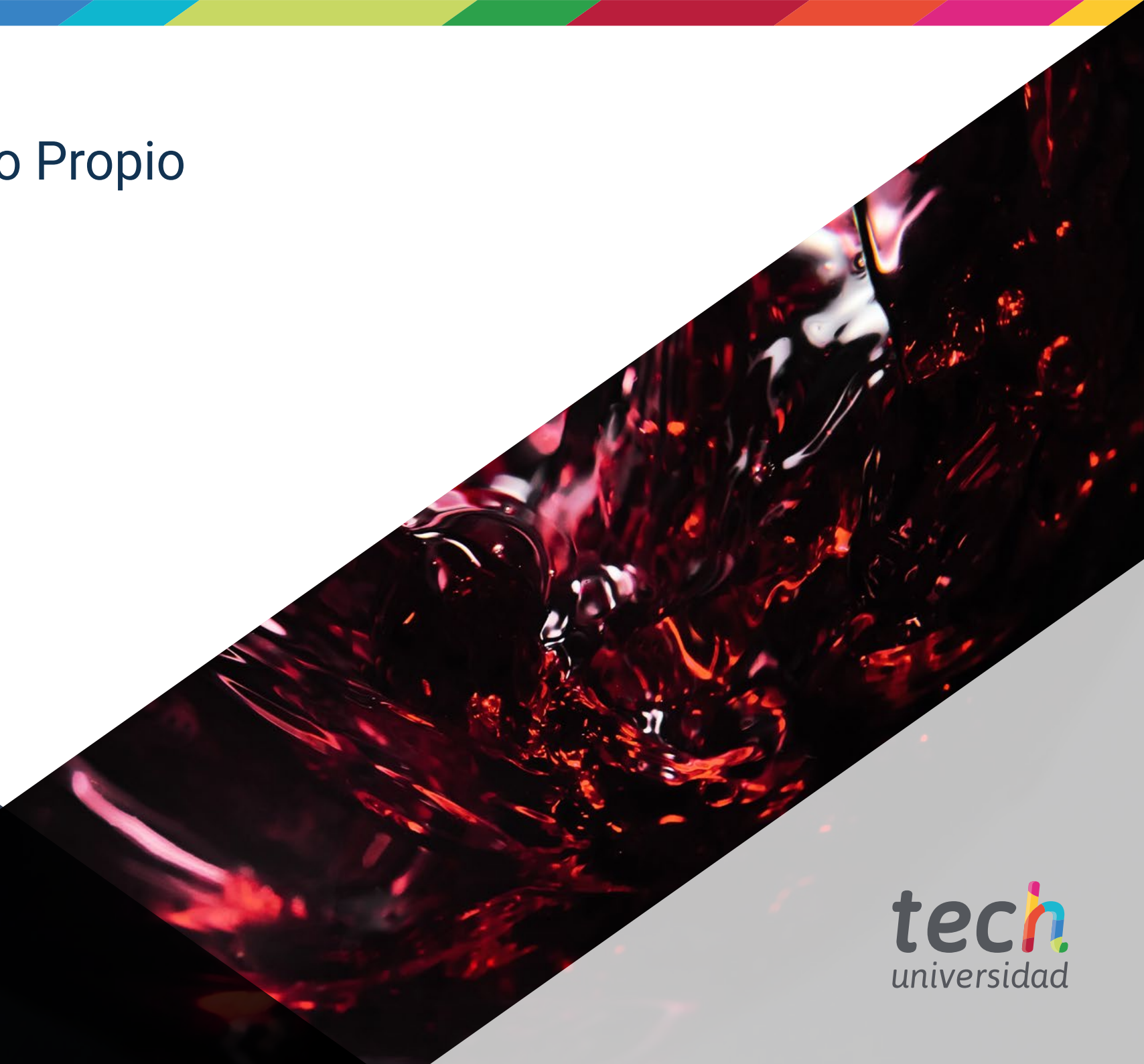


Máster Título Propio

Enología





Máster Título Propio Enología

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

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

Índice

01

Presentación del programa

pág. 4

02

¿Por qué estudiar en TECH?

