Diplomado

Especialista en Elaboración de Vinos Blancos



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado

Especialista en Elaboración de Vinos Blancos

Modalidad: **Online**
Duración: **6 semanas**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **150 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/especialista-elaboracion-vinos-blancos**

Índice

01 Presentación — pág. 4

02 Objetivos — pág. 8

03 Dirección del curso — pág. 12

04 Estructura y contenido — pág. 16

05 Metodología — pág. 20

06 Titulación — pág. 28

01

Presentación

El vino blanco se encuentra en auge al tomar todo el protagonismo entre las variedades de este producto. Y es que, en la actualidad ha dejado de acompañar únicamente al pescado o el marisco para formar parte de las reuniones sociales, los *snacks* e incluso los *brunch*. En su calidad van a intervenir directamente los especialistas que se dediquen a esta área y que cuenten con una puesta al día en la composición química del vino. En esta línea, las empresas persiguen la perfección del producto final teniendo en cuenta sus beneficios para el consumidor, por lo que es preciso que cuenten con Nutricionistas expertos que sepan identificar el aporte nutricional de este producto y fomentarlo. TECH ha diseñado un programa 100% online que profundiza en los procesos de elaboración de vinos blancos para actualizar los conocimientos y perfeccionar las competencias de los profesionales que desean incorporarse a este sector.





Con este Diplomado dominarás la vinificación de vinos blancos y rosados y podrás distinguirte del resto de profesionales del sector con una cualificación nutricional específica en este producto”

El tipo más popular entre el vino blanco es el seco que se obtiene mediante una fermentación ininterrumpida. Su consumo ha crecido de manera exponencial en los últimos años, al igual que el de los rosados. Y es que, distintos estudios han demostrado que este producto ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, mejorar la salud pulmonar y prevenir el cáncer u otras patologías degenerativas. Entre las propiedades nutricionales que lo logran, se encuentran la vitamina A, el potasio y un aporte de calcio y magnesio, además de distintos minerales cono el zinc o el hierro. Las empresas, conscientes de ello, cuentan con especialistas en Nutrición enfocados al control de los vinos para mejorar el valor nutricional del producto.

Por esta razón TECH ha diseñado una titulación destinada a egresados en Nutrición y el resto de profesionales interesados en el desarrollo de los vinos blancos, con el fin de que dominen la elaboración de esta variante vinícola. Cursando este programa, el alumnado será capaz de profundizar en las características diferenciadoras de los procesos de vinificación de vinos blancos y de desarrollar los conocimientos de elaboración que permitan tomar las mejores decisiones en las distintas fases del vino blanco elegido, entre otras competencias.

TECH logra cualificar a la perfección a sus alumnos gracias al respaldo de un equipo profesional experto en Viticultura y que cuenta con años de experiencia en este campo. Además, las diversas herramientas pedagógicas que aplica TECH, hacen del Diplomado una experiencia enriquecedora y dinámica. Una de ellas es el método de aprendizaje Relearning, que garantiza la asimilación de los contenidos por parte de los especialistas de forma paulatina, para eximirle de largas horas de memorización. A su vez, la Universidad facilita el estudio a través de materiales audiovisuales en distintos formatos y con contenidos adicionales que ayudarán al alumnado a alcanzar tus objetivos.

Este **Diplomado en Especialista en Elaboración de Vinos Blancos** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en innovación en Ingeniería Enológica y Viticultura
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica 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

No esperes más, elige una titulación que te permita compaginar tu empleo actual con el desarrollo de tus capacidades como nutricionista experto en el sector vitivinícola”

¿Todavía no dominas los procesos de fermentación de vinos de hielo? Aumenta tus conocimientos desde el enfoque nutricional para que promuevas la satisfacción de este producto en el consumidor"

En el Campus Virtual podrás acceder a innumerables horas de material didáctico de gran calidad y contactar directamente con los docentes para resolver tus dudas.

Intervén en la elaboración ecológica del vino blanco y los rosados para aplicar criterios de calidad responsables con el medio ambiente.

