

Experto Universitario

Análisis Sensorial en Enología





Experto Universitario Análisis Sensorial en Enología

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

Acceso web: www.techtute.com/escuela-de-negocios/experto-universitario/experto-analisis-sensorial-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

Estructura y contenido

pág. 20

06

Metodología de Estudio

pág. 26

07

Perfil de nuestros alumnos

pág. 34

08

Dirección del curso

pág. 38

09

Impacto para tu carrera

pág. 42

10

Beneficios para tu empresa

pág. 46

11

Titulación

pág. 50

01 Bienvenida

Desde los primeros descubrimientos de la científica Rose Marie Pangborn sobre los análisis sensoriales, esta disciplina ha tenido una gran evolución. Los programas estadísticos facilitan hoy en día la labor de extracción de datos para determinar los diferentes vinos, sus denominaciones o elaboraciones, sin encumbrar del todo a la cata propia del producto. En esta línea, TECH ofrece a los profesionales del sector turístico un conocimiento avanzado sobre el estudio sensorial, las alteraciones organolépticas del vino y la conservación en barrica de roble. Todo en un temario diseñado por los mejores especialistas en Enología, que supone una oportunidad única de acceder a la información más relevante en un formato 100% online, accesible las 24 horas del día, desde cualquier dispositivo electrónico con conexión a internet.



Experto Universitario en Análisis Sensorial en Enología
TECH Universidad

“

*Un Experto Universitario 100% online
que te convertirá en un especialista
en el análisis sensorial en Enología”*

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 programa ha sido confeccionado para poder facilitar al profesional del sector turístico las técnicas y herramientas más avanzadas para el análisis sensorial en Enología. Para alcanzar dicha meta con éxito, el alumnado tendrá a su disposición las herramientas pedagógicas más innovadoras a las que podrá acceder cómodamente, en cualquier momento del día, desde un dispositivo electrónico (móvil, *tablet* u ordenador) con conexión a internet.



“

Lograrás dar un paso más en el sector del enoturismo al convertirte en todo un experto en la detección de los mejores vinos a través de los sentidos”

TECH hace suyos los objetivos de sus alumnos

Trabajan conjuntamente para conseguirlos

El Experto Universitario en Análisis Sensorial en Enología capacitará al alumno para:

01

Reconocer los principales compuestos del vino y su influencia organoléptica

02

Saber valorar visual, olfativa y gustativamente todo tipo de vinos (secos, dulces, espumosos)

03

Determinar la temperatura de conservación y servicio de un vino, así como, la conveniencia o no de decantación del mismo

04

Evitar la elaboración de vinos con gustos herbáceos, mediante la determinación del momento óptimo de vendimia, y la eliminación de compuestos verdes del racimo

05

Examinar las alteraciones físico-químicas de los vinos, su origen y cómo prevenirlas

06

Saber controlar cuánto oxígeno incorporamos al vino durante los distintos procesos de elaboración y durante la crianza del mismo. Aprender cómo evitar la evolución acelerada de los vinos

07

Prevenir la formación de olores azufrados o de reducción, algunos de ellos formados durante la estancia del vino en botella

08

Identificar las distintas alteraciones sensoriales de un vino debidas a los microorganismos. Saber cuándo se pueden producir y como corregirlas

09

Fomentar el uso de métodos de conservación ecológicos y no alergénicos, intentando reducir las dosis de anhídrido sulfuroso en los vinos

10

Ser capaz de identificar y conocer las diferentes etapas de la fabricación de una barrica

11

Ilustrar los elementos de diferenciación entre los diferentes fabricantes

12

Ser consciente de que la barrica no tiene únicamente unos aportes aromáticos, sino que es un elemento de estabilización de los vinos

13

Analizar la composición del roble

14

Determinar la diferencia entre roble francés, americano y del este de Europa

15

Examinar los fenómenos de interacción entre la barrica de roble y el vino

16

Fundamentar la importancia de los elagitaninos



17

Prevenir la formación de olores azufrados o de reducción, algunos de ellos formados durante la estancia del vino en botella

18

Evitar malas prácticas en el uso de clarificantes

19

Fomentar el conocimiento sobre los microorganismos alterantes del vino, y saber cómo evitar su desarrollo

20

Analizar los métodos de filtración, previos a la estabilización de un vino, y tener la capacidad para elegir el/los más adecuados en función de los objetivos a conseguir



05

Estructura y contenido

Este Experto Universitario ha sido diseñado para poder aportar en tan solo 6 meses, la información más relevante sobre las técnicas, procedimientos y métodos de Análisis Sensorial en Enología. Un contenido avanzado que estará complementado por numeroso material didáctico adicional, elaborado por los mejores especialistas en el sector vitivinícola. De esta manera, el profesional obtendrá un aprendizaje que le impulsará en una industria del sector turístico, que cada vez requiere de especialistas en el estudio del vino.



