

# Curso Universitario

## Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos





## Curso Universitario

### Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Acreditación: **6 ECTS**
- » Dedicación: **16h/semana**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: [www.techtitute.com/ingenieria/curso-universitario/cata-reconocimiento-defectos-vinos](http://www.techtitute.com/ingenieria/curso-universitario/cata-reconocimiento-defectos-vinos)

# Índice

01

Presentación

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Dirección del curso

---

*pág. 12*

04

Estructura y contenido

---

*pág. 16*

05

Metodología

---

*pág. 20*

06

Titulación

---

*pág. 28*

# 01

# Presentación

El vino se considera mucho más que un producto comercializado, la actividad que genera esta bebida ha dado lugar a concursos a nivel mundial en el que viticultores de todos los territorios postulan por el primer puesto. La prestigiosa revista norteamericana *Wine Spectator* es uno de los medios más influyentes en la industria y cada año escogen los 100 vinos con mayor calidad. Su reconocimiento hace despertar el interés de los catadores y amantes del vino en general, por lo que obtener un buen resultado mejora exponencialmente la trayectoria de las empresas y, por ende, sus beneficios. Para lograrlo, deben contar con especialistas que estén al día de las claves de la cata. Por ello, TECH ha desarrollado un programa 100% que profundiza en el análisis sensorial y las alteraciones organolépticas de los vinos de forma sencilla y directa. Una titulación avalada por expertos en el área que se adapta a las necesidades personales y profesionales de los alumnos.



“

*Las levaduras están presentes en el fruto de la vid. Descubre con este Curso Universitario cómo equilibrar sus niveles en la fermentación y domina la composición química en su totalidad”*

En el ranking de los mejores vinos del mundo no faltan los franceses y los italianos como producto estrella. No obstante, España cuenta con bodegas reconocidas mundialmente. Para formar parte de este conglomerado de empresas es esencial que las organizaciones cuenten con profesionales altamente cualificados que se encuentren focalizados en la mejora del producto, desde las técnicas de sus procesos de elaboración, las herramientas y la calidad final de este. Esta realidad es la que ha provocado el interés de especialistas por obtener conocimientos en los últimos avances de este campo, como la intervención con drones en los campos de explotación.

Por esta razón TECH ha diseñado una titulación destinada a egresados en Ingeniería y el resto de profesionales interesados en el análisis sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos. Cursando este programa, el alumnado será capaz de valorar visual, olfativa y gustativamente todo tipo de vinos y prevenir la formación de olores azufrados o de reducción, además de fomentar el uso de métodos de conservación ecológicos y no alergénicos, intentando reducir las dosis de anhídrido sulfuroso en los vinos. Todo ello, con el fin de optimizar la satisfacción del consumidor último.

TECH logra cualificar de manera exhaustiva y en tan solo 6 semanas a los alumnos. Gracias a la incorporación de múltiples herramientas pedagógicas que dinamizan y agilizan el proceso académico. Un aprendizaje que se plantea en formato mediante 100% con el fin de facilitar el estudio y permitir la adaptación del ritmo a las necesidades personales y profesionales de los especialistas inscritos. De este modo, podrán compaginar el Curso Universitario con el resto de actividades de su vida diaria, como su empleo. Además, TECH cuenta con el aval de un equipo docente experimentado en el área vitivinícola para garantizar una correcta instrucción del alumnado.

Este **Curso Universitario en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos** contiene el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ◆ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en innovación en Ingeniería Enológica y Viticultura
- ◆ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información científica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ◆ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ◆ Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- ◆ Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ◆ La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



*Distínguese del resto de profesionales de la Ingeniería instruyéndote en un mercado en pleno auge que requiere especialistas altamente cualificados”*



“

*¿Todavía no dominas las alteraciones debidas a los compuestos azufrados del vino y su reducción? Sé partícipe en la evolución vinícola, gracias a los conocimientos teórico-prácticos que te ofrece TECH”*

El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

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

*Con este programa obtendrás todas las claves en la conservación y el servicio de los distintos tipos de vinos, como su decantación y aireación, para que mejores tus competencias en la cata.*

*Estás a un clic de adentrarte en el mundo de la cata y el reconocimiento de inestabilidades en vinos, ¿te apuntas?.*



# 02

# Objetivos

Este Curso Universitario en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos tiene como principal objetivo instruir al alumnado para que sea capaz de identificar las alteraciones en el vino. La finalidad es que, con el seguimiento de este programa, el especialista pueda conocer los componentes químicos del producto a la perfección y pueda solucionar las complicaciones que surjan en el proceso de elaboración en este ámbito. Además, TECH incluye numerosas herramientas pedagógicas que posibilitarán el estudio ágil y sencillo de los alumnos, de manera que puedan compaginar la titulación con el resto de actividades de su vida.





