Experto Universitario

Análisis Sensorial en Enología



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Experto Universitario

Análisis Sensorial en Enología

Modalidad: **Online**
Duración: **6 meses**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **450 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-analisis-sensorial-enologia**

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 industria del vino ofrece multitud de esencias que son claramente distinguibles por los amantes de este producto. De ello es responsable el profesional que se dedica a esta área y que se encarga de analizar los compuestos aromáticos cedidos al vino desde roble de las barricas. Este elemento es fundamental en la elaboración del vino para aromatizar el producto, al igual que los aldehídos fenólicos, los compuestos furánicos, las lactonas y los fenoles volátiles. Por tanto, la calidad final de una botella va a depender del trabajo de los especialistas en Nutrición. Garantizar la presencia de los nutrientes y el respeto de la producción tanto en métodos tradicionales, como en los novedosos es uno de los objetivos de las empresas al contar con estos expertos. Por ello, TECH ha diseñado una titulación rigurosa en torno al análisis sensorial enológico, que pretende ampliar sus conocimientos mediante una modalidad 100% online.





Con este Experto Universitario dominarás las inestabilidades microbiológicas en el vino y sabrás identificarlas con ejemplos prácticos en tan solo 6 meses académicos"

Satisfacer al consumidor y maximizar los beneficios empresariales es el fin de toda industria. El papel del nutricionista que se dedique a este campo y sea el responsable de que los vinos presenten unas características determinadas según el caso, es fundamental para lograrlo. Además, el consumidor habitual ha variado y ahora es mucho más exigente en cuanto al tacto bucal, la textura, el olor y el sabor de un vino. Por tanto, en la línea de satisfacer las demandas, el especialista debe cerciorarse de que se cumplen los perfiles sensoriales concretos en cada producto con gran precisión.

En la interpretación de las características del alimento intervienen directamente los compuestos organolépticos que se le aplican. En este sentido, existe una fuerte demanda de las empresas al contar con profesionales que se encuentren al día de las técnicas analíticas más novedosas y que aseguran un producto de calidad. Por ello, TECH ha diseñado un programa específico que transcurre en tan solo 6 meses de duración y con el que los alumnos serán capaces de dominar el análisis sensorial del vino. Una experiencia que integra a un equipo de enólogos expertos en Gastronomía y que dotarán al profesional de conocimientos exhaustivos a la altura de las exigencias del sector.

Además, este Experto Universitario en Análisis Sensorial en Enología, 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 descargable 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 y con el aval de profesionales que ya se desenvuelven en el área empresarial vitivinícola.

Este **Experto Universitario en Análisis Sensorial en Enología** 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 con el que dispondrás de tiempo para estudiar y trabajar a la vez con las garantías de instruirte profundamente en el área vinícola”

Adéntrate en la clarificación y el análisis de los distintos tipos de vinos, gracias a los conocimientos que te ofrece TECH y que te harán diferenciarte en el mercado laboral"

¿Aún no dominas el control de oxígeno aplicable a la elaboración del vino? Evita la evolución acelerada de los vinos cursando este Experto Universitario en tan solo 6 meses.

Analiza la composición del material de las barricas y descubre cómo puede incidir en la estabilidad físico-química del producto vinícola mediante una titulación 100% online.

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

TECH ha desarrollado un contenido didáctico que adentrará al alumnado en la valoración visual, olfativa y gustativa de todo tipo de vinos. Este programa pretende perfeccionar las competencias de los egresados en Nutrición y otros profesionales interesados en el análisis de las alteraciones físico-químicas de los vinos, su origen y cómo prevenirlas, entre otros muchos aspectos. De esta manera, el alumno obtendrá los conocimientos más actualizados para formar parte de la vanguardia del equipo profesional que se encuentra ahora mismo en las líneas de trabajo de los valores nutritivos de la industria vinícola. Además, TECH pondrá a su disposición las mejores herramientas académicas, que no solo influirán 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.