“

*Un plan de estudios que te adentrará
en la relevancia de la barrica de roble
en la crianza de los mejores vinos”*

Plan de estudios

Este Experto Universitario ha sido ideado por auténticos expertos con dilatada experiencia profesional en Enología. Un temario que consta de 3 módulos en los que el alumnado se adentrará en el conocimiento más actual y bajo el máximo rigor científico del análisis sensorial.

Todo un aprendizaje intensivo de 450 horas lectivas, que le permitirá convertirse en todo un especialista de las alteraciones organolépticas de los vinos, la importancia de la barrica de roble en la crianza de vinos y el trascendental paso de la clarificación y estabilización de los caldos.

En este itinerario académico, el profesional contará con las herramientas pedagógicas más innovadoras basadas en vídeo resúmenes de cada tema, vídeos en detalle, lecturas especializadas y casos de estudio. Un conjunto de recursos a los que podrá acceder, además, en cualquier momento del día, desde un dispositivo electrónico con conexión a internet.

Asimismo, gracias al sistema *Relearning*, basado en la reiteración de contenido, el alumnado progresará de manera natural por el temario y reducirá las largas horas de estudio y memorización.

Una ocasión única de poder avanzar profesionalmente a través de una titulación universitaria flexible. Y es que, sin presencialidad, ni clases con horarios fijos, el egresado tendrá la libertad de poder distribuir la carga lectiva acorde a sus necesidades y compatibilizar las responsabilidades más exigentes con una enseñanza de primer nivel.

Este Experto Universitario se desarrolla a lo largo de 6 meses y se divide en 3 módulos:

Módulo 1

Análisis sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos

Módulo 2

Importancia de la barrica de roble en la crianza de los vinos

Módulo 3

Clarificación y estabilización de vinos

¿Dónde, cuándo y cómo se imparte?

TECH ofrece la posibilidad de desarrollar este Experto Universitario en Análisis Sensorial en Enología 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. Análisis sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos

1.1. Composición química del vino. Repercusión organoléptica	1.2. Procedimiento del análisis sensorial del vino	1.3. Alteraciones en la fase visual del vino	1.4. Alteraciones organolépticas debidas a la uva
1.5. Alteraciones debidas a los compuestos azufrados del vino y su reducción	1.6. Alteraciones oxidativas del vino	1.7. Alteraciones debidas a levaduras	1.8. Alteraciones del vino relacionadas con los hongos y determinados compuestos volátiles
1.9. Alteraciones del vino por a bacterias lácticas	1.10. Alteraciones debidas a bacterias acéticas		

Módulo 2. Importancia de la bodega de roble en la crianza de los vinos

2.1. Importancia del roble para la fabricación de bodegas	2.2. El roble	2.3. Selección de la madera	2.4. El secado y la maduración de la madera
2.5. Fabricación de bodegas	2.6. Aportes aromáticos de la bodega de roble	2.7. El tanino del roble	2.8. La bodega, un recipiente impermeable y poroso
2.9. El buen uso de la bodega de roble	2.10. La segunda vida de la bodega de roble		

Módulo 3. Clarificación y estabilización de vinos

3.1. Clarificación de vinos tintos	3.2. Clarificación de vinos blancos y rosados	3.3. Filtración de vinos	3.4. Estabilización del bitartrato potásico en el vino
3.5. Estabilización del tartrato cálcico	3.6. Estabilización de materia colorante en vinos tintos	3.7. Inestabilidad causada por metales	3.8. Estabilización microbiológica del vino
3.9. Prevención del crecimiento y eliminación de bacterias	3.10. Prevención del crecimiento y eliminación de levaduras y mohos		

“

*El numeroso material multimedia
que te aporta TECH te facilitará
el aprendizaje de la estabilización
de los vinos”*

