Diplomado

Especialista en Elaboración de Vinos Tintos



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado

Especialista en Elaboración de Vinos Tintos

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

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 producción del vino tinto está asociada a la cultura y el patrimonio de muchas regiones. En la elaboración de este producto, es clave la recepción de la uva y su tratamiento desde la fase de viñedos. Su desarrollo va a tener un gran impacto en las características organolépticas del vino, por ello, las empresas deben estar al tanto del proceso y contar con especialistas en Nutrición que garanticen la presencia de minerales y vitaminas que beneficien al consumidor. En este sentido, TECH ofrece un programa que indaga en la crianza de los vinos tintos y las fermentaciones especiales que requieren. Una titulación que, siendo 100% online, permite llegar a todos los alumnos sea cual sea su situación geográfica. Un programa que aporta todas las facilidades y la profesionalidad de un equipo docente experto para que el especialista se instruya con garantías de éxito y bajo el rigor académico.





Con este Diplomado dominarás todas las cuestiones nutricionales que engloban los vinos tintos en tan solo 6 semanas”

Entre los beneficios que aportan los distintos minerales y otros componentes de los vinos tintos, se encuentran el omega 3, la protección de la piel que ofrecen los flavonoides, el aumento de endorfinas y los antioxidantes, entre otros. Se trata de beneficios que llegarán hasta el consumidor en los casos en los que el control de la fermentación el crecimiento de los microrganismos y el adecuado equilibrio de las levaduras se tenga en cuenta. En este sentido, las empresas precisan de especialistas en Nutrición que estén enfocados en la industria vitivinícola para poder mejorar el resultado final del producto atendiendo a sus componentes nutricionales.

Por esta razón y ante la fuerte demanda laboral, TECH ofrece el Diplomado en Especialista en Elaboración de Vinos Tintos, destinado a egresados en Nutrición y al resto de profesionales interesados en los procesos de generación de tintos. Al finalizar este programa que se desarrolla en tan solo 6 semanas académicas, el alumnado inscrito será capaz de dominar los aspectos específicos de la uva tinta, el manejo de una bodega elaboradora de esta variante vinícola y, además, ahondará en los procesos biológicos de las fermentaciones de los vinos tintos, entre otras muchas cuestiones, con el fin de perfeccionar sus competencias.

Este programa supone una experiencia académica única y novedosa que aplica el sistema de aprendizaje *Relearning*, para eximir de largas horas de memorización al alumnado y permitir una adaptación del ritmo de estudio sencilla y efectiva, acorde a sus necesidades personales y profesionales. Además, el programa se imparte de la mano de especialistas expertos en el área, que cuentan con años de experiencia y que serán capaces de instruir al alumnado de cara a la praxis profesional. Una titulación flexible y adaptada a los tiempos académicos digitales que dotará de conocimientos a los egresados en Derecho para proyectar su carrera profesional.

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

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

Inscríbete ahora y amplía tus conocimientos en las peculiaridades de las diferentes variedades de uva tinta y los cuidados del viñedo desde su plantación para que promuevas la calidad del producto"

Estás a un clic de sumarte a una experiencia académica única de la mano de los mejores profesionales en Viticultura”

Distínguete del resto de nutricionistas del mercado laboral profundizando en la elaboración de vinos tintos de manera exhaustiva con TECH.

¿Deseas controlar las alteraciones físico-químicas de los vinos tintos, su origen y cómo prevenirlas? Consíguelo gracias a este Diplomado en tan solo 150 horas.

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 Tintos tiene como principal objetivo ampliar y actualizar los conocimientos de los egresados en Nutrición y el resto de profesionales interesados en el área. Además, TECH cuenta con un equipo profesional que instruirá a la perfección al alumnado en torno al tratamiento de los vinos tintos post fermentación alcohólica, así como la crianza de esta vid, el embotellado de los vinos y la fermentación especial. De esta manera, el alumnado contará con una especialización que va más allá de los contenidos teóricos y le convertirán en un profesional multidisciplinar y más competitivo en el mercado laboral.