“

*Cumple tus objetivos de manera sencilla y directa con una titulación que no te limitará en el resto de ámbitos de tu vida personal y profesional”*



## Objetivos generales

---

- ♦ Aportar el mayor abanico de conocimientos vitícolas
- ♦ Descubrir al alumno la importancia de la viticultura para la elaboración de grandes vinos
- ♦ Inculcar la necesidad de protección del medio ambiente desde la sostenibilidad
- ♦ Fundamentar la importancia enológica de estos compuestos tanto en las etapas de vinificación como en el producto final
- ♦ Examinar los microorganismos asociados al proceso de vinificación, sus requerimientos nutricionales, las propiedades beneficiosas o perjudiciales que pueden aportar al vino
- ♦ Aportar los conocimientos para la elaboración de vinos blancos
- ♦ 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
- ♦ Desarrollar al máximo la enología más puntera para que el alumno pueda elaborar vinos blancos de máxima calidad
- ♦ Convertir al alumno en un experto de la elaboración de vinos tintos
- ♦ Determinar las variedades utilizadas o con potencialidad en la vinificación de espumosos
- ♦ Examinar los elementos vitivinícolas que inciden en la elaboración
- ♦ Generar conocimiento especializado sobre la Expedición: Preparación de los vinos para su consumo
- ♦ Establecer la importancia de la elaboración para este grupo de grandes vinos
- ♦ Fundamentar la necesidad de protección de estos tesoros patrimoniales como parte de nuestra cultura
- ♦ Ampliar los conocimientos sobre la clarificación y eliminación de los distintos componentes que puedan deprecia el vino
- ♦ Ampliar los conocimientos sobre la fabricación de una bodega
- ♦ Presentar la importancia del tostado de la bodega
- ♦ Profundizar en el análisis sensorial del vino. Aspectos a valorar y cómo llevarlo a cabo
- ♦ Identificar las alteraciones organolépticas del vino





## Objetivos específicos

---

- ◆ Reconocer los principales compuestos del vino y su influencia organoléptica
- ◆ Saber valorar visual, olfativa y gustativamente todo tipo de vinos (secos, dulces, espumosos)
- ◆ Determinar la temperatura de conservación y servicio de un vino, así como, la conveniencia o no de decantación del mismo
- ◆ Evitar la elaboración de vinos con gustos herbáceos, mediante la determinación del momento óptimo de vendimia, y la eliminación de compuestos verdes del racimo
- ◆ Examinar las alteraciones físico-químicas de los vinos, su origen y cómo prevenirlas
- ◆ 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
- ◆ Prevenir la formación de olores azufrados o de reducción, algunos de ellos formados durante la estancia del vino en botella
- ◆ Identificar las distintas alteraciones sensoriales de un vino debidas a los microorganismos. Saber cuándo se pueden producir y como corregirlas
- ◆ Fomentar el uso de métodos de conservación ecológicos y no alergénicos, intentando reducir las dosis de anhídrido sulfuroso en los vinos



*¿Vas a perder la oportunidad de especializarte en las alteraciones físico-químicas de los vinos? Matricúlate ahora y prevé las inestabilidades en el producto con garantías”*

# 03

## Dirección del curso

Los mejores expertos del campo de la Viticultura cuentan con conocimientos fehacientes en la cata y la identificación de errores en el vino. Por esta razón, TECH ha recurrido a un equipo profesional que cuenta con años de experiencia en el sector y con gran calidad humana para que elabore los contenidos del programa y, además, imparta la materia de esta titulación en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos. De este modo, el alumnado no solo contará con conocimientos teóricos, sino que podrá adquirir todos los consejos de los especialistas fundamentados en el campo de actuación real para que puedan aplicarlo en su posterior actividad profesional. Asimismo, el alumno tendrá a su disposición una vía de comunicación directa, mediante la que podrá contactar con los docentes para resolver todas sus cuestiones en torno a la materia.





“

*Únete ahora a TECH y disfruta del equipo docente compuesto por Viticultores expertos en cata de vinos que te orientará en este Curso Universitario”*



## Dirección



### Dña. Clavero Arranz, Ana

- ♦ 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. 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. 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

“

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

# 04

## Estructura y contenido

La estructura de este Curso Universitario en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos ha sido diseñada en colaboración con el equipo de docentes expertos en la industria vinícola. Esta característica, en conjunto con el resto de facilidades académicas que ofrece TECH, suponen todo un aval para los contenidos y hace que la experiencia académica se vuelva sencilla y enriquecedora. Además, la modalidad 100% online de la Universidad Tecnológica, permite el seguimiento del programa desde cualquier lugar y en cualquier momento, sin desplazamientos ni horarios prefijados. Asimismo, desde el primer módulo los alumnos trabajarán con la metodología *Relearning*, que les facilitará la asimilación del temario, entre otras ventajas.







