Diplomado

Packaging Gourmet y Vinícola



tech universidad tecnológica



tech universidad tecnológica

Diplomado
Packaging Gourmet y Vinícola

Modalidad: **Online**
Duración: **6 semanas**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **150 h.**
Acceso web: **www.techtitute.com/diseno/curso-universitario/packaging-gourmet-vinicola**

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

Hay sectores de mercado en los que a través del diseño de sus envases se debe reflejar una experiencia sensorial y recrear momentos especiales únicos. Ese es el caso del sector del vino y los productos gourmet, comprendido en un mercado de productos premium que se consumen absolutamente por placer y generalmente en ocasiones memorables; por lo cual, se hace imprescindible manejar las técnicas adecuadas que hagan destacar el producto ante los sentidos de ese cliente ideal. Es entonces, necesario que el profesional encargado de idear el *Packaging,* actualice sus conocimientos, y para ello, se ha creado este programa de modalidad 100% online y con la más innovadora metodología basada en el *Relearning*.





La prioridad estética y funcional en el diseño de Packaging Gourmet y Vinícola exige dominar las técnicas adecuadas a este sector. Desarrolla toda tu creatividad y hazlo como un experto"

Las características especiales del vino y los productos gourmet, conllevan a que se tenga en cuenta la estética, seguridad y funcionalidad en su envasado. El uso del cristal y las informaciones obligatorias y específicas que han de contenerse en sus etiquetas, el juego de colores y el embalado secundario para su correcto transporte y distribución. Por ello, es de suma relevancia el diseño del logo y la elección en los colores de la etiqueta y la tipografía, así como el uso del papel y de las cápsulas protectoras de cierre.

Este Diplomado en Packaging Gourmet y Vinícola profundiza en el estilo de sus diseños, ahondando en los fundamentos del diseño práctico y estético, los valores complementarios, el diseño del logo, los contenidos propios de este tipo de producto que no deben faltar en la etiqueta, entender la importancia de la preservación de la calidad, evocar el sentido del gusto por los ojos, los diferentes materiales que se utilizan para el envasado gourmet y el vino, entre otros aspectos que serán desarrollados durante el proceso de aprendizaje.

Todo ello, en tan solo 6 semanas, a través de una innovadora metodología de estudio totalmente online, basada en el *relearning* que permite al profesional una capacitación continua y eficiente, mediante variados recursos multimedia y diversidad de contenido especializado disponible desde el primer día para su revisión o descarga, desde cualquier dispositivo con conexión a internet. Con la guía de profesionales expertos, que le ayudarán a cumplir con los objetivos de su profesionalización.

Este **Diplomado en Packaging Gourmet y Vinícola** contiene el programa más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos diseño, marketing y comunicación
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica y 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

Potencia tus habilidades para desarrollarte en el diseño de Packaging Gourmet y Vinícola, con este programa de actualización 100% online”

Aprende a manejar la casuística y los aspectos técnicos del embalaje de vinos y productos gourmet. Encuentra el equilibrio entre el diseño funcional y la estética”

Comprende la importancia del diseño de la etiqueta y la elección de los materiales para el diseño del Packaging en productos gourmet y vinícola.

TECH ofrece una propuesta educativa adaptada y pensada para liderar la era digital.

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

El principal objetivo de este Diplomado en Packaging Gourmet y Vinícola, es ofrecer al profesional los conocimientos y técnicas más novedosas en esta área, de modo que pueda incorporarlas a su trabajo de forma inmediata. Así, podrá experimentar un progreso rápido gracias a la gran cantidad de soluciones avanzadas que podrá ofrecer a sus clientes o empleadores en el desarrollo de creativas y funcionales ideas.





