

Curso Universitario

Elaboración de Espumosos





Curso Universitario

Elaboración de Espumosos

- » 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/elaboracion-espumosos

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 resultado final de un vino va a estar condicionado por los procedimientos en su elaboración. En el caso de los vinos espumosos, el gas presente en el producto se consigue mediante varios métodos de elaboración que se combinan. En un primer lugar, la fermentación alcohólica de base y en un segundo lugar, la fermentación que implica dióxido de carbono para la aparición de las burbujas. Esto hace que el vino espumoso se considere como uno de los que mayores técnicas requieren y se trata de uno de los más complejos de elaborar. El enólogo interesado en este tipo de vino, debe contar con un fuerte dominio de las variedades de vid y la maduración, así como los métodos de producción y los principios físicos, reológicos y dinámicos en la burbuja. TECH responde a esta necesidad con un Curso Universitario riguroso 100% online, para que los especialistas sean capaces de dominar los controles de maduración y los parámetros analíticos, entre otras cuestiones.





“

Con este Curso Universitario conocerás a la perfección la recepción, el prensado y la elaboración del vino base en tan solo 6 semanas”

El vino espumoso es, sin duda, uno de los que mayores técnicas de elaboración requieren. Y es que, conseguir la burbuja el efecto gaseoso depende de los niveles de azúcar, la cantidad de dióxido de carbono disuelto en vino y la presión a la que se encuentra disuelto. Según el método utilizado para conseguir esta presión, se crearán diferencias entre el resultado final, pero también en los costes de producción de los vinos espumosos naturales. Por esta razón, esta industria solicita, cada vez más, a especialistas que dominen la gasificación del vino y puedan reducir al máximo los costes, optimizando a su vez la calidad del vino y su satisfacción como producto.

Para perfeccionar las habilidades de los egresados en Ingeniería en el ámbito enológico, TECH ha desarrollado una titulación que profundiza en la definición, la tipología y la reglamentación de los vinos espumosos. Se trata de un programa que tiene como objetivo principal actualizar los conocimientos de los profesionales, con el fin de que puedan optimizar los métodos de producción y la burbuja en la elaboración de espumosos. Todo ello, mediante el aprendizaje que ofrecen los profesionales experimentados a los que ha seleccionado TECH para elaborar los contenidos del programa e impartir sus contenidos a los alumnos. Además, estos contarán con una vía de comunicación directa mediante la que podrán resolver todas sus cuestiones en torno a la materia para garantizar su correcta instrucción.

Por otro lado, TECH aplica la novedosa metodología *Relearning* con el objetivo de eximir al alumnado de largas horas de memorización y posibilitar la asimilación progresiva y sencilla de los contenidos. La Universidad Tecnológica lo logra incorporando materiales teóricos y adicionales como: vídeo resúmenes, actividades y simulación de casos, entre otros, y apostando por una enseñanza 100% online y que cuenta con todas las herramientas y las facilidades para especializarse en viticultura a través de un estudio avalado por profesionales.

Este **Curso Universitario en Elaboración de Espumosos** contiene el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos 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



Inscríbete ahora para descubrir el método tradicional, Transfer y Charmat de elaboración de vinos espumosos”

“

La segunda fermentación es clave para los vinos espumosos. Obtén todos los conocimientos en su elaboración gracias a 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.

Sé participe en la mejora del producto de tu empresa gracias a la incorporación de nuevos métodos de gasificación.

Gracias a TECH, dominarás la recepción y el prensado del vino para que optimices la elaboración de espumosos con garantías.



02 Objetivos

Este Curso Universitario en Elaboración de Espumosos ha sido diseñado para que los ingenieros enólogos y el resto de profesionales interesados en la gasificación del vino, se desarrollen en torno a los procesos de elaboración más novedosos. TECH lo logra, gracias a la incorporación de simulaciones reales en el temario, que harán que los alumnos estén completamente preparados para aplicarlos en la práctica. Se trata de un programa con gran flexibilidad, pues los especialistas podrán adquirir los conocimientos en cualquier momento y lugar, según sus posibilidades, gracias a la modalidad 100% online que utiliza TECH.



