

Diplomado

Crianza y Envejecimiento de Vinos





Diplomado

Crianza y Envejecimiento de Vinos

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

Acceso web: www.techtitute.com/ingenieria/curso-universitario/crianza-envejecimiento-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

Desde el proceso de fermentación hasta el producto final servido en la copa de vino, son esenciales los procedimientos escuetos que los especialistas deben poner en práctica. Entre ellos se encuentra su envejecimiento en barricas o en botellas. En este sentido, las barricas de roble ofrecen grandes beneficios al producto que se ven reflejados en su olor, textura, gusto y su composición última. Para que los ingenieros expertos en el área enológica puedan promover la incorporación de barricas artificiales que sean más respetuosas con el medio ambiente y ofrezcan un producto biológico, estos deben atender a todas las novedades y la historia del recipiente. Por ello, TECH ha diseñado un Diplomado para que los especialistas sean capaces de identificar los métodos de fabricación de barricas y sus influencias sobre el vino. Se trata de una titulación impartida mediante una modalidad 100% online, para que el alumnado se adentre en la materia en tan solo 6 semanas.





“

Con este Diplomado conocerás a la perfección la historia de la barrica de roble que ha sido protagonista en el envejecimiento de los vinos durante años”

El proceso de crianza y reserva recae directamente sobre la calidad de las barricas con las que cuentan las empresas del sector vitivinícola. En este sentido, los vinos reserva y gran reserva son aquellos que mayor tiempo pasan en las bodegas y las barricas de roble son determinantes para su calidad. Lo cierto es que la tala de bosques también es una realidad a la que se enfrenta la industria. Por ello las empresas actuales, teniendo en cuenta los principios éticos y la sostenibilidad, apuestan por alternativas que sustituyan las barricas en igualdad de condiciones.

Para aportar soluciones a la elaboración biológica de los vinos, los especialistas que se dediquen a este campo deben dominar el buen uso de la barrica de roble, las claves de su fabricación y su importación, pero, además, poder ofrecer otras alternativas que sean más respetuosas con el entorno natural. Por esta razón, TECH ofrece un Diplomado destinado a egresados en Ingeniería y el resto de profesionales interesados en las nuevas tecnologías en el escenario industrial y vitivinícola con el fin de perfeccionar sus competencias en la práctica real.

Se trata de un programa que ofrece conocimientos teórico-prácticos con el respaldo de un equipo profesional compuesto por enólogos que cuentan con amplia experiencia en el sector. Estos docentes serán quienes impartan la titulación y aporten las claves a los alumnos para desarrollarse hacia la sostenibilidad en un campo en constante cambio. TECH aplica, además, materiales audiovisuales en distintos formatos para que el alumnado obtenga gran dinamismo durante las semanas de estudio, con el fin de motivarle y promover el mayor rendimiento por su parte. Todo ello, con una modalidad 100% online que permita al especialista compaginar la experiencia académica y su vida personal.

Este **Diplomado en Crianza y Envejecimiento de 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 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



En tan solo 6 semanas obtendrás todos los conocimientos en el secado y la maduración de la madera en barricas”

“

En el Campus Virtual podrás acceder a 150 horas de material adicional de gran calidad y contactar directamente con los docentes para resolver tus dudas”

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.

Gracias a TECH, dominarás la importancia de los microorganismos durante el secado y aumentarás tus competencias como profesional vinícola experimentado.

Obtén todos los conocimientos para la selección de maderas más adecuadas en la producción de vinos específicos.



02

Objetivos

Este Diplomado en Crianza y Envejecimiento de Vinos ha sido diseñado para que los ingenieros enólogos y el resto de profesionales interesados se desarrollen en torno a los aportes aromáticos de la barrica de roble en el vino. TECH lo consigue, gracias a la simulación de situaciones reales, 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, de acuerdo con la modalidad 100% online que utiliza TECH.



“

El objetivo de TECH es que cumplas los tuyos, perfecciona tus habilidades y actualiza tus conocimientos en torno a la morfología y la anatomía del roble”



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

- ♦ Ser capaz de identificar y conocer las diferentes etapas de la fabricación de una barrica
- ♦ Ilustrar los elementos de diferenciación entre los diferentes fabricantes
- ♦ Ser consciente de que la barrica no tiene únicamente unos aportes aromáticos, sino que es un elemento de estabilización de los vinos
- ♦ Analizar la composición del roble
- ♦ Determinar la diferencia entre roble francés, americano y del este de Europa
- ♦ Examinar los fenómenos de interacción entre la barrica de roble y el vino
- ♦ Fundamentar la importancia de los elagitaninos
- ♦ Ser capaz de entender el concepto de grano



Matricúlate ahora en este Diplomado y descubre los procesos de fabricación de las tapas de la barrica que son fundamentales en el envejecimiento del vino"

03

Dirección del curso

TECH ha recurrido a un equipo profesional experimentado en Enología y son los encargados de impartir la titulación. Gracias a su aportación, los alumnos no solo contarán con conocimientos teóricos, sino que podrán adquirir las claves en la actuación de los profesionales en el campo real vitivinícola. De esta manera, el seguimiento del alumnado se realizará de forma exhaustiva, para lograr los objetivos de la titulación y los suyos propios, aportando ventajas y alternativas en la producción de vino desde su empresa.



