

# Curso Universitario

## Elaboración de Vinos Tintos





## Curso Universitario Elaboración de Vinos Tintos

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad
- » Acreditación: 6 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: [www.techtute.com/ingenieria/curso-universitario/elaboracion-vinos-tintos](http://www.techtute.com/ingenieria/curso-universitario/elaboracion-vinos-tintos)

# Índice

01

Presentación

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Dirección del curso

---

*pág. 12*

04

Estructura y contenido

---

*pág. 16*

05

Metodología de estudio

---

*pág. 20*

06

Titulación

---

*pág. 30*

# 01

# Presentación

Desde las épocas pasadas, el vino tinto ha sido símbolo de estatus social. La fermentación de la uva roja consigue producir este producto que, en la actualidad, es un indispensable en las reuniones sociales y la combinación con las carnes. Esta industria depende de manera directa de la salud de las explotaciones agrícolas y las plagas a nivel mundial. Si bien, las altas temperaturas pronostican malos tiempos para el sector vitivinícola, lo cierto es que las nuevas tecnologías han abierto múltiples posibilidades de gestión del campo de plantación y de técnicas que agilizan el proceso de producción. En este sentido, TECH ofrece un programa que indaga en el análisis de las fases de elaboración y la importancia de las barricas de roble en los productos enológicos. Una titulación 100% online que se adapta a la perfección a las necesidades personales y profesionales del alumnado.





“

*Con este Curso Universitario te adentrarás de manera concienzuda a las fases de elaboración del vino tinto en tan solo 6 semanas”*

Francia, países de América Latina y España son algunas de las regiones mayormente reconocidas por la elaboración del vino tinto. Se trata de un largo proceso en el que va a destacar el color intenso característico del tinto propio de los hollejos y sus sustancias colorantes, pero también cabe exaltar las actuaciones de los profesionales en todo este entramado agrícola. Por esta razón, el especialista que se dedique a este campo, debe dominar los parámetros de maduración de uvas tintas, la fermentación de esta vid, así como la crianza, el embotellado y los procesos de envejecimiento del producto en botella.

En esta línea de conocimiento, TECH ofrece el Curso Universitario en Elaboración de Vinos Tintos, destinado a egresados en Ingeniería y el resto de profesionales interesados en los procesos de generación de este producto. Gracias al estudio y la orientación de expertos con los que cuenta TECH para impartir la materia, el alumnado será capaz de dominar hondar los procesos biológicos de las fermentaciones de los vinos tintos, las fases de elaboración, la crianza en barricas de robles, alejándose a su vez, de las malas prácticas enológicas.

TECH logra la rápida cualificación del alumno mediante herramientas pedagógicas innovadoras en el campo de la Educación. Una de ellas es la metodología *Relearning*, que evitará que los especialistas inviertan largas horas de memorización y les posibilitará la asimilación de los contenidos de manera sencilla y paulatina. Además, TECH se apoya en multitud de materiales audiovisuales, como los vídeo resúmenes, las actividades y la simulación de casos reales, entre otros, con el fin de sacar el mayor rendimiento por parte del alumno inscrito. Estas facilidades, sumadas a la modalidad 100% digital de TECH, ayudará a los usuarios a su estudio flexible y progresivo en cualquier momento y lugar.

Este **Curso Universitario en Elaboración de Vinos Tintos** contiene el programa universitario 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 práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ♦ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ♦ Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- ♦ 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 ampliar tus conocimientos en las peculiaridades de las diferentes variedades de uva tinta”*

“

*Gracias a TECH, dominarás la clarificación y eliminación de los distintos componentes que puedan depreciar el vino y te convertirás en un profesional multidisciplinar en este campo”*

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.

