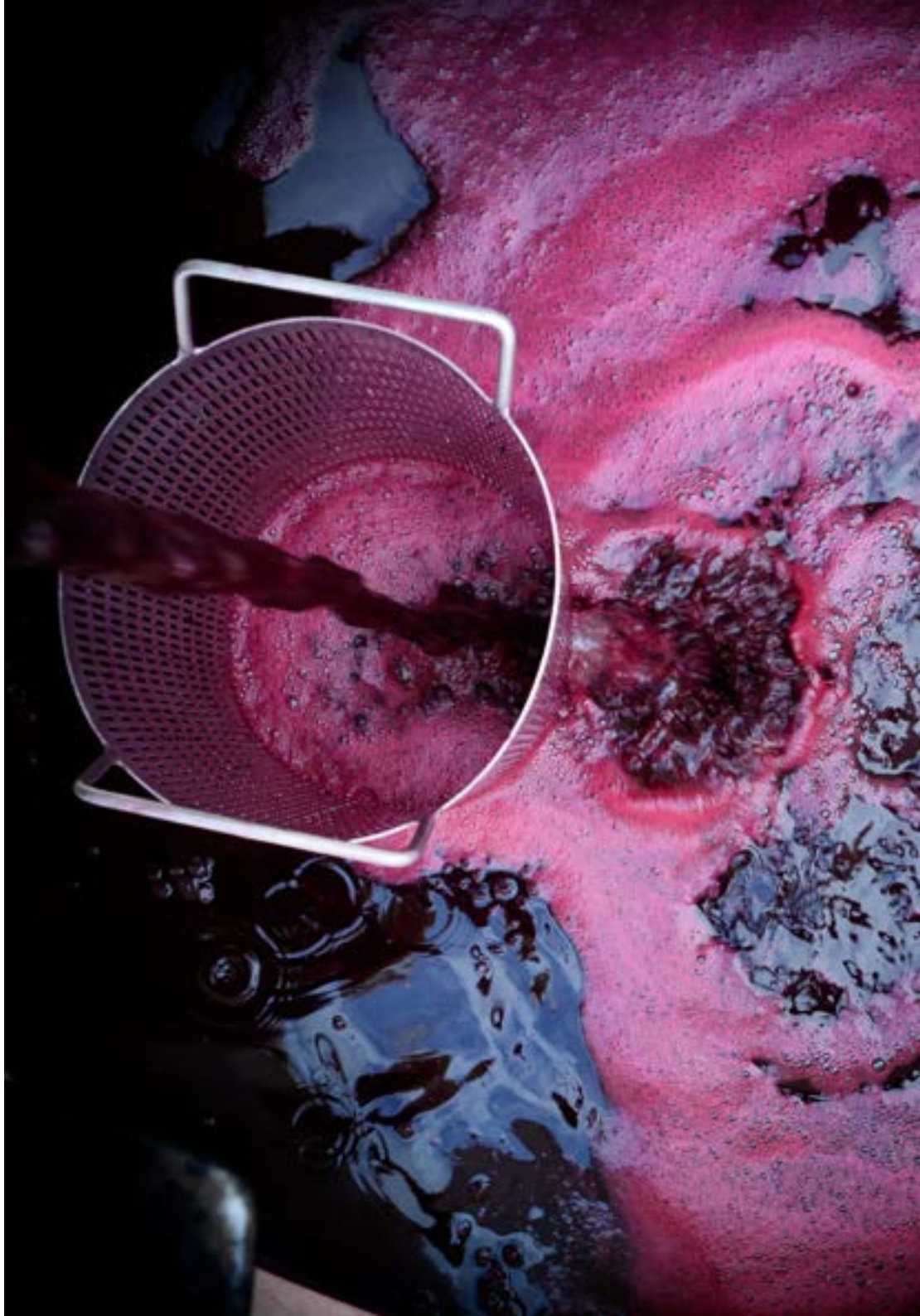




Un programa diseñado para que formes parte de los expertos de vanguardia al frente de los estudios biológicos del sector vinícola”