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 Diplomado en Especialista en Elaboración de Vinos Blancos pretende ampliar y actualizar los conocimientos de los egresados en Nutrición, entre otros profesionales interesados en el área vitivinícola. Un programa con la finalidad de que el alumnado domine los valores nutricionales del vino y los microorganismos que aportan características específicas a cada tipo. A su vez, el programa indaga en la recepción de la uva blanca, los parámetros de maduración, las actuaciones prefermentación y todos los procedimientos clave en el desarrollo del producto. De esta forma, el especialista adquirirá los conceptos necesarios para ponerse al día en las tendencias de los consumidores y estará a la altura de las exigencias del sector actual.





Estás a un paso, de alcanzar tu objetivo, obtén todas las facilidades que te ofrece TECH estudiando este Diplomado en modalidad 100% online"

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

- 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

El cuidado del viñedo es fundamental para la correcta elaboración del vino, matricúlate ahora en este Diplomado y descúbrelo"

03

Dirección del curso

En su línea de rigor académico, TECH ha recurrido a especialistas versados en Viticultura que, además, cuentan con años de experiencia en el sector. Gracias a este equipo docente, el alumnado no solo contará con conocimientos teóricos, sino que podrá adquirir los consejos de la actuación profesional de cara a su desarrollo empresarial. Además, los especialistas contarán con una vía de comunicación directa, el Campus Virtual, mediante la que podrán resolver todas sus dudas en cuanto a la materia.





¿Vas a perder la posibilidad de instruirte de la mano de los mejores profesionales que cuentan con años de experiencia en el sector de la Viticultura? Aprende de ellos gracias a TECH"

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. Baquerizo Mesonero-Romanos, Marta

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

04

Estructura y contenido

El temario de este Diplomado en Especialista en Elaboración de Vinos Blancos ha sido diseñado bajo las pautas del equipo de docentes expertos la industria vitivinícola. Además, TECH incorpora multitud de facilidades académicas, como la modalidad 100% online, para que el alumnado se instruya de manera sencilla y dinámica. Asimismo, el seguimiento del programa podrá ser adaptado por el especialista según sean sus necesidades personales y profesionales. A su vez, TECH aplica el novedoso sistema Relearning, que les facilitará la asimilación del temario, sin depender de largas horas de memorización comunes en programas ortodoxos.





Analiza las estrategias que utilizan los expertos en los procesos de clarificación estabilización y filtrado de vinos blancos y propón nuevas alternativas más eficientes que aporten valor nutricional al producto final"

