# Curso Universitario

## Elaboración de Vinos Especiales

tech universidad tecnológica

tech universidad tecnológica

# Curso Universitario

## Elaboración de Vinos Especiales

- 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-vinos-especiales**

# 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

Los vinos especiales se distinguen por su uva y, en algunos casos, por los procesos de elaboración que experimentan. Entre sus variedades se identifican los vinos fortificados, dulces, generosos, licorosos y otras muchas variantes que sufren diversas intervenciones en su proceso de destilación, en la fermentación e incluso, las condiciones climáticas bajo las que se ha desarrollado su fruto. Dada la fuerte competitividad que existe en este sector y el aumento exponencial del consumo de los fanáticos del vino, la industria se esfuerza por distinguirse, por reducir costes y, sobre todo, por aportar calidad y mejoras al producto final. Por esta razón, TECH ha desarrollado 100% online que profundiza en las variedades vinícolas con el fin de actualizar los conocimientos de los egresados en Ingeniería que desean incorporarse a este sector o aquellos profesionales que ya se encuentren trabajando en él.

*Con este Curso Universitario comprenderás los factores del clima y el ciclo biológico de la vid en tan solo 6 semanas"*

En un contexto comercial, la oferta de vinos es muy amplia y presenta un carácter competitivo elevado. Es por ello que los vinos especiales son el producto que persiguen las empresas de la actualidad. Se trata de variantes que, por su gusto, coloración, nivel de alcohol o aroma buscan una experiencia nueva en el consumidor. Todo ello, con la atención que requieren los procesos de elaboración vitivinícola y la incorporación de nuevas técnicas y avances tecnológicos, que agilizan su producción.

Atendiendo a esta demanda profesional, TECH ha diseñado un programa destinado a egresados en Ingeniería y al resto de especialistas interesadas en las variantes especiales de vino, como los catalogados dulces naturales. Una titulación académica novedosa y respaldada por versados en Viticultura que, una vez haya sido completada por el alumnado, este será capaz de determinar cada una de las tipologías y la clasificación de los vinos que la componen, además de la riqueza que ofrecen a la cultura y al patrimonio de los territorios, así como dominar las elaboraciones con personalidad propia. TECH ha planteado este programa de manera 100% online para hacer posible su seguimiento según las posibilidades del alumno.

Además, TECH ha incorporado herramientas pedagógicas novedosas que hacen de la titulación académica, una experiencia ágil y enriquecedora. Una de ellas es la metodología *Relearning* de la que esta Universidad es pionera y que permite eximir al alumnado de horas de memorización y le facilita la asimilación de los contenidos de forma paulatina y sencilla. Asimismo, los especialistas contarán con contenidos descargables en diferentes formatos que le dotarán de toda la información necesaria para alcanzar un aprendizaje exhaustivo en la elaboración de vinos especiales.

Este **Curso Universitario en Elaboración de Vinos Especiales** 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

*No esperes más, distínguete entre el resto de ingenieros del sector vitivinícola profundizando en cada uno de los distintos vinos y sus zonas de procedencia”*

*¿Todavía no dominas los patrones de la elaboración de vinos irrepetibles? Sé partícipe en la gestión de sus procesos de elaboración, gracias a los conocimientos teórico-prácticos que te facilita TECH"*

*Los vinos especiales crean un nexo entre el patrimonio y la cultura de un territorio. Indaga ahora en este campo gracias a la modalidad 100% online de TECH.*

*¿Estás interesado en perfeccionar tus competencias en la industria vitivinícola? Adéntrate en las distintas categorías de vino para que maximices su producción en tu empresa.*

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.

02

# Objetivos

Este Curso Universitario en Elaboración de Vinos Especiales ha sido diseñado para que los egresados en Ingeniería y el resto de profesionales interesados en el área, introduzcan nuevos vinos en el mercado. TECH se dirige así a profesionales que desean proyectar su carrera hacia la elaboración de vinos especiales que cuenten con procesos de elaboración más novedosos y que puedan reducir los costes de producción. Para lograrlo, la titulación acercará al alumnado a las variedades de vinos licorosos, generosos, los dulces naturales y su crianza, entre otras cuestiones.

