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/ingenieria/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. 20

06 Titulación — pág. 28

01

Presentación

Desde las épocas pasadas, el vino tinto ha sido símbolo de estatus social. La fermentación de la uva roja consigue producir este producto que, en la actualidad, es un indispensable en las reuniones sociales y la combinación con las carnes. Esta industria depende de manera directa de la salud de las explotaciones agrícolas y las plagas a nivel mundial. Si bien, las altas temperaturas pronostican malos tiempos para el sector vitivinícola, lo cierto es que las nuevas tecnologías han abierto múltiples posibilidades de gestión del campo de plantación y de técnicas que agilizan el proceso de producción. En este sentido, TECH ofrece un programa que indaga en el análisis de las fases de elaboración y la importancia de las barricas de roble en los productos enológicos. Una titulación 100% online que se adapta a la perfección a las necesidades personales y profesionales del alumnado.





Con este Diplomado te adentrarás de manera concienzuda a las fases de elaboración del vino tinto en tan solo 6 semanas"

Francia, países de América Latina y España son algunas de las regiones mayormente reconocidas por la elaboración del vino tinto. Se trata de un largo proceso en el que va a destacar el color intenso característico del tinto propio de los hollejos y sus sustancias colorantes, pero también cabe exaltar las actuaciones de los profesionales en todo este entramado agrícola. Por esta razón, el especialista que se dedique a este campo, debe dominar los parámetros de maduración de uvas tintas, la fermentación de esta vid, así como la crianza, el embotellado y los procesos de envejecimiento del producto en botella.

En esta línea de conocimiento, TECH ofrece el Diplomado en Especialista en Elaboración de Vinos Tintos, destinado a egresados en Ingeniería y el resto de profesionales interesados en los procesos de generación de este producto. Gracias al estudio y la orientación de expertos con los que cuenta TECH para impartir la materia, el alumnado será capaz de dominar hondar los procesos biológicos de las fermentaciones de los vinos tintos, las fases de elaboración, la crianza en barricas de robles, alejándose a su vez, de las malas prácticas enológicas.

TECH logra la rápida cualificación del alumno mediante herramientas pedagógicas innovadoras en el campo de la Educación. Una de ellas es la metodología *Relearning*, que evitará que los especialistas inviertan largas horas de memorización y les posibilitará la asimilación de los contenidos de manera sencilla y paulatina. Además, TECH se apoya en multitud de materiales audiovisuales, como los vídeo resúmenes, las actividades y la simulación de casos reales, entre otros, con el fin de sacar el mayor rendimiento por parte del alumno inscrito. Estas facilidades, sumadas a la modalidad 100% digital de TECH, ayudará a los usuarios a su estudio flexible y progresivo en cualquier momento y lugar.

Este **Diplomado en Especialista en Elaboración de Vinos Tintos** contiene el programa educativo 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 para ampliar tus conocimientos en las peculiaridades de las diferentes variedades de uva tinta”

Gracias a TECH, dominarás la clarificación y eliminación de los distintos componentes que puedan depreciar el vino y te convertirás en un profesional multidisciplinar en este campo"

Indaga en la crianza de vinos tintos y propón nuevas técnicas de plantación más sostenibles para hacer frente a las altas temperaturas de la época estival.

¿Quieres posicionarte en los primeros puestos del mercado laboral vitivinícola? 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

Esta titulación universitaria de 6 semanas pretende que el egresado de la Ingeniería y el resto de profesionales interesados, perfeccionen sus actuaciones en el escenario real. Esto será posible gracias a una enseñanza con la que el alumno profundizará en el tratamiento de los vinos tintos post fermentación alcohólica, así como la crianza de esta vid, el embotellado de los vinos y la fermentación especial. Un conocimiento que adquirirá a través de un aprendizaje 100% online y con contenidos audiovisuales descargables en diferentes formatos. De esta manera, será el alumno quien escoja el ritmo de estudio, acomodándolo a sus posibilidades personales y laborales.





Cumple tus objetivos, contribuye como ingeniero especializado en los procesos de envejecimiento en botella y exalta la importancia del tapón de corcho para su conservación"

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, que te permitirá dominar los controles analíticos durante el envejecimiento de los tintos en botella"

03

Dirección del curso

TECH ha recurrido a un grupo de expertos en Ingeniería Enológica para que elaboren los contenidos de este programa y compartan sus conocimientos teórico-prácticos con los alumnos. Los docentes de este Diplomado cuentan con una gran experiencia que avala su tutorización en esta materia y hace más enriquecedora la experiencia del especialista inscrito. De esta manera, la titulación supone una oportunidad rápida y eficaz para adquirir todos los conocimientos en la elaboración del vino tinto, con el respaldo de un equipo docente con el que el alumnado podrá comunicarse mediante una vía directa.