¿Quieres especializarte en el diseño de Packaging Gourmet y Vinícola? Este Diplomado es para ti. Matricúlate y titúlate en 6 semanas"

Objetivos generales

- Dominar las herramientas de diseño de *Packaging* e ilustración digital a través del manejo del programa Adobe Illustrator
- Creación de una identidad visual conceptual, experimental y/o comercial adaptada a toda clase de productos
- Gestión de un proyecto completo de *Packaging* y un portfolio personalizado
- Asimilar la cadena de valor del producto de manera integral: desde su diseño hasta la apertura del paquete en el domicilio o la venta en tienda
- Generar estrategias de *Branding* y de comercialización a través del uso del *Big Data* y la evaluación continua
- Diseñar todas las estructuras de *Packaging* con un conocimiento avanzado de sus materiales y aplicaciones en la vida real
- Manejar el *Ecopackaging* y los materiales que intervienen en el diseño del embalaje de productos
- Aplicar el diseño de *Packaging* desde su uso en gran consumo hasta la cosmética, la joyería o los productos gourmet y el mercado del *Packaging* de lujo





Objetivos específicos

- Incorporar las tradiciones familiares y la recreación de los buenos momentos en un producto que se concibe como parte inmaterial del patrimonio cultural de nuestro país
- Manejar la casuística y los aspectos técnicos del embalaje de vinos y productos gourmet encontrando un equilibrio entre el diseño funcional y la estética
- Dominar los materiales que componen el *Packaging* de producto como los tapones, el vidrio y el embalaje secundario
- Diseñar la etiqueta respondiendo a una arquitectura de la información que contempla los sellos de calidad y que refleja la personalidad de la marca
- Gestionar la experiencia de usuario entendiendo que se trata de una experiencia sensorial en la que el sentido del gusto ha de entrar también por los ojos

Aprende a recrear experiencias memorables en el consumidor, a través del diseño del Packaging de estos productos"

03

Dirección del curso

El equipo docente de este programa ha sido seleccionado de forma exhaustiva por TECH, para otorgar un sello de calidad a su contenido. Profesionales de alto nivel expertos en comunicación, artes visuales y marketing, serán los encargados de transmitir todos sus conocimientos y experiencias, a través de métodos innovadores para que el alumno aprenda de forma eficaz los temas de estudio y logre integrarlas paralelamente a su desempeño profesional.





Profesionales expertos brindan un sello de calidad al contenido de este programa”

Dirección



Dña. García Barriga, María

- Comunicadora en RTVE
- Comunicadora en Telemadrid
- Docente Universitaria
- Autora de *El patrón de la eternidad*: creación de una identidad en espiral para la automatización de tendencias de moda
- Comunicación, Marketing y Campañas Sociales. Patrimonio de las Artes- Marketing Digital
- Editor en jefe. Chroma Press
- Ejecutivo de Cuentas de Marketing y Redes Sociales. Servicecom
- Redactor de contenidos web. Premium Difusión, Diario Siglo XXI y Magazine Of Managers
- Doctorado, Diseño y Datos de Marketing. Universidad Politécnica de Madrid
- Licenciado en Ciencias de la Información, Comunicaciones, Marketing y Publicidad. Universidad Complutense de Madrid
- Posgrado en Marketing y Comunicación en empresas de Moda y Lujo. Universidad Complutense de Madrid
- Certificada en Data Analysis & Creativity con Python en China
- MBA Fashion Business School, la Escuela de Negocios de Moda de la Universidad de Navarra



Profesores

Dña. Macías, Lola

- Consultora de Internacionalización de Empresas en Thinking Out
- Consultora de Internacionalización homologada en el Instituto Valenciano de
- Competitividad Empresarial
- Coordinadora del Observatorio de Mercado Textil en AITEX
- Profesora de Comercio Internacional y Marketing y Publicidad en la Universidad Europea de Valencia
- Profesora de Internacionalización y Gestión Estratégica Empresarial en la Universidad CEU Cardenal Herrera
- Doctora en Marketing por la Universidad de Valencia
- Licenciada en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Valencia
- Máster en Gestión y Administración de la Empresa Comercial por la Universidad de París
- Máster Universitario en Formación del Profesorado de Secundaria, Bachillerato y Formación Profesional por la Universidad Católica de Valencia
- Máster en Moda, Gestión del Diseño y Operaciones por AITEX

04

Estructura y contenido

Este Diplomado se ha diseñado pensando en el profesional de hoy que se desempeña en el mundo del diseño y desea enfocarse en el sector del *Packaging*, contando con un temario especializado en Packaging Gourmet y Vinícola, para el dominio de técnicas, herramientas, hasta el desarrollo de habilidades con la puesta en práctica de forma eficaz. Gracias a los ejercicios prácticos y contenidos interactivos que hacen la experiencia del usuario mucho más ágil, disponibles desde el primer día para su descarga o consulta desde el moderno campus virtual de TECH.