*El objetivo de TECH es que tú cumplas los tuyos y crezcas profesional y personalmente alcanzando un conocimiento específico en los parámetros de maduración de uvas en vinos dulces naturales”*

## 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 depreciar 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

- Ampliar conocimientos sobre la categoría de Vinos especiales
- Determinar cada una de las tipologías y la clasificación de los vinos que la componen
- Transmitir una parte de nuestra cultura y patrimonio que hacen que estos vinos seenn an únicos e irrepetibles y están asociados a un clima, suelos, variedades de vid y elaboraciones que tienen personalidad propia
- Presentar cada uno de los distintos vinos y su zona de procedencia
- Fomentar el interés del alumno por identificar cada vino distinto
- Demostrar que el conocimiento profundo de, en este caso, los vinos Especiales, nos lleva a establecer un nexo cultural y patrimonial
- Generar el suficiente interés por los vinos de elaboraciones especiales

*Matricúlate ahora en este Curso Universitario para generar gran interés en torno a los vinos especiales y proponer cambios en su intervención elaborativa"*

03

# Dirección del curso

En la línea de rigor académico, TECH ha seleccionado de manera minuciosa a un equipo profesional para elaborar los contenidos de este programa y ofrecer clases adaptadas a los alumnos. Se trata de docentes expertos en Ingeniería Enológica, que cuentan con años de experiencia en el sector vinícola. Asimismo, los alumnos podrán contactar con ellos, a través del Campus Virtual, para que puedan resolver todas las cuestiones en torno a la materia y se instruyan con todas las garantías. El estudio de este programa se plantea de manera que, una vez finalizado, los estudiantes estén capacitados para dominar la gestión de las explotaciones agrícolas.

*Conviértete en un especialista a la altura de las exigencias de la industria vitivinícola, gracias al apoyo académico de expertos con años de experiencia"*

## 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

### 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

04

# Estructura y contenido

El temario de este Curso Universitario en Elaboración de Vinos Especiales ha sido pautado detalladamente por expertos que trabajan en innovación empresarial y han desarrollado sus propias estrategias enológicas. Asimismo, TECH ofrece al alumnado contenidos audiovisuales en distintos formatos, como vídeo resúmenes, actividades y simulación de casos, entre otros, con el fin de dinamizar la titulación. De este modo, el alumnado sacará el mayor rendimiento al proceso académico durante 6 semanas. A su vez, TECH aplica la metodología *Relearning*, que facilitará la asimilación de contenidos de forma progresiva y sencilla, consiguiendo que los alumnos prescindan de ejercicios de memoria que requieren largas y engorrosas horas de estudio.

*¿Deseas ser un especialista en la vinificación de vinos licorosos? Descubre ahora con TECH las zonas vitivinícolas que más producen su vid"*

**Módulo 1.** Vinificación de vinos licorosos, vinos dulces naturales vinos de podredumbre noble y vinos de velo

1.1. Vinos licorosos: clasificación. variedades y zonas de producción
- 1.1.1. Vinos Generosos, Generosos de Licor y Vinos dulces naturales
- 1.1.2. Zonas vitícolas de España
- 1.1.3. Zonas Vitícolas de Portugal y Madeira
- 1.1.4. Otras zonas del mundo

1.2. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. parámetros de maduración de las uvas
- 1.2.1. El Clima y el ciclo biológico de la vid. Índices de madurez
- 1.2.2. El momento de la vendimia. Grado alcohólico adquirido
- 1.2.3. Controles de entrada en bodega

1.3. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. procesos de elaboración: el encabezado
- 1.3.1. Cinéticas fermentativas. Elaboración vino joven
- 1.3.2. Clasificación de los mostos. Metodología del encabezado
- 1.3.3. Tipos de alcoholes para el encabezado
- 1.3.4. Aspectos legales

