

Máster Título Propio

Enología

M E



Máster Título Propio Enología

- » Modalidad: online
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Dedicación: 16h/semana
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online
- » Dirigido a: Graduados, Diplomados y Licenciados universitarios que hayan realizado previamente cualquiera de las titulaciones del campo de las Ciencias Sociales, Administrativas y Empresariales

Acceso web: www.techtitute.com/escuela-de-negocios/master/master-enologia

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

Competencias

pág. 18

06

Estructura y contenido

pág. 22

07

Metodología

pág. 28

08

Perfil de nuestros alumnos

pág. 36

09

Dirección del curso

pág. 40

10

Impacto para tu carrera

pág. 46

11

Beneficios para tu empresa

pág. 50

12

Titulación

pág. 54

01

Bienvenida

Las nuevas formas de experimentar la cultura del vino han propiciado el impulso del sector vitivinícola desde una perspectiva turística. Un nuevo auge orientado hacia la innovación, la exclusividad y el conocimiento más avanzado sobre todo lo que rodea al cultivo y a la producción del vino. En este escenario, los profesionales del sector turístico deben conocer al detalle los últimos avances sobre Enología para poder dirigir proyectos de primer nivel y liderar el fomento de una industria de gran relevancia en los principales destinos turísticos europeos y americanos. Todo además con un programa 100% online centrado en la viticultura, las nuevas técnicas analíticas y de vinificación. Una opción académica inigualable, con un temario accesible las 24 horas del día, desde un dispositivo electrónico con conexión a internet.



Máster Título Propio en Enología
TECH Universidad Tecnológica



“

Este Máster Título Propio te llevará a poder liderar proyectos turísticos enológicos en los principales destinos impulsores de la industria vitivinícola”

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 Tecnológica



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 multivídeo 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 Tecnológica.

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

04 Objetivos

Este programa está diseñado para afianzar las capacidades en Enología de los profesionales del sector turístico que desean desarrollar nuevas competencias y habilidades imprescindibles para abordar proyectos en esta industria. Así, tras los 12 meses de duración de esta titulación universitaria, el egresado dominará las principales innovaciones en el sector vitivinícola, así como las características más apreciadas de sus productos.



“

Lograrás especializarte en Enología y aplicarlo a la creación de productos turísticos exclusivos versados en el gusto exquisito por el vino”

**TECH hace suyos los objetivos de sus alumnos
Trabajan conjuntamente para conseguirlos**

El Máster Título Propio en Enología capacitará al alumno para:

01

Aportar el mayor abanico de conocimientos vitícolas

02

Descubrir al alumno la importancia de la viticultura para la elaboración de grandes vinos

03

Inculcar la necesidad de protección del medio ambiente desde la sostenibilidad

04

Fundamentar la importancia enológica de estos compuestos tanto en las etapas de vinificación como en el producto final

05

Examinar los microorganismos asociados al proceso de vinificación, sus requerimientos nutricionales, las propiedades beneficiosas o perjudiciales que pueden aportar al vino



06

Aportar los conocimientos para la elaboración de vinos blancos

08

Desarrollar al máximo la enología más puntera para que el alumno pueda elaborar vinos blancos de máxima calidad

09

Convertir al alumno en un experto de la elaboración de vinos tintos

07

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

10

Determinar las variedades utilizadas o con potencialidad en la vinificación de espumosos



11

Examinar los elementos vitivinícolas que inciden en la elaboración

14

Fundamentar la necesidad de protección de estos tesoros patrimoniales como parte de nuestra cultura

12

Generar conocimiento especializado sobre la Expedición: Preparación de los vinos para su consumo



13

Establecer la importancia de la elaboración para este grupo de grandes vinos

15

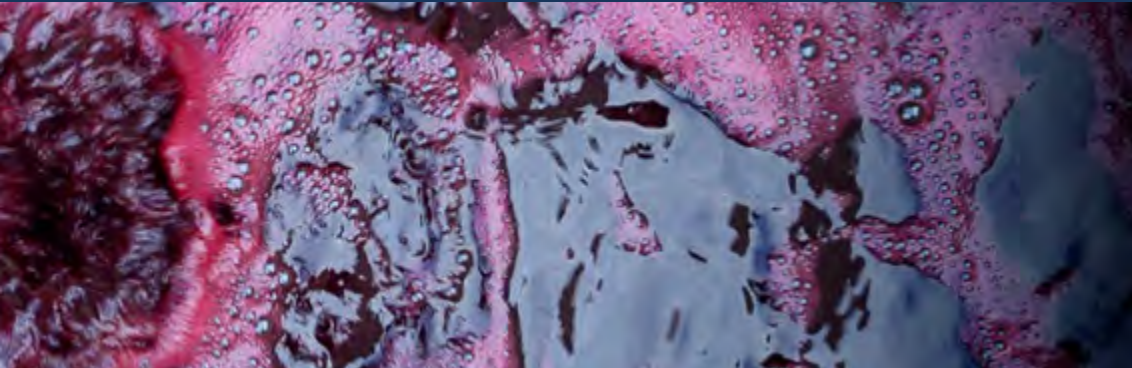
Ampliar los conocimientos sobre la clarificación y eliminación de los distintos componentes que puedan deprecia el vino