La metodología online y basada en el Relearning, te ayudará a alcanzar tu meta mucho antes de lo esperado"

Módulo 1. *Packaging* Gourmet y Vinos

1.1. Fundamentos del *Packaging* gourmet
- 1.1.1. Diseño práctico y estético
- 1.1.2. El uso del cristal y el cartón
- 1.1.3. La ergonomía del envoltorio

1.2. La arquitectura de la información
- 1.2.1. La prioridad: estética o funcional
- 1.2.2. Los valores complementarios
- 1.2.3. El mensaje a emitir

1.3. Diseño del logo
- 1.3.1. El isotipo
- 1.3.2. El isologotipo
- 1.3.3. La etiqueta

1.4. Contenido imprescindible en el *Packaging* gourmet y vinícola
- 1.4.1. Denominación de origen
- 1.4.2. Descripción del producto
- 1.4.3. Sellos específicos de calidad

1.5. Las propiedades del vino y los productos gourmet
- 1.5.1. La preservación de la calidad
- 1.5.2. La conservación del sabor
- 1.5.3. La presentación

1.6. La personalidad de las marcas gourmets y vinícolas
- 1.6.1. La herencia familiar
- 1.6.2. Inspirando buenos momentos
- 1.6.3. El sentido del gusto entra por los ojos

1.7. La etiqueta
- 1.7.1. Tipología del papel
- 1.7.2. Propiedades del papel
- 1.7.3. Información adicional (*In Focus:* el uso del papel reciclado en las etiquetas)





1.8. El corcho
- 1.8.1. La calidad del tapón
- 1.8.2. El corcho natural, *Twin-Top*, aglomerado y colmatado
- 1.8.3. La impresión sobre el tapón (Procork, T-Cork, Cava o Multipieza)

1.9. El vidrio
- 1.9.1. Moldes y formas para el cristal
- 1.9.2. Altura y color de la botella
- 1.9.3. El diseño de las cápsulas protectoras de cierre

1.10. El envasado gourmet
- 1.10.1. El producto a la vista
- 1.10.2. Etiquetado claro, legible y ordenado
- 1.10.3. Diseñando frescura

Matricúlate ahora y alcanza tu capacitación en diseño de Packaging Gourmet y Vinícola. Destaca con nuevas habilidades en tu entorno laboral"

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 nos 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.

