

Experto Universitario Elaboración de Vinos



Experto Universitario Elaboración de Vinos

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/escuela-de-negocios/experto-universitario/experto-elaboracion-vinos

Índice

01

Bienvenida

pág. 4

02

¿Por qué estudiar en TECH?

pág. 6

03

¿Por qué nuestro programa?

pág. 10

04

Objetivos

pág. 14

05

Estructura y contenido

pág. 18

06

Metodología de Estudio

pág. 24

07

Perfil de nuestros alumnos

pág. 32

08

Dirección del curso

pág. 36

09

Impacto para tu carrera

pág. 42

10

Beneficios para tu empresa

pág. 46

11

Titulación

pág. 50

01 Bienvenida

La viticultura ecológica, la búsqueda de nuevas variedades de uva, los vinos rosados de perfil complejo y la consolidación del enoturismo marcan el devenir del sector turístico y enológico. En este contexto es indispensable que los profesionales del Turismo se adentren en los conceptos más profundos sobre la elaboración de los mejores vinos blancos, tintos, licorosos o espumosos. Así, nace esta titulación que aporta el conocimiento más exquisito sobre su vinificación, las principales zonas productivas, la degustación y puesta en escena al consumidor. Un programa en formato 100% online, impartido por auténticos expertos enólogos, que llevará al alumnado a prosperar en dicha Industria, impulsando proyectos innovadores.



Experto Universitario en Elaboración de Vinos
TECH Universidad

“

*Este Experto Universitario te convertirá
en uno de los mejores especialistas en la
elaboración de los vinos más selectos”*

02

¿Por qué estudiar en TECH?

TECH es la mayor escuela de negocio 100% online del mundo. Se trata de una Escuela de Negocios de élite, con un modelo de máxima exigencia académica. Un centro de alto rendimiento internacional y de entrenamiento intensivo en habilidades directivas.



“

TECH es una universidad de vanguardia tecnológica, que pone todos sus recursos al alcance del alumno para ayudarlo a alcanzar el éxito empresarial”

En TECH Universidad



Innovación

La universidad ofrece un modelo de aprendizaje en línea que combina la última tecnología educativa con el máximo rigor pedagógico. Un método único con el mayor reconocimiento internacional que aportará las claves para que el alumno pueda desarrollarse en un mundo en constante cambio, donde la innovación debe ser la apuesta esencial de todo empresario.

“Caso de Éxito Microsoft Europa” por incorporar en los programas un novedoso sistema de multivideo interactivo.



Máxima exigencia

El criterio de admisión de TECH no es económico. No se necesita realizar una gran inversión para estudiar en esta universidad. Eso sí, para titularse en TECH, se podrán a prueba los límites de inteligencia y capacidad del alumno. El listón académico de esta institución es muy alto...

95%

de los alumnos de TECH finaliza sus estudios con éxito



Networking

En TECH participan profesionales de todos los países del mundo, de tal manera que el alumno podrá crear una gran red de contactos útil para su futuro.

+100.000

directivos capacitados cada año

+200

nacionalidades distintas



Empowerment

El alumno crecerá de la mano de las mejores empresas y de profesionales de gran prestigio e influencia. TECH ha desarrollado alianzas estratégicas y una valiosa red de contactos con los principales actores económicos de los 7 continentes.

+500

acuerdos de colaboración con las mejores empresas



Talento

Este programa es una propuesta única para sacar a la luz el talento del estudiante en el ámbito empresarial. Una oportunidad con la que podrá dar a conocer sus inquietudes y su visión de negocio.

TECH ayuda al alumno a enseñar al mundo su talento al finalizar este programa.



Contexto Multicultural

Estudiando en TECH el alumno podrá disfrutar de una experiencia única. Estudiará en un contexto multicultural. En un programa con visión global, gracias al cual podrá conocer la forma de trabajar en diferentes lugares del mundo, recopilando la información más novedosa y que mejor se adapta a su idea de negocio.

Los alumnos de TECH provienen de más de 200 nacionalidades.

TECH busca la excelencia y, para ello, cuenta con una serie de características que hacen de esta una universidad única:



Análisis

En TECH se explora el lado crítico del alumno, su capacidad de cuestionarse las cosas, sus competencias en resolución de problemas y sus habilidades interpersonales.



Excelencia académica

En TECH se pone al alcance del alumno la mejor metodología de aprendizaje online. La universidad combina el método *Relearning* (metodología de aprendizaje de posgrado con mejor valoración internacional) con el Estudio de Caso. Tradición y vanguardia en un difícil equilibrio, y en el contexto del más exigente itinerario académico.



Economía de escala

TECH es la universidad online más grande del mundo. Tiene un portfolio de más de 10.000 posgrados universitarios. Y en la nueva economía, **volumen + tecnología = precio disruptivo**. De esta manera, se asegura de que estudiar no resulte tan costoso como en otra universidad.