Módulo 1. Vinificación de Vinos Blancos y Rosados

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

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

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

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

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

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





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

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

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

1.10. Fermentaciones especiales
- 1.10.1. Vinos de hielo
- 1.10.2. Fermentación con pieles
- 1.10.3. Vinos naranjas

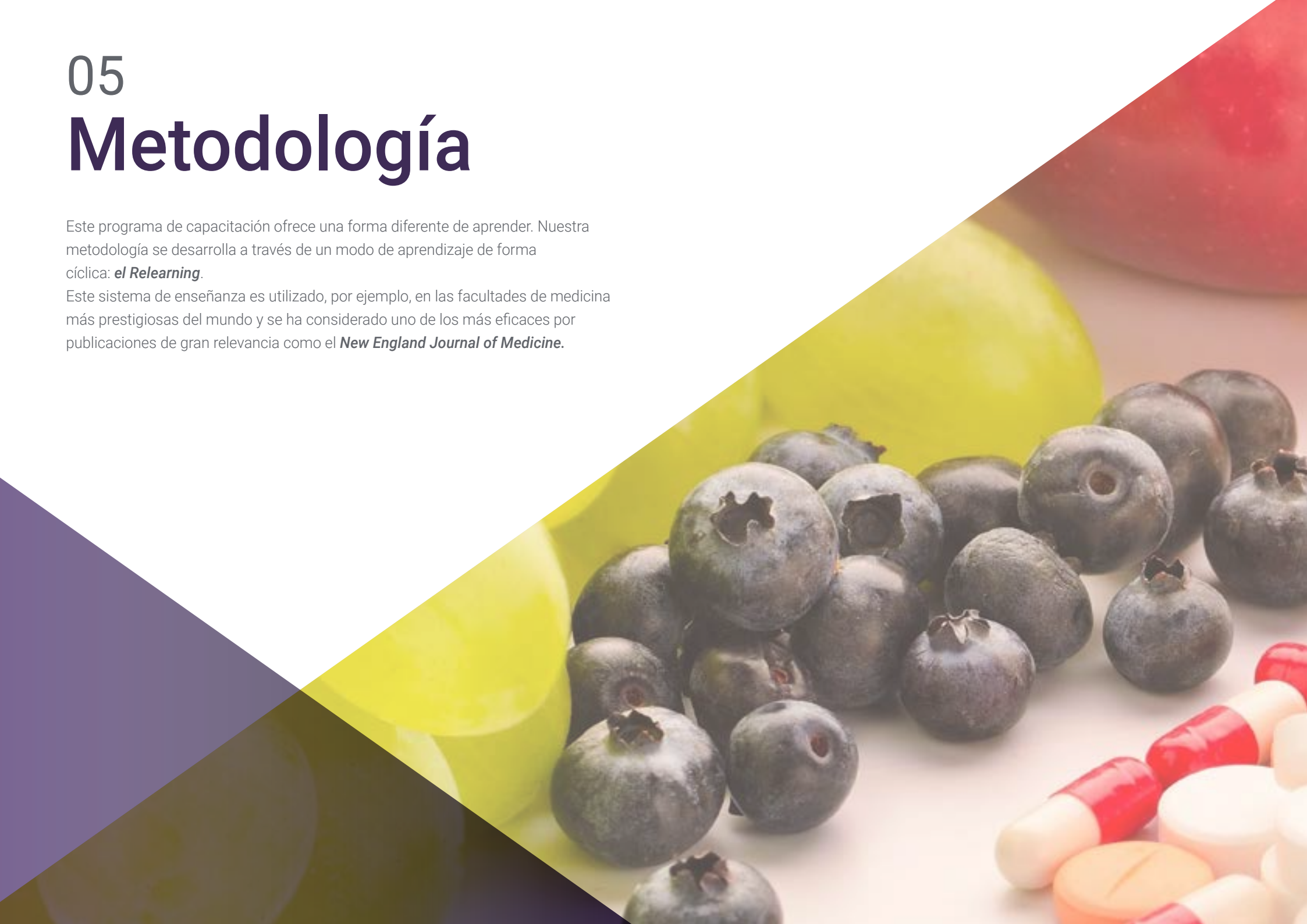
No esperes más, alcanza ahora una cualificación exhaustiva en vinos blancos y rosados gracias a este programa que se adapta a ti y a tus necesidades”

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.