16

Ampliar los conocimientos sobre la fabricación de una barrica

18

Profundizar en el análisis sensorial del vino. Aspectos a valorar y cómo llevarlo a cabo



17

Presentar la importancia del tostado de la barrica

19

Identificar las alteraciones organolépticas del vino

20

Gestionar de manera correcta los costes e ingresos de un viñedo

05

Competencias

Para poder ofrecer servicios turísticos orientados a la Enología, este Máster Título Propio potencia las habilidades del profesional para transmitir la relevancia de cada uno de los procesos que afectan a la producción del vino. Un conjunto de competencias que serán mucho más sencillas de mejorar gracias a los recursos multimedia a los que tendrá acceso las 24 horas del día, desde cualquier dispositivo con conexión a internet.





“

Perfecciona tus conocimientos sobre el dinámico ecosistema del vino y las diferentes características aromáticas”

01

Determinar los compuestos de la uva y el vino

02

Establecer las técnicas analíticas empleadas en enología para conocer la composición de la uva y el vino

03

Entender que el vino es un ecosistema dinámico donde conviven diferentes tipos de microorganismos, todos los cambios producidos en el proceso determinan la dominancia de un grupo u otro

04

Analizar los riesgos asociados a la contaminación por los diferentes grupos de microorganismos

05

Establecer los puntos críticos de control durante las fermentaciones, crianza y envejecimiento de vinos tintos

06

Poner en valor la importancia de la enología como parámetro fundamental de la calidad

07

Desarrollar las posibilidades de maduración y crianza. El *coupage* o la mezcla final

08

Compilar las últimas innovaciones en el ámbito de la elaboración y comercialización de espumosos

09

Identificar y cuantificar las inestabilidades de un vino

10

Determinar cómo corregir las inestabilidades, con el objetivo de evitar defectos y precipitados en el vino final

11

Examinar el interés de la crianza de los vinos en barrica

12

Analizar el origen de las alteraciones sensoriales, así como, los métodos de corrección y prevención de las mismas

06

Estructura y contenido

El Máster Título Propio recopila la información más rigurosa y exhaustiva en Enología a través de un temario elaborado por un magnífico equipo especializado en esta Industria. De esta manera, el alumnado conseguirá obtener una visión técnico-científica completa sobre la producción y la elaboración de caldos, al tiempo que orienta dicho conocimiento al liderazgo de proyectos turísticos de experiencia vitivinícola.



“

Conviértete en todo un experto en la vinificación de vinos blancos, rosados, tintos y espumosos a través de esta titulación universitaria 100% online”

Plan de estudios

El Máster Título Propio en Enología es un programa intensivo que prepara al profesional del sector turístico para afrontar nuevos retos y tomar decisiones empresariales adecuadas para prosperar en el mundo vitivinícola. Para alcanzar dicho objetivo, el alumnado cuenta con un temario avanzado que le llevará a conocer en profundidad desde la preparación de la plantación, la correcta elección de patrones vid, las técnicas analíticas hasta las propiedades de cada uva. Todo esto además con un contenido elaborado por profesionales que han volcado sus conocimientos en Ingeniería Agrícola y Microbiología, acercándolos de manera mucho más sencilla mediante recursos pedagógicos innovadores. Entre dicho material, el alumnado encontrará vídeo resúmenes de cada tema, vídeos en detalle, lecturas especializadas o casos de estudio.

Un compendio de herramientas didácticas que le acercarán desde un enfoque teórico-práctico a la elaboración de los vinos secos, dulces, tintos de crianza, maceraciones carbónicas o vinos espumosos.

Se trata de una auténtica inmersión en el sector que le permitirá aplicar las técnicas y metodologías mostradas en negocios reales, centrados en aportar experiencias únicas dentro de la Industria vitivinícola.