1.4. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. procesos de elaboración: la crianza
- 1.4.1. Crianza Oxidativa
- 1.4.2. Crianza Biológica
- 1.4.3. Tipos de vinos: Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso
- 1.4.4. Vinos Generosos de Licor

1.5. Vinos de velo: variedades y zonas de producción
- 1.5.1. D.O. MONTILLA- MORILES
- 1.5.2. D.O. JEREZ
- 1.5.3. D.O. RUEDA
- 1.5.4. D.O. CONDADO DE HUELVA
- 1.5.5. Otras zonas de crianza de vinos bajo velo

1.6. Vinos dulces naturales: variedades y zonas de producción
- 1.6.1. España
- 1.6.2. Alemania
- 1.6.3. Francia
- 1.6.4. Hungría
- 1.6.5. Otros países

1.7. Vinos dulces naturales: parámetros de maduración de uvas
- 1.7.1. Índices de madurez
- 1.7.2. El momento de la vendimia
- 1.7.3. Secado de la uva. Asoleo, pasificado

1.8. Vinos dulces naturales: procesos de elaboración
- 1.8.1. Cinéticas fermentativas
- 1.8.2. Metodología del encabezado
- 1.8.3. Tipos de alcoholes para el encabezado

1.9. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces. La podredumbre noble
- 1.9.2. La podredumbre noble
- 1.9.3. Sauternes
- 1.9.4. Tokaji
- 1.9.5. Otros vinos Naturalmente Dulces

1.10. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces: vinos de vendimia tardía
- 1.10.1. Picolit, Pacherenc-du-Vic-Bilh, Jurançon, rancios dulces del Priorat, Fondillón, Malvasía de La Palma y de Lanzarote
- 1.10.2. Moscatel (Navarra, Alicante), Malvasía, Riesling, Gewürztraminer, etc.
- 1.10.3. Vinos de Hielo: Canadá, Austria y Alemania

*Una titulación hecha para ti, con todas las facilidades para que no prescindas de otras actividades de tu vida diaria, al tiempo que te instruyes en torno a los vinos especiales"*

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 tomasen decisiones y emitiesen 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