Aprende con los mejores

El equipo docente de TECH explica en las aulas lo que le ha llevado al éxito en sus empresas, trabajando desde un contexto real, vivo y dinámico. Docentes que se implican al máximo para ofrecer una especialización de calidad que permita al alumno avanzar en su carrera y lograr destacar en el ámbito empresarial.

Profesores de 20 nacionalidades diferentes.



En TECH tendrás acceso a los análisis de casos más rigurosos y actualizados del panorama académico

03

¿Por qué nuestro programa?

Realizar el programa de TECH supone multiplicar las posibilidades de alcanzar el éxito profesional en el ámbito de la alta dirección empresarial.

Es todo un reto que implica esfuerzo y dedicación, pero que abre las puertas a un futuro prometedor. El alumno aprenderá de la mano del mejor equipo docente y con la metodología educativa más flexible y novedosa.



“

Contamos con el más prestigioso cuadro docente y el temario más completo del mercado, lo que nos permite ofrecerte una capacitación de alto nivel académico”

Este programa aportará multitud de ventajas laborales y personales, entre ellas las siguientes:

01

Dar un impulso definitivo a la carrera del alumno

Estudiando en TECH el alumno podrá tomar las riendas de su futuro y desarrollar todo su potencial. Con la realización de este programa adquirirá las competencias necesarias para lograr un cambio positivo en su carrera en poco tiempo.

El 70% de los participantes de esta especialización logra un cambio positivo en su carrera en menos de 2 años.

02

Desarrollar una visión estratégica y global de la empresa

TECH ofrece una profunda visión de dirección general para entender cómo afecta cada decisión a las distintas áreas funcionales de la empresa.

Nuestra visión global de la empresa mejorará tu visión estratégica.

03

Consolidar al alumno en la alta gestión empresarial

Estudiar en TECH supone abrir las puertas de hacia panorama profesional de gran envergadura para que el alumno se posicione como directivo de alto nivel, con una amplia visión del entorno internacional.

Trabajarás más de 100 casos reales de alta dirección.

04

Asumir nuevas responsabilidades

Durante el programa se muestran las últimas tendencias, avances y estrategias, para que el alumno pueda llevar a cabo su labor profesional en un entorno cambiante.

El 45% de los alumnos consigue ascender en su puesto de trabajo por promoción interna.

05

Acceso a una potente red de contactos

TECH interrelaciona a sus alumnos para maximizar las oportunidades. Estudiantes con las mismas inquietudes y ganas de crecer. Así, se podrán compartir socios, clientes o proveedores.

Encontrarás una red de contactos imprescindible para tu desarrollo profesional.

06

Desarrollar proyectos de empresa de una forma rigurosa

El alumno obtendrá una profunda visión estratégica que le ayudará a desarrollar su propio proyecto, teniendo en cuenta las diferentes áreas de la empresa.

El 20% de nuestros alumnos desarrolla su propia idea de negocio.

07

Mejorar soft skills y habilidades directivas

TECH ayuda al estudiante a aplicar y desarrollar los conocimientos adquiridos y mejorar en sus habilidades interpersonales para ser un líder que marque la diferencia.

Mejora tus habilidades de comunicación y liderazgo y da un impulso a tu profesión.

08

Formar parte de una comunidad exclusiva

El alumno formará parte de una comunidad de directivos de élite, grandes empresas, instituciones de renombre y profesores cualificados procedentes de las universidades más prestigiosas del mundo: la comunidad TECH Universidad.

Te damos la oportunidad de especializarte con un equipo de profesores de reputación internacional.

04 Objetivos

Este Experto Universitario ha sido planificado para poder aportar en tan solo 6 meses el conocimiento más avanzado y riguroso sobre la Elaboración de Vinos. Un aprendizaje intensivo a la par que fructífero para la progresión profesional en el mundo del enoturismo. El material didáctico innovador que ofrece TECH, así como el equipo docente que lo integra, serán los responsables del éxito que alcance el alumnado con esta titulación.



“

Profundiza en las múltiples variedades de vinos espumosos existentes y la normativa vigente que los regula en todo el mundo”

TECH hace suyos los objetivos de sus alumnos

Trabajan conjuntamente para conseguirlos

El Experto Universitario en Elaboración de Vinos capacitará al alumno para:

01

Profundizar en las características diferenciadoras de los procesos de vinificación de vinos blancos

02

Desarrollar los conocimientos de elaboración que permitan tomar las mejores decisiones en las distintas fases del vino blanco elegido

03

Trasladar de forma respetuosa la expresión de una variedad o un terroir al vino

04

Incidir en la importancia del cuidado del viñedo para la elaboración del vino

05

Determinar los procesos de limpieza de vinos blancos



06

Establecer las nuevas tendencias de elaboración de vinos blancos

08

Ser capaz de diseñar conceptual, técnica y sensorialmente la elaboración de vinos espumosos desde la selección de las variedades hasta el embotellado final