pág. 8

03

Plan de estudios

pág. 12

04

Objetivos docentes

pág. 16

05

Salidas profesionales

pág. 22

06

Metodología de estudio

pág. 26

07

Cuadro docente

pág. 36

08

Titulación

pág. 40

01

Presentación del programa

Un informe de la Organización Internacional de la Viña y el Vino destaca el impacto directo del cambio climático en la producción vitivinícola mundial. En este sentido, el documento señala que las variaciones climáticas afectan la maduración de las uvas, la calidad del vino y la sostenibilidad del cultivo. Frente a esto, los profesionales necesitan incorporar a su praxis diaria las estrategias más innovadoras de adaptación, tales como el uso de variedades más resistentes. Solamente así, los expertos podrán anticipar riesgos y optimizar el uso de los recursos naturales, promoviendo prácticas más sostenibles en toda la cadena de producción vitivinícola. Con esta idea en mente, TECH lanza una pionera titulación universitaria online centrada en los avances más recientes en Enología.



“

*Con este Máster Título Propio 100% online,
dominarás las técnicas más innovadoras
de vinificación y garantizarás la excelencia
de los productos”*

La Enología se ha consolidado como un sector clave en la industria agroalimentaria y turística, combinando tradición e innovación para potenciar la producción y comercialización de vinos de alta calidad. En los últimos años, el avance de las tecnologías digitales y las nuevas técnicas de vinificación han impulsado un cambio significativo en este campo, exigiendo a los especialistas desarrollar habilidades más avanzadas. Entre los desafíos actuales destacan la incorporación de tecnologías sostenibles, el análisis sensorial avanzado y la gestión eficiente de viñedos para responder a las demandas de un mercado cada vez más competitivo. En este contexto, los profesionales del sector vitivinícola están requiriendo desarrollar competencias avanzadas que les permitan liderar proyectos innovadores.

Ante esto, TECH ha creado un innovador Máster Título Propio en Enología. Concebido por verdaderos referentes en este sector, el itinerario académico ofrece una visión profunda de la viticultura moderna, explorando desde la preparación del viñedo y la elección de variedades de uva hasta las técnicas avanzadas de clarificación y envejecimiento en barrica. Además, el temario analiza el impacto del cambio climático en la producción vitivinícola y se exploran estrategias sostenibles para enfrentar estos retos. Gracias a esto, los alumnos obtendrán competencias avanzadas para gestionar cada etapa del proceso de vinificación de manera eficiente, implementar prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente y garantizar la calidad del vino en un mercado global cada vez más exigente.

Cabe destacar que el plan de estudios se imparte en un cómodo formato 100% online, ofreciendo flexibilidad total para que los alumnos puedan compaginar sus estudios con responsabilidades laborales o personales. De hecho, lo único que precisarán es un dispositivo electrónico con conexión a internet para acceder exitosamente al Campus Virtual.

Este **Máster Título Propio en Enología** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Enología
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que están concebidos 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 en la Enología
- 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



Optimizarás los procesos de elaboración de vinos para garantizar la coherencia en la calidad del producto, adaptándote a las expectativas de los consumidores”

“

Profundizarás en todas las etapas del proceso de vinificación, desde la recolección de la uva hasta los procesos de embotellado”

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito en Enología, que vierten en este programa 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 un estudio inmersivo programado para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el alumno deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, el profesional contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Serás capaz de identificar levaduras, bacterias y otros agentes que intervienen en el proceso enológico.

Gracias al Relearning de TECH podrás asimilar los conceptos esenciales de una forma rápida, natural y precisa.



02

¿Por qué estudiar en TECH?

TECH es la mayor Universidad digital del mundo. Con un impresionante catálogo de más de 14.000 programas universitarios, disponibles en 11 idiomas, se posiciona como líder en empleabilidad, con una tasa de inserción laboral del 99%. Además, cuenta con un enorme claustro de más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional.