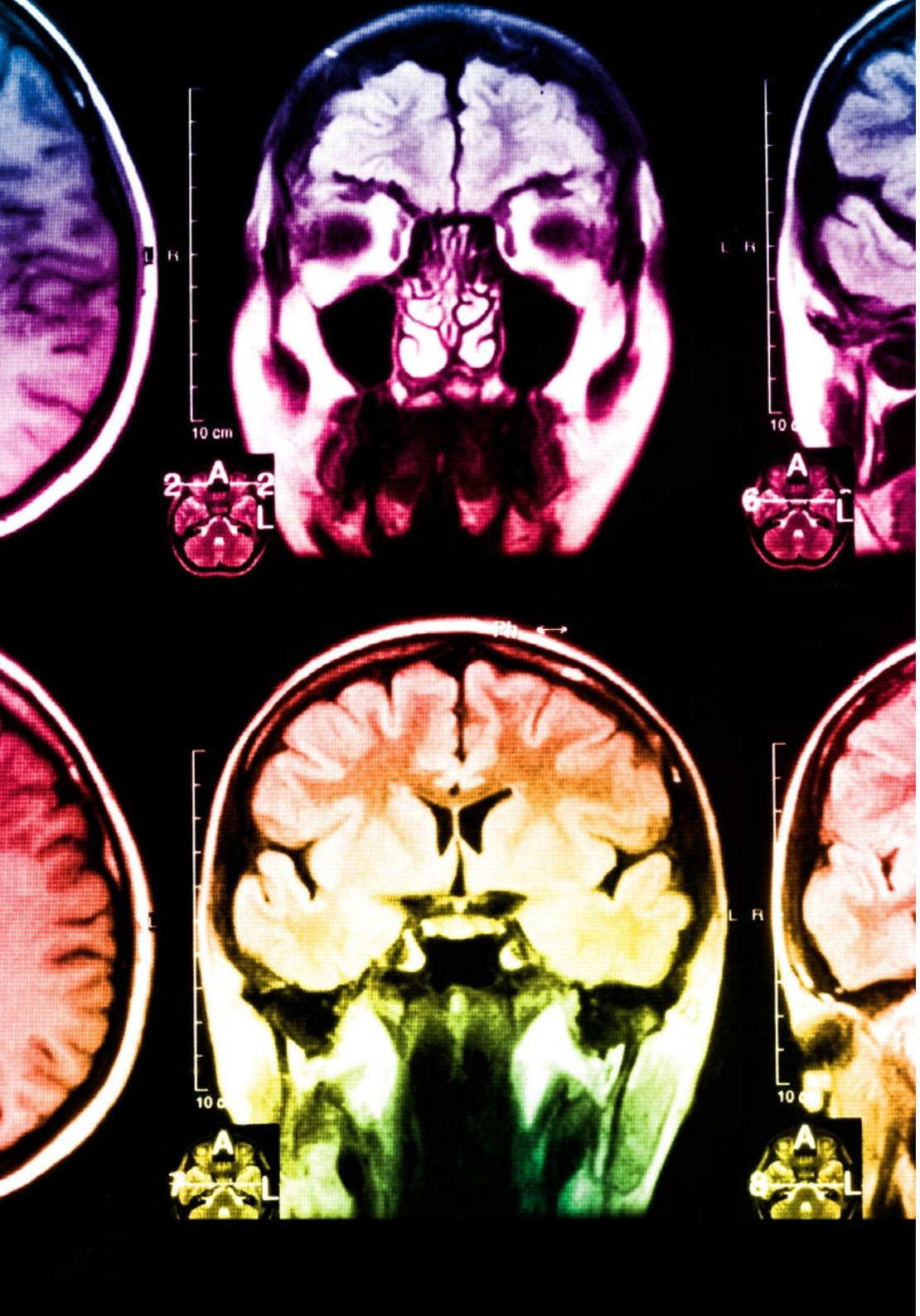
TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

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.

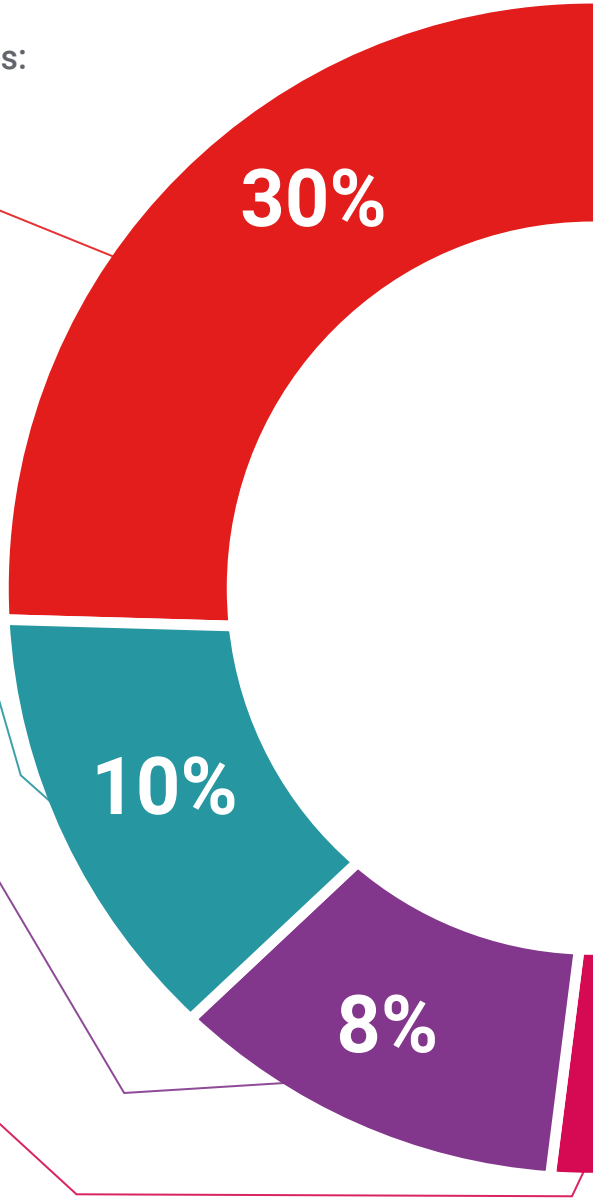
El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.