“

*TECH pone a tu disposición todas las herramientas pedagógicas más novedosas para que perfeccionar tus habilidades sea una tarea sencilla, ágil y efectiva en la práctica”*

## Módulo 1. Análisis Sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos

- 1.1. Composición química del vino. repercusión organoléptica
  - 1.1.1. Ácidos del mosto y del vino
  - 1.1.2. Azúcares de la uva y del vino
  - 1.1.3. Compuestos fenólicos
  - 1.1.4. Alcoholes
  - 1.1.5. Compuestos aromáticos
  - 1.1.6. Otros componentes del vino
- 1.2. Procedimiento del análisis sensorial del vino
  - 1.2.1. Fase visual
  - 1.2.2. Fase olfativa
  - 1.2.3. Fase gustativa
  - 1.2.4. Conservación y servicio de los distintos tipos de vinos. Decantación y aireación
- 1.3. Alteraciones en la fase visual del vino
  - 1.3.1. Evolución del color y subida de tonalidad
  - 1.3.2. Presencia de turbidez
  - 1.3.3. Presencia de sólidos o precipitados
- 1.4. Alteraciones organolépticas debidas a la uva
  - 1.4.1. Aromas de carácter herbáceo
  - 1.4.2. Gustos químicos y yodados
  - 1.4.3. Gustos a humedad o tierra húmeda
- 1.5. Alteraciones debidas a los compuestos azufrados del vino y su reducción
  - 1.5.1. Formación de compuestos azufrados durante fermentación alcohólica
  - 1.5.2. Formación de sulfhídrico y mercaptanos durante el almacenamiento del vino
  - 1.5.3. Formación de disulfuro
  - 1.5.4. Gusto de luz
- 1.6. Alteraciones oxidativas del vino
  - 1.6.1. Enzimas oxidativas procedentes de la uva
  - 1.6.2. Control de la oxidación del mosto y del vino
  - 1.6.3. Formación de etanal o acetaldehído
  - 1.6.4. Formación de acetato de etilo y otros acetatos sensorialmente negativos





- 1.7. Alteraciones debidas a levaduras
  - 1.7.1. Refermentación
  - 1.7.2. Flores del vino
  - 1.7.3. Des-acidificación
  - 1.7.4. Formación de Etil-fenoles, olor a cuadra o "animal"
- 1.8. Alteraciones del vino relacionadas con los hongos y determinados compuestos volátiles
  - 1.8.1. Gusto a almendra amarga
  - 1.8.2. Tricolor anisol "gusto a corcho"
  - 1.8.3. Tetracloro anisol y otros compuestos que deprecian el vino
- 1.9. Alteraciones del vino por a bacterias lácticas
  - 1.9.1. Picado láctico
  - 1.9.2. Ahilado o grasa del vino
  - 1.9.3. Degradación de ácidos orgánicos
  - 1.9.4. Degradación del glicerol "amargor"
- 1.10. Alteraciones debidas a bacterias acéticas
  - 1.10.1. Picado acético
  - 1.10.2. Degradación de azúcares
  - 1.10.3. Transformación de ácidos del vino

“ *Una titulación diseñada para profesionales como tú, que van más allá y desean incorporar nuevas estrategias tecnológicas a la producción vitivinícola*”

05

# Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el **New England Journal of Medicine**.





“

*Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”*



## Estudio de Caso para contextualizar todo el contenido

Nuestro programa ofrece un método revolucionario de desarrollo de habilidades y conocimientos. Nuestro objetivo es afianzar competencias en un contexto cambiante, competitivo y de alta exigencia.

“

*Con TECH podrás experimentar una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo”*



*Accederás a un sistema de aprendizaje basado en la reiteración, con una enseñanza natural y progresiva a lo largo de todo el temario.*



*El alumno aprenderá, mediante actividades colaborativas y casos reales, la resolución de situaciones complejas en entornos empresariales reales.*

## Un método de aprendizaje innovador y diferente

El presente programa de TECH es una enseñanza intensiva, creada desde 0, que propone los retos y decisiones más exigentes en este campo, ya sea en el ámbito nacional o internacional. Gracias a esta metodología se impulsa el crecimiento personal y profesional, dando un paso decisivo para conseguir el éxito. El método del caso, técnica que sienta las bases de este contenido, garantiza que se sigue la realidad económica, social y profesional más vigente.