“

¿Deseas distinguirte del resto de investigadores por tus conocimientos? Actualízalos con TECH y podrás dominar la carbonatación de los vinos, entre otras cuestiones”



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 barrica
- ♦ Presentar la importancia del tostado de la barrica
- ♦ Profundizar en el análisis sensorial del vino. Aspectos a valorar y cómo llevarlo a cabo
- ♦ Identificar las alteraciones organolépticas del vino





Objetivos específicos

- ♦ Ser capaz de diseñar conceptual, técnica y sensorialmente la elaboración de vinos espumosos desde la selección de las variedades hasta el embotellado final
- ♦ Diferenciar variedades con potencialidad para la elaboración de espumosos
- ♦ Valorar la incidencia cualitativa del viñedo al vino
- ♦ Examinar la diversidad de técnicas y los tipos de vino resultantes
- ♦ Desarrollar los conocimientos técnicos en la elaboración que permitan tomar las mejores decisiones en las distintas fases del espumoso
- ♦ Valorar las máximas posibilidades cualitativas de las distintas técnicas
- ♦ Conocer los procesos de tecnológicos
- ♦ Descubrir las nuevas tendencias en los espumosos



Matricúlate ahora en este Curso Universitario para ampliar tus competencias y convertirte en un profesional mucho más competitivo en el mercado laboral"

03

Dirección del curso

TECH ha recurrido a un equipo docente versado en Ingeniería Agrícola para transmitir todas las claves de una industria con gran competitividad. Gracias a su amplia experiencia en el sector, los docentes garantizan la correcta instrucción del alumnado de manera sencilla y rápida, a través de una orientación que no solo les ofrece conocimientos teóricos, sino que les dará las claves para actuar en la práctica. De esta manera, el alumnado dispone de profesionales de prestigio que le guiarán en todo momento para adquirir las competencias indispensables en la expedición y el perfeccionamiento del vino espumoso.





“

Aproxímate a las tendencias en zonas agrícolas de todo el mundo y descubre variantes como el Cremant de Francia de la mano de los mejores expertos en viticultura”

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. Martínez Corrales, Alba

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

Dña. Masa Guerra, Rocío

- ◆ Enóloga en Bodegas Protos
- ◆ Enóloga adjunta en Bodega Matarromera
- ◆ 2ª enóloga en Viñas del Jaro
- ◆ 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

04

Estructura y contenido

El temario de este Curso Universitario en Elaboración de Espumosos ha sido pautado detalladamente por expertos del área vitivinícola, quienes transmitirán sus conocimientos mediante contenidos audiovisuales de fácil asimilación y que prepararán al alumnado de cara a la actuación real en el entorno laboral. Además, estos profesionales compartirán todos sus conocimientos en vinificación de vinos espumosos a través de materiales audiovisuales, con un formato teórico-práctico que permitirán la adaptación del ritmo de estudio a cada especialista. A su vez, TECH aplica la metodología *Relearning*, para eximir al alumnado de largas horas de memorización y que pueda asimilar todos los contenidos de forma paulatina y sencilla.