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



Objetivos específicos

Módulo 1. Viticultura

- Ampliar conocimientos en el manejo de explotaciones vitícolas
- Desarrollar los conocimientos del terroir como elemento fundamental de la expresividad de los vinos
- Tratar de manera respetuosa la sanidad de la vid
- Transmitir la importancia del cuidado sanitario de la vid
- Evitar las malas praxis de manejo del cultivo
- Fomentar el interés del alumno por la utilización de productos ecológicos
- Gestionar de manera correcta los costes e ingresos de un viñedo

Módulo 2. Compuestos de la Uva y el Vino. Técnicas Analíticas

- Examinar las bases de la química general, inorgánica y orgánica y sus aplicaciones en el proceso de elaboración del vino
- Ser capaz de organizar y controlar la transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar
- Ser capaz de utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución en la toma de decisiones sobre prácticas y tratamientos enológicos
- Ser capaz de elegir y realizar los análisis necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales
- Descubrir nuevas posibilidades analíticas para conocer en profundidad la composición química de la uva y del vino

Módulo 3. 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 4. 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

03

Dirección del curso

Dada la extensa especialización del paradigma de la vid y los continuos cambios tecnológicos que se están produciendo en torno a esta producción, TECH ha recurrido a un equipo profesional que trabaja en laboratorios y que se corresponden con doctores en Ingeniería Agrícola con años de experiencia en el sector. Gracias a su aportación, los alumnos no solo contarán con conocimientos teóricos, sino que podrán adquirir las claves en la actuación de los profesionales en el campo real vitivinícola. Esto hace del Experto Universitario una titulación que cuenta con todas las garantías y que ha sido diseñada para aquellos egresados en Ingeniería que deseen instruirse bajo la mejor calidad y las herramientas digitales más novedosas.





Evita las malas praxis, el equipo docente de TECH te ayudará a comprender la importancia del cuidado sanitario de la vid para que no te quedes con conocimientos superficiales de esta industria”

Dirección



Dr. Álvarez Ramos, José Carlos

- Director Técnico Viticultura y Enología en Bodegas Arco de Curiel SL
- 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. Sánchez-Carnerero Callado, Carolina

- Analista de laboratorio en ENARTIS SEPSA SA
- Técnico de laboratorio en Phytoplant Resarch S.L
- Personal investigativo en proyectos de antioxidantes
- Profesional de Garantía de Calidad en el Laboratorio químico Exide Technologies
- Máster en Gestión Avanzada de Laboratorios: Calidad, Medioambiente y Seguridad. Universidad de Castilla La Mancha
- Máster Universitario en Investigación en Química. Universidad de Castilla La Mancha
- Licenciada en Química por la Universidad de Castilla La Mancha



Dña. Baquerizo Mesonero-Romanos, Marta

- Directora técnica y Enóloga en bodegas Belondrade
- 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
- Diplomada Nacional en Enología por la Universidad Victor Segalen, Burdeos II
- Licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad Autónoma de Madrid

Dña. Jovellar Pardo, Begoña

- Directora Técnica Grupo de Bodegas Copaboca
- Dirección Técnica de la Bodega Otazu
- Integrante del Equipo Técnico del Grupo Vitivinícola Vega Sicilia
- Responsable de Micro vinificaciones y Seguimiento de Viñedo en Vitisfrut y Junta de Castilla y León
- Presidenta de la Asociación Castellanoleonesa de Enólogos
- Miembro fundador de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía
- Licenciada en Enología por la Universidad de Valladolid
- Licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad de Salamanca
- Curso de Especialista Superior en Viticultura y Enología Universidad de Valladolid
- Máster en Marketing de Productos Agroalimentarios por el Fondo Social Europeo y la Junta de Castilla y León

04

Estructura y contenido

El temario de este Experto Universitario en Viticultura ha sido pautado por expertos del área que transmitirán sus conocimientos a través de contenidos audiovisuales de fácil asimilación y que les prepararán de cara a la actuación real en el entorno laboral mediante la simulación de casos. Además, TECH aplica la innovadora metodología *Relearning*, que exime al alumno de engorrosas horas de estudio, para que se convierta en experto de manera sencilla y paulatina. De esta forma, el estudio 100% online se adapta a las necesidades laborales y personales de los especialistas.