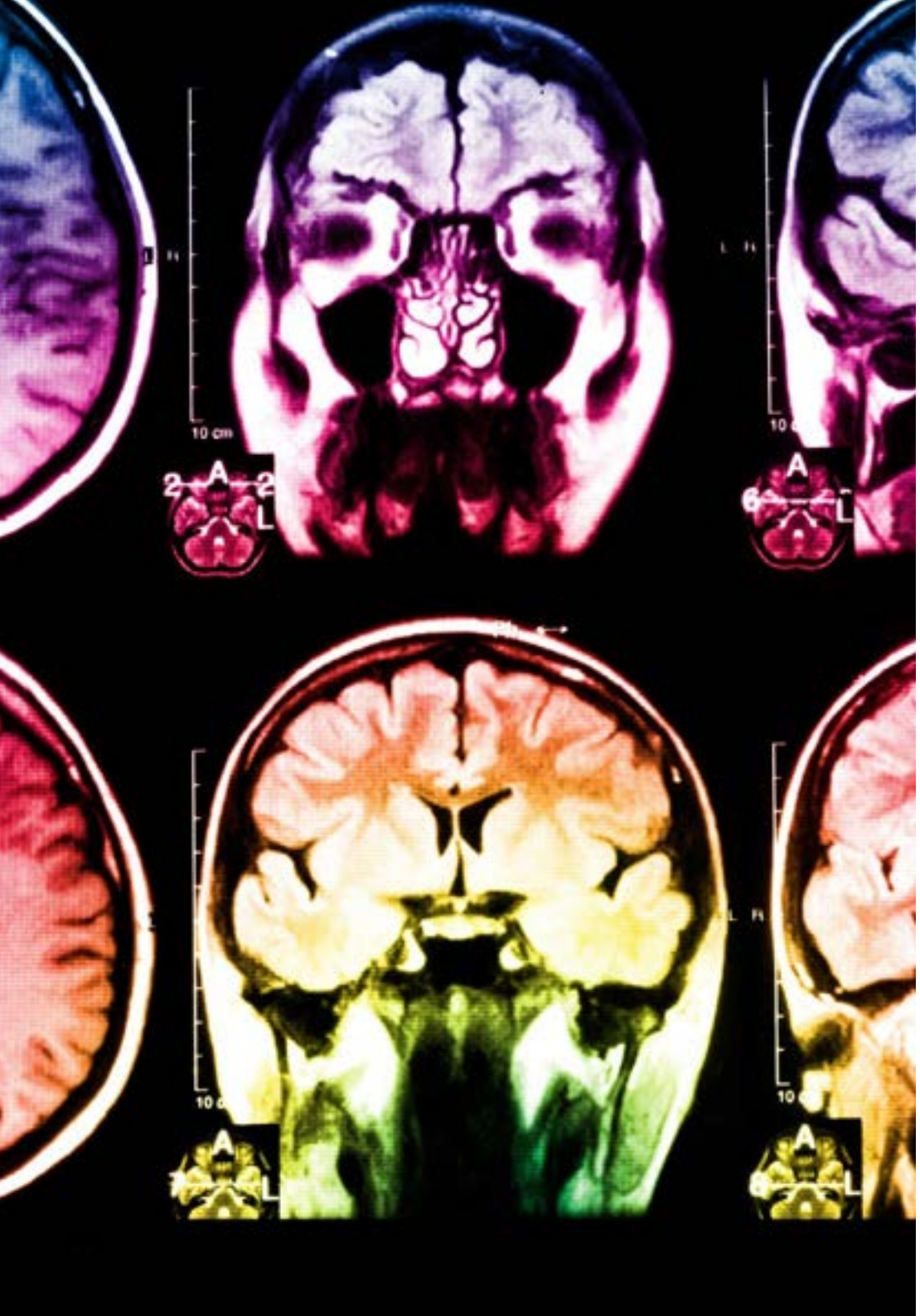
Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

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

En TECH aprenderás 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.

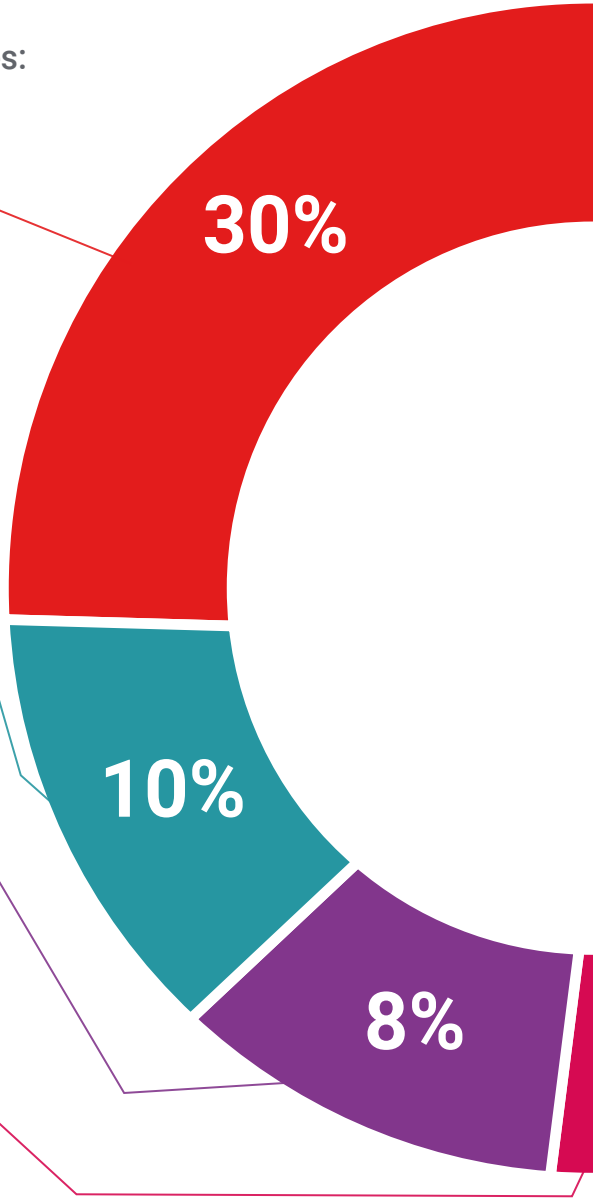
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