09

Diferenciar variedades con potencialidad para la elaboración de espumosos

07

Ampliar conocimientos sobre la peculiaridad de las diferentes variedades de uva tinta

10

Valorar la incidencia cualitativa del viñedo al vino



11

Examinar la diversidad de técnicas y los tipos de vino resultantes

12

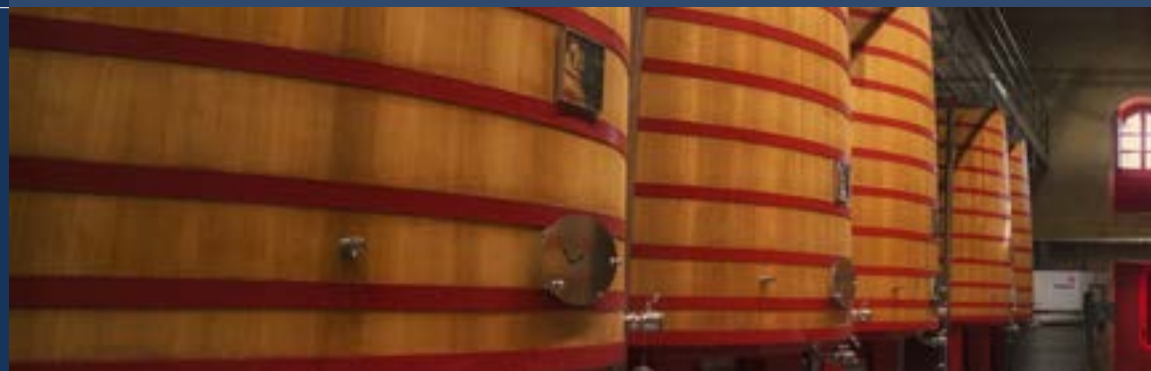
Desarrollar los conocimientos técnicos en la elaboración que permitan tomar las mejores decisiones en las distintas fases del espumoso

13

Valorar las máximas posibilidades cualitativas de las distintas técnicas

14

Conocer los procesos de tecnológicos



15

Descubrir las nuevas tendencias en los espumosos

16

Ampliar conocimientos sobre la categoría de vinos Especiales

18

Presentar cada uno de los distintos vinos y su zona de procedencia

19

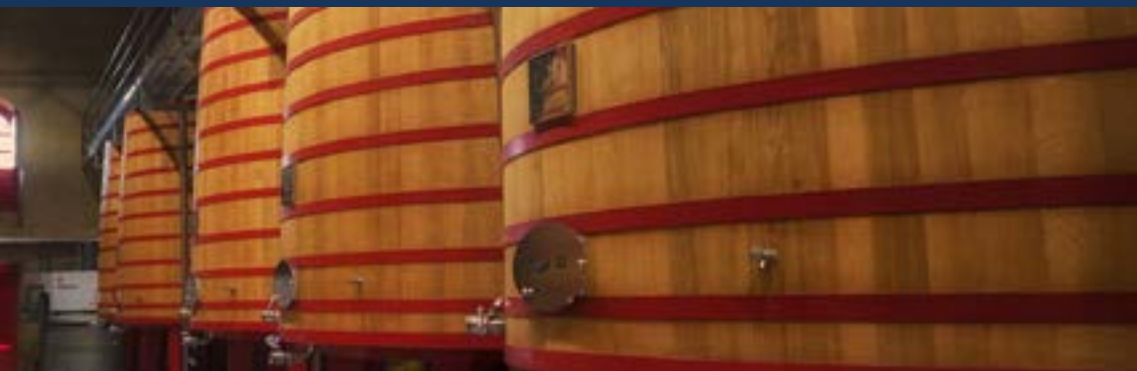
Fomentar el interés del alumno por identificar cada vino distinto

17

Determinar cada una de las tipologías y la clasificación de los vinos que la componen

20

Demostrar que el conocimiento profundo de, en este caso, los vinos Especiales, nos lleva a establecer un nexo cultural y patrimonial



05

Estructura y contenido

Esta titulación universitaria aporta al egresado el aprendizaje más avanzado y actual sobre la vinificación de vinos. Para favorecer este conocimiento intensivo, esta institución académica proporciona recursos multimedia innovadores que le permitirá realizar un recorrido académico mucho más dinámico sobre la elaboración de vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y dulces. Un conjunto de materias impartidas además por los mejores especialistas en Enología en la actualidad.



“

En tan solo 6 meses te adentrarás en el apasionante mundo de la Ecología microbiana durante el proceso de vinificación”

Plan de estudios

El temario de este Experto Universitario está estructurado de tal forma que el profesional podrá adquirir un aprendizaje intensivo de todos y cada uno de los tipos de vinos existentes y de su elaboración.

