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/nutricion/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

El cambio climático está causando estragos en la industria agroalimentaria. Las altas temperaturas suponen una amenaza en los cultivos y, sobre todo, en su composición nutritiva. Para aportar soluciones en el paradigma enológico avanzado, las empresas requieren de profesionales que dominen las características organolépticas de los mostos y promuevan el valor de las reservas de agua y la plantación. Por ello, TECH ha desarrollado un programa que atiende a las variedades de vinificación en distintos puntos para que los especialistas comprendan el entorno como un factor clave para la vendimia y enfoquen su carrera profesional hacia la sostenibilidad. Todo ello, mediante una cualificación en formato 100% online que se adapta al alumnado.





Con este Experto Universitario dominarás los parámetros de maduración de uvas tintas, blanca y las variedades de vino que requieren diversos estilos de elaboración y que intervienen en el valor nutritivo del producto"

La agricultura orgánica se ha planteado como la solución frente a la fuerte presión productiva en este ámbito. Además, este tipo de plantaciones atiende a la biodiversidad y, por ende, va a recaer sobre los beneficios íntegros en la vid. Se trata de fórmulas respetuosas que buscan conservar los genes en el fruto que los insumos químicos suelen dañar. Todo enfocado a obtener un producto mucho más natural y que cuenten con las propiedades que hacen beneficioso al vino.

Dominar los procesos de elaboración y las nuevas tecnologías debe ser el objetivo a lograr por parte de las organizaciones que se ocupan de su producción. No obstante, el ritmo frenético de la industria y su alto crecimiento hacen que las empresas busquen alternativas económicas a la lenta elaboración del producto que, en su mayoría, perjudica a la oferta final a largo plazo. Y es que la calidad del vino va a depender de los procedimientos naturales y artificiales, desde la primera fase, hasta su embotellado.

Para instruir a los egresados en Ingeniería Enológica y el resto de profesionales interesados en esta disciplina, TECH ha desarrollado una titulación exhaustiva de 6 meses, que profundiza en la disponibilidad de nutrientes para las vides y se centra en la resolución de situaciones de estrés innecesarias para el cultivo. Todo ello, mediante una modalidad 100% online que dota de facilidades y flexibilidad al alumnado para que siga el Experto Universitario 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 científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Nutrición, Gastronomía y Química
- 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, podrás sumarte al cambio orgánico en las plantaciones para ser testigo de los numerosos componentes que aporta el suelo al producto vinícola"

¿Todavía no conoces las nuevas operaciones en verde? Únete a este Experto Universitario para dominar el despunte y el desojado en fases clave del desarrollo de la uva.

En tan solo 6 meses, perfeccionarás tus competencias en torno a la distribución del racimo y el ciclo vegetativo de la vid.

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 tiene como objetivo la instrucción exhaustiva de los egresados en Nutrición y otros profesionales interesados en la Vendimia, para que amplíen sus competencias en torno a las técnicas analíticas de los compuestos de la uva y el vino. Además, TECH ha recurrido a un equipo docente especializado que le aportará las claves de las propiedades del vino según sus variedades a los alumnos. Se trata de una oportunidad única y una experiencia académica novedosa con la que a través del estudio 100% online, el alumno podrá adquirir mayores competencias para su labor alimenticia.





Tras la titulación, serás 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"

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

TECH ha recurrido a un equipo profesional que trabaja en laboratorios químicos y que se compone de doctores en agrícolas y expertos en Gastronomía, que cuentan con amplia experiencia en el sector. Gracias a su incorporación, 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. A través de esta cualificación, el alumnado identificará los análisis necesarios para el control de materias primas, los productos enológicos, los intermedios en el proceso de elaboración y los resultados finales.





Únete ahora a un equipo docente con el que descubrirás las posibilidades analíticas de la composición química de la uva y del vino"

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. Asimismo, TECH ha integrado la novedosa metodología *Relearning* de la que es pionera, para eximir al alumnado de largas horas de memorización comunes en otros programas convencionales. Con este sistema, los especialistas podrán asimilar los contenidos de forma sencilla y paulatina, siguiendo la titulación sin dejar de lado otros ámbitos de su vida.





Profundiza en las características diferenciadoras de los procesos de vinificación de vinos blancos y tintos para que te distingas del resto de profesionales con un estudio que te situará en puestos estratégicos en el mercado laboral"

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 maduración 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. Parámetros de maduración 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

4.8. 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

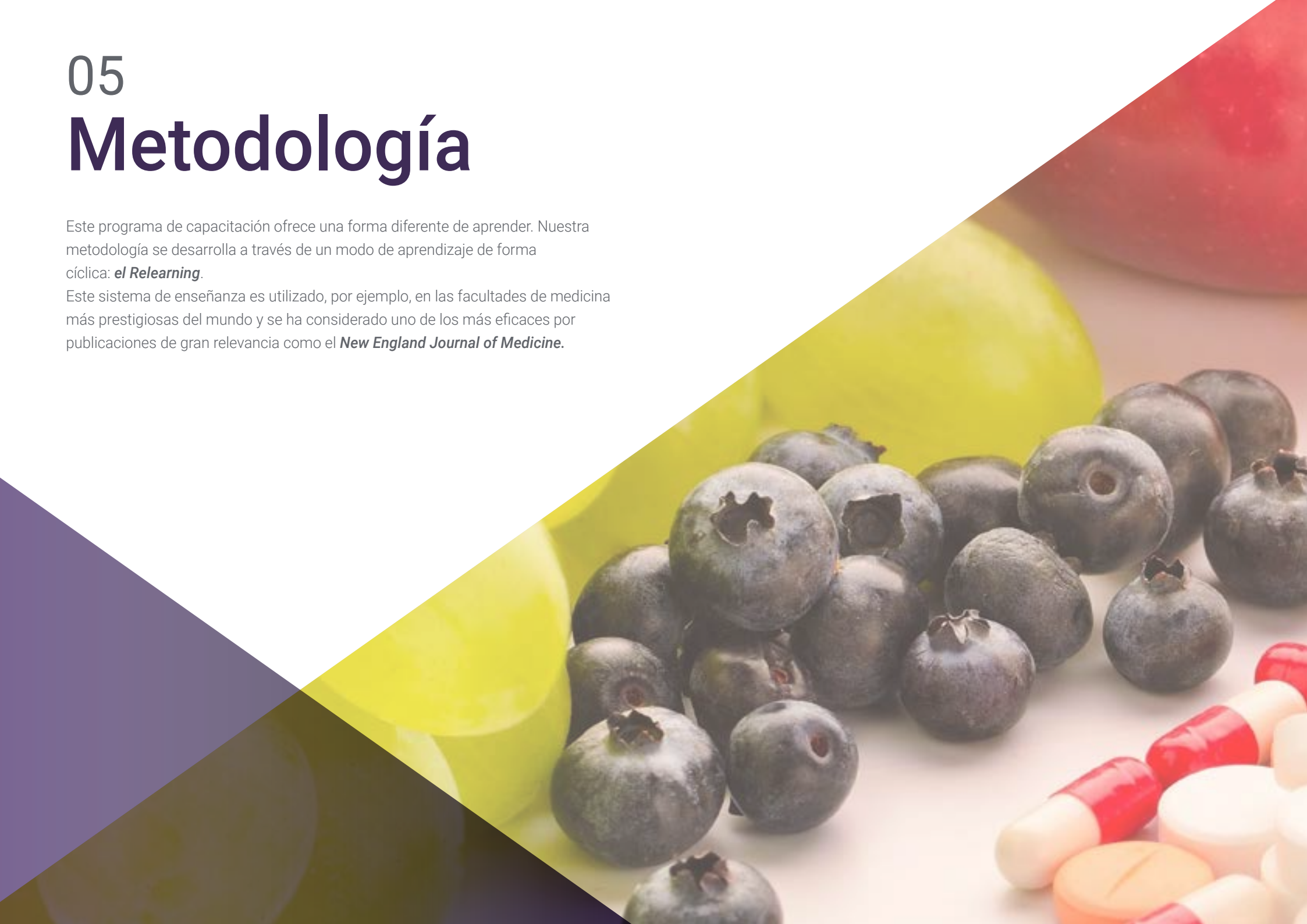
Una titulación diseñada para profesionales como tú, que se vuelcan con su profesión y desean perfeccionar las técnicas analíticas del vino para ofrecer un producto de mayor calidad”

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"