Cumple tus objetivos ahora y consigue formar parte de los profesionales de vanguardia que identifican la composición química en los vinos tintos para aumentar la calidad del producto"

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

- 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

Matricúlate ahora en este Diplomado y dispondrás de todos los contenidos estés donde estés mediante el Campus Virtual"

03

Dirección del curso

TECH ha recurrido a un grupo de expertos en Enología, con el fin de que elaboren los contenidos de este programa e impartan el temario a los alumnos de manera 100% online. Gracias a su colaboración, el alumnado no solo disfrutará de conocimientos teóricos, sino que tendrá a su disposición los consejos de los expertos para aplicarlos en el campo de actuación real. A su vez, el especialista inscrito podrá contar de manera directa, mediante el Campus Virtual, con los docentes para resolver todas las dudas que le surjan en torno a la materia.





¿Vas a perder una oportunidad única de instruirte bajo las enseñanzas de expertos que cuentan con años de experiencia en el campo en el deseas desarrollarte como profesional?"

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. Jovellar Pardo, Begoña

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



04

Estructura y contenido

El temario de este Diplomado en Especialista en Elaboración de Vinos Tintos ha sido pautado detalladamente por especialistas que cuentan con amplia experiencia en el sector vitivinícola. Esta colaboración docente avala los contenidos teórico-prácticos que ofrece el programa para que el alumno se acerque a la elaboración de los vinos tintos y su composición química con todas las garantías. Además, la metodología *Relearning* que aplica TECH es fundamental para que los especialistas no tengan que invertir largas horas de memorización y puedan asimilar los contenidos de manera progresiva y sencilla. De esta manera, el alumno logrará perfeccionar sus competencias, al tiempo que cuenta con el seguimiento de tutores con los que podrá tener una comunicación directa.





Únete ahora a esta titulación que ha sido diseñada para que se adapte a ti y a tus necesidades tanto profesionales como personales y estudia a la vez que desarrollas tu empleo actual"

Módulo 1. Vinificación de Vinos Tintos

1.1. Variedades de uva tinta
- 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

1.2. Parámetros de maduración de uvas tintas
- 1.2.1. Índices de madurez
- 1.2.2. El momento de la vendimia
- 1.2.3. Controles de entrada en bodega

1.3. Recepción de uvas tintas
- 1.3.1. Recepción en bodega
- 1.3.2. Despalillado estrujado
- 1.3.3. Los procesos de encubado
- 1.3.4. Tipos de depósitos para la fermentación de vinos tintos

1.4. Fermentación alcohólica de vinos tintos
- 1.4.1. Procesos de remontado y maceración
- 1.4.2. Controles analíticos durante la fermentación alcohólica
- 1.4.3. Controles termodinámicos fermentativos
- 1.4.4. Inoculación de levaduras vínicas
- 1.4.5. Cinéticas fermentativas

1.5. Fin de la fermentación alcohólica
- 1.5.1. Los procesos de descubado
- 1.5.2. El proceso de prensado
- 1.5.3. Tratamiento de los vinos tintos post fermentación alcohólica

1.6. La fermentación malolactica
- 1.6.1. Transformaciones químicas del vino
- 1.6.2. Procesos termodinámicos de la FML
- 1.6.3. Bacterias lácticas e Inoculación
- 1.6.4. Co-inoculación de bacterias prefermentación alcohólica
- 1.6.5. Controles analíticos durante la FML

1.7. La crianza de vinos tintos
- 1.7.1. Preparación antes de la entrada en barrica
- 1.7.2. Aspectos legales de la crianza de vinos tintos
- 1.7.3. Controles analíticos durante la crianza
- 1.7.4. Controles analíticos durante la crianza

1.8. Embotellado de vinos tintos
- 1.8.1. Procesos de clarificación
- 1.8.2. Procesos de filtración
- 1.8.3. Procesos de Filtrado
- 1.8.4. Control de parámetros analíticos pre embotellado

1.9. Los procesos de envejecimiento en botella
- 1.9.1. La importancia del tapón de corcho
- 1.9.2. Controles analíticos durante el envejecimiento en botella
- 1.9.3. Aspectos legales del envejecimiento en botella
- 1.9.4. Otros tipos de sellado de botellas para el envejecimiento de vinos tintos

1.10. Fermentaciones especiales
- 1.10.1. La maceración carbónica
- 1.10.2. Elaboraciones con raspón
- 1.10.3. Elaboraciones sin sulfuroso
- 1.10.4. Envases especiales
- 1.10.5. Tinajas de barro
- 1.10.6. Depósitos de madera
- 1.10.7. Depósitos de granito
- 1.10.7. Depósitos de hormigón técnico