Con este programa conocerás las nuevas posibilidades analíticas para indagar en los principales compuestos del vino y su influencia organoléptica"

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. Análisis sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos

- Reconocer los principales compuestos del vino y su influencia organoléptica
- Saber valorar visual, olfativa y gustativamente todo tipo de vinos (secos, dulces, espumosos)
- Determinar la temperatura de conservación y servicio de un vino, así como, la conveniencia o no de decantación del mismo
- Evitar la elaboración de vinos con gustos herbáceos, mediante la determinación del momento óptimo de vendimia, y la eliminación de compuestos verdes del racimo
- Examinar las alteraciones físico-químicas de los vinos, su origen y cómo prevenirlas
- Saber controlar cuánto oxígeno incorporamos al vino durante los distintos procesos de elaboración y durante la crianza del mismo. Aprender cómo evitar la evolución acelerada de los vinos
- Prevenir la formación de olores azufrados o de reducción, algunos de ellos formados durante la estancia del vino en botella
- Identificar las distintas alteraciones sensoriales de un vino debidas a los microorganismos. Saber cuándo se pueden producir y como corregirlas
- Fomentar el uso de métodos de conservación ecológicos y no alergénicos, intentando reducir las dosis de anhídrido sulfuroso en los vinos

Módulo 2. Importancia de la barrica de roble en la crianza de los vinos

- Ser capaz de identificar y conocer las diferentes etapas de la fabricación de una barrica
- Ilustrar los elementos de diferenciación entre los diferentes fabricantes
- Ser consciente de que la barrica no tiene únicamente unos aportes aromáticos, sino que es un elemento de estabilización de los vinos
- Analizar la composición del roble
- Determinar la diferencia entre roble francés, americano y del este de Europa
- Examinar los fenómenos de interacción entre la barrica de roble y el vino
- Fundamentar la importancia de los elagitaninos
- Ser capaz de entender el concepto de grano

Módulo 3. Clarificación y estabilización de vinos

- Ser capaz de identificar un problema organoléptico (gustativo, aromático o visual) y pueda corregirlo, mediante los distintos tipos de clarificación
- Poner ejemplos prácticos y visuales, que ayuden a identificar las distintas inestabilidades, o problemas que estas puedan dar lugar en un vino
- Determinar soluciones para evitar los problemas de inestabilidad físico-química y microbiológica del vino
- Evitar malas prácticas en el uso de clarificantes
- Fomentar el conocimiento sobre los microorganismos alterantes del vino, y saber cómo evitar su desarrollo
- Analizar los métodos de filtración, previos a la estabilización de un vino, y tener la capacidad para elegir el/los más adecuados en función de los objetivos a conseguir
- Hacer conscientes a los alumnos de la importancia de la estabilización, para no tener problemas con el producto final, o que este se vea depreciado en el mercado
- Fomentar el interés del alumno por la utilización de productos (clarificantes) ecológicos y no alergénicos. Así como, la elección de los métodos de estabilización que conlleven menos gasto de energía

03

Dirección del curso

TECH ha recurrido a un equipo profesional que ha trabajado durante años en el sector en torno al análisis químico de los componentes de la uva y el vino. Gracias a su colaboración, el alumno no solo contará con conocimientos teóricos, sino que podrá aplicar los consejos de los docentes en el escenario real de actuación. Asimismo, los especialistas podrán contactar con los 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 única para aquellos egresados en Nutrición que deseen instruirse y actualizarse en las alteraciones organolépticas de los vinos, siendo orientados por modelos profesionales mediante un formato completamente digital.