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

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores facultades del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que 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 te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción.

A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos reales. Deberán integrar todos sus conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones.



## Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

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

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

En TECH se aprende con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los directivos del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina Relearning.

Nuestra universidad es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019, conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos...) con respecto a los indicadores de la mejor universidad online en español.



En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, se combinan cada uno de estos elementos de forma concéntrica. Con esta metodología se han capacitado más de 650.000 graduados universitarios con un éxito sin precedentes en ámbitos tan distintos como la bioquímica, la genética, la cirugía, el derecho internacional, las habilidades directivas, las ciencias del deporte, la filosofía, el derecho, la ingeniería, el periodismo, la historia o los mercados e instrumentos financieros. Todo ello en un entorno de alta exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

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

A partir de la última evidencia científica en el ámbito de la neurociencia, no solo sabemos organizar la información, las ideas, las imágenes y los recuerdos, sino que sabemos que el lugar y el contexto donde hemos aprendido algo es fundamental para que seamos capaces de recordarlo y almacenarlo en el hipocampo, para retenerlo en nuestra memoria a largo plazo.

De esta manera, y en lo que se denomina Neurocognitive context-dependent e-learning, los diferentes elementos de nuestro programa están conectados con el contexto donde el participante desarrolla su práctica profesional.



Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



#### Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



#### Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

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



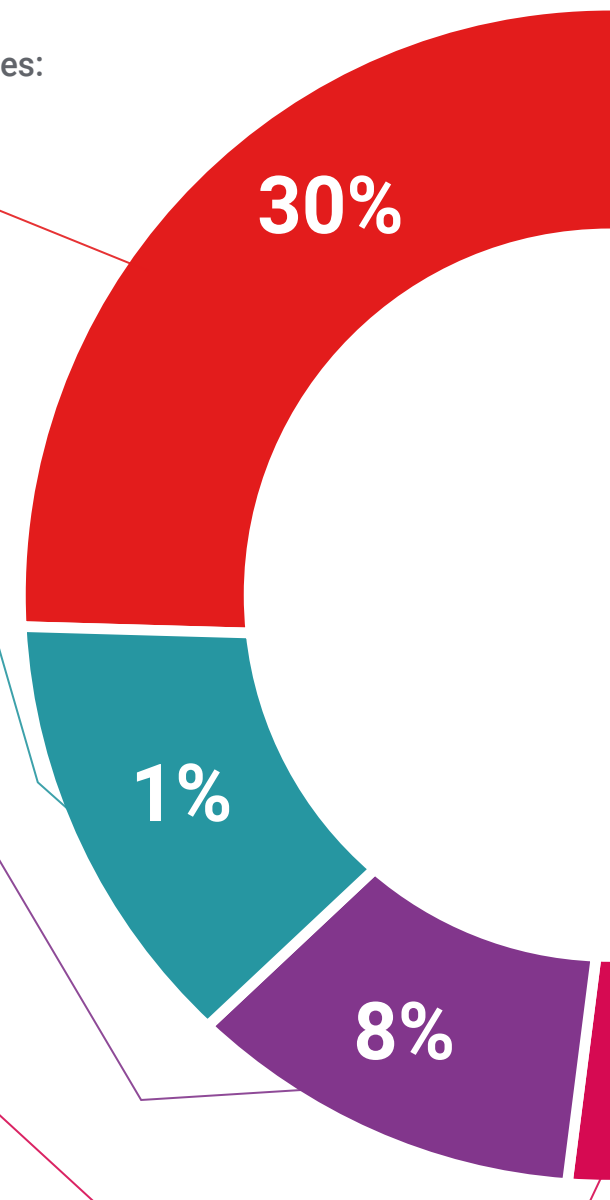
#### Prácticas de habilidades y competencias

Realizarán actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



#### Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





**Case studies**

Completarán una selección de los mejores casos de estudio elegidos expresamente para esta titulación. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



**Resúmenes interactivos**

El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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



**Testing & Retesting**

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.





06

# Titulación

El Curso Universitario en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.





“

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

Este **Curso Universitario en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos** contiene el programa más completo y actualizado del mercado.

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

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

Título: **Curso Universitario en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos**

ECTS: **6**

Nº Horas Oficiales: **150 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.



## Curso Universitario Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Acreditación: **6 ECTS**
- » Dedicación: **16h/semana**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

# Curso Universitario

## Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos