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



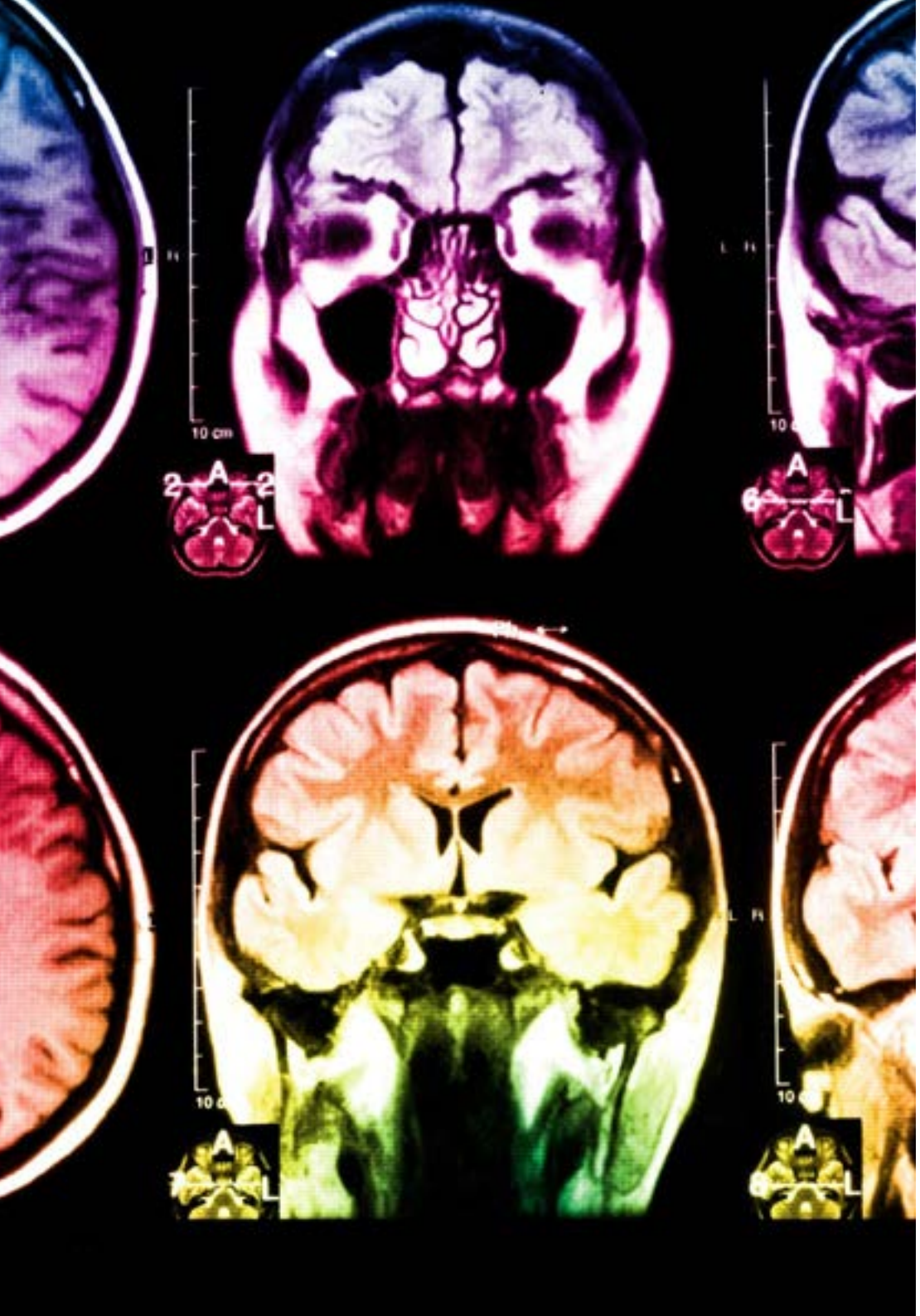
Relearning Methodology

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.

El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.





Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima 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.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.

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.

Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.