No esperes más, instrúyete con el apoyo docente de expertos que cuentan con amplia experiencia en el campo vinícola para que adoptes las claves de su actuación en tu práctica laboral"

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

D. Aguado Jose María

- CEO y Director Comercial de Vidyenol S.L
- Cursos técnicos sobre elaboración del vino realizados en Francia e Italia
- Curso de "comercialización y marketing del vino" expedido por la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de Valladolid
- Curso práctico de Gestión de Recursos Humanos expedido por la Cámara Oficial de comercio e industria de Valladolid
- Master en Marketing - VII promoción expedido por la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid
- Premio extraordinario de diplomatura por la Facultad de Educación de Valladolid
- Licenciado en Psicopedagogía por la Facultad de Educación de Valladolid

D. Marty Jérôme

- Asesor, Director Comercial de Tonelería Demptos/François Frères España
- Ingeniero en agricultura diplomado de la Escuela de Ingenieros de Purpan. Francia
- Ponencias relacionadas con el interés del uso de la barrica de roble en los vinos en España, Portugal, Brasil, Uruguay. Tonelería Demptos/François Frères

D. Martín Martín Javier

- Enólogo y comercial en VIDYENOL, S.L
- Ingeniero técnico JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN
- Enólogo BODEGA SOLAR VIEJO
- Miembro del Consejo Regulador D.O. Arribes
- Miembro del Consejo Regulador D.O. Toro
- Licenciado en Enología. Universidad de Valladolid
- Ingeniero técnico Agrícola. Especialidad en Industrias Agroalimentarias. Escuela Politécnica Superior de Zamora. Universidad de Salamanca

04

Estructura y contenido

El temario de este Experto Universitario en Análisis Sensorial en Enología ha sido pautado por expertos del área vitivinícola que serán los encargados de impartir todos los conocimientos teórico-prácticos de la titulación y de orientar a los especialistas inscritos. Además, el alumnado tendrá a su disposición contenidos audiovisuales en distintos formatos que dinamizarán el estudio para que obtengan el mayor rendimiento en su capacitación. A su vez, la metodología *Relearning* que aplica TECH, eximirá al profesional de largas horas de memorización y le hará asimilar los contenidos de este programa de forma sencilla y paulatina. Un estudio 100% online que se adapta a su disponibilidad y sus necesidades, mediante simulaciones de casos, que le prepararán frente a casos reales.



Con este Experto Universitario podrás indagar en el ámbito nutricional del vino sin prescindir de otros ámbitos de tu vida"

Módulo 1. Análisis sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos

1.1. Composición química del vino. repercusión organoléptica
- 1.1.1. Ácidos del mosto y del vino
- 1.1.2. Azúcares de la uva y del vino
- 1.1.3. Compuestos fenólicos
- 1.1.4. Alcoholes
- 1.1.5. Compuestos aromáticos
- 1.1.6. Otros componentes del vino

1.2. Procedimiento del análisis sensorial del vino
- 1.2.1. Fase visual
- 1.2.2. Fase olfativa
- 1.2.3. Fase gustativa
- 1.2.4. Conservación y servicio de los distintos tipos de vinos. Decantación y aireación

1.3. Alteraciones en la fase visual del vino
- 1.3.1. Evolución del color y subida de tonalidad
- 1.3.2. Presencia de turbidez
- 1.3.3. Presencia de sólidos o precipitados

1.4. Alteraciones organolépticas debidas a la uva
- 1.4.1. Aromas de carácter herbáceo
- 1.4.2. Gustos químicos y yodados
- 1.4.3. Gustos a humedad o tierra húmeda

1.5. Alteraciones debidas a los compuetos azufrados del vino y su reducción
- 1.5.1. Formación de compuestos azufrados durante fermentación alcohólica
- 1.5.2. Formación de sulfhídrico y mercaptanos durante el almacenamiento del vino
- 1.5.3. Formación de disulfuro
- 1.5.4. Gusto de luz

1.6. Alteraciones oxidativas del vino
- 1.6.1. Enzimas oxidativas procedentes de la uva
- 1.6.2. Control de la oxidación del mosto y del vino
- 1.6.3. Formación de etanal o acetaldehído
- 1.6.4. Formación de acetato de etilo y otros acetatos sensorialmente negativos