Ahonda en la gestión correcta de los productos enológicos y propón nuevas alternativas a la explotación del suelo para paliar el efecto de la sequía sobre tu propia producción"

Módulo 1. Viticultura

1.1. Preparación de la plantación
- 1.1.1. Edafología vitivinícola
- 1.1.2. Interpretación de los análisis del suelo
- 1.1.3. Preparación correcta del lecho de plantación
  - 1.1.3.1. Tipos de aperos y labor realizada
- 1.1.4. Análisis de los diferentes sistemas de plantación

1.2. Correcta elección de patrones de vid
- 1.2.1. Tipos de patrones de vid
- 1.2.2. Características y funciones de los patrones de vid
- 1.2.3. Los viveros de vid

1.3. La poda
- 1.3.1. Épocas de poda
- 1.3.2. Ejecución de los cortes
- 1.3.3. Control y desinfección de heridas

1.4. Mantenimiento del suelo
- 1.4.1. Labores de arada
  - 1.4.1.1. Ventajas y desventajas
  - 1.4.1.2. Tipos de aperos
    - 1.4.1.2.1. Cultivador
    - 1.4.1.2.2. Cultivador intercepas
    - 1.4.1.2.3. Subsolador
    - 1.4.1.2.4. Chisel
  - 1.4.1.3. Épocas de arada
- 1.4.2. Las cubiertas vegetales
  - 1.4.2.1. Especies para cubiertas recomendadas
  - 1.4.2.2. Los sistemas de siembra
  - 1.4.2.3. Mantenimiento de cubiertas vegetales
- 1.4.3. Inconvenientes de la flora invasora
- 1.4.4. Control de la flora invasora

1.5. Control racional de plagas y enfermedades
- 1.5.1. Principales plagas y enfermedades de la vid
- 1.5.2. Fitosanitarios
  - 1.5.2.1. Contacto
  - 1.5.2.2. Penetrantes
  - 1.5.2.3. Sistémicos
- 1.5.3. Formas de acción de los fitosanitarios
- 1.5.4. Preparados ecológicos
- 1.5.5. La lucha biológica
- 1.5.6. Aplicación correcta de fitosanitarios

1.6. Manejo del riego
- 1.6.1. Ventajas e inconvenientes de los diferentes sistemas de riego
  - 1.6.1.1. Aspersión
  - 1.6.1.2. Goteo
  - 1.6.1.3. Bandas de exudación
- 1.6.2. Necesidades hídricas de la vid
  - 1.6.2.1. Épocas de riego
  - 1.6.2.2. Calculo de las necesidades de riego
- 1.6.3. El estrés hídrico

1.7. Operaciones en verde
- 1.7.1. La importancia de la poda en verde
  - 1.7.1.1. Épocas de poda en verde
- 1.7.2. Despuntes
- 1.7.3. El desojado
- 1.7.4. El aclareo de racimos

1.8. La maduración y vendimia
- 1.8.1. La maduración de la uva
- 1.8.2. Ventajas e inconvenientes de los sistemas de vendimia
- 1.8.3. Costes de vendimia

1.9. Nociones de fisiología de la vid
- 1.9.1. Encuadre Botánico de la Vid
- 1.9.2. Organografía Básica de la Viña
  - 1.9.2.1. Los frutos del Viñedo
- 1.9.3. La Fisiología del Viñedo
- 1.9.4. Los Estados Fenológicos de la vid
- 1.9.5. Etapas críticas del viñedo

1.10. Regiones vitivinícolas del mundo
- 1.10.1. Francia
- 1.10.2. Italia
- 1.10.3. Grecia
- 1.10.4. Australia y Nueva Zelanda
- 1.10.5. Sudáfrica
- 1.10.6. EE.UU
- 1.10.7. Sudamérica

Módulo 2. Compuestos de la Uva y el Vino. Técnicas Analíticas

2.1. Componentes de la uva y su distribución en el racimo
- 2.1.1. Ciclo vegetativo y ciclo reproductor de la vid
- 2.1.2. Descripción morfológica y composición del racimo
- 2.1.3. Composición química del fruto

2.2. Composición química del mosto y del vino
- 2.2.1. Azúcares
- 2.2.2. Ácidos orgánicos
- 2.2.3. Compuestos nitrogenados
- 2.2.4. Minerales
- 2.2.5. Polifenoles
- 2.2.6. Vitaminas
- 2.2.7. Compuestos volátiles