Tendrás a tu disposición el Campus Virtual para comunicarte de manera directa con los expertos que imparten la titulación y que te orientarán para que actúes con garantías de éxito en la práctica vitivinícola"

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 contenido de este Diplomado en Especialista en Elaboración de Vinos Tintos ha sido desarrollado conjuntamente con profesionales que trabajan en el área de la Viticultura. Gracias a su aportación y la incorporación de herramientas teórico-prácticas, el alumno podrá cursar la titulación con todas las facilidades y las garantías para adquirir todos los conocimientos de forma sencilla. Asimismo, la metodología *Relearning* que aplica TECH, exime al alumno de largas horas de memorización, comunes en otros programas ortodoxos, y le hará asimilar los contenidos de manera constante y fácil, con el fin de que alcance sus objetivos profesionales.





Estás a un paso de unirte a una titulación exhaustiva en la elaboración de vinos tintos que tratará desde la recepción de la uva, hasta el embotellado y la comercialización del producto final"

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
- 1.10.8. Depósitos de hormigón técnico

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.

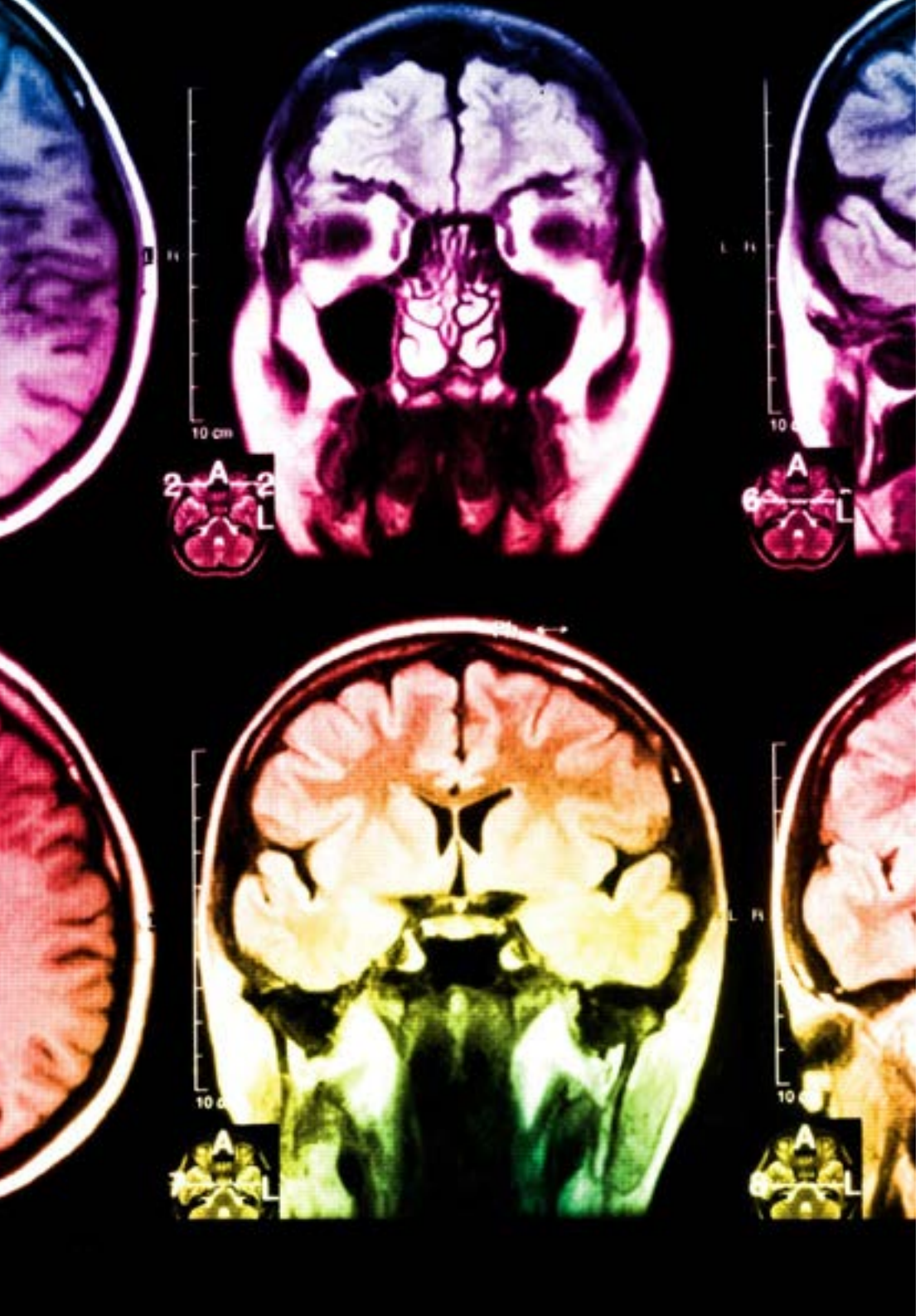
Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

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.