1.7. Alteraciones debidas a levaduras
- 1.7.1. Re-fermentación
- 1.7.2. Flores del vino
- 1.7.3. Des-acidificación
- 1.7.4. Formación de Etil-fenoles, olor a cuadra o "animal"

1.8. Alteraciones del vino relacionadas con los hongos y determinados compuestos volátiles
- 1.8.1. Gusto a almendra amarga
- 1.8.2. Tricolo anisol "gusto a corcho"
- 1.8.3. Tetracloro anisol y otros compuestos que deprecian el vino

1.9. Alteraciones del vino por a bacterias lácticas
- 1.9.1. Picado láctico
- 1.9.2. Ahilado o grasa del vino
- 1.9.3. Degradación de ácidos orgánicos
- 1.9.4. Degradación del glicerol "amargor"

1.10. Alteraciones debidas a bacterias acéticas
- 1.10.1. Picado acético
- 1.10.2. Degradación de azúcares
- 1.10.3. Transformación de ácidos del vino

Módulo 2. Importancia de la Barrica de Roble en la Crianza de los Vinos

2.1. Importancia del roble para la fabricación de barricas
- 2.1.1. Uso de la barrica. Historia
- 2.1.2. Conocimiento sobre la madera de tonelería
- 2.1.3. Utilización de la barrica en vinos blancos secos
- 2.1.4. Utilización de la barrica en vinos tintos

2.2. El roble
- 2.2.1. Morfología y anatomía
- 2.2.2. Diferenciación botánica y orígenes
- 2.2.3. Noción de grano y porosidad

2.3. Selección de la madera
- 2.3.1. Selección en el bosque
- 2.3.2. Selección en el aserradero
- 2.3.3. Selección en la tonelería

2.4. El secado y la maduración de la madera
- 2.4.1. El secado de la madera
- 2.4.2. Maduración de la madera
- 2.4.3. Importancia de los microorganismos durante el secado

2.5. Fabricación de barricas.
- 2.5.1. La transformación de las duelas
- 2.5.2. Ensamblaje de las duelas
- 2.5.3. El tostado de la barrica
- 2.5.4. Fabricación de las tapas de la barrica
- 2.5.5. Acabado de la barrica

2.6. Aportes aromáticos de la barrica de roble
- 2.6.1. Aportes aromáticos del roble francés
- 2.6.2. Aportes aromáticos del roble americano
- 2.6.3. Aportes aromáticos del roble del este de Europa

2.7. El tanino del roble
- 2.7.1. Los elagitaninos
- 2.7.2. Interés enológico
- 2.7.3. Importancia del tanino en la estructura del vino
- 2.7.4. Cinética de cesión de los taninos de la barrica en el tiempo

2.8. La barrica, un recipiente impermeable y poroso
- 2.8.1. Impermeabilidad de la barrica
- 2.8.2. Porosidad de la barrica
- 2.8.3. Importancia de la barrica en la elaboración de guarda

2.9. El buen uso de la barrica de roble
- 2.9.1. Recepción de la barrica nueva
- 2.9.2. Mantenimiento de las barricas en el tiempo
- 2.9.3. Reparación de las fugas

2.10. La segunda vida de la barrica de roble
- 2.10.1. El interés de la barrica de ocasión
- 2.10.2. Uso de la barrica de ocasión para espirituosos
- 2.10.3. Alternativas al uso enológico



Módulo 3. Clarificación y estabilización de vinos

3.1. Clarificación de vinos tintos
- 3.1.1. Clarificación de taninos, eliminación de dureza y amargor
- 3.1.2. Clarificación de materia colorante (antocianos)
- 3.1.3. Sustitución de los clarificantes alérgenos en vinos tintos
- 3.1.4. Clarificación específica para eliminación de microorganismos