2.3. Los ácidos orgánicos
- 2.3.1. Los Ácidos Orgánicos
- 2.3.2. Principales ácidos de la uva
- 2.3.3. Principales ácidos de la fermentación

2.4. Los polifenoles
- 2.4.1. Compuestos no flavonoides
- 2.4.2. Flavonoides
- 2.4.3. Modificaciones de los compuestos fenólicos durante la maduración

2.5. Los azúcares
- 2.5.1. Estructura y clasificación
- 2.5.2. Glucosa y Fructosa
- 2.5.3. Otros azúcares
- 2.5.4. Propiedades químicas
- 2.5.5. Pectinas

2.6. Los compuestos nitrogenados
- 2.6.1. Nitrógeno total y nitrógeno asimilable
- 2.6.2. Aminoácidos
- 2.6.3. Proteínas
- 2.6.4. Otras formas de nitrógeno

2.7. Aromas y otros compuestos volátiles
- 2.7.1. El aroma varietal
- 2.7.2. Constituyentes volátiles de la etapa pre-fermentativa
- 2.7.3. Constituyentes volátiles de la etapa fermentativa
- 2.7.4. Constituyentes volátiles del vino durante la conservación

2.8. Las enzimas
- 2.8.1. Polifenoloxidasas
- 2.8.2. Enzimas de formación de aldehídos y alcoholes C6
- 2.8.3. Enzimas Glicohidrolasas
- 2.8.4. Enzimas proteolíticas

2.9. Análisis enológico clásico
- 2.9.1. Métodos de análisis de ácidos
- 2.9.2. Métodos de análisis de azúcares
- 2.9.3. Métodos de análisis de alcoholes
- 2.9.4. Métodos de análisis de polifenoles
- 2.9.5. Métodos de análisis de aditivos del vino

2.10. Análisis enológico avanzado
- 2.10.1. Cromatografía líquida: aplicaciones enológicas
- 2.10.2. Cromatografía de gases: aplicaciones enológicas
- 2.10.3. Análisis organoléptico electrónico

Módulo 3. Vinificación de Vinos Blancos y Rosados

3.1. Variedades de uva blanca y estilos de vinos
- 3.1.1. Variedades principales de la Península Ibérica
- 3.1.2. Variedades principales de Francia
- 3.1.3. Variedades principales de Italia
- 3.1.4. Variedades principales de Sudamérica
- 3.1.5. Variedades principales de Norteamérica
- 3.1.6. Variedades principales de Sudáfrica
- 3.1.7. Variedades principales de Australia y Nueva Zelanda
- 3.1.8. Introducción a los principales estilos de elaboración

3.2. Parámetros de maduracion de uva blanca
- 3.2.1. Índices de madurez
- 3.2.2. Maduración y momento ideal de vendimia
- 3.2.3. Criterios de calidad en la recepción de uva blanca

3.3. Recepción de uva blanca
- 3.3.1. Vendimia y recepción en bodega
- 3.3.2. Despalillado estrujado
- 3.3.3. Maceración y prensado

3.4. Actuaciones pre-fermentacion
- 3.4.1. Protección del mosto frente a la oxidación
- 3.4.2. Desfangado y clarificación del mosto
- 3.4.3. Correcciones del mosto

3.5. Fermentación alcohólica de vinos blancos
- 3.5.1. Encubado y tipos de depósitos y recipientes para la fermentación
- 3.5.2. Inoculación de levaduras vínicas, pies de cuba y fermentaciones espontaneas
- 3.5.3. Alimentación nitrogenada y aireación del mosto

3.6. Control de temperaturas
- 3.6.1. Control de la temperatura de fermentación
- 3.6.2. Control y seguimiento analítico de la fermentación alcohólica
- 3.6.3. Control y seguimiento del fin de la fermentación alcohólica

3.7. Otras fermentaciones y crianza de vinos blancos
- 3.7.1. Fermentación maloláctica
- 3.7.2. Crianza sobre lías
- 3.7.3. Fermentación y o crianza en barrica

3.8. Procesos de clarificacion estabilización y filtrado de vinos blancos
- 3.8.1. Procesos de clarificación
- 3.8.2. Procesos de estabilización
- 3.8.3. Procesos de filtración