Un conocimiento extenso que ha sido elaborado por un equipo de especialistas en el ámbito de la Enología y la Vinificación. Sin duda, una oportunidad única de adentrarse en un sector en auge a través de un contenido que se adentrará en las principales variedades de uvas existentes, los métodos de maduración, la vendimia y la presentación final al consumidor.

Todo un recorrido académico de 6 meses de duración, donde el alumnado dispondrá de vídeo resúmenes de cada tema, vídeos en detalle, lecturas especializadas y casos de estudio a los que podrá acceder en cualquier momento del día, desde un dispositivo electrónico con conexión a internet.

Además, gracias al método *Relearning*, basado en la reiteración de contenido, el profesional podrá reducir las largas horas de estudio y afianzar los nuevos conceptos adquiridos.

Una oportunidad única de escalar profesionalmente en el ámbito del turismo enológico a través de un Experto Universitario flexible. Y es que, sin presencialidad, ni clases con horarios fijos, el alumnado podrá cursar esta titulación de primer nivel sin descuidar otros campos de su vida diaria. Sin duda, una ocasión irrepetible de progresar con una opción académica inigualable en el panorama actual y con los mejores expertos del sector vitivinícola.

Este Experto Universitario se desarrolla a lo largo de 6 meses y se divide en 4 módulos:

Módulo 1

Vinificación de Vinos Blancos y Rosados

Módulo 2

Vinificación de Vinos Tintos

Módulo 3

Vinificación de Vinos Espumosos

Módulo 4

Vinificación de Vinos Licorosos, Vinos Dulces Naturales, Vinos de Podredumbre Noble y Vinos de Velo



¿Dónde, cuándo y cómo se imparte?

TECH ofrece la posibilidad de desarrollar este Experto Universitario en Elaboración de Vinos de manera totalmente online.

Durante los 6 meses que dura la especialización, el alumno podrá acceder a todos los contenidos de este programa en cualquier momento, lo que le permitirá autogestionar su tiempo de estudio.

Una experiencia educativa única, clave y decisiva para impulsar tu desarrollo profesional y dar el salto definitivo.

Módulo 1. Vinificación de Vinos Blancos y Rosados

1.1. Variedades de uva blanca y estilos de vinos	1.2. Parámetros de maduración de uva blanca	1.3. Recepción de uva blanca	1.4. Actuaciones prefermentación
1.5. Fermentación alcohólica de vinos blancos	1.6. Control de temperaturas	1.7. Otras fermentaciones y crianza de vinos blancos	1.8. Procesos de clarificación estabilización y filtrado de vinos blancos
1.9. Embotellado	1.10. Fermentaciones especiales		

Módulo 2. Vinificación de Vinos Tintos

2.1. Variedades de uva tinta	2.2. Parámetros de maduración de uvas tintas	2.3. Recepción de uvas tintas	2.4. Fermentación alcohólica de vinos tintos
2.5. Fin de la fermentación alcohólica	2.6. La fermentación maloláctica	2.7. La crianza de vinos tintos	2.8. Embotellado de vinos tintos
2.9. Los procesos de envejecimiento en botella	2.10. Fermentaciones especiales		

Módulo 3. Vinificación de Vinos Espumosos

3.1. Los vinos espumosos: definición, tipología y reglamentación	3.2. Variedades, maduración y la vendimia	3.3. La recepción, el prensado y la elaboración del vino base	3.4. Métodos de producción y la burbuja
3.5. Método tradicional	3.6. Método charmat, gran bass o autoclave	3.7. Fermentaciones ancestrales	3.8. Gasificación de vinos
3.9. Zonas productivas mundiales. Métodos de producción	3.10. La expedición y la degustación		

Módulo 4. Vinificación de Vinos Licorosos, Vinos Dulces Naturales, Vinos de Podredumbre Noble y Vinos de Velo

4.1. Vinos licorosos: clasificación. Variedades y zonas de producción	4.2. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. Parámetros de maduración de las uvas	4.3. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. Procesos de elaboración: el encabezado	4.4. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. Procesos de elaboración: la crianza
4.5. Vinos de velo: variedades y zonas de producción	4.6. Vinos dulces naturales: variedades y zonas de producción	4.7. Vinos dulces naturales: parámetros de maduración de uvas	4.8. Vinos dulces naturales: procesos de elaboración
4.9. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces. La podredumbre noble	4.10. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces: vinos de vendimia tardía		

“Este programa te permitirá recorrer los principales métodos y técnicas de elaboración de vinos en todo el mundo”

Metodología de estudio

TECH es la primera universidad en el mundo que combina la metodología de los **case studies** con el **Relearning**, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intensivo y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.