3.2. Clarificación de vinos blancos y rosados
- 3.2.1. Eliminación de las proteínas del vino
- 3.2.2. Eliminación de polifenoles oxidables
- 3.2.3. Sustitución de los clarificantes alérgenos en vinos blancos y rosados
- 3.2.4. Clarificación para eliminación de microorganismos. Prevención de fermentación maloláctica

3.3. Filtración de vinos
- 3.3.1. Influencia de la turbidez para el estabilización del vino
- 3.3.2. Filtración en profundidad o por adsorción: filtración de tierras y de placas
- 3.3.3. Filtración tangencial
- 3.3.4. Filtración directa por membrana
- 3.3.5. Otros métodos para la limpieza de vinos tras la clarificación: centrífuga, decanter, flotación

3.4. Estabilización del bitartrato potásico en el vino
- 3.4.1. Origen del potasio en la uva y en el vino
- 3.4.2. Intercambio catiónico
- 3.4.3. Tratamiento por frío de los vinos
- 3.4.4. Osmosis inversa
- 3.4.5. Utilización del poliaspartato potásico
- 3.4.6. Carboximetil celulosa y ácido metatártrico

3.5. Estabilización del tartrato cálcico
- 3.5.1. Origen del calcio en la uva y en vino
- 3.5.2. Factores que influyen en la formación de cristales de tartrato cálcico
- 3.5.3. Eliminación del calcio en el vino

3.6. Estabilización de materia colorante en vinos tintos
- 3.6.1. Origen y formación de los antocianos en la uva
- 3.6.2. Fijación de la materia colorante
- 3.6.3. Condensación antociano-tanino
- 3.6.4. Fijación y estabilización de antocianos con polisacáridos

3.7. Inestabilidad causada por metales
- 3.7.1. Quiebra férrica
- 3.7.2. Quiebra cúprica
- 3.7.3. Otras inestabilidades físico-químicas

3.8. Estabilización microbiológica del vino
- 3.8.1. Microorganismos que pueden crecer en el vino y su origen
- 3.8.2. Condiciones vitícolas y enológicas que favorecen el desarrollo microbiano
- 3.8.3. Prevención del desarrollo microbiano

3.9. Prevención del crecimiento y eliminación de bacterias
- 3.9.1. Bacterias Acéticas
- 3.9.2. Oenococcus Oeni
- 3.9.3. Otras bacterias lácticas: Lactobacillus y Pediococcus

3.10. Prevención del crecimiento y eliminación de levaduras y mohos
- 3.10.1. Bretanomyces
- 3.10.2. Saccharomyces cerevisiae
- 3.10.3. Levaduras apiculadas
- 3.10.4. Mohos