Un plan de estudios enfocado a la mejora profesional, a la excelencia en la dirección y gestión empresarial a través de un conocimiento sólido en Enología. Así, el egresado accederá a un programa 100% online, perfectamente compatible con las responsabilidades más elevadas, sin presencialidad, ni clases con horarios fijos.

Este Máster Título Propio se desarrolla a lo largo de 12 meses y se divide en 10 módulos:

- | | |
|------------------|---|
| Módulo 1 | Viticultura |
| Módulo 2 | Compuestos de la uva y el vino. Técnicas analíticas |
| Módulo 3 | Microbiología enológica |
| Módulo 4 | Vinificación de vinos blancos y rosados |
| Módulo 5 | Vinificación de vinos tintos |
| Módulo 6 | Vinificación de vinos espumosos |
| Módulo 7 | Vinificación de vinos licorosos, vinos dulces naturales, vinos de podredumbre noble y vinos de velo |
| Módulo 8 | Clarificación y estabilización de vinos |
| Módulo 9 | Importancia de la bodega de roble en la crianza de los vinos |
| Módulo 10 | Análisis sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos |

¿Dónde, cuándo y cómo se imparte?

TECH ofrece la posibilidad de desarrollar este Máster Título Propio en Enología de manera totalmente online. Durante los 12 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. Viticultura

1.1. Preparación de la plantación	1.2. Correcta elección de patrones de vid	1.3. La poda	1.4. Mantenimiento del suelo
1.5. Control racional de plagas y enfermedades	1.6. Manejo del riego	1.7. Operaciones en verde	1.8. La maduración y vendimia
1.9. Nociones de fisiología de la vid	1.10. Regiones vitivinícolas del mundo		

Módulo 2. Compuestos de la uva y el vino. Técnicas analíticas

2.1. Componentes de la uva y su distribución en el racimo	2.2. Composición química del mosto y del vino	2.3. Los ácidos orgánicos	2.4. Los polifenoles
2.5. Los azúcares	2.6. Los compuestos nitrogenados	2.7. Aromas y otros compuestos volátiles	2.8. Las enzimas
2.9. Análisis enológico clásico	2.10. Análisis enológico avanzado		

Módulo 3. Microbiología enológica

3.1. Levaduras	3.2. Bacterias lácticas	3.3. Bacterias acéticas	3.4. Hongos y otros microorganismos
3.5. Ecología microbiana durante la vinificación	3.6. Importancia de la fermentación maloláctica (fml)	3.7. Alteraciones del vino	3.8. Control del crecimiento de microorganismos
3.9. Limpieza y desinfección biológica en bodega	3.10. Análisis microbiológicos del vino		

Módulo 4. Vinificación de vinos blancos y rosados

4.1. Variedades de uva blanca y estilos de vinos	4.2. Parámetros de maduración de uva blanca	4.3. Recepción de uva blanca	4.4. Actuaciones prefermentación
4.5. Fermentación alcohólica de vinos blancos	4.6. Control de temperaturas	4.7. Otras fermentaciones y crianza de vinos blancos	4.8. Procesos de clarificación estabilización y filtrado de vinos blancos
4.9. Embotellado	4.10. Fermentaciones especiales		

Módulo 5. Vinificación de vinos tintos

5.1. Variedades de uva tinta	5.2. Parámetros de maduración de uvas tintas	5.3. Recepción de uvas tintas	5.4. Fermentación alcohólica de vinos tintos
5.5. Fin de la fermentación alcohólica	5.6. La fermentación maloláctica	5.7. La crianza de vinos tintos	5.8. Embotellado de vinos tintos
5.9. Los procesos de envejecimiento en botella	5.10. Fermentaciones especiales		

Módulo 6. Vinificación de vinos espumosos

6.1. Los vinos espumosos: definición, tipología y reglamentación	6.2. Variedades, maduración y la vendimia	6.3. La recepción, el prensado y la elaboración del vino base	6.4. Métodos de producción y la burbuja
6.5. Método tradicional	6.6. Método charmat, gran bass o autoclave	6.7. Fermentaciones ancestrales	6.8. Gasificación de vinos
6.9. Zonas productivas mundiales. métodos de producción	6.10. La expedición y la degustación		

Módulo 7. Vinificación de vinos licorosos, vinos dulces naturales, vinos de podredumbre noble y vinos de velo