“

TECH te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera”

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH el alumno es el protagonista absoluto. Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

“

*En TECH NO tendrás clases en directo
(a las que luego nunca puedes asistir)”*



Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno universitario. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

“

El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”

Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.



Método Relearning

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

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



Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado *Neurocognitive context-dependent e-learning* que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.



La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos 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 alumno una mejor integración en el mundo real.
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.

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH.

La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos según el índice global score, obteniendo un 4,9 de 5.

Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.

Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.

Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:



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 que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás 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.



Resúmenes interactivos

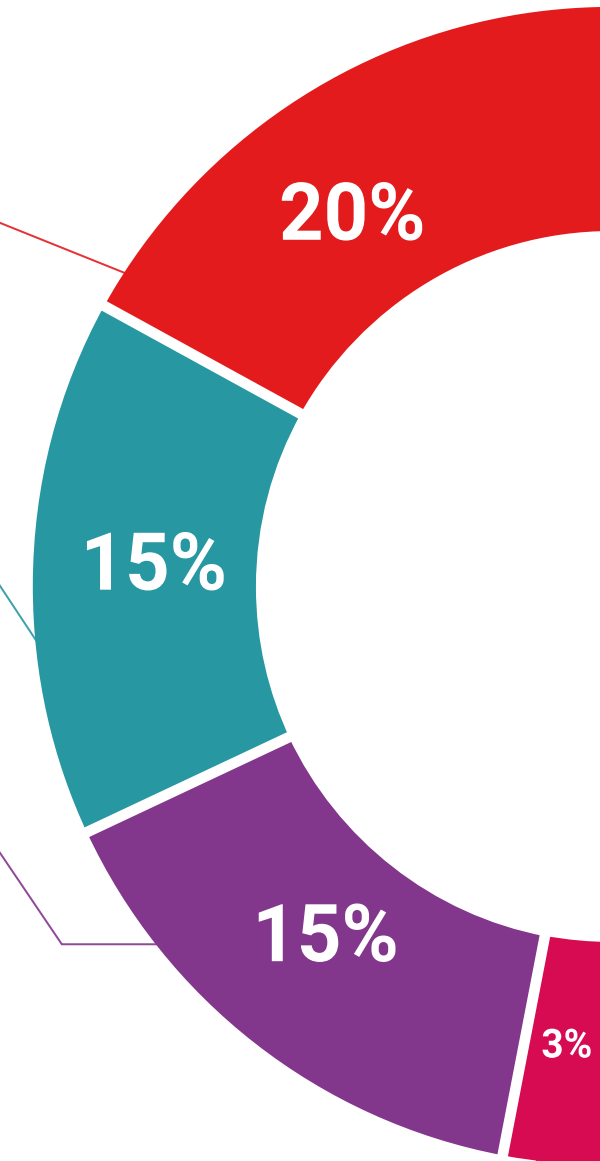
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

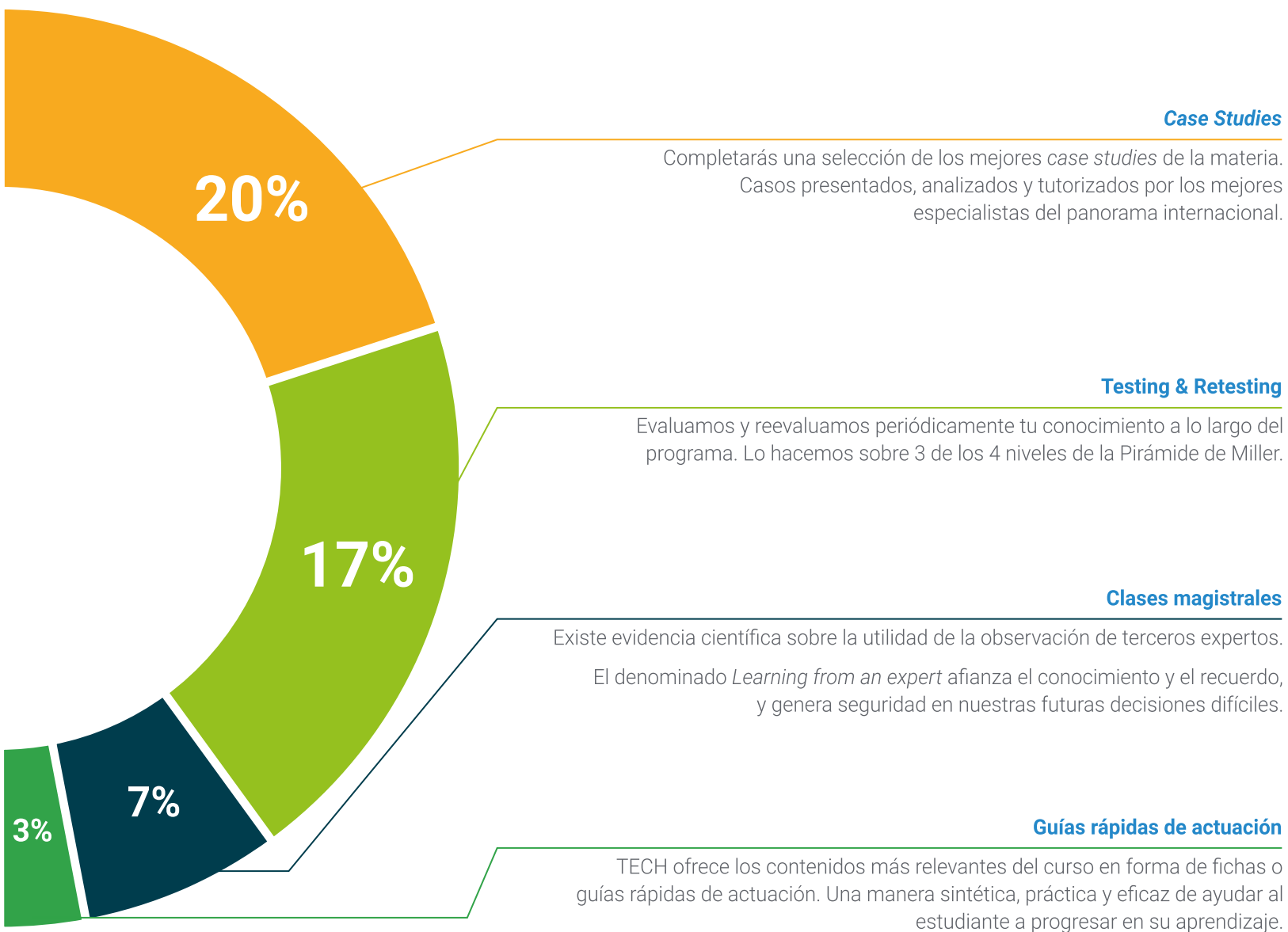
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