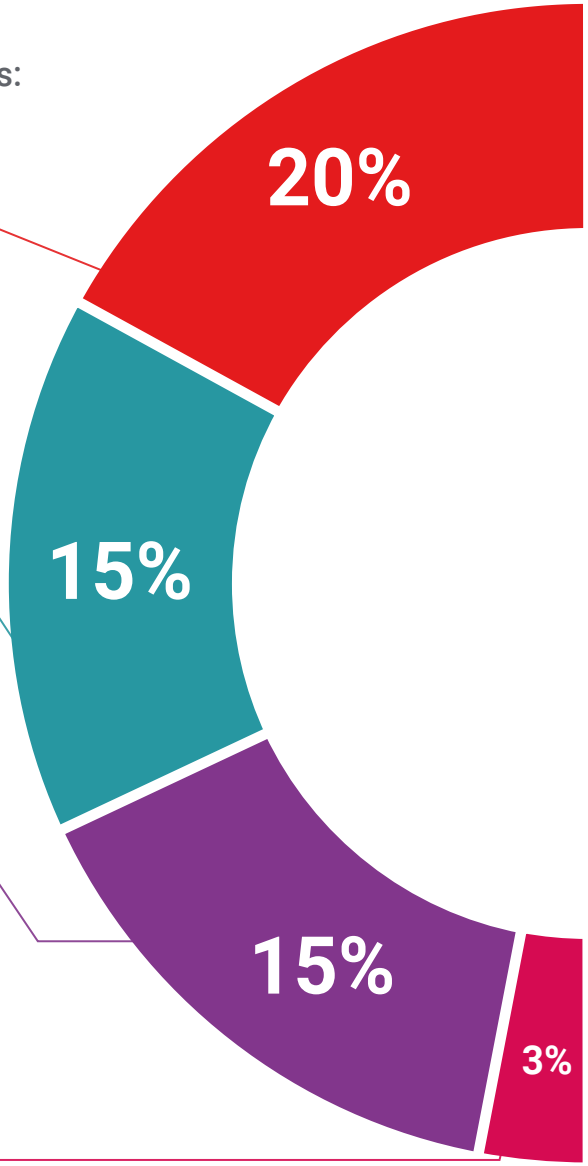
Resúmenes interactivos

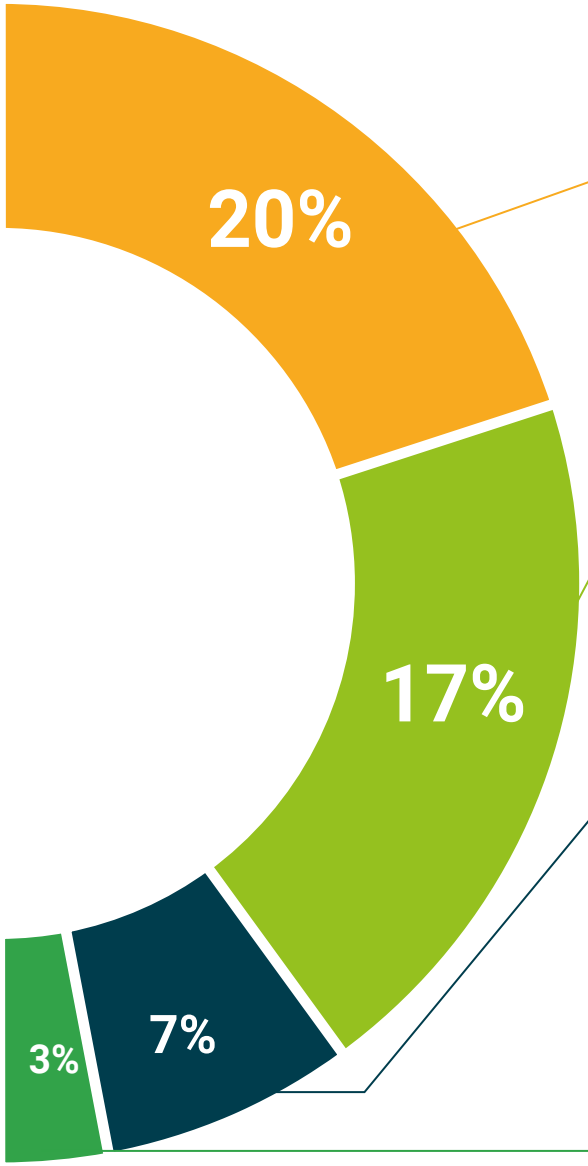
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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

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.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.

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.

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.

Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.

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 científico 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

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