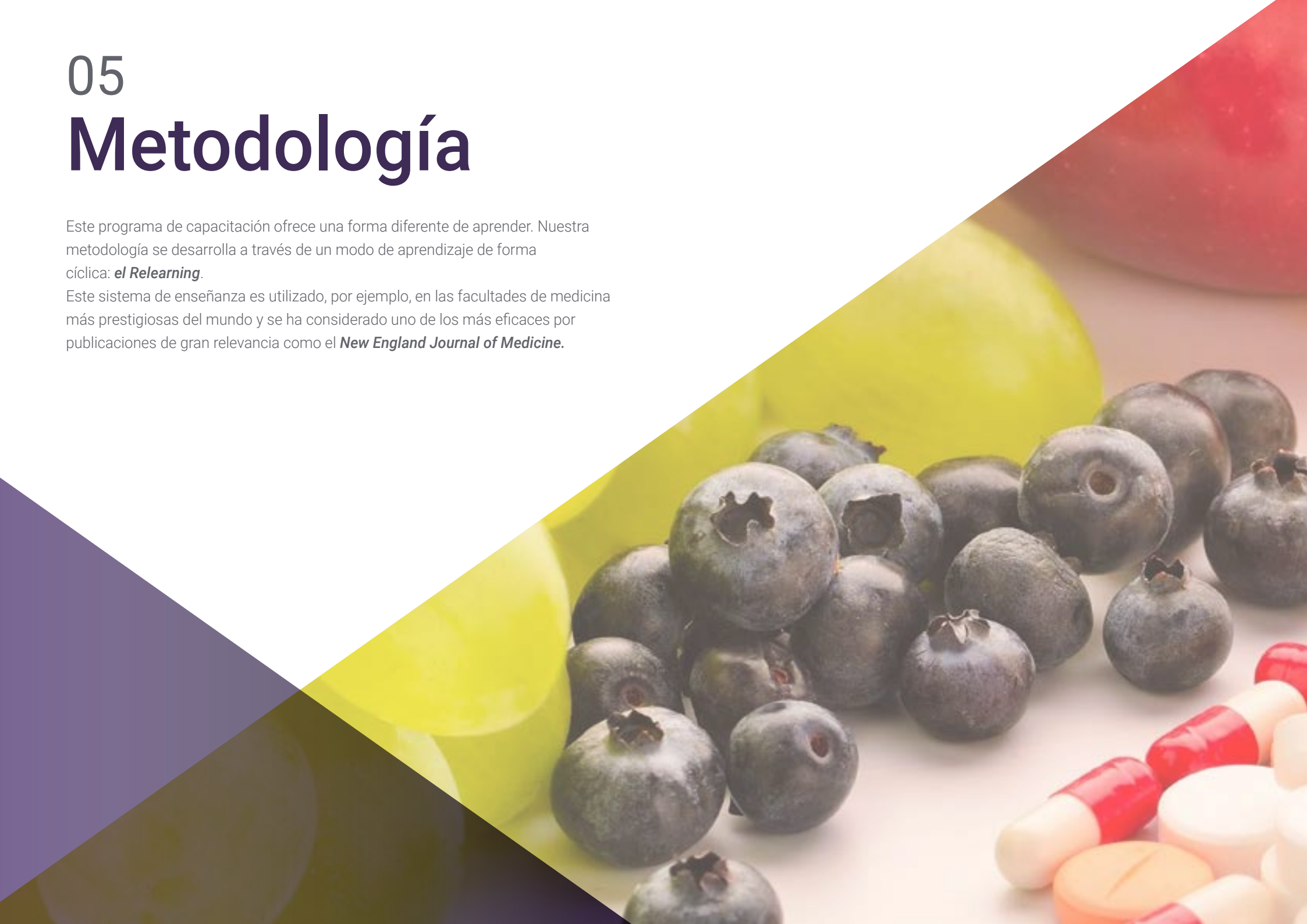
Estás a un paso de formar parte de un programa exhaustivo en la elaboración de vinos tintos que tratará desde la recepción de la uva, hasta el embotellado y la comercialización del producto final"

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.