“

Estudia en la mayor universidad digital del mundo y asegura tu éxito profesional. El futuro empieza en TECH”

La mejor universidad online del mundo según FORBES

La prestigiosa revista Forbes, especializada en negocios y finanzas, ha destacado a TECH como «la mejor universidad online del mundo». Así lo han hecho constar recientemente en un artículo de su edición digital en el que se hacen eco del caso de éxito de esta institución, «gracias a la oferta académica que ofrece, la selección de su personal docente, y un método de aprendizaje innovador orientado a formar a los profesionales del futuro».

Forbes
Mejor universidad
online del mundo

Plan
de estudios
más completo

Los planes de estudio más completos del panorama universitario

TECH ofrece los planes de estudio más completos del panorama universitario, con temarios que abarcan conceptos fundamentales y, al mismo tiempo, los principales avances científicos en sus áreas científicas específicas. Asimismo, estos programas son actualizados continuamente para garantizar al alumnado la vanguardia académica y las competencias profesionales más demandadas. De esta forma, los títulos de la universidad proporcionan a sus egresados una significativa ventaja para impulsar sus carreras hacia el éxito.

El mejor claustro docente top internacional

El claustro docente de TECH está integrado por más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional. Catedráticos, investigadores y altos ejecutivos de multinacionales, entre los cuales se destacan Isaiah Covington, entrenador de rendimiento de los Boston Celtics; Magda Romanska, investigadora principal de MetaLAB de Harvard; Ignacio Wistumba, presidente del departamento de patología molecular traslacional del MD Anderson Cancer Center; o D.W Pine, director creativo de la revista TIME, entre otros.

Profesorado
TOP
Internacional

La mayor universidad digital del mundo

TECH es la mayor universidad digital del mundo. Somos la mayor institución educativa, con el mejor y más amplio catálogo educativo digital, cien por cien online y abarcando la gran mayoría de áreas de conocimiento. Ofrecemos el mayor número de titulaciones propias, titulaciones oficiales de posgrado y de grado universitario del mundo. En total, más de 14.000 títulos universitarios, en diez idiomas distintos, que nos convierten en la mayor institución educativa del mundo.

La metodología
más eficaz

Un método de aprendizaje único

TECH es la primera universidad que emplea el *Relearning* en todas sus titulaciones. Se trata de la mejor metodología de aprendizaje online, acreditada con certificaciones internacionales de calidad docente, dispuestas por agencias educativas de prestigio. Además, este disruptivo modelo académico se complementa con el "Método del Caso", configurando así una estrategia de docencia online única. También en ella se implementan recursos didácticos innovadores entre los que destacan vídeos en detalle, infografías y resúmenes interactivos.

nº1
Mundial
Mayor universidad
online del mundo

La universidad online oficial de la NBA

TECH es la universidad online oficial de la NBA. Gracias a un acuerdo con la mayor liga de baloncesto, ofrece a sus alumnos programas universitarios exclusivos, así como una gran variedad de recursos educativos centrados en el negocio de la liga y otras áreas de la industria del deporte. Cada programa tiene un currículo de diseño único y cuenta con oradores invitados de excepción: profesionales con una distinguida trayectoria deportiva que ofrecerán su experiencia en los temas más relevantes.

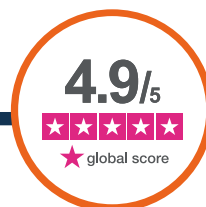
Líderes en empleabilidad

TECH ha conseguido convertirse en la universidad líder en empleabilidad. El 99% de sus alumnos obtienen trabajo en el campo académico que ha estudiado, antes de completar un año luego de finalizar cualquiera de los programas de la universidad. Una cifra similar consigue mejorar su carrera profesional de forma inmediata. Todo ello gracias a una metodología de estudio que basa su eficacia en la adquisición de competencias prácticas, totalmente necesarias para el desarrollo profesional.