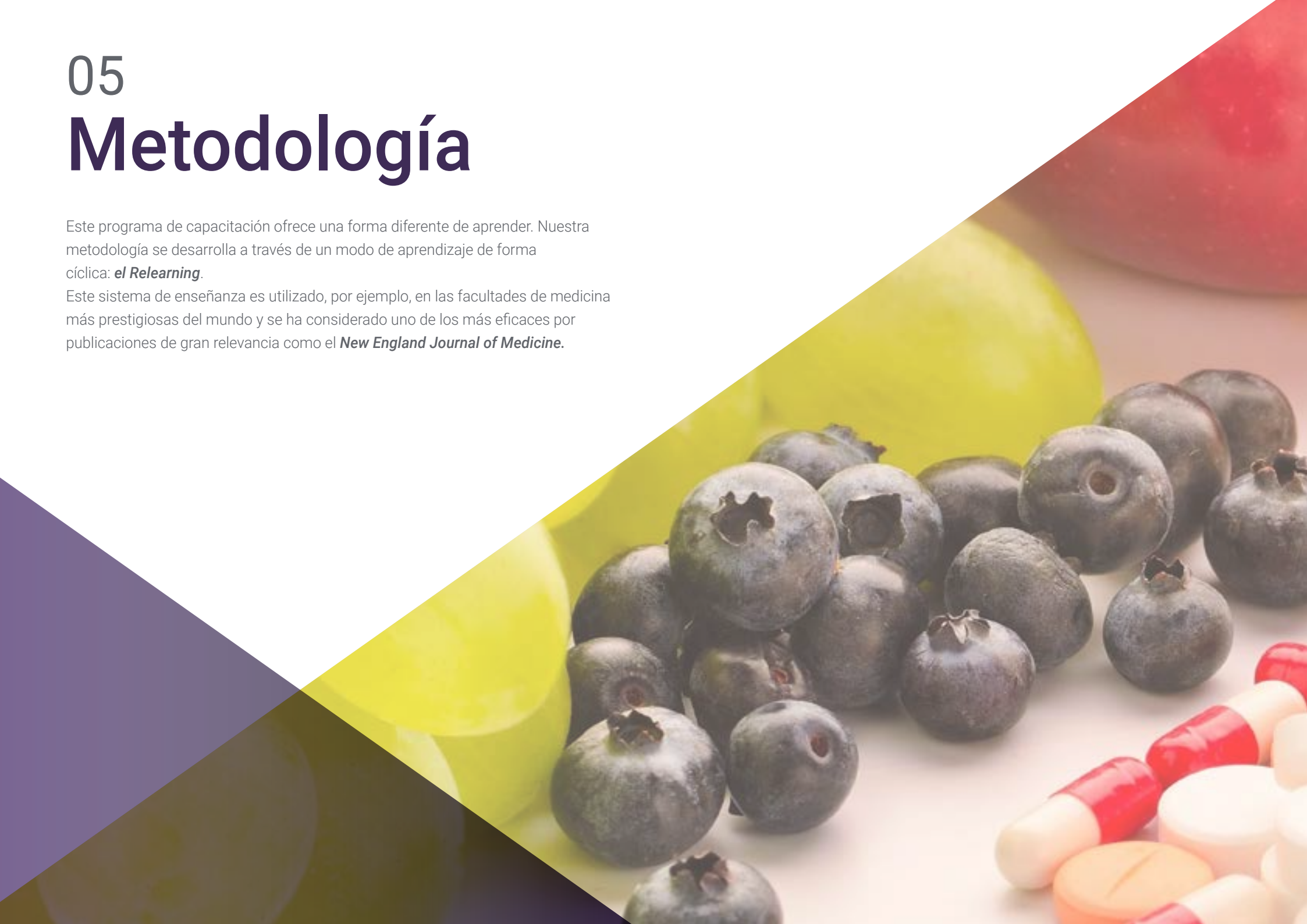
Una titulación diseñada para profesionales como tú, que desean perfeccionar sus competencias en torno a una disciplina enológica clave para la calidad nutricional del producto"

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.



