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/ingenieria/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

Los procesos que experimentan los vinos blancos hasta su elaboración final se inclinan desde el despalillado, el estrujado, el prensado, la fermentación alcohólica y maloláctica, así como la maceración, que es opcional según el vino que se esté produciendo. Y es que, la elaboración es tan sumamente detallada, que cualquier cambio podría estropear el producto final o incluso mejorarlo. En esta última cuestión trabajan los ingenieros que se dedican a la Enología, mediante la introducción a los principales estilos de elaboración. Las empresas vinícolas actuales apuestan por la tecnología y la Inteligencia Artificial para el control de las temperaturas, las fermentaciones y la crianza de vinos blancos. Atendiendo a esta realidad, TECH ha desarrollado un programa que profundiza en los procesos de elaboración de vinos blancos para aumentar y actualizar los conocimientos de los profesionales que desean incorporarse a este sector. Todo ello, mediante una titulación 100% online, que ofrece todas las facilidades para su estudio.





Comprende el encubado y los tipos de depósitos y recipientes para la fermentación de vinos blancos en tan solo 6 semanas académicas”

El vino blanco se encuentra en alza entre los consumidores. Esta realidad ha promovido la aparición de nuevos blancos y tipos mejores que satisfagan al comprador. En este sentido, la variedad vinícola blanca no ha quedado relegada únicamente a la combinación con el marisco, como ocurría hace algunos años, sino que ya es habitual su consumo en todo tipo de comidas y reuniones sociales. En función de la uva que se cultive, se obtendrán distintos tipos de vino, no obstante, las nuevas tecnologías están siendo determinantes para su resultado final.

Por esta razón y respondiendo a la fuerte demanda del mercado en general, tanto por parte de empresas que solicitan a expertos o el aumento del consumo de este tipo de variante, TECH ha diseñado una titulación destinada a egresados en Ingeniería y el resto de profesionales interesados en el desarrollo de los vinos blancos. Cursando este programa, el alumnado será capaz de trasladar de forma respetuosa la expresión de una variedad o un terroir al vino, profundizar en las características diferenciadoras de los procesos de vinificación de vinos blancos y establecer las nuevas tendencias de elaboración de este tipo vinícola.

Todo ello será posible mediante una modalidad 100% online que facilita la adaptación del estudio a las necesidades personales y laborales de los alumnos. Además, el método de aprendizaje Relearning garantiza la asimilación de los contenidos de forma paulatina, para eximir de largas horas de memorización al especialista a través de materiales audiovisuales en distintos formatos y con contenidos adicionales que dinamizan la materia. A su vez, contar con expertos en el área que orienten al alumnado en su estudio, será óptimo para la aplicación práctica de los conocimientos por parte de los especialistas inscritos.

Este **Diplomado en Especialista en Elaboración de Vinos Blancos** contiene el programa educativo 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, distínguete entre el resto de ingenieros del mercado laboral profundizando en el cuidado del viñedo para la elaboración del vino”

Con este programa obtendrás todos los conocimientos necesarios para alcanzar una elaboración que permita tomar las mejores decisiones en las distintas fases del vino blanco elegido"

¿Todavía no dominas los procesos de limpieza de vinos blancos? Sé partícipe en la gestión vitivinícola, gracias a los conocimientos teórico-prácticos que te facilita TECH.

En el Campus Virtual podrás acceder a 150 horas de material adicional de gran calidad y contactar directamente con los docentes para resolver tus dudas.

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 Ingeniería, entre otros profesionales interesados, para que dominen las variedades principales de la uva blanca y los estilos de vino de diversas regiones de todo el mundo. 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 alumnado 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.





El objetivo de TECH es que tú cumplas los tuyos. Adéntrate en las nuevas técnicas de crianza de vinos blancos y proyecta tu carrera hacia la sostenibilidad agrícola"

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

Matricúlate ahora en este Diplomado e incide en la importancia del cuidado del viñedo para la elaboración del vino"

03

Dirección del curso

TECH ha recurrido a especialistas versados en Viticultura que, además, cuentan con años de experiencia en el sector y han promovido sus propios proyectos. Gracias a este equipo docente, el alumnado no solo contará con conocimientos teóricos, sino que podrá adquirir los consejos de la actuación profesional de su desarrollo empresarial. Además, los especialistas contarán con una vía de comunicación directa, mediante la que podrán resolver todas sus dudas en cuanto a la materia. Todo ello, mediante un sistema pedagógico innovador y todas las facilidades y la flexibilidad que precisan los expertos más exigentes.