Case Studies



Testing & Retesting



Clases magistrales



Guías rápidas de actuación



07

Perfil de nuestros alumnos

Este programa está dirigido a Graduados, Diplomados y Licenciados universitarios que hayan realizado previamente cualquiera de las siguientes titulaciones en el campo de las Ciencias Sociales, Administrativas y Económicas.

La diversidad de participantes con diferentes perfiles académicos y procedentes de múltiples nacionalidades conforma el enfoque multidisciplinar de este programa.

Asimismo, aquellos profesionales que cuenten con experiencia demostrada en el sector de la Enología, podrán cursar este Experto Universitario.



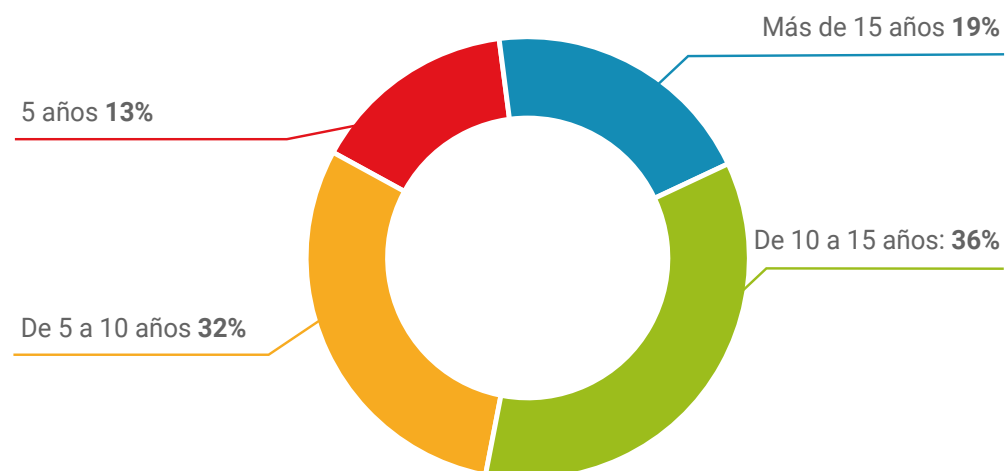
“

Consigue incrementar tus posibilidades profesionales con una titulación que te abre las puertas al sector del enoturismo”

Edad media

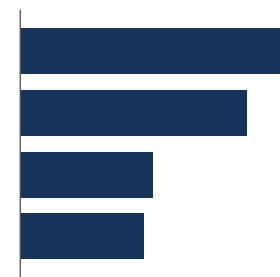
Entre **35** y **45** años

Años de experiencia



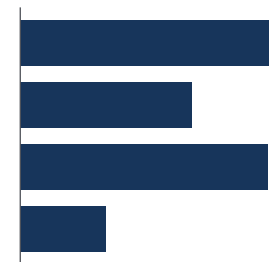
Formación

Ciencias Sociales **36%**
Empresariales Económicas **30%**
Ingenierías **18%**
Otros **16%**