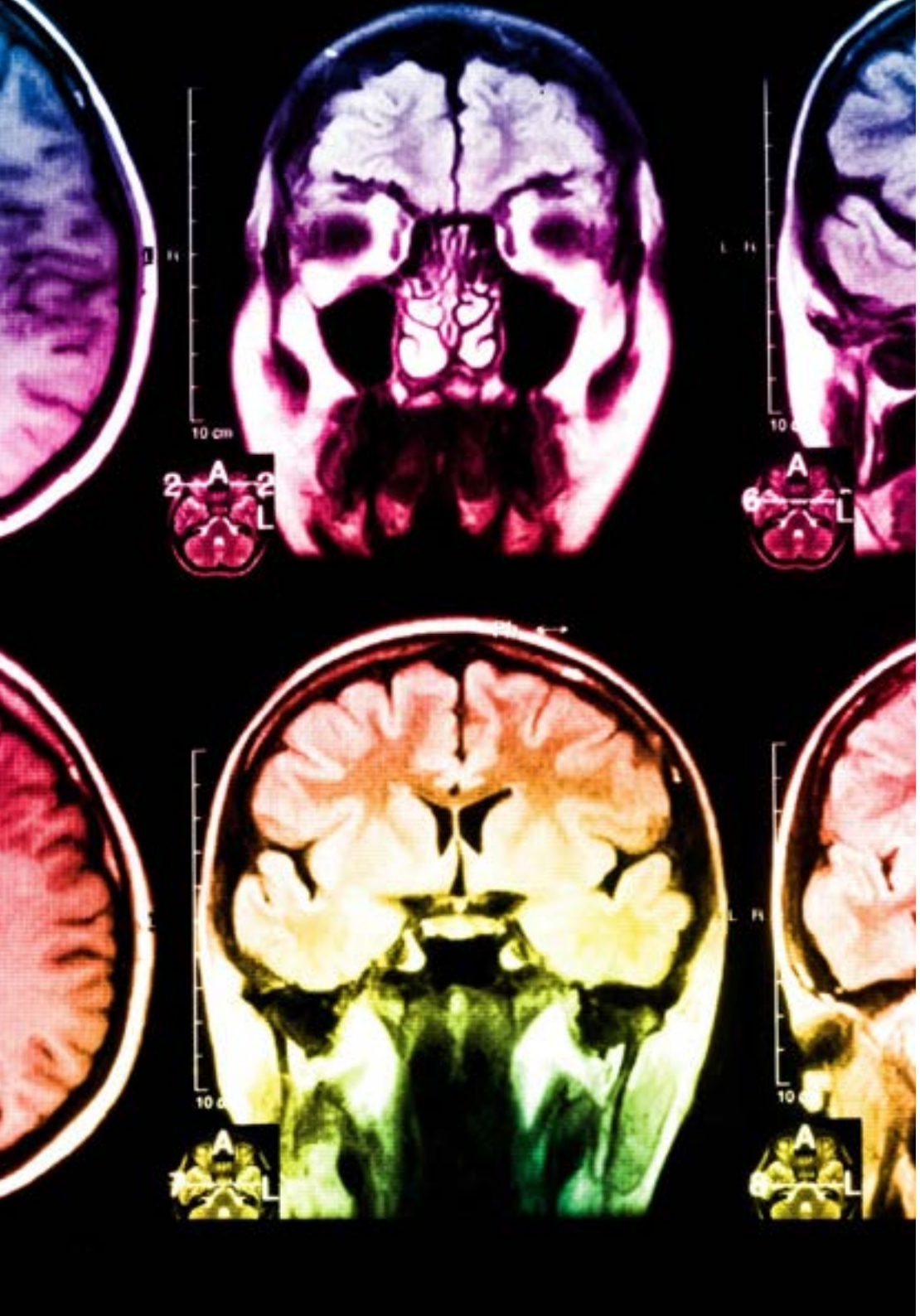
Relearning Methodology

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.