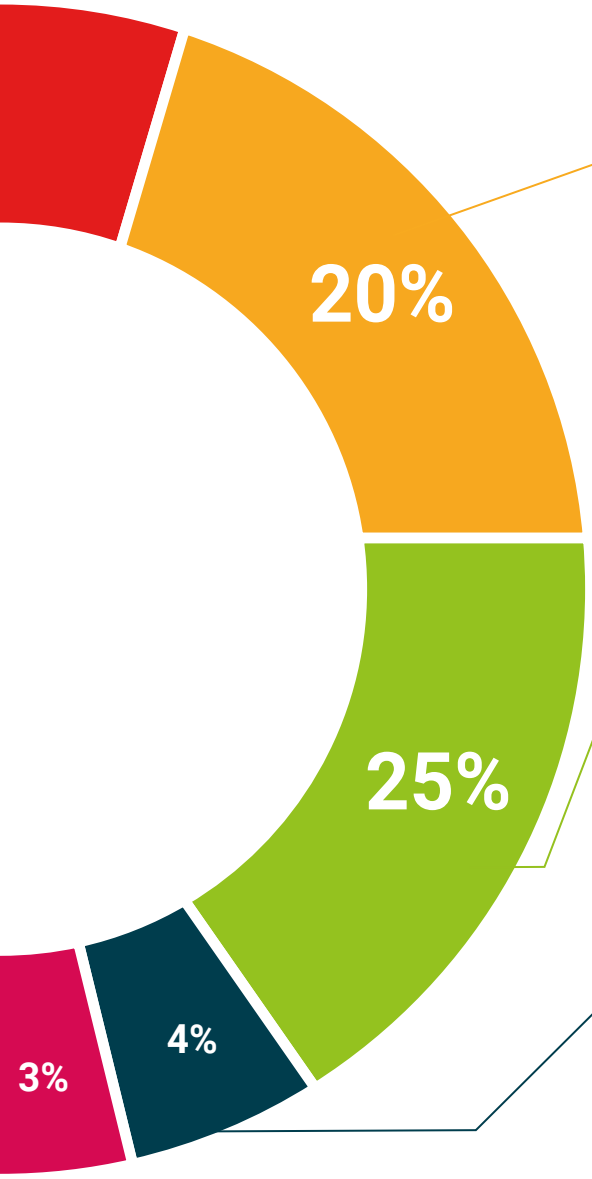
### Prácticas de habilidades y competencias

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 Vinos Especiales 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 Vinos Especiales** 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 Vinos Especiales**

ECTS: **6**

Nº Horas Oficiales: **150 h.**

tech universidad tecnológica

Otorga el presente

DIPLOMA

a

D/Dña _____, con documento de identificación nº_____

Por haber superado con éxito y acreditado el programa de

CURSO UNIVERSITARIO

en

Elaboración de Vinos Especiales

Se trata de un título propio de esta Universidad homologado por 6 ECTS y equivalente a 150 horas, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una Institución Particular de Educación Superior reconocida por la Secretaría de Educación Pública a partir del 28 de junio de 2018.

A 17 de junio de 2020

Mtra.Tere Guevara Navarro
Rectora

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

*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.

tech universidad tecnológica

# Curso Universitario

## Elaboración de Vinos Especiales

- 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 Vinos Especiales

tech universidad tecnológica