7.1. Vinos licorosos: clasificación, variedades y zonas de producción	7.2. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. parámetros de maduración de las uvas	7.3. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. procesos de elaboración: el encabezado	7.4. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. procesos de elaboración: la crianza
7.5. Vinos de velo: variedades y zonas de producción	7.6. Vinos dulces naturales: variedades y zonas de producción	7.7. Vinos dulces naturales: parámetros de maduración de uvas	7.8. Vinos dulces naturales: procesos de elaboración
7.9. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces. La podredumbre noble	7.10. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces: vinos de vendimia tardía		

Módulo 8. Clarificación y estabilización de vinos

8.1. Clarificación de vinos tintos	8.2. Clarificación de vinos blancos y rosados	8.3. Filtración de vinos	8.4. Estabilización del bitartrato potásico en el vino
8.5. Estabilización del tartrato cálcico	8.6. Estabilización de materia colorante en vinos tintos	8.7. Inestabilidad causada por metales	8.8. Estabilización microbiológica del vino
8.9. Prevención del crecimiento y eliminación de bacterias	8.10. Prevención del crecimiento y eliminación de levaduras y mohos		

Módulo 9. Importancia de la barrica de roble en la crianza de los vinos

9.1. Importancia del roble para la fabricación de barricas	9.2. El roble	9.3. Selección de la madera	9.4. El secado y la maduración de la madera
9.5. Fabricación de barricas	9.6. Aportes aromáticos de la barrica de roble	9.7. El tanino del roble	9.8. La barrica, un recipiente impermeable y poroso
9.9. El buen uso de la barrica de roble	9.10. La segunda vida de la barrica de roble		

Módulo 10. Análisis sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos

10.1. Composición química del vino. repercusión organoléptica	10.2. Procedimiento del análisis sensorial del vino	10.3. Alteraciones en la fase visual del vino	10.4. Alteraciones organolépticas debidas a la uva
10.5. Alteraciones debidas a los compuestos azufrados del vino y su reducción	10.6. Alteraciones oxidativas del vino	10.7. Alteraciones debidas a levaduras	10.8. Alteraciones del vino relacionadas con los hongos y determinados compuestos volátiles
10.9. Alteraciones del vino por a bacterias lácticas	10.10. Alteraciones debidas a bacterias acéticas		

07

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”

TECH Business School emplea el 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”



Este programa te prepara para afrontar retos empresariales en entornos inciertos y lograr el éxito de tu negocio.



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

Un método de aprendizaje innovador y diferente

El presente programa de TECH es una enseñanza intensiva, creada desde 0 para proponerle al directivo retos y decisiones empresariales de máximo nivel, 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 empresarial más vigente.

“ *Aprenderás, mediante actividades colaborativas y casos reales, la resolución de situaciones complejas en entornos empresariales reales* ”

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo desde que éstas existen. 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 tomaran decisiones y emitieran 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 elementos didácticos diferentes en cada lección.

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

Nuestro sistema online te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios. Podrás acceder a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o móvil con conexión a internet.

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 escuela de negocios 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, combinamos 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 especialización, 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 directivas

Realizarán actividades de desarrollo de competencias directivas específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un alto directivo 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 business cases que se emplean en Harvard Business School. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas en alta dirección del panorama latinoamericano.



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.



08

Perfil de nuestros alumnos

El Máster Título Propio 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. También podrán realizar el Máster Título Propio los profesionales que, siendo titulados universitarios en cualquier área, cuenten con una experiencia laboral de en el campo de la Enología.





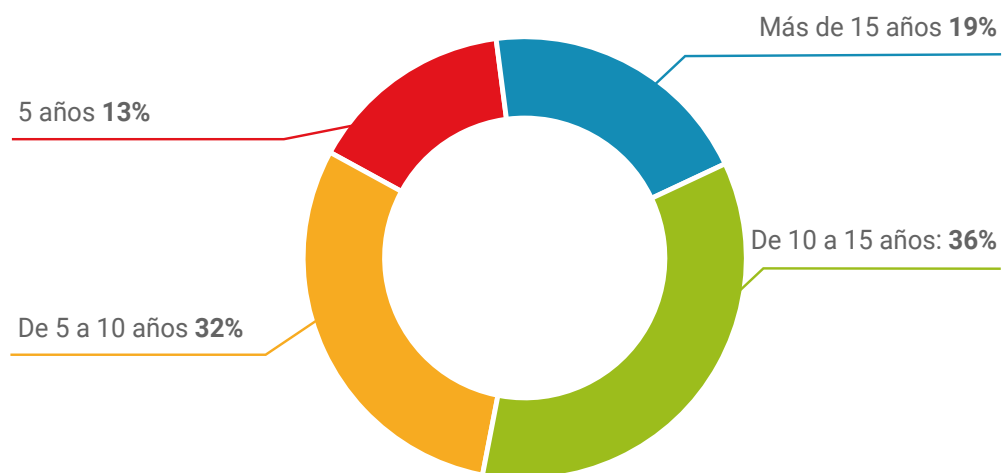
“

*Mejora tu trayectoria en el sector turístico
y lidera negocios orientados a fomentar
la Enología más innovadora”*