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

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, S.L
- 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

La estructura de este Diplomado en Especialista en Elaboración de Vinos Blancos ha sido diseñada en colaboración con el equipo de docentes expertos en el área vitivinícola. De hecho, esta característica se suma a todas las facilidades académicas que ofrece TECH, como la modalidad 100% online. Todo, para que el seguimiento del programa sea posible desde cualquier lugar y en cualquier momento, sin prescindir de otras actividades. Asimismo, desde el primer módulo los alumnos trabajarán con la metodología *Relearning*, que les facilitará la asimilación del temario, sin depender de largas horas de memorización.





Analiza las estrategias que utilizan los expertos en los procesos de clarificación estabilización y filtrado de vinos blancos y propón nuevas alternativas más eficientes"

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

Una titulación que te dará las claves de la Viticultura para que enfoques tu carrera profesional hacia la elaboración de vinos blancos y vinos naranjas"

05

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine.***





Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización"

Estudio de Caso para contextualizar todo el contenido

Nuestro programa ofrece un método revolucionario de desarrollo de habilidades y conocimientos. Nuestro objetivo es afianzar competencias en un contexto cambiante, competitivo y de alta exigencia.

Con TECH podrás experimentar una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo"



Accederás a un sistema de aprendizaje basado en la reiteración, con una enseñanza natural y progresiva a lo largo de todo el temario.



El alumno aprenderá, mediante actividades colaborativas y casos reales, la resolución de situaciones complejas en entornos empresariales reales.

Un método de aprendizaje innovador y diferente

El presente programa de TECH es una enseñanza intensiva, creada desde 0, que propone los retos y decisiones más exigentes en este campo, ya sea en el ámbito nacional o internacional. Gracias a esta metodología se impulsa el crecimiento personal y profesional, dando un paso decisivo para conseguir el éxito. El método del caso, técnica que sienta las bases de este contenido, garantiza que se sigue la realidad económica, social y profesional más vigente.

> *Nuestro programa te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera"*

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores facultades del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y emitiesen juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Ante una determinada situación, ¿qué debería hacer un profesional? Esta es la pregunta a la que te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos reales. Deberán integrar todos sus conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones.

Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

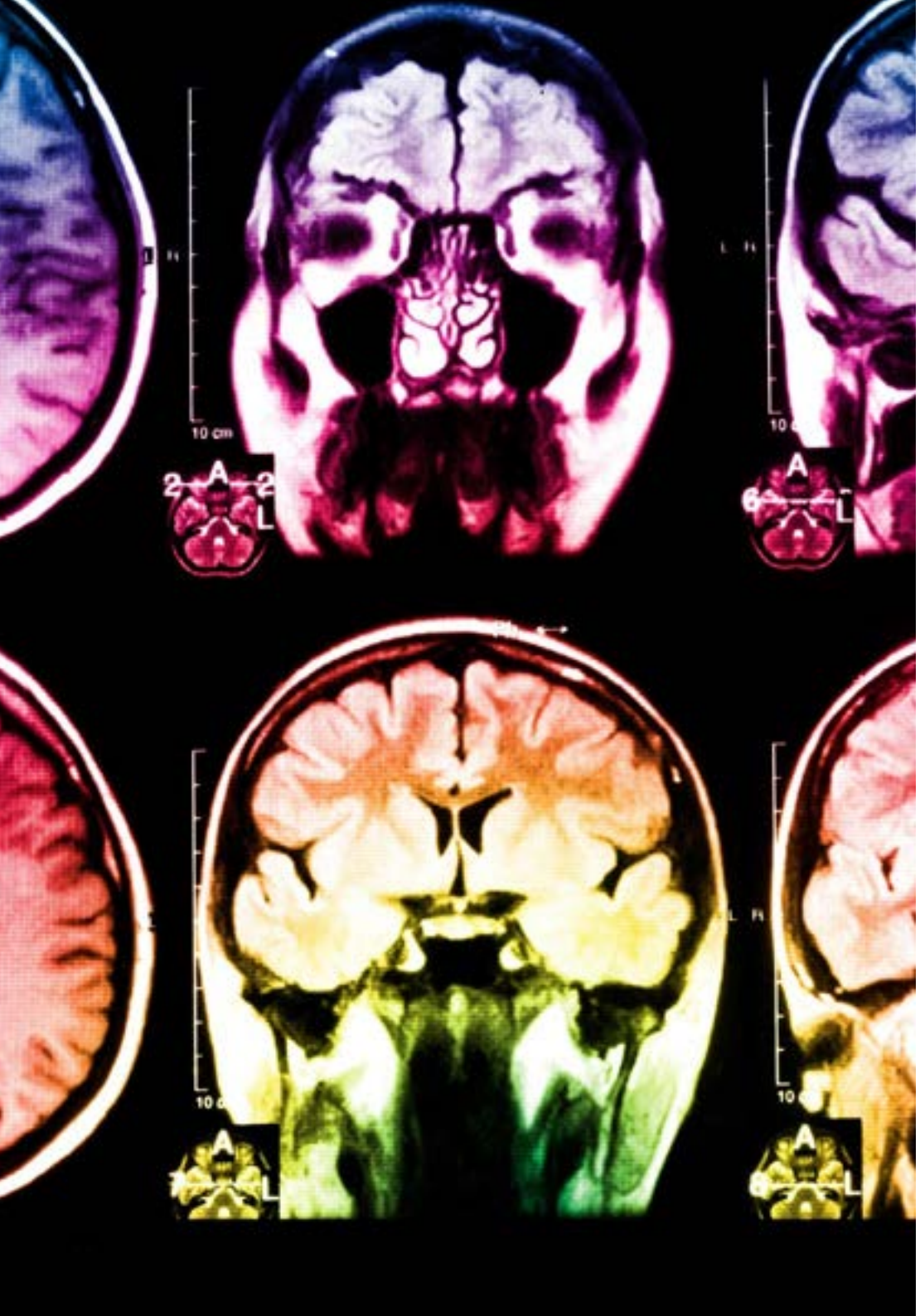
Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

En 2019 obtuvimos los mejores resultados de aprendizaje de todas las universidades online en español en el mundo.

En TECH se aprende con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los directivos del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina Relearning.

Nuestra universidad es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019, conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos…) con respecto a los indicadores de la mejor universidad online en español.





En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, se combinan cada uno de estos elementos de forma concéntrica. Con esta metodología se han capacitado más de 650.000 graduados universitarios con un éxito sin precedentes en ámbitos tan distintos como la bioquímica, la genética, la cirugía, el derecho internacional, las habilidades directivas, las ciencias del deporte, la filosofía, el derecho, la ingeniería, el periodismo, la historia o los mercados e instrumentos financieros. Todo ello en un entorno de alta exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

A partir de la última evidencia científica en el ámbito de la neurociencia, no solo sabemos organizar la información, las ideas, las imágenes y los recuerdos, sino que sabemos que el lugar y el contexto donde hemos aprendido algo es fundamental para que seamos capaces de recordarlo y almacenarlo en el hipocampo, para retenerlo en nuestra memoria a largo plazo.

De esta manera, y en lo que se denomina Neurocognitive context-dependent e-learning, los diferentes elementos de nuestro programa están conectados con el contexto donde el participante desarrolla su práctica profesional.

Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:

Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

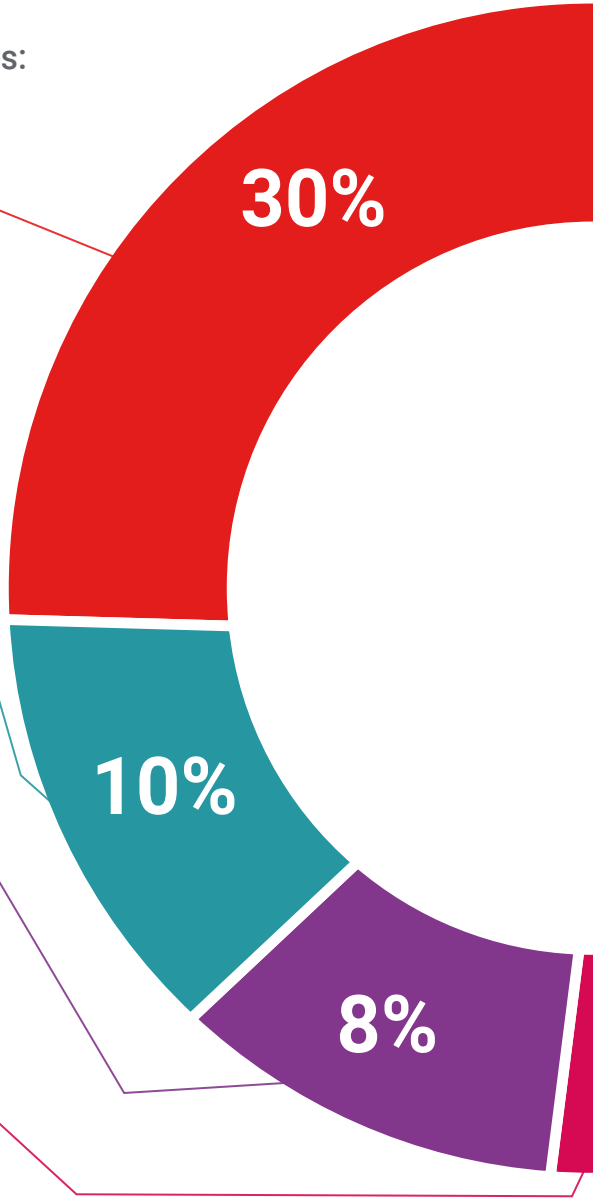
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

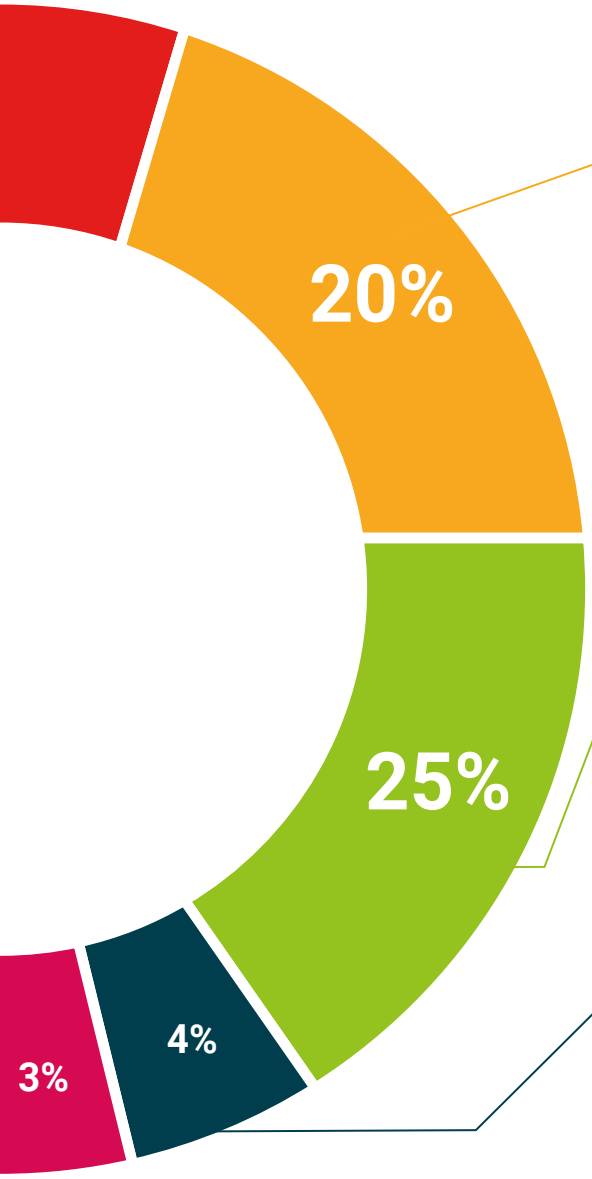
Prácticas de habilidades y competencias

Realizarán actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.

Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Case studies

Completarán una selección de los mejores casos de estudio elegidos expresamente para esta titulación. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.

Resúmenes interactivos

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

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

Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.

06

Titulación

El 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 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**

Nº 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