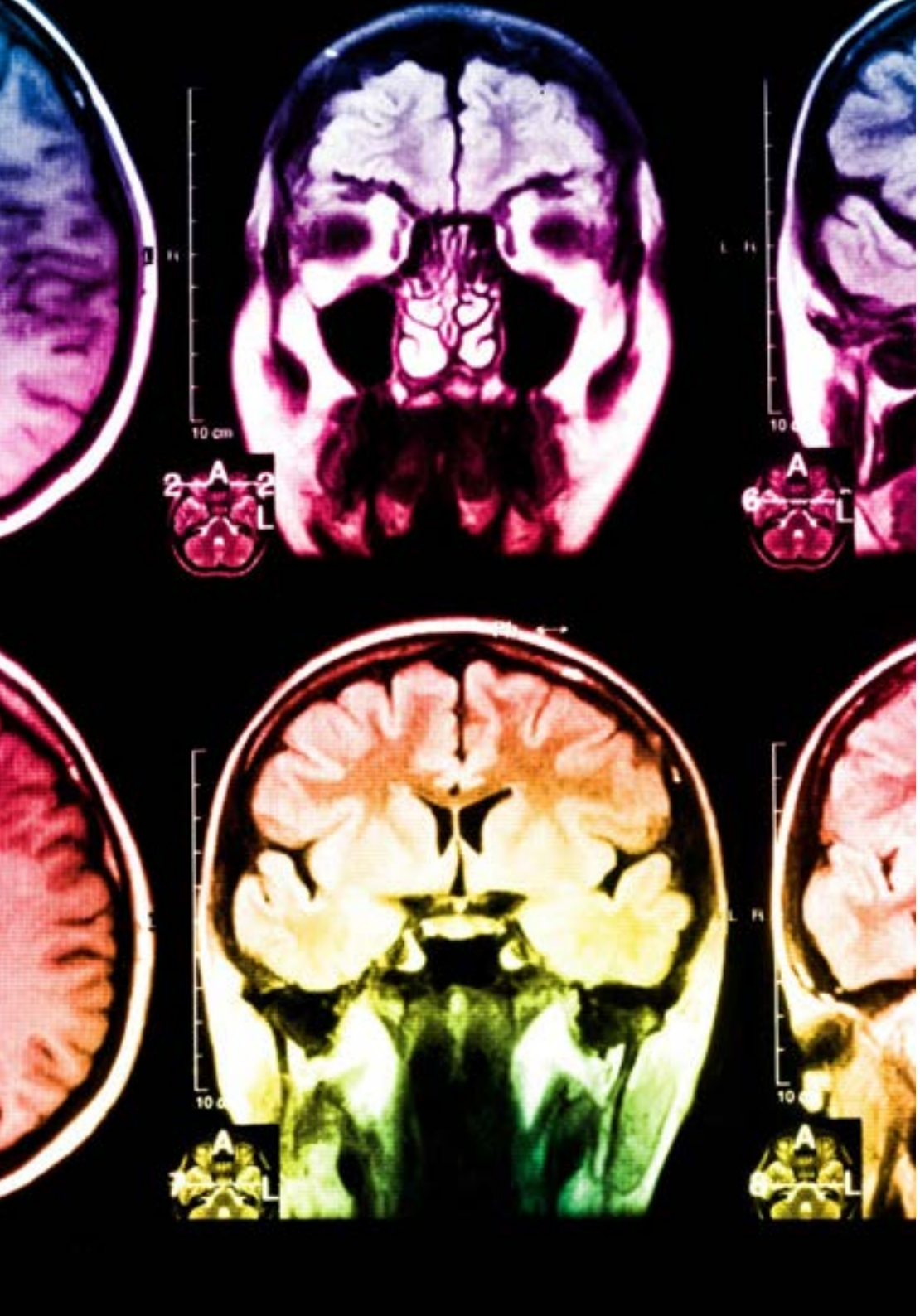
Relearning Methodology

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.