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

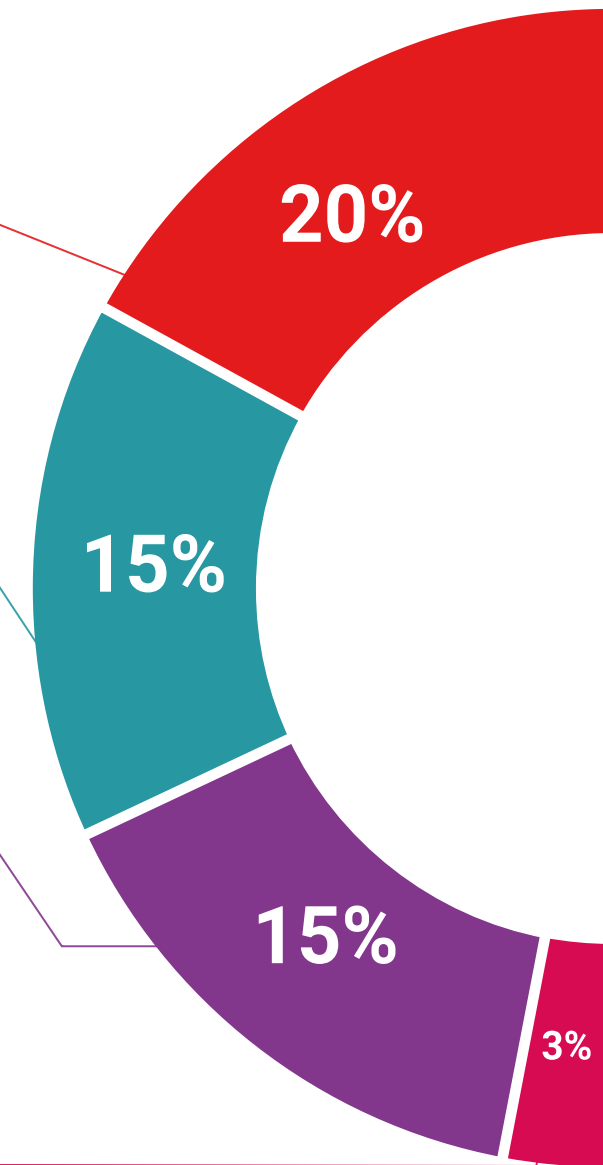
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

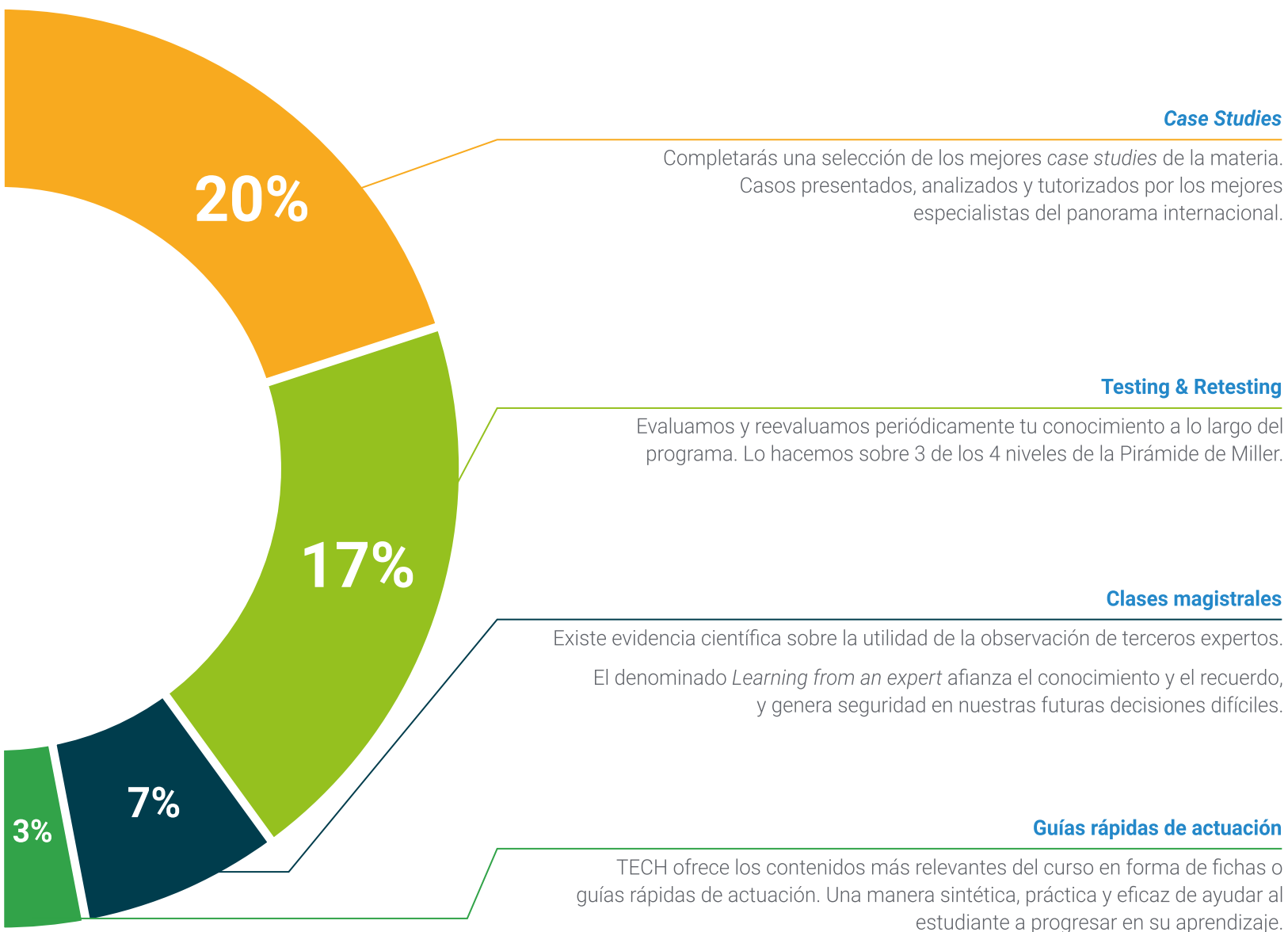
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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.