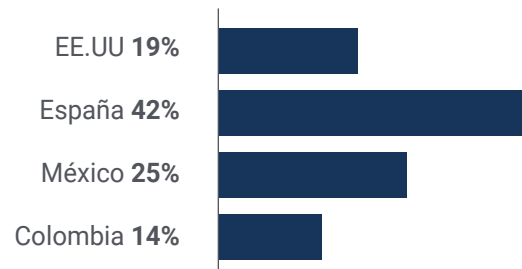


Perfil académico

Industria **35%**
Servicios **22%**
Emprendedores **32%**
Otros **11%**



Distribución geográfica



Enrique Gutiérrez

Gerente de Bodega y Museo de Vino

"Esta titulación me permitió estar al día de los principales procesos de elaboración de vinos. Me ayudó a forjarme un conocimiento imprescindible para prosperar en el ámbito Vitivinícola. Mi éxito llegó al poco tiempo de finalizar este programa y poder dirigir con garantías una Bodega"

08

Dirección del curso

El profesional que se adentre en esta titulación universitaria tendrá a su disposición a un excelente equipo docente con amplia experiencia en el mundo de la Enología. De esta forma, el alumnado accederá a información de primera categoría sobre las diferentes variedades de uva para la elaboración de los caldos más destacados en los destinos turísticos referentes en el mundo.



“

Tendrás a tu disposición a un excelente equipo de especialistas con una amplia trayectoria profesional en bodegas de primer nivel”

Dirección



Dña. Clavero Arranz, Ana

- ♦ Directora general de Bodegas Cepa 21
- ♦ Directora general de Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Directora financiera de Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Jefa de Administración en Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnica de Administración en Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Licenciada en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Valladolid
- ♦ Máster en Dirección Financiera por ESIC
- ♦ Coach ejecutiva por ICF
- ♦ Programa de Inmersión Digital para CEOs por ICEX
- ♦ Programa de Desarrollo Directivo por IESE

Profesores

Dña. Martínez Corrales, Alba

- ♦ Enóloga especialista en Comunicación para el Liderazgo
- ♦ Peón de bodega en Bodega Agrícola Riova
- ♦ Enóloga en Bodegas y Viñedos Alión
- ♦ Veedora del Consejo Regulador Denominación de Origen Rueda
- ♦ Graduada en Enología e Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias por la Universidad de Valladolid
- ♦ Especialización en Comunicación para el Liderazgo por Escuela Best Coaching

D. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ♦ Enólogo Adjunto de Viñas del Jaro
- ♦ Responsable de Laboratorio en Viñas del Jaro
- ♦ Enólogo Adjunto en Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ♦ Graduado en Enología por la Universidad de Valladolid

Dña. Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ Enóloga en Viñas del Jaro
- ♦ Ayudante de Enología en Viña Buena
- ♦ Enóloga en Bodega Familia A. De La Cal
- ♦ Asistente de Enología en Viña Cancura
- ♦ Peón de Bodega en Vitalpe
- ♦ Enóloga Formadora del Instituto de Desarrollo Empresarial
- ♦ Enóloga y Guía del Museo Provincial del Vino de Valladolid
- ♦ Veedora del Consejo Superior D.O. Ribera del Duero
- ♦ Licenciada en Enología por la Universidad de Valladolid

Dña. Masa Guerra, Rocío

- ♦ Enóloga en Bodegas Protos
- ♦ Enóloga Adjunta en Bodega Matarromera
- ♦ Responsable de entrada de uva en Bodega Emilio Moro
- ♦ Responsable de Calidad en BRC y Enóloga en Viñedos Real Rubio
- ♦ Ayudante de Enología en Bodega Solar Viejo
- ♦ Encargada de Bodega y Viñedo en Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Ayudante de Enología y Técnico de Laboratorio en Bodega El Soto
- ♦ Licenciada en Enología por la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia
- ♦ MBA en Dirección de Empresas Vitivinícolas por la Escuela de Negocios de la Cámara de Comercio de Valladolid

Dña. Molina González, Silvia

- ♦ Responsable de Operaciones de Bodegas Cepa 21
- ♦ Responsable Técnica de Bodegas Cepa 21
- ♦ Enóloga en Bodegas Emilio Moro
- ♦ Azafata de eventos y promociones comerciales para New Line Events
- ♦ Azafata de eventos y promociones comerciales para Agencia Proderreg
- ♦ Graduada en Enología e Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias por la Universidad de Valladolid
- ♦ Especialidad en Liderazgo y Trabajo en Equipo por la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia



Aprovecha la oportunidad para conocer los últimos avances en esta materia para aplicarla a tu práctica diaria”

09

Impacto para tu carrera

Este programa profesional llevará al profesional a poder asimilar conceptos indispensables para poder ejercer con éxito labores en el sector del enoturismo. Dominar los diferentes procesos de elaboración de la variedad de vinos existentes son claves para desenvolverse en un sector, que aboga por la exquisitez en todos los sentidos. Sin duda, un momento idóneo para ampliar conocimientos y fronteras profesionales.