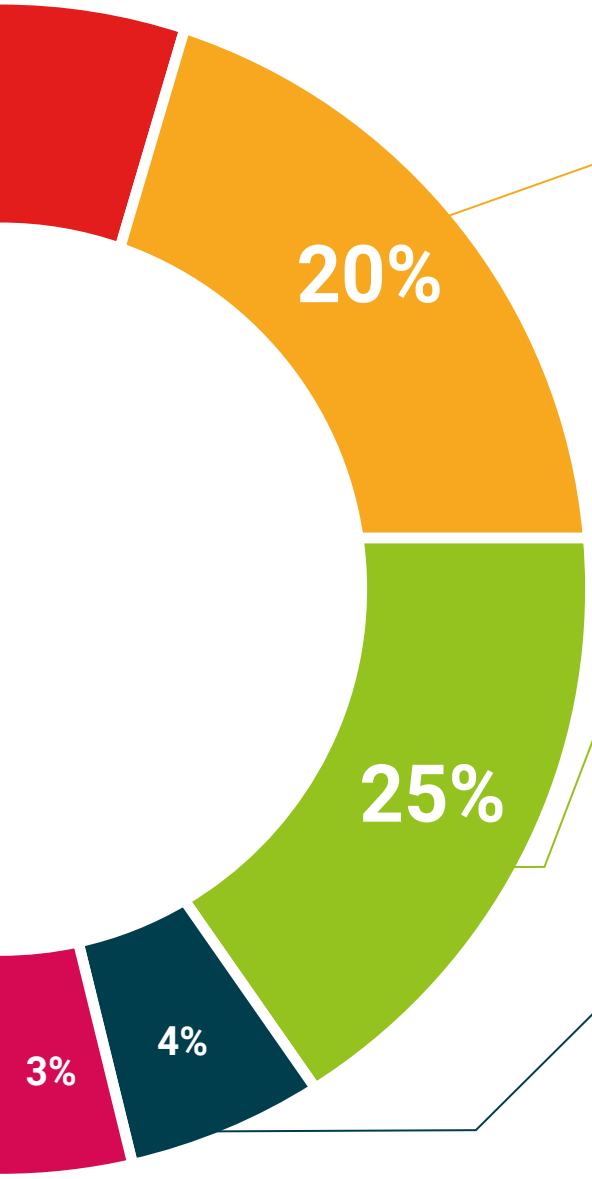
Prácticas de habilidades y competencias

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 Packaging Gourmet y Vinícola 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 Packaging Gourmet y Vinícola** 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 Packaging Gourmet y Vinícola**

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

Packaging Gourmet y Vinícola

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

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
Packaging Gourmet y Vinícola

Modalidad: **Online**
Duración: **6 semanas**
Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
Horas lectivas: **150 h.**

Diplomado

Packaging Gourmet y Vinícola



tech universidad tecnológica