3.9. Embotellado
- 3.9.1. Control de parámetros analíticos pre embotellado
- 3.9.2. Control de parámetros durante el embotellado del vino blanco
- 3.9.3. Tapón de corcho y cierres alternativos para vino blanco

3.10. Fermentaciones especiales
- 3.10.1. Vinos de hielo
- 3.10.2. Fermentación con pieles
- 3.10.3. Vinos naranjas

Módulo 4. Vinificación de Vinos Tintos

4.1. Variedades de uva tinta
- 4.1.1. Variedades principales de la Península Ibérica
- 4.1.2. Variedades principales de Francia
- 4.1.3. Variedades principales de Italia
- 4.1.4. Variedades principales de Sudamérica
- 4.1.5. Variedades principales de Norteamérica
- 4.1.6. Variedades principales de Sudáfrica
- 4.1.7. Variedades principales de Australia y Nueva Zelanda

4.2. Parámeros de maduracion de uvas tintas
- 4.2.1. Índices de madurez
- 4.2.2. El momento de la vendimia
- 4.2.3. Controles de entrada en bodega

4.3. Recepción de uvas tintas
- 4.3.1. Recepción en bodega
- 4.3.2. Despalillado estrujado
- 4.3.3. Los procesos de encubado
- 4.3.4. Tipos de depósitos para la fermentación de vinos tintos

4.4. Fermentación alcohólica de vinos tintos
- 4.4.1. Procesos de remontado y maceración
- 4.4.2. Controles analíticos durante la fermentación alcohólica
- 4.4.3. Controles termodinámicos fermentativos
- 4.4.4. Inoculación de levaduras vínicas
- 4.4.5. Cinéticas fermentativas

4.5. Fin de la fermentación alcohólica
- 4.5.1. Los procesos de descubado
- 4.5.2. El proceso de prensado
- 4.5.3. Tratamiento de los vinos tintos post fermentación alcohólica

4.6. La fermentación malolactica
- 4.6.1. Transformaciones químicas del vino
- 4.6.2. Procesos termodinámicos de la FML
- 4.6.3. Bacterias lácticas e Inoculación
- 4.6.4. Co-inoculación de bacterias pre fermentación alcohólica
- 4.6.5. Controles analíticos durante la FML

4.7. La crianza de vinos tintos
- 4.7.1. Preparación antes de la entrada en barrica
- 4.7.2. Aspectos legales de la crianza de vinos tintos
- 4.7.3. Controles analíticos durante la crianza
- 4.7.4. Controles analíticos durante la crianza

4.8. Embotellado de vinos tintos
- 4.8.1. Procesos de clarificación
- 4.8.2. Procesos de filtración
- 4.8.3. Procesos de Filtrado
- 4.8.4. Control de parámetros analíticos pre embotellado

4.9. Los procesos de envejecimiento en botella
- 4.9.1. La importancia del tapón de corcho
- 4.9.2. Controles analíticos durante el envejecimiento en botella
- 4.9.3. Aspectos legales del envejecimiento en botella
- 4.9.4. Otros tipos de sellado de botellas para el envejecimiento de vinos tintos

4.10. Fermentaciones especiales
- 4.10.1. La maceración carbónica
- 4.10.2. Elaboraciones con raspón
- 4.10.3. Elaboraciones sin sulfuroso
- 4.10.4. Envases especiales
- 4.10.5. Tinajas de barro
- 4.10.6. Depósitos de madera
- 4.10.7. Depósitos de granito
- 4.10.8. Depósitos de hormigón técnico

Una titulación diseñada para profesionales como tú, que desean indagar de forma intensiva en el proceso del vino, desde su fase inicial, hasta su embotellado”

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.