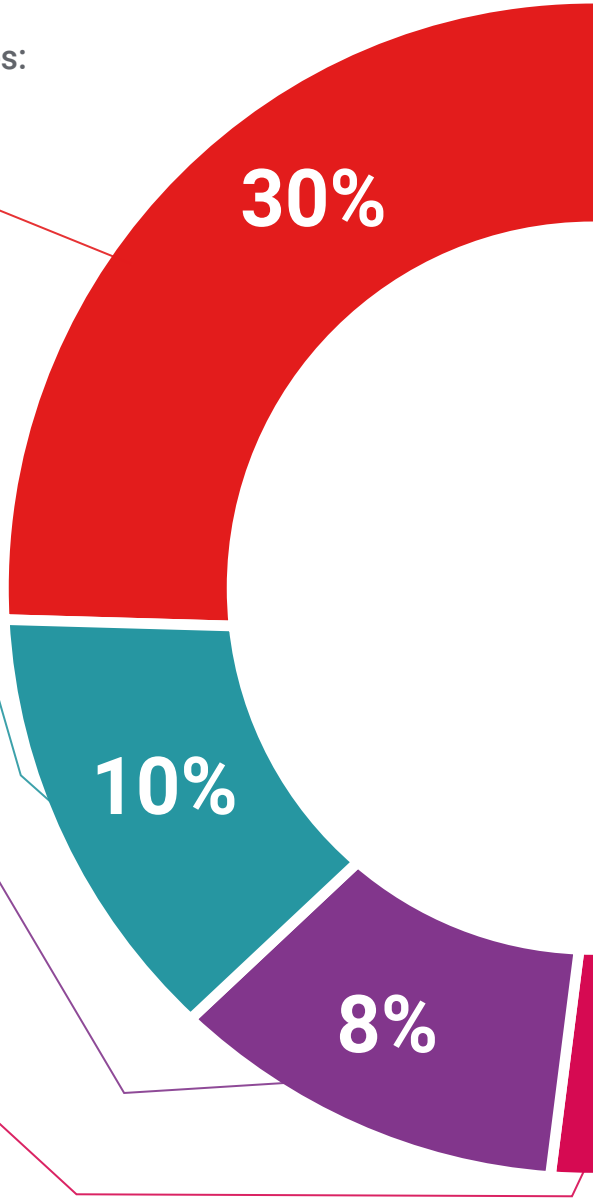
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

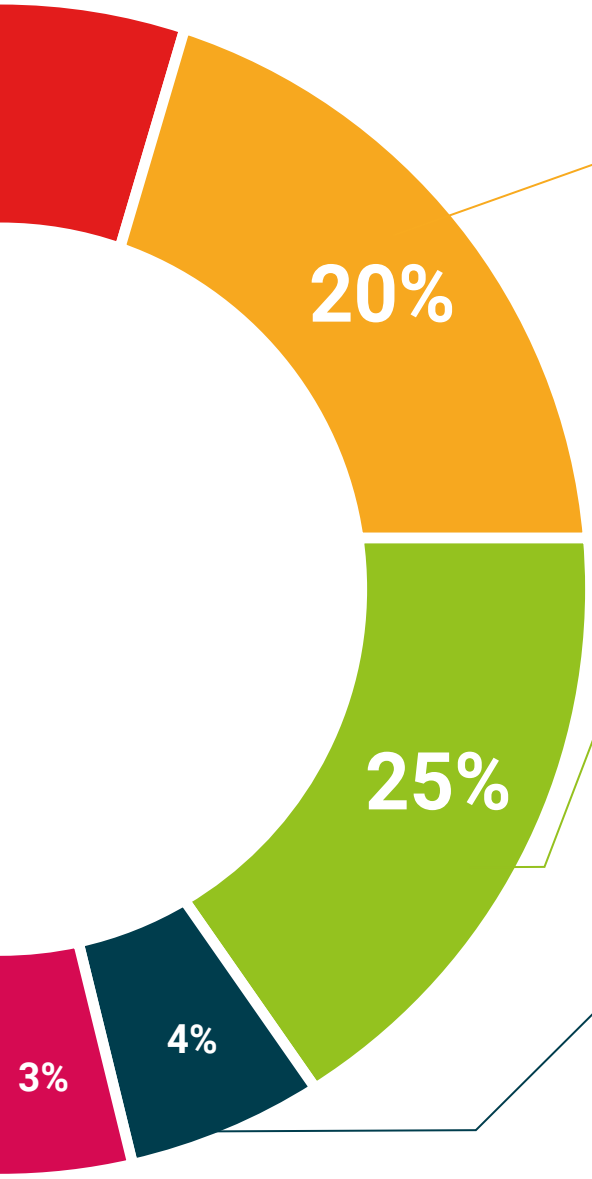
Prácticas de habilidades y competencias

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 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 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 Tintos**

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 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