“

Este Experto Universitario expandirá tus fronteras de crecimiento profesional en el mundo de la Enología y el turismo”

Edad media

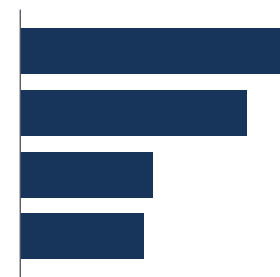
Entre **35** y **45** años

Años de experiencia



Formación

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

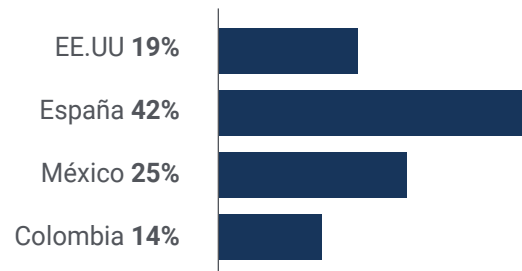


Perfil académico

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



Distribución geográfica



Guillermo Pavón

Gerente de empresa de enoturismo

"Este programa le dio un plus a mi curriculum y mejoró notablemente mi experiencia y relación con el sector del enoturismo. Un impulso que me ha llevado a dirigir una empresa ecoturística, donde ofrecemos un servicio de calidad, con la cata de los mejores vinos"

08

Dirección del curso

El equipo de especialistas que integra esta titulación ha sido seleccionado por TECH teniendo en su cuenta su profundo conocimiento sobre Biología, Enología y el sector vitivinícola. De esta manera, el egresado podrá tener la garantía de poder acceder al aprendizaje más avanzado sobre Análisis Sensorial de la mano de auténticos expertos en la materia y con una gran calidad humana.



“

TECH ha reunido a los mejores especialistas en Enología para que obtengas el aprendizaje que necesitas para crecer en el sector del enoturismo”

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

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

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. 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

09

Impacto para tu carrera

Esta titulación académica está confeccionada para poder dar el empuje profesional que necesita el alumnado. Para alcanzar dicho objetivo, TECH proporciona el temario más avanzado y a un excelente equipo de especialistas, que sin duda contribuyen notablemente al éxito del alumnado, no sólo con un conocimiento exhaustivo, sino resolviendo cualquier duda que tenga sobre el temario. Con todo ello, el egresado podrá aspirar a mejores condiciones en el sector del enoturismo.



“

Un programa para impulsar a profesionales como tú, que aspiran a dar el 100% en su empresa”

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

Este Experto Universitario en Análisis Sensorial 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.

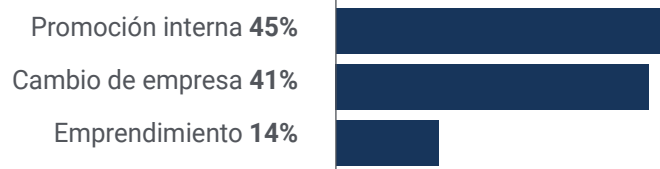
*Conviértete en todo
un experto en análisis
organoléptico y
triunfa con nuevos
proyectos turísticos.*

*Estás ante la
mejor opción para
poder cumplir tus
aspiraciones en el
ámbito de la 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 programa busca aportar no solo conocimiento al profesional, sino que este pueda transmitirse de manera directa en las empresas o proyectos en los que se embarque. De esta manera, las compañías tienen en su haber un recurso humano capital para su desarrollo, en un sector, además, muy especializado como el enoturismo. La innovación, la experiencia y el conocimiento irán ligados en el crecimiento tanto de las empresas como de los trabajadores.



“

Contribuye con tu conocimiento a la expansión de tus proyectos en el campo del enoturismo nacional e internacional”

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 Análisis Sensorial en Enología 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 Análisis Sensorial 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 **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 Análisis Sensorial en Enología**

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

Duración: **6 meses**





Experto Universitario Análisis Sensorial en Enología

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

Experto Universitario

Análisis Sensorial en Enología