“

*Asciende en tus aspiraciones
profesionales y aventúrate en proyectos de
envergadura en el sector del enoturismo”*

¿Estás preparado para dar el salto? Una excelente mejora profesional te espera

El Experto Universitario en Elaboración de Vinos de TECH es un programa intensivo que te prepara para afrontar retos y decisiones empresariales en el ámbito enoturismo. Su objetivo principal es favorecer tu crecimiento personal y profesional. Ayudarte a conseguir el éxito.

Si quieres superarte a ti mismo, conseguir un cambio positivo a nivel profesional y relacionarte con los mejores, este es tu sitio.

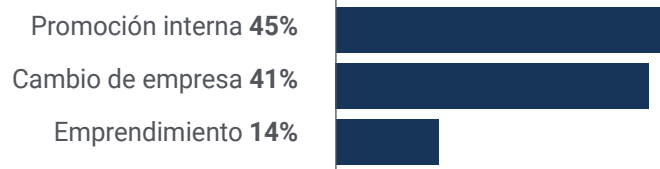
Alcanza nuevas cuotas profesionales en el sector del enoturismo gracias a TECH.

Lograrás ampliar tu abanico de posibilidades gracias a un Experto Universitario diseñado por auténticos especialistas en Enología.

Momento del cambio

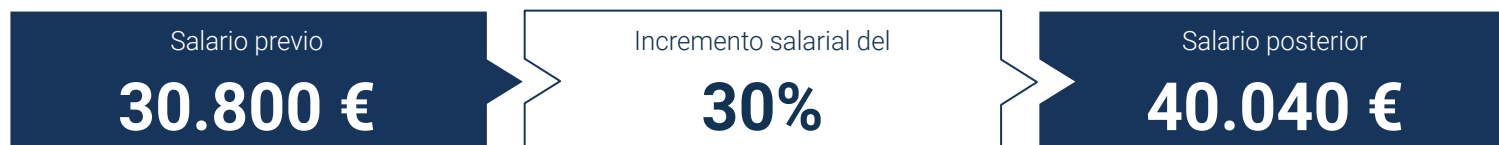


Tipo de cambio



Mejora salarial

La realización de este programa supone para nuestros alumnos un incremento salarial de más del **30%**



10

Beneficios para tu empresa

Este Experto Universitario nace con la intención de aportar conocimiento de valor al profesional y a la empresa en la que se encuentre desempeñando sus funciones. Y es que es indudable que el conocimiento adquirido permitirá tomar decisiones adecuadas en cuanto a la inclusión de productos vitivinícolas o el impulso de determinados proyectos atendiendo a las propiedades o las regiones en las que se elaboren. Una combinación perfecta para favorecer el impulso de proyectos enoturísticos y expandir las miras de negocio.



“

Contribuye a la mejora de decisiones de tu empresa en la elección de los vinos más selectos y su presentación ante los consumidores”

Desarrollar y retener el talento en las empresas es la mejor inversión a largo plazo.

01

Crecimiento del talento y del capital intelectual

El profesional aportará a la empresa nuevos conceptos, estrategias y perspectivas que pueden provocar cambios relevantes en la organización.

02

Retención de directivos de alto potencial evitando la fuga de talentos

Este programa refuerza el vínculo de la empresa con el profesional y abre nuevas vías de crecimiento profesional dentro de la misma.

03

Construcción de agentes de cambio

Será capaz de tomar decisiones en momentos de incertidumbre y crisis, ayudando a la organización a superar los obstáculos.

04

Incremento de las posibilidades de expansión internacional

Gracias a este programa, la empresa entrará en contacto con los principales mercados de la economía mundial.

05

Desarrollo de proyectos propios

El profesional puede trabajar en un proyecto real o desarrollar nuevos proyectos en el ámbito de I + D o Desarrollo de Negocio de su compañía.

06

Aumento de la competitividad

Este programa dotará a sus profesionales de competencias para asumir los nuevos desafíos e impulsar así la organización.

11

Titulación

El Experto Universitario en Elaboración de Vinos garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad.



“

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

Este **Experto Universitario en Elaboración de Vinos** 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 **Experto Universitario** emitido por **TECH Universidad**.

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

Título: **Experto Universitario en Elaboración de Vinos**

Modalidad: **No escolarizada (100% en línea)**

Duración: **6 meses**



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH Universidad realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.



Experto Universitario Elaboración de Vinos

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario Elaboración de Vinos