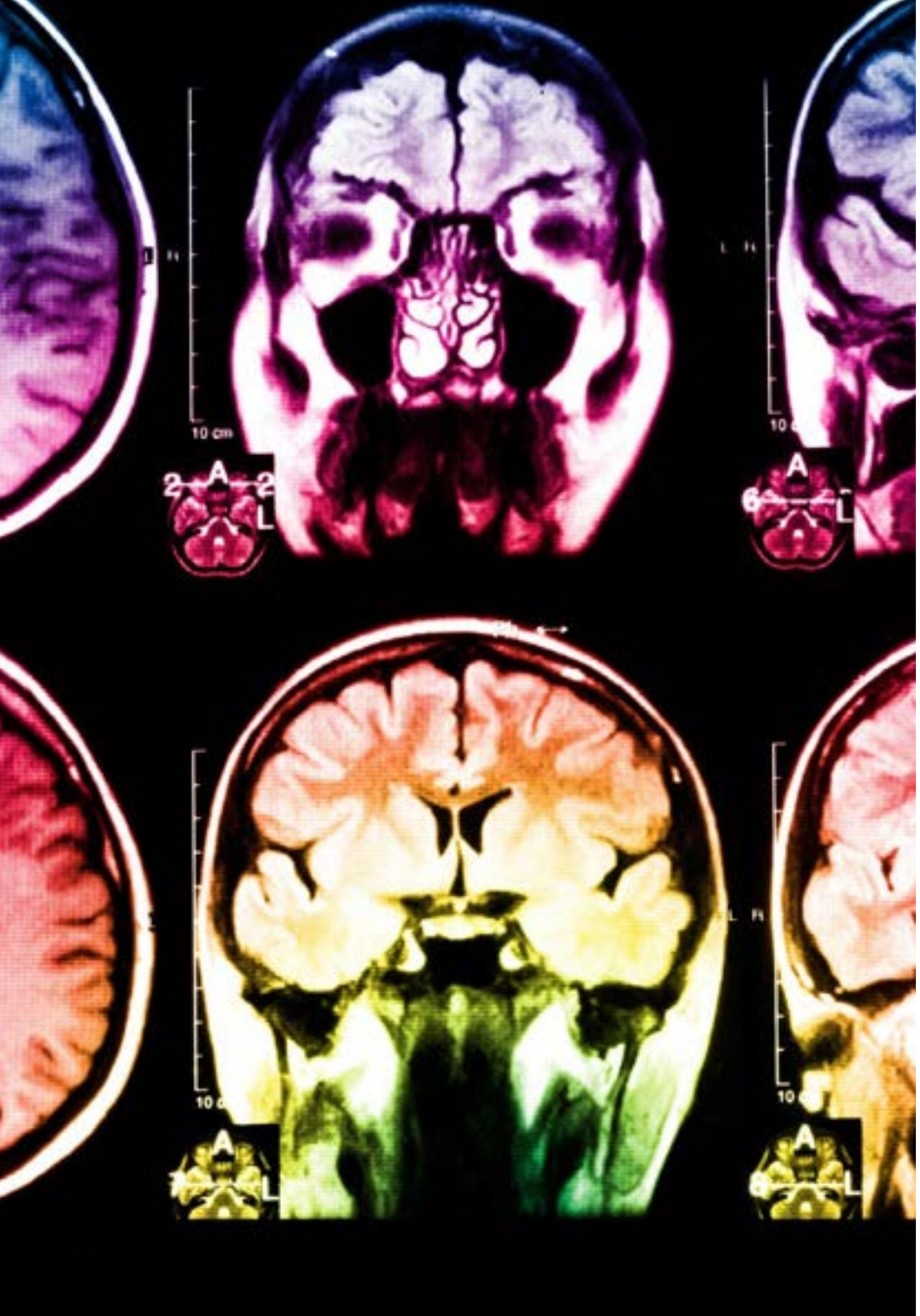
Relearning Methodology

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.