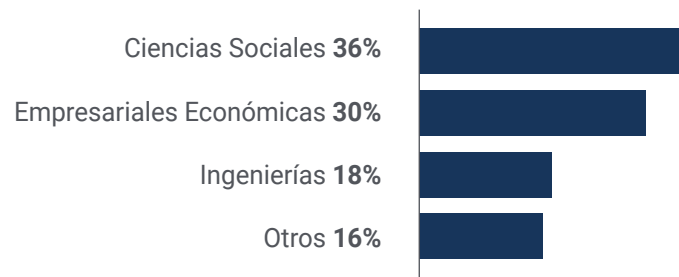
Edad media

Entre **35** y **45** años

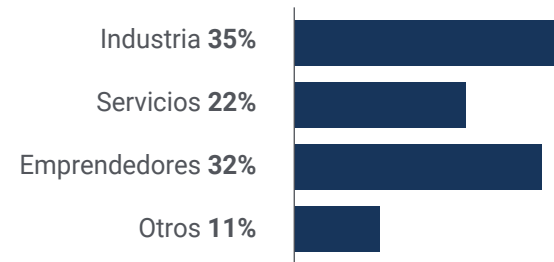
Años de experiencia



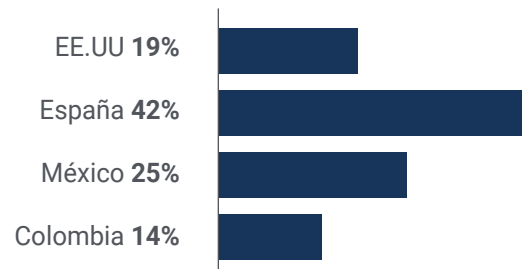
Formación



Perfil académico



Distribución geográfica



Roberto González

Director de departamento de servicios turísticos en bodega nacional

"Sin duda ha sido una experiencia única, que me ha abierto un abanico de posibilidades dentro de una industria vinícola potente con un gran desarrollo en los últimos años. Tras este Máster Título Propio pude escalar en mi empresa y contribuir en la innovación del negocio orientándolo hacia la atracción turística, sin perder la esencia de la empresa"

09

Dirección del curso

TECH ha reunido en esta titulación universitaria a un excelente equipo de expertos conformados por directores técnicos, biólogos, ingenieros agrícolas y enólogos. De esta manera, ofrece al alumnado el conocimiento más avanzado y actual en Enología. Además, gracias a su cercanía el egresado podrá resolver cualquier duda que tenga sobre el contenido de este programa de 1.500 horas lectivas de duración.





“

Aumenta tus competencias a través de un excelente equipo de enólogos y biólogos con amplia experiencia en el sector vitivinícola”

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

- ♦ 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. 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. 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

D. Sáez Carretero, Jorge

- ♦ Responsable de Viticultura en Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnico de Viticultura en Bodegas Fontana
- ♦ Gestor de Viticultura en GIVITI
- ♦ Graduado en Ingeniería y Ciencia Agronómica por la Universidad Politécnica de Madrid
- ♦ Máster de Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid
- ♦ Acreditado como Asesor en Gestión Integrada de Plagas
- ♦ Acreditado como Asesores del Registro Oficial de Productores y Operadores de medios de defensa fitosanitaria

Dña. Molina González, Silvia

- ♦ 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

10

Impacto para tu carrera

La realización de este Máster Título Propio proporcionará al egresado tanto el conocimiento como las habilidades precisas para poder triunfar en un sector que requiere de la innovación técnica y de una visión fresca sobre la Enología. Gracias al aprendizaje adquirido podrá demostrar todo su potencial a través del manejo exhaustivo sobre los diferentes tipos de vinos, su producción y su elaboración más exitosa.