“

TECH te acerca el conocimiento de la mano de las experiencias profesionales de los docentes que imparten esta titulación. ¡Inscríbete ahora y disfrútalo!”

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. Masa Guerra, Rocío

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

Dña. Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ Enóloga en Viñas del Jaro
- ♦ Ayudante de Enología en Viña Buena
- ♦ Enóloga en 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



04

Estructura y contenido

El temario de este Diplomado en Crianza y Envejecimiento de Vinos ha sido pautado detalladamente por expertos en Viticultura, quienes transmitirán sus conocimientos mediante contenidos audiovisuales de fácil asimilación y que les prepararán de cara a la actuación real en el entorno laboral mediante la simulación de casos. Estos profesionales compartirán todos sus conocimientos vinícolas a través de materiales audiovisuales, con un formato teórico-práctico que permitirán la adaptación del ritmo de estudio a cada alumno. Además, 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.





“

Inscríbete ahora para descubrir la cinética de cesión de los taninos de la barrica en el tiempo”

Módulo 1. Importancia de la barrica de roble en la crianza de los vinos

- 1.1. Importancia del roble para la fabricación de barricas
 - 1.1.1. Uso de la barrica. Historia
 - 1.1.2. Conocimiento sobre la madera de tonelería
 - 1.1.3. Utilización de la barrica en vinos blancos secos
 - 1.1.4. Utilización de la barrica en vinos tintos
- 1.2. El roble
 - 1.2.1. Morfología y anatomía
 - 1.2.2. Diferenciación botánica y orígenes
 - 1.2.3. Noción de grano y porosidad
- 1.3. Selección de la madera
 - 1.3.1. Selección en el bosque
 - 1.3.2. Selección en el aserradero
 - 1.3.3. Selección en la tonelería
- 1.4. El secado y la maduración de la madera
 - 1.4.1. El secado de la madera
 - 1.4.2. Maduración de la madera
 - 1.4.3. Importancia de los microorganismos durante el secado
- 1.5. Fabricación de barricas
 - 1.5.1. La transformación de las duelas
 - 1.5.2. Ensamblaje de las duelas
 - 1.5.3. El tostado de la barrica
 - 1.5.4. Fabricación de las tapas de la barrica
 - 1.5.5. Acabado de la barrica
- 1.6. Aportes aromáticos de la barrica de roble
 - 1.6.1. Aportes aromáticos del roble francés
 - 1.6.2. Aportes aromáticos del roble americano
 - 1.6.3. Aportes aromáticos del roble del este de Europa



- 1.7. El tanino del roble
 - 1.7.1. Los elagitaninos
 - 1.7.2. Interés enológico
 - 1.7.3. Importancia del tanino en la estructura del vino
 - 1.7.4. Cinética de cesión de los taninos de la barrica en el tiempo
- 1.8. La barrica, un recipiente impermeable y poroso
 - 1.8.1. Impermeabilidad de la barrica
 - 1.8.2. Porosidad de la barrica
 - 1.8.3. Importancia de la barrica en la elaboración de guarda
- 1.9. El buen uso de la barrica de roble
 - 1.9.1. Recepción de la barrica nueva
 - 1.9.2. Mantenimiento de las barricas en el tiempo
 - 1.9.3. Reparación de las fugas
- 1.10. La segunda vida de la barrica de roble
 - 1.10.1. El interés de la barrica de ocasión
 - 1.10.2. Uso de la barrica de ocasión para espirituosos
 - 1.10.3. Alternativas al uso enológico

“

Una titulación diseñada para profesionales como tú, que desean perfeccionar sus habilidades en un campo industrial en constante cambio tecnológico”

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 Diplomado en Crianza y Envejecimiento de Vinos garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad Tecnológica.



“

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

Este **Diplomado en Crianza y Envejecimiento de 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 **Diplomado** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

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

Título: **Diplomado en Crianza y Envejecimiento de Vinos**

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.



Diplomado

Crianza y Envejecimiento
de Vinos

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

Diplomado

Crianza y Envejecimiento de Vinos