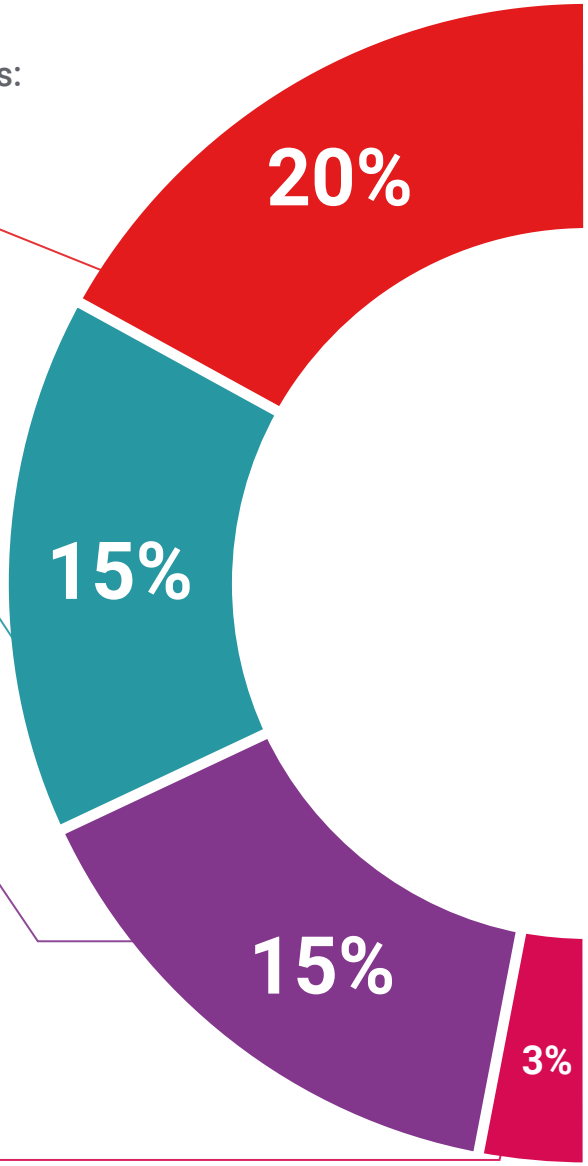
Resúmenes interactivos

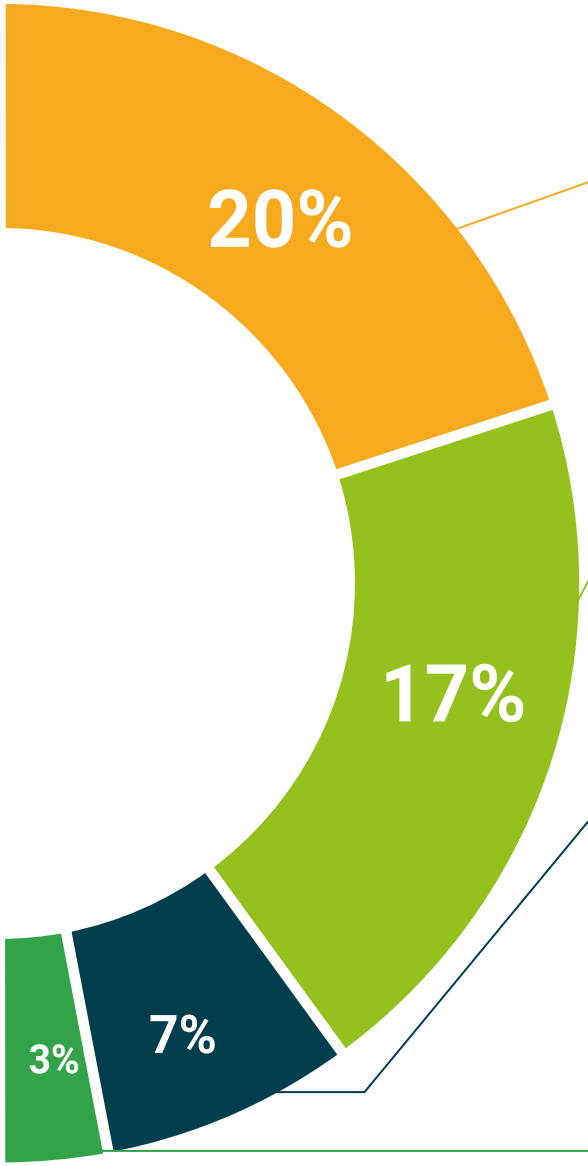
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 Tintos 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 Tintos** 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 carreras profesionales.

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

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 Tintos

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 Tintos

Modalidad: **Online**

Duración: **6 semanas**

Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**

Horas lectivas: **150 h.**

Diplomado

Especialista en Elaboración de Vinos Tintos



tech universidad tecnológica