*Indaga en la crianza de vinos tintos y propón nuevas técnicas de plantación más sostenibles para hacer frente a las altas temperaturas de la época estival.*

*¿Quieres posicionarte en los primeros puestos del mercado laboral vitivinícola? Consíguelo gracias a este programa en tan solo 150 horas.*



# 02

# Objetivos

Esta titulación universitaria de 6 semanas pretende que el egresado de la Ingeniería y el resto de profesionales interesados, perfeccionen sus actuaciones en el escenario real. Esto será posible gracias a una enseñanza con la que el alumno profundizará en el tratamiento de los vinos tintos post fermentación alcohólica, así como la crianza de esta vid, el embotellado de los vinos y la fermentación especial. Un conocimiento que adquirirá a través de un aprendizaje 100% online y con contenidos audiovisuales descargables en diferentes formatos. De esta manera, será el alumno quien escoja el ritmo de estudio, acomodándolo a sus posibilidades personales y laborales.





“

*Cumple tus objetivos, contribuye como ingeniero especializado en los procesos de envejecimiento en botella y exalta la importancia del tapón de corcho para su conservación”*



## 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

---

- ◆ Ampliar conocimientos sobre la peculiaridad de las diferentes variedades de uva tinta
- ◆ Desarrollar conocimientos sobre el manejo de una bodega elaboradora de vinos tintos
- ◆ Ahondar en los procesos biológicos de las fermentaciones de los vinos tintos
- ◆ Analizar concienzudamente cada fase de elaboración
- ◆ Evitar las malas prácticas enológicas
- ◆ Desarrollar minuciosamente la importancia de la crianza en barricas de roble
- ◆ Gestionar de manera correcta la utilización de los productos enológicos

“

*Matricúlate ahora en este programa, que te permitirá dominar los controles analíticos durante el envejecimiento de los tintos en botella”*

# 03

## Dirección del curso

TECH ha recurrido a un grupo de expertos en Ingeniería Enológica para que elaboren los contenidos de este programa y compartan sus conocimientos teórico-prácticos con los alumnos. Los docentes de este Curso Universitario cuentan con una gran experiencia que avala su tutorización en esta materia y hace más enriquecedora la experiencia del especialista inscrito. De esta manera, la titulación supone una oportunidad rápida y eficaz para adquirir todos los conocimientos en la elaboración del vino tinto, con el respaldo de un equipo docente con el que el alumnado podrá comunicarse mediante una vía directa.



“

*Tendrás a tu disposición el Campus Virtual para comunicarte de manera directa con los expertos que imparten la titulación y que te orientarán para que actúes con garantías de éxito en la práctica vitivinícola”*

## Dirección



### Dña. Clavero Arranz, Ana

- ♦ Directora General de Bodegas Cepa 21
- ♦ Directora General de Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Directora Financiera de Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Jefa de Administración en Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnica de Administración en Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Licenciada en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Valladolid
- ♦ Máster en Dirección Financiera por ESIC
- ♦ Coach Ejecutivo por ICF
- ♦ Programa de Inmersión Digital para CEO por ICEX
- ♦ Programa de Desarrollo Directivo por IESE

## Profesores

### Dña. Masa Guerra, Rocío

- ♦ Enóloga en Bodegas Protos
- ♦ Enóloga Adjunta en Bodega Matarromera
- ♦ Responsable de entrada de uva en Bodega Emilio Moro
- ♦ Responsable de Calidad en BRC y Enóloga en Viñedos Real Rubio
- ♦ Ayudante de Enología en Bodega Solar Viejo
- ♦ Encargada de Bodega y Viñedo en Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Ayudante de Enología y Técnico de Laboratorio en Bodega El Soto
- ♦ Licenciada en Enología por la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia
- ♦ MBA en Dirección de Empresas Vitivinícolas por la Escuela de Negocios de la Cámara de Comercio de Valladolid

### Dña. Molina González, Silvia

- ♦ Responsable de Operaciones de Bodegas Cepa 21
- ♦ Responsable Técnica de Bodegas Cepa 21
- ♦ Enóloga en Bodegas Emilio Moro
- ♦ Azafata de eventos y promociones comerciales para New Line Events
- ♦ Azafata de eventos y promociones comerciales para Agencia Prodereg
- ♦ Graduada en Enología e Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias por la Universidad de Valladolid
- ♦ Especialista en Liderazgo y Trabajo en Equipo por la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia

# 04

## Estructura y contenido

El contenido de este Curso Universitario en Elaboración de Vinos Tintos ha sido desarrollado conjuntamente con profesionales que trabajan en el área de la Viticultura. Gracias a su aportación y la incorporación de herramientas teórico-prácticas, el alumno podrá cursar la titulación con todas las facilidades y las garantías para adquirir todos los conocimientos de forma sencilla. Asimismo, la metodología *Relearning* que aplica TECH, exime al alumno de largas horas de memorización, comunes en otros programas ortodoxos, y le hará asimilar los contenidos de manera constante y fácil, con el fin de que alcance sus objetivos profesionales.





“

*Estás a un paso de unirse a una titulación exhaustiva en la elaboración de vinos tintos que tratará desde la recepción de la uva, hasta el embotellado y la comercialización del producto final”*

## Módulo 1. Vinificación de Vinos Tintos

- 1.1. Variedades de uva tinta
- 1.2. Parámetros de maduración de uvas tintas
- 1.3. Recepción de uvas tintas
- 1.4. Fermentación alcohólica de vinos tintos
- 1.5. Fin de la fermentación alcohólica
- 1.6. La fermentación maloláctica
- 1.7. La crianza de vinos tintos
- 1.8. Embotellado de vinos tintos
- 1.9. Los procesos de envejecimiento en botella
- 1.10. Fermentaciones especiales





“

*Una titulación diseñada para profesionales como tú, que buscan perfeccionar sus competencias en un sector agrícola que se encuentra en pleno auge y que cuenta con siglos de existencia”*

05

# Metodología de estudio

TECH es la primera universidad en el mundo que combina la metodología de los **case studies** con el **Relearning**, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intensivo y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.



“

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

## El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH el alumno es el protagonista absoluto. Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

“

*En TECH NO tendrás clases en directo  
(a las que luego nunca puedes asistir)”*



### Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno universitario. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

“

*El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”*

## Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.



## Método Relearning

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

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



## Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado *Neurocognitive context-dependent e-learning* que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.



*La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios”*

### La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al alumno una mejor integración en el mundo real.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.

## La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH.

La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos según el índice Global Score, obteniendo un 4,9 de 5.

*Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.*

*Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.*



Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:



#### Material de estudio

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

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



#### Prácticas de habilidades y competencias

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



#### Resúmenes interactivos

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

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



#### Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





#### Case Studies

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



#### Testing & Retesting

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



#### Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos. El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.



#### Guías rápidas de actuación

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



06

# Titulación

Este programa en Elaboración de Vinos Tintos garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Universidad.



“

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

Este programa te permitirá obtener el título de **Curso Universitario en Elaboración de Vinos Tintos** emitido por TECH Universidad.

TECH es una Universidad española oficial, que forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Con un enfoque centrado en la excelencia académica y la calidad universitaria a la vanguardia de la tecnología.

Este título propio contribuye de forma relevante al desarrollo de la educación continua y actualización del profesional, garantizándole la adquisición de las competencias en su área de conocimiento y aportándole un alto valor curricular universitario a su formación. Es 100% válido en todas las Oposiciones, Carrera Profesional y Bolsas de Trabajo de cualquier Comunidad Autónoma española.

Además, el riguroso sistema de garantía de calidad de TECH asegura que cada título otorgado cumpla con los más altos estándares académicos, brindándole al egresado la confianza y la credibilidad que necesita para destacarse en su carrera profesional.

Título: **Curso Universitario en Elaboración de Vinos Tintos**

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **6 ECTS**





**Curso Universitario**  
Elaboración de Vinos Tintos

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 semanas**
- » Titulación: **TECH Universidad**
- » Acreditación: **6 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

# Curso Universitario

## Elaboración de Vinos Tintos