Google Partner Premier

El gigante tecnológico norteamericano ha otorgado TECH la insignia Google Partner Premier. Este galardón, solo al alcance del 3% de las empresas del mundo, pone en valor la experiencia eficaz, flexible y adaptada que esta universidad proporciona al alumno. El reconocimiento no solo acredita el máximo rigor, rendimiento e inversión en las infraestructuras digitales de TECH, sino que también sitúa a esta universidad como una de las compañías tecnológicas más punteras del mundo.



La universidad mejor valorada por sus alumnos

Los alumnos han posicionado a TECH como la universidad mejor valorada del mundo en los principales portales de opinión, destacando su calificación más alta de 4,9 sobre 5, obtenida a partir de más de 1.000 reseñas. Estos resultados consolidan a TECH como la institución universitaria de referencia a nivel internacional, reflejando la excelencia y el impacto positivo de su modelo educativo.



03

Plan de estudios

Los materiales didácticos de este Máster Título Propio Enología han sido elaborados por un equipo de expertos en viticultura, microbiología y gestión empresarial. El plan de estudios aborda desde la preparación del viñedo y la elección de variedades de uva hasta las técnicas más avanzadas de vinificación y análisis sensorial. Además, profundiza en la sostenibilidad, el impacto del cambio climático y las nuevas tecnologías aplicadas a la industria vitivinícola. Este enfoque integral permitirá a los egresados liderar proyectos innovadores, optimizar procesos de producción y destacar en el competitivo mercado del vino.



“

*Ahondarás en el cierre de la fermentación
alcohólica y la fermentación maloláctica,
aspectos clave para enriquecer el perfil
sensorial del vino”*

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
- 4.1. 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 bodega 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 bodega de roble
- 9.7. El tanino del roble
- 9.8. La bodega, un recipiente impermeable y poroso
- 9.9. El buen uso de la bodega de roble
- 9.10. La segunda vida de la bodega 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 bacterias lácticas
- 10.10. Alteraciones debidas a bacterias acéticas



Implementarás técnicas sofisticadas de agricultura ecológica, optimizando la eficiencia en el uso de recursos hídricos y la adaptación al cambio climático

04

Objetivos docentes

Este programa universitario proporcionará a los especialistas en Enología las herramientas necesarias para liderar proyectos innovadores en la industria vitivinícola. Al mismo tiempo, los alumnos obtendrán habilidades técnicas avanzadas para gestionar todo el proceso de producción, desde el cultivo sostenible de la vid hasta la elaboración y comercialización de vinos de alta calidad. Además, estarán capacitados para implementar tecnologías emergentes en la vinificación, aplicar análisis sensoriales precisos y desarrollar estrategias de marketing que posicionen sus productos en mercados internacionales.



“

*Crearás nuevos estilos de vino
y derivados, adaptados a las
tendencias de consumo actuales”*



Objetivos generales

- ♦ Desarrollar conocimientos avanzados en Enología, comprendiendo los procesos clave de vinificación y su impacto en la calidad del vino
- ♦ Identificar las variedades de uva y sus características, aplicando técnicas de cultivo y vendimia que optimicen la producción vitivinícola
- ♦ Implementar procesos de fermentación controlada, incluyendo la fermentación maloláctica, para mejorar el perfil sensorial del vino
- ♦ Integrar técnicas de análisis sensorial y composición química para evaluar y potenciar las propiedades organolépticas del vino
- ♦ Aplicar métodos de clarificación, estabilización y envejecimiento en barrica para asegurar la excelencia del producto final
- ♦ Utilizar estrategias sostenibles en la gestión de viñedos, considerando el impacto del cambio climático en la producción
- ♦ Diseñar proyectos de enoturismo innovadores que integren experiencias sensoriales únicas para los consumidores
- ♦ Fomentar la actualización constante en técnicas enológicas y gestión empresarial, consolidando el liderazgo en el sector vitivinícola