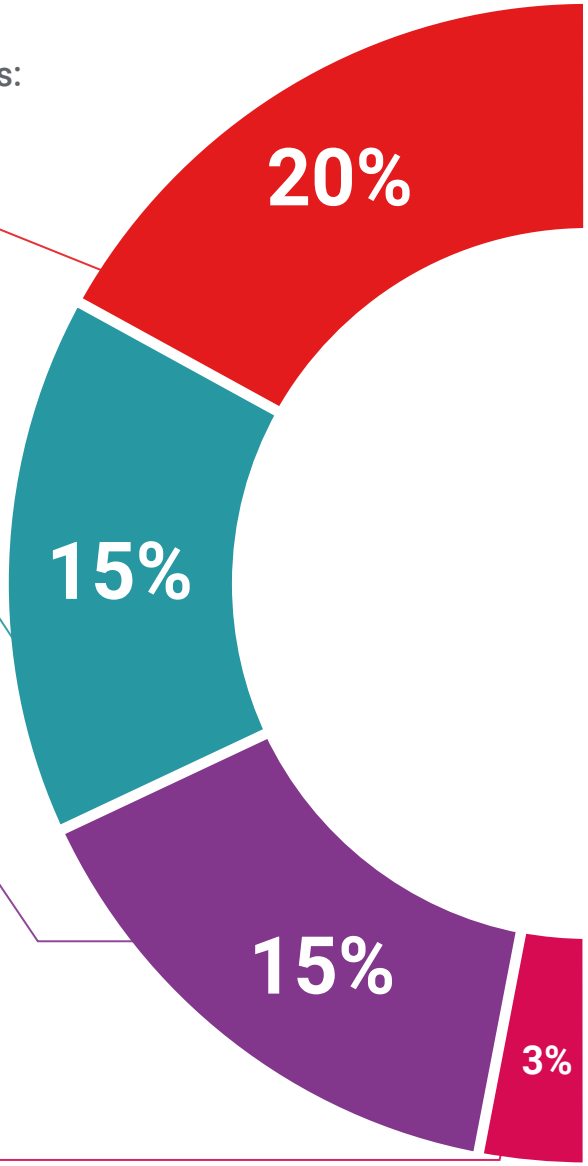
Resúmenes interactivos

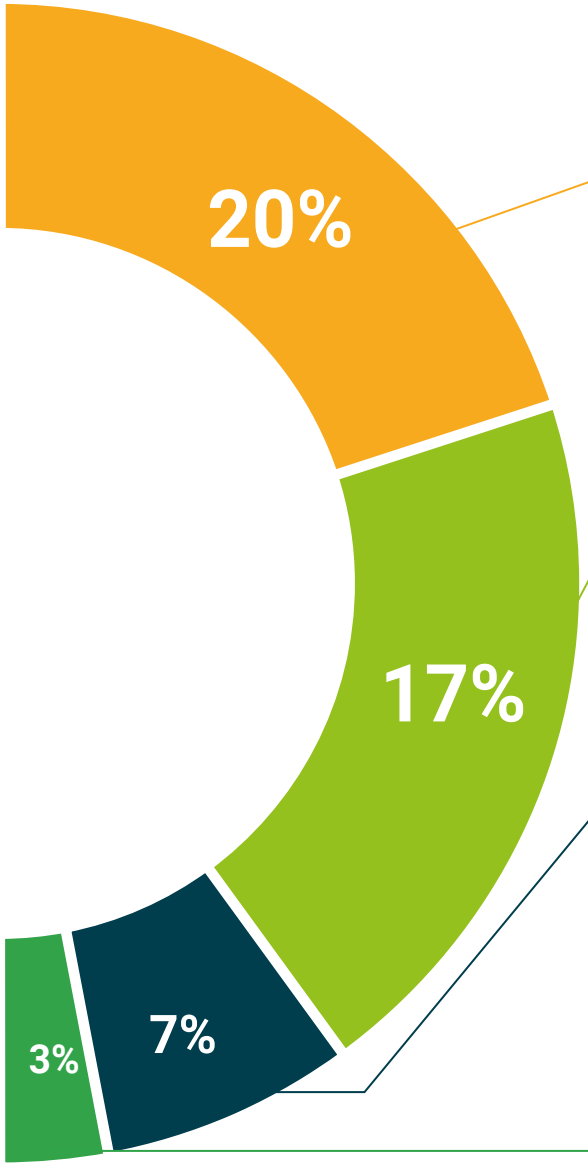
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 Análisis Sensorial en Enología 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 Análisis Sensorial en Enología** 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 Análisis Sensorial en Enología**

N.º Horas Oficiales: **450 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

Análisis Sensorial en Enología

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 450 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

Análisis Sensorial en Enología

Modalidad: **Online**

Duración: **6 meses**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **450 h.**

Experto Universitario

Análisis Sensorial en Enología



tech universidad tecnológica