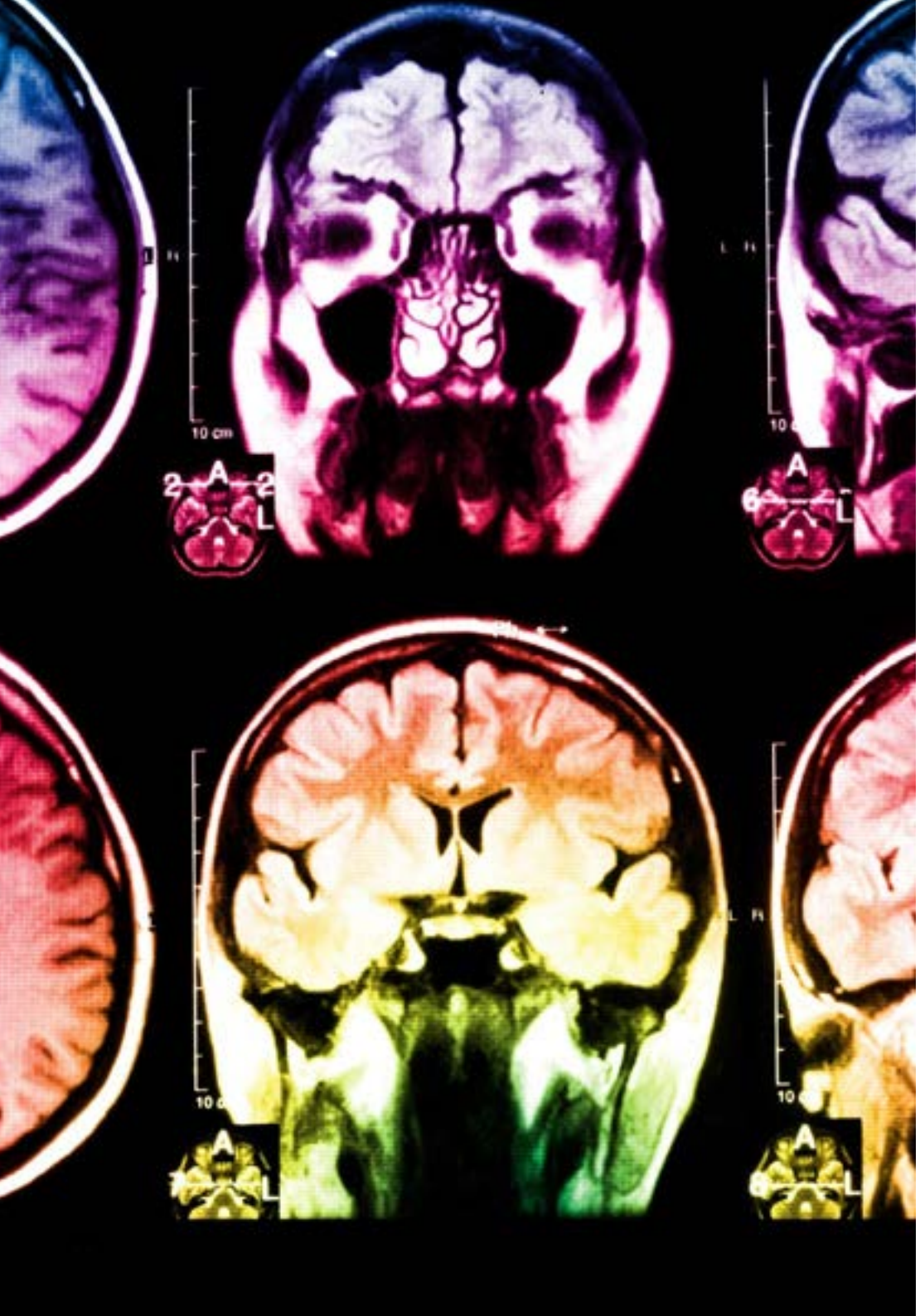
Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

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.