Objetivos específicos

Módulo 1. Viticultura

- ♦ Analizar las técnicas de preparación del viñedo, desde la elección de patrones de vid hasta el manejo del suelo
- ♦ Comprender el control racional de plagas y enfermedades en el cultivo de la viña
- ♦ Examinar el impacto del manejo del riego y las operaciones en verde en la calidad de la uva
- ♦ Identificar las regiones vitivinícolas más relevantes a nivel mundial

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

- ♦ Estudiar los componentes químicos de la uva y su distribución en el racimo
- ♦ Analizar la composición química del mosto y el vino, con énfasis en ácidos orgánicos y polifenoles
- ♦ Comprender los compuestos nitrogenados, aromas y enzimas que influyen en el perfil sensorial
- ♦ Aplicar técnicas analíticas clásicas y avanzadas en el análisis enológico

Módulo 3. Microbiología enológica

- ♦ Examinar el rol de levaduras, bacterias lácticas y acéticas en la fermentación
- ♦ Analizar la ecología microbiana durante el proceso de vinificación
- ♦ Evaluar los métodos de control y prevención de microorganismos no deseados en el vino
- ♦ Realizar análisis microbiológicos para garantizar la estabilidad del producto final

Módulo 4. Vinificación de vinos blancos y rosados

- ♦ Identificar las principales variedades de uva blanca y su influencia en el estilo del vino
- ♦ Explorar las etapas de fermentación alcohólica y técnicas de control de temperatura
- ♦ Analizar los procesos de clarificación, estabilización y embotellado
- ♦ Comprender las fermentaciones especiales y su impacto en el perfil del vino

Módulo 5. Vinificación de vinos tintos

- ♦ Analizar las variedades de uva tinta y sus parámetros de maduración
- ♦ Evaluar los procesos de fermentación alcohólica y maloláctica
- ♦ Examinar las técnicas de crianza en vinos tintos y el envejecimiento en botella
- ♦ Estudiar las fermentaciones especiales que potencian las características del vino

Módulo 6. Vinificación de vinos espumosos

- ♦ Explorar los diferentes métodos de producción de vinos espumosos
- ♦ Analizar los parámetros de maduración y vendimia para la producción de espumosos
- ♦ Estudiar el proceso de gasificación y las principales zonas productivas mundiales
- ♦ Comprender las técnicas de expedición y degustación de vinos espumosos

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

- ♦ Analizar los procesos de elaboración de vinos licorosos y su clasificación
- ♦ Evaluar la producción de vinos de velo y dulces naturales según parámetros de maduración
- ♦ Estudiar los procesos de elaboración de vinos de podredumbre noble y vendimia tardía
- ♦ Comprender las particularidades de cada estilo y su impacto sensorial

Módulo 8. Clarificación y estabilización de vinos

- ♦ Aplicar técnicas de clarificación en vinos tintos, blancos y rosados
- ♦ Evaluar los procesos de filtración y estabilización de compuestos como bitartrato y tartrato cálcico
- ♦ Analizar las inestabilidades causadas por metales y microorganismos
- ♦ Implementar métodos de prevención y eliminación de levaduras y bacterias indeseadas





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

- ♦ Explorar la selección, secado y fabricación de bodegas de roble
- ♦ Analizar los aportes aromáticos y de taninos de la madera durante la crianza
- ♦ Evaluar el impacto de la porosidad y el uso adecuado de la bodega en la calidad del vino
- ♦ Comprender el ciclo de vida de la bodega y su influencia en el perfil sensorial del vino

Módulo 10. Análisis sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos

- ♦ Analizar la composición química del vino y su repercusión organoléptica
- ♦ Aplicar técnicas de análisis sensorial para evaluar la calidad del vino
- ♦ Identificar alteraciones organolépticas causadas por la uva, levaduras y bacterias
- ♦ Implementar estrategias de corrección para preservar las características sensoriales del vino



Implementarás procesos para asegurar el cumplimiento de estándares internacionales de inocuidad y sostenibilidad durante la fabricación de vinos”