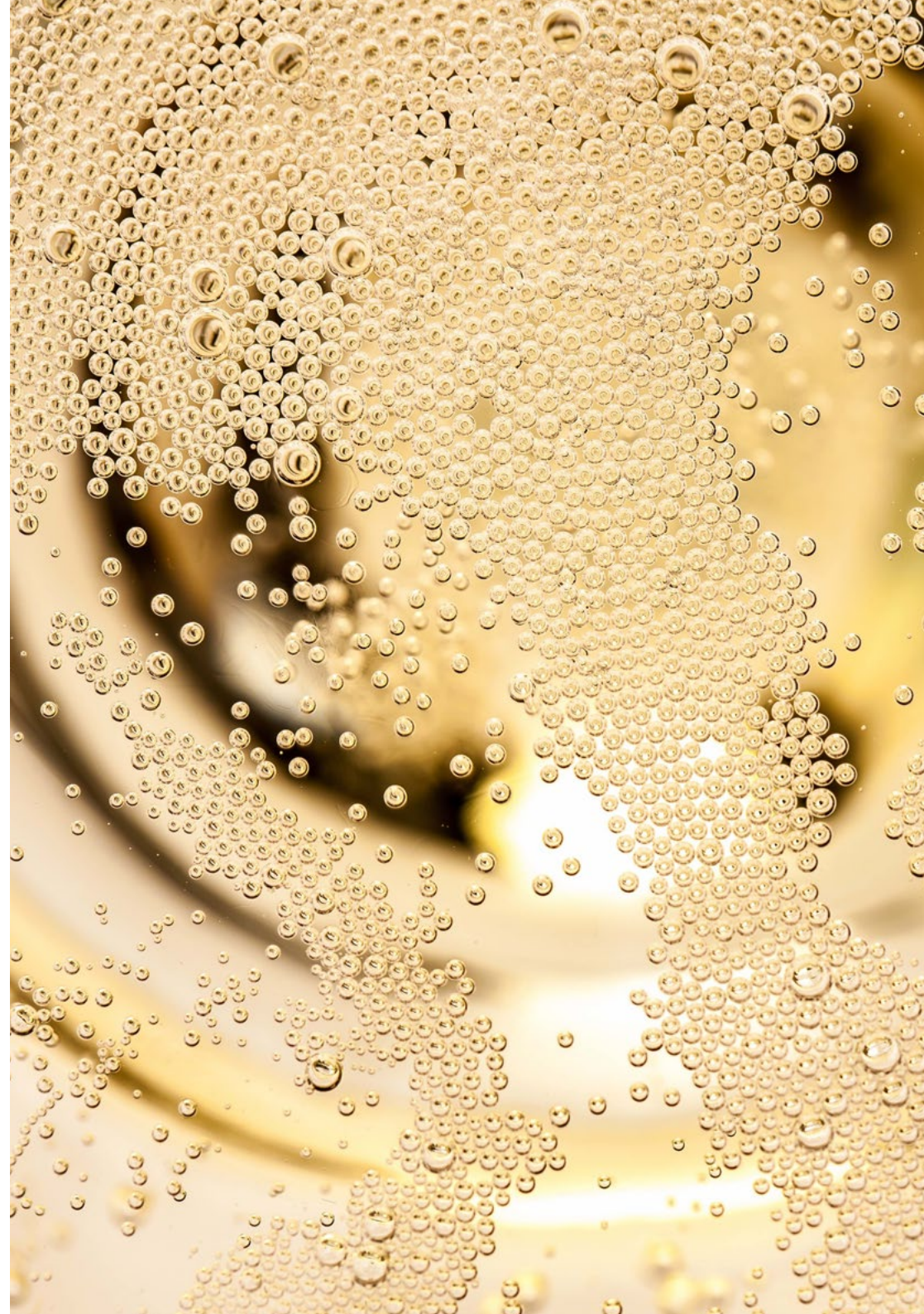


“

Conoce los entresijos de la vendimia en torno a los vinos espumosos para que puedas ofrecer un servicio de calidad”

Módulo 1. Vinificación de vinos espumosos

- 1.1. Los vinos espumosos: definición, tipología y reglamentación
 - 1.1.1. Los Vinos Espumosos
 - 1.1.2. Tipos de vinos espumosos
 - 1.1.3. Reglamentación OIV, reglamentación europea, otras reglamentaciones
- 1.2. Variedades, maduración y la vendimia
 - 1.2.1. Variedades internacionales
 - 1.2.2. Los tipos de vinos espumosos y sus variedades
 - 1.2.3. Controles de maduración y parámetros analíticos
 - 1.2.4. La vendimia
- 1.3. La recepción, el prensado y la elaboración del vino base
 - 1.3.1. La recepción y el prensado
 - 1.3.2. La calidad del mosto y su clarificación
 - 1.3.3. La vinificación del vino base
 - 1.3.4. La preparación del vino base
- 1.4. Métodos de producción y la burbuja
 - 1.4.1. Métodos de producción
 - 1.4.2. Los insumos secos
 - 1.4.3. Principios físicos, reológicos y dinámicos
 - 1.4.4. La burbuja en la copa
- 1.5. Método tradicional
 - 1.5.1. El pie de cuba
 - 1.5.2. El tiraje
 - 1.5.3. La rima o la crianza
 - 1.5.4. La expedición
- 1.6. Método charmat, gran bass o autoclave
 - 1.6.1. Tipos de vinos y calidades
 - 1.6.2. El vino base
 - 1.6.3. El pie de cuba y el tiraje
 - 1.6.4. La clarificación, estabilización, expedición y embotellado



- 1.7. Fermentaciones ancestrales
 - 1.7.1. La fermentación del vino base y su preparación
 - 1.7.2. La segunda fermentación
 - 1.7.3. La expedición
- 1.8. Gasificación de vinos
 - 1.8.1. El vino base
 - 1.8.2. La carbonatación
 - 1.8.3. Funcionamiento de las máquinas gasificadoras
- 1.9. Zonas productivas mundiales. métodos de producción
 - 1.9.1. Francia. El origen. Champagne, Cremant, Petillant
 - 1.9.2. Italia. Los maestros del Método autoclave. Prosecco, Asti, Fraciacorta
 - 1.9.3. España. El método tradicional en el clima mediterráneo. El Cava
 - 1.9.4. Resto del Mundo. La variedad y la innovación
- 1.10. La expedición y la degustación
 - 1.10.1. El último toque: Importancia del líquido de expedición
 - 1.10.2. Las bases y el vocabulario de la degustación
 - 1.10.3. La puesta en escena con el consumidor

“ *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 Elaboración de Espumosos 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 Elaboración de Espumosos** 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 Elaboración de Espumosos**

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 Elaboración de Espumosos

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

Curso Universitario

Elaboración de Espumosos