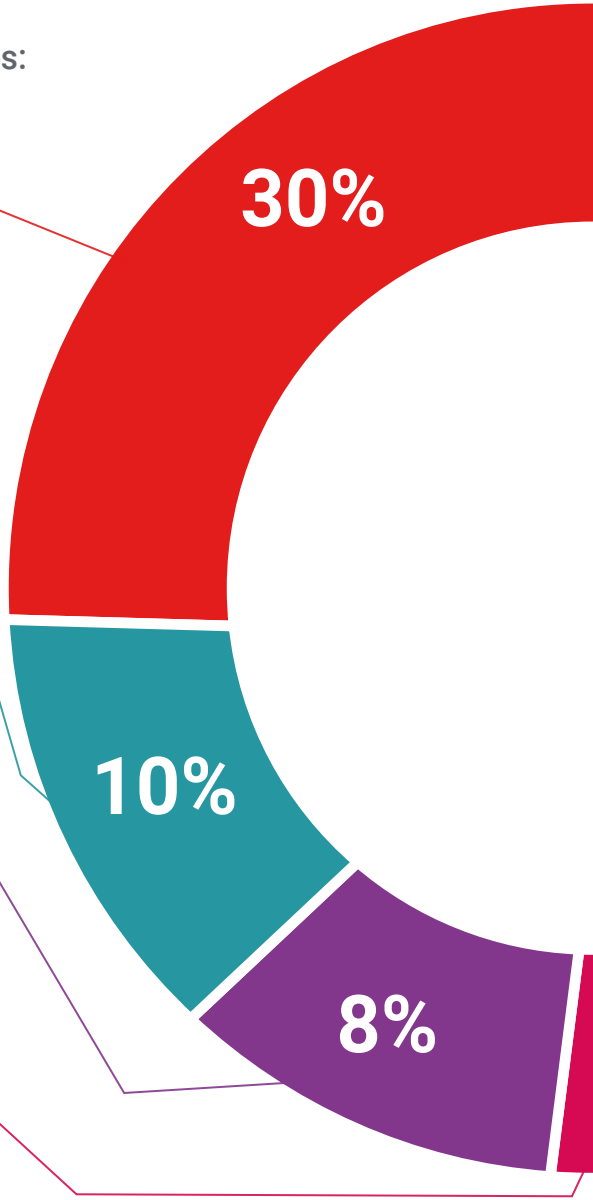
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

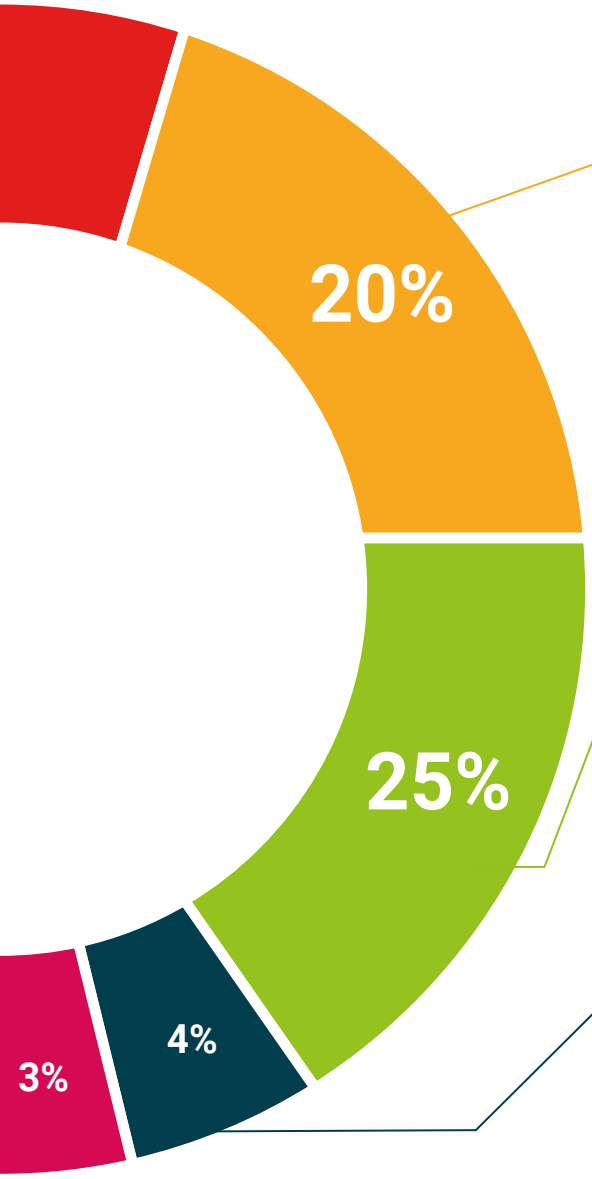
Prácticas de habilidades y competencias

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 Viticultura 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 Viticultura** 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 evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Experto Universitario en Viticultura**

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

Viticultura

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.



Experto Universitario
Viticultura

Modalidad: **Online**

Duración: **6 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **600 h.**

Experto Universitario
Viticultura



tech universidad tecnológica