05

Salidas profesionales

Este programa universitario de TECH representa una oportunidad única para los especialistas en Enología que buscan actualizar sus conocimientos y dominar las técnicas más avanzadas de vinificación, gestión vitivinícola y análisis sensorial. Gracias a estos conocimientos de vanguardia, los egresados ampliarán sus oportunidades laborales en un sector altamente competitivo e innovador. De esta forma, podrán acceder a roles estratégicos tales como enólogos jefes, directores técnicos de bodegas, consultores en innovación vitivinícola o gerentes de calidad en empresas del sector. También estarán preparados para desempeñarse como responsables de exportaciones, gestores de viñedos sostenibles o asesores en certificaciones internacionales.



“

¿Buscas desempeñarte como Director Técnico de Bodega? Consíguelo por medio de esta completísima titulación universitaria en solamente meses”

Perfil del egresado

El egresado de este programa en Enología será un experto capaz de liderar procesos de producción vitivinícola con un enfoque innovador y sostenible. También, estará preparado para gestionar todas las etapas del proceso de vinificación, desde la selección de la uva hasta el análisis sensorial del producto final. Además, desarrollará competencias para implementar estrategias de marketing enológico y dirigir proyectos de enoturismo. Este profesional podrá desempeñar roles clave en la industria del vino, liderando equipos, gestionando viñedos y desarrollando nuevas propuestas de negocio adaptadas a las tendencias del mercado internacional.

Asesorarás a diversas empresas vitivinícolas sobre la aplicación de técnicas de vinificación, innovación tecnológica y mejora de procesos productivos.

- ♦ **Gestión integral de procesos vitivinícolas:** Capacidad para supervisar cada fase de la vinificación, desde la vendimia hasta el embotellado, asegurando la máxima calidad en el producto final
- ♦ **Análisis sensorial y evaluación del vino:** Habilidad para identificar características organolépticas clave y aplicar técnicas de cata avanzadas
- ♦ **Innovación en procesos enológicos:** Implementación de nuevas tecnologías y técnicas sostenibles para mejorar la producción y calidad del vino
- ♦ **Liderazgo en proyectos de enoturismo:** Diseño y ejecución de experiencias turísticas innovadoras centradas en el mundo del vino



Después de realizar el programa título propio, podrás desempeñar tus conocimientos y habilidades en los siguientes cargos:

- 1. Director técnico de bodega:** Responsable de coordinar el proceso de vinificación, supervisar la producción y garantizar la calidad del vino.
- 2. Enólogo especialista en innovación:** Encargado de desarrollar nuevas técnicas de vinificación, aplicando procesos avanzados para mejorar la calidad sensorial del vino.
- 3. Consultor en gestión vitivinícola:** Especialista en asesorar a bodegas y viñedos en estrategias de producción, sostenibilidad y comercialización.
- 4. Gestor de proyectos de enoturismo:** Responsable de crear experiencias turísticas únicas centradas en la cultura del vino, potenciando el atractivo de las bodegas.
- 5. Especialista en análisis sensorial del vino:** Experto en evaluar y certificar las características organolépticas del vino para asegurar su excelencia.
- 6. Responsable de marketing enológico:** Líder en la creación de campañas de posicionamiento de vinos en mercados nacionales e internacionales.
- 7. Investigador en innovación vitivinícola:** Profesional enfocado en el desarrollo de nuevas tecnologías y técnicas sostenibles aplicadas al cultivo de la vid y la vinificación.
- 8. Supervisor de calidad en procesos vitivinícolas:** Responsable de asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad en todas las fases de producción.