“

Incluye en tu currículum este programa universitario y alcanza una progresión profesional mucho mayor en el enoturismo”

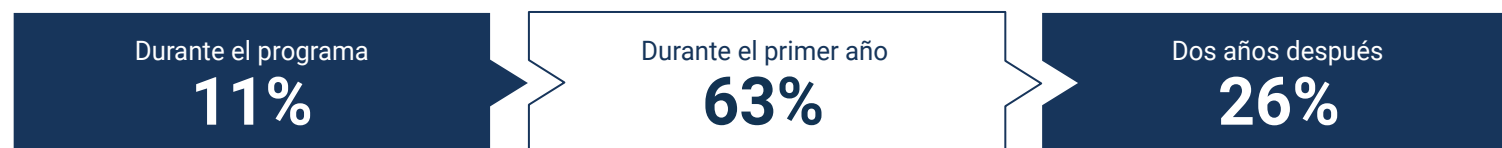
¿Estás preparado para dar el salto? Una excelente mejora profesional te espera

El Máster Título Propio en Enología 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.

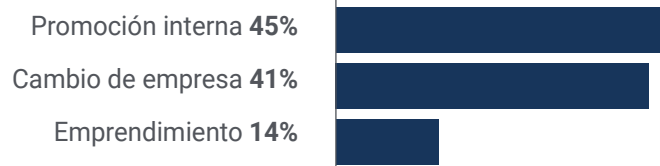
Esta titulación te permitirá cumplir tus aspiraciones profesionales y en tan solo 12 meses.

Con este programa podrás aumentar tus posibilidades para conseguir el incremento salarial que estás buscando.

Momento del cambio



Tipo de cambio



Mejora salarial

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



11

Beneficios para tu empresa

Este Máster Título Propio se ha diseñado teniendo en cuenta las tendencias empresariales actuales del sector de la Enología. De esta manera, los profesionales que cursen esta titulación contribuirán de manera notoria al avance de las entidades en las que estén inmersos. Así, estarán preparados para aplicar las estrategias directivas más efectivas, sustentado en un conocimiento sólido.





“

Haz crecer a tu empresa mediante el uso de las innovaciones más destacadas del mundo vitivinícola”

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.

12

Titulación

El Máster Título Propio en Enología garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Máster Propio expedido por TECH Universidad Tecnológica.



“

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

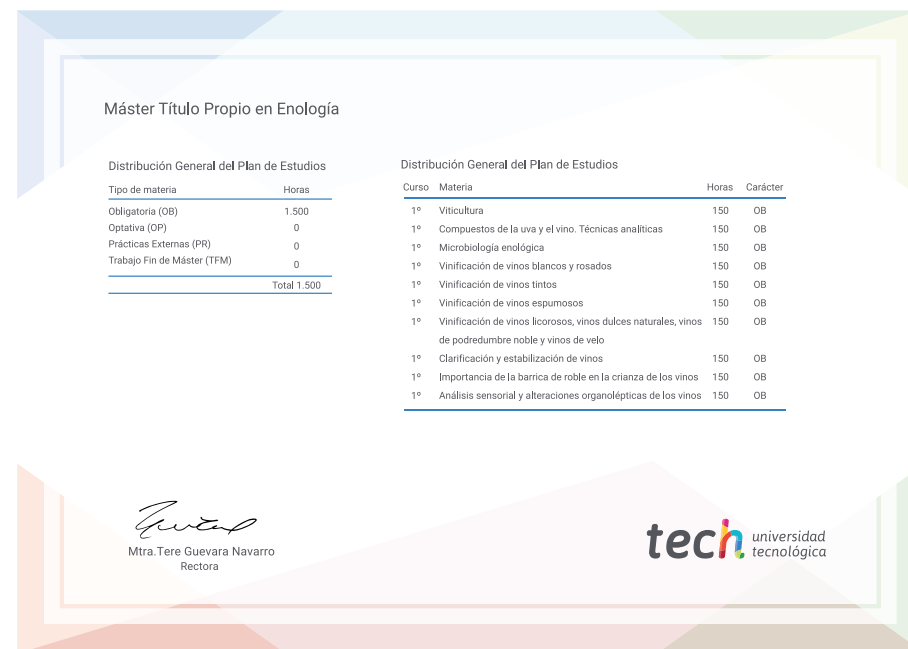
Este **Máster Título Propio en Enología** contiene el programa más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Máster Propio** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** expresará la calificación que haya obtenido en el Máster Título Propio, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Máster Título Propio en Enología**

N.º Horas Oficiales: **1.500 h.**



*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.



Máster Título Propio Enología

- » Modalidad: online
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Dedicación: 16h/semana
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Máster Título Propio

Enología