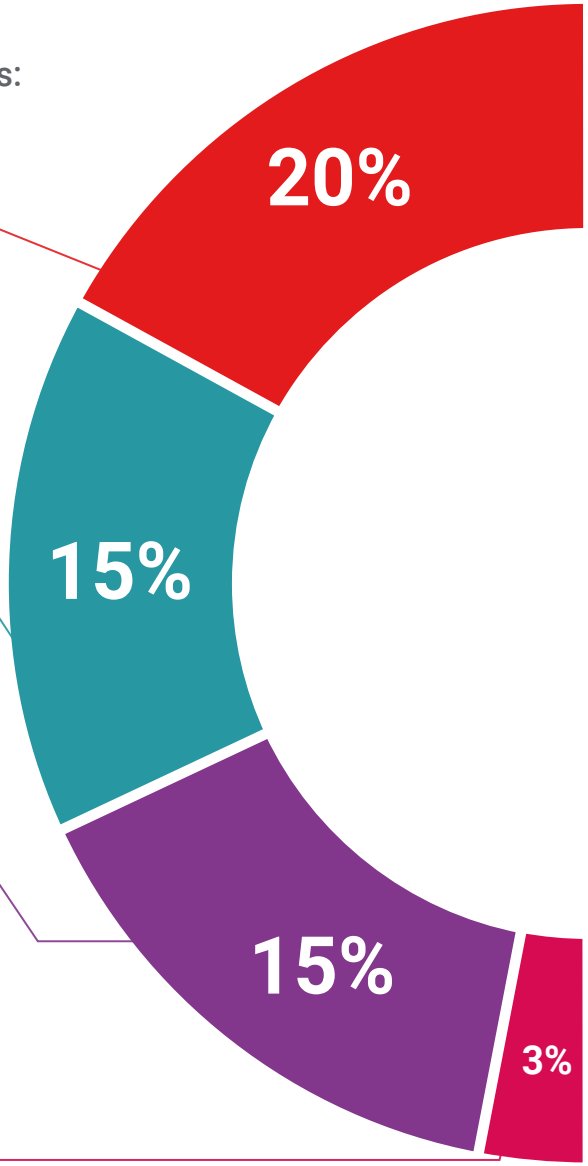
Resúmenes interactivos

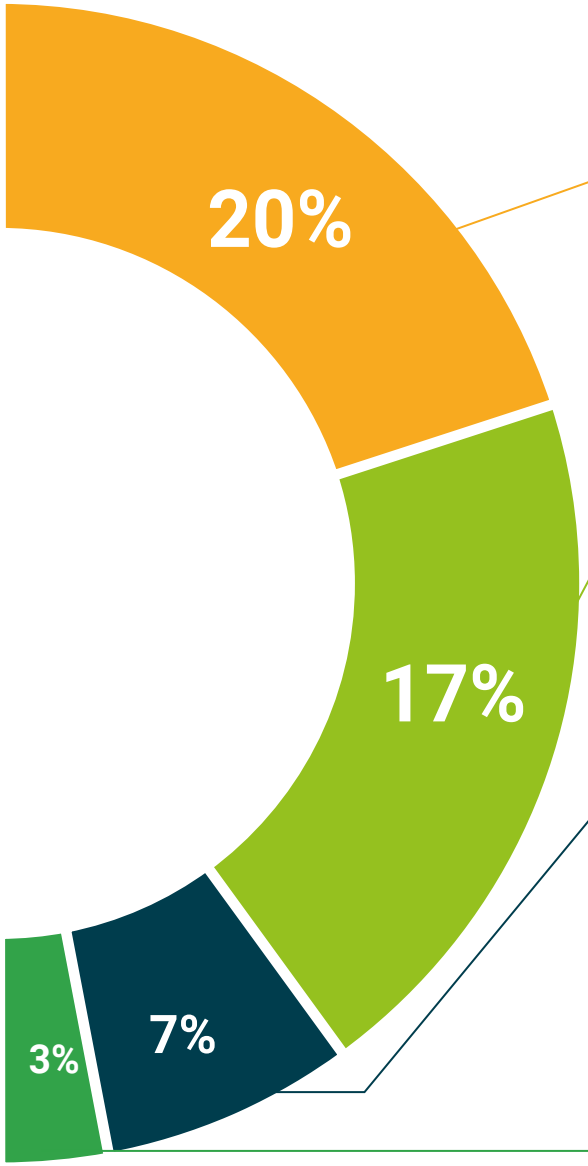
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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





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

Este **Diplomado en Especialista en Elaboración de Vinos Blancos** 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 **Diplomado** emitido por **TECH Universidad Tecnológica.**

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

Título: **Diplomado en Especialista en Elaboración de Vinos Blancos**

N.º Horas Oficiales: **150 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

DIPLOMADO

en

Especialista en Elaboración de Vinos Blancos

Se trata de un título propio de esta Universidad con una duración de 150 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

Diplomado

Especialista en Elaboración de Vinos Blancos

Modalidad: **Online**

Duración: **6 semanas**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **150 h.**

Diplomado

Especialista en Elaboración de Vinos Blancos



tech universidad tecnológica