Contribuirás a la creación de perfiles sensoriales de los vinos que resalten las características únicas de cada variedad de uva”

06

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

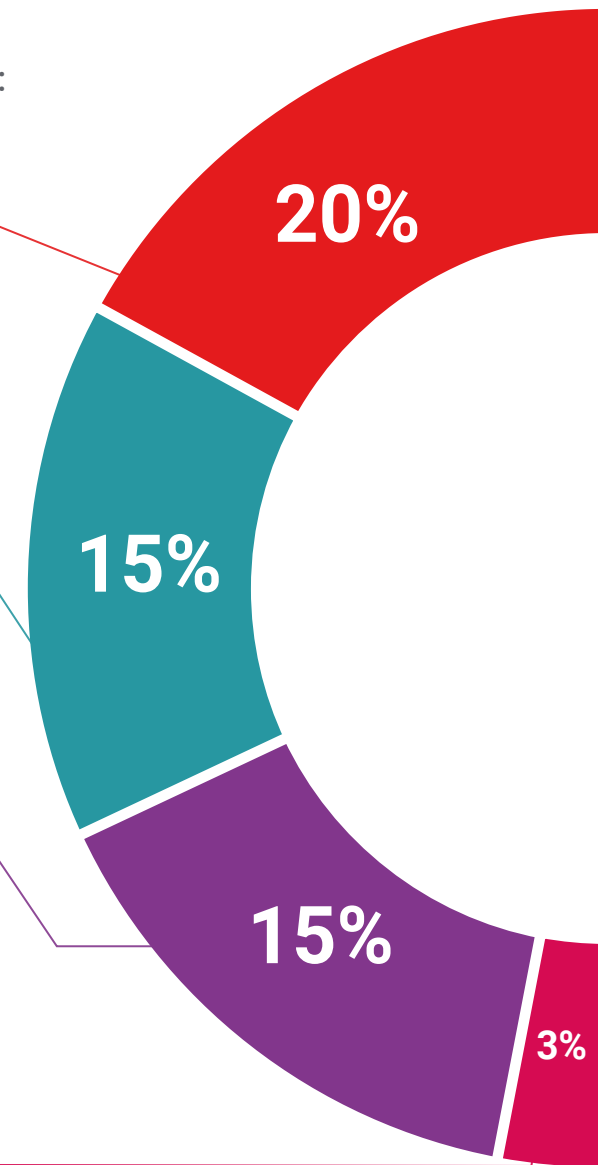
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

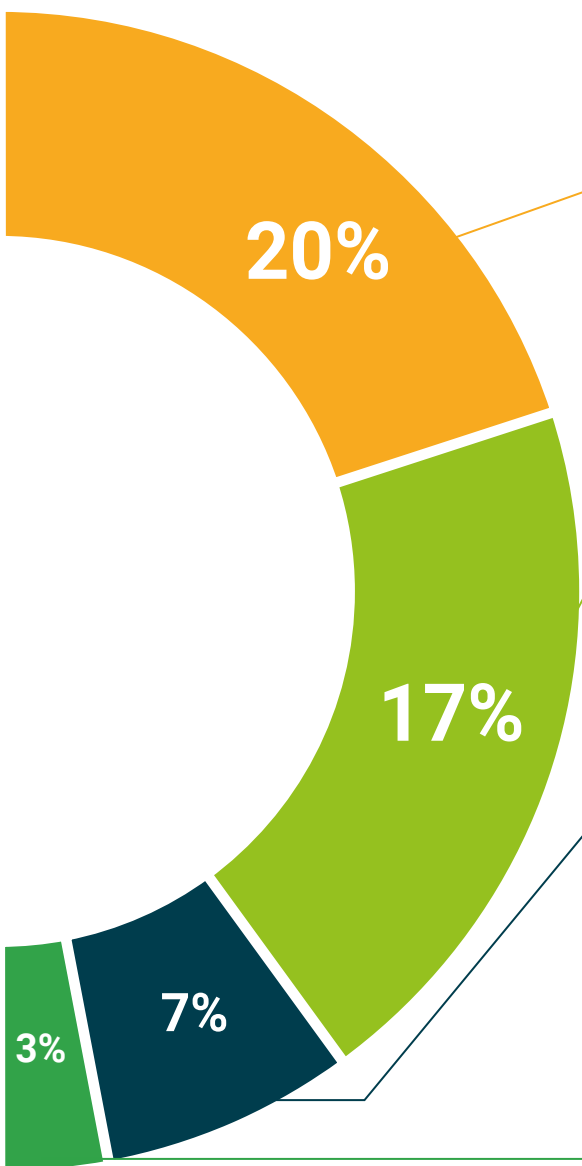
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



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 nuestras futuras decisiones difíciles.



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



07

Cuadro docente

TECH ha reunido en esta titulación universitaria a un equipo docente conformado por expertos de renombre en el campo de la Enología. Dichos profesionales han elaborado una miríada de contenidos didácticos que sobresalen tanto por su excelsa calidad como por adaptarse a las exigencias del mercado laboral actual. Gracias a esto, los alumnos se adentrarán en una experiencia académica inmersiva que les permitirá ampliar significativamente sus horizontes laborales.



“

Un experimentado equipo docente especializado en Enología te guiará durante el transcurso del programa universitario, resolviendo cualquier duda que te pueda surgir”

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 Ejecutivo por ICF
- ♦ Programa de Inmersión Digital para CEO 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 de la 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 la 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. 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
- ♦ Especialista en Liderazgo y Trabajo en Equipo por la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia

Dña. Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ Enóloga en Viñas del Jaro
- ♦ Ayudante de Enología en Viña Buena
- ♦ Enóloga en la 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 Asesor del Registro Oficial de Productores y Operadores de Medios de Defensa Fitosanitaria

08 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.



A low-angle shot of three black graduation caps against a bright blue sky with wispy white clouds. The caps are positioned diagonally across the frame, with one in the foreground on the left and two others behind it, creating a sense of depth. The background is split diagonally into a dark blue upper right and a white lower left.

“

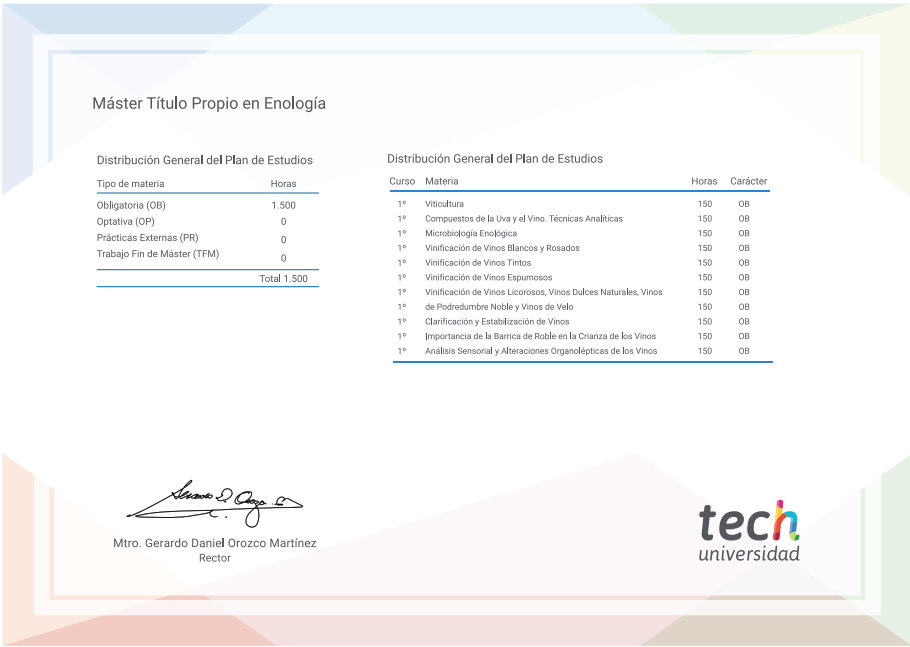
Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Máster Título Propio en Enología** contiene el programa universitario 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**.

El título expedido por **TECH Universidad** 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**
Modalidad: **No escolarizada (100% en línea)**
Duración: **12 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.

futuro
salud confianza personas
educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente
desarrollo web formación
aula virtual idiomas



Máster Título Propio Enología

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Máster Título Propio

Enología

