

Experto Universitario

Química Enológica



Experto Universitario Química Enológica

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad FUNDEPOS
- » Acreditación: 18 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/ingenieria/experto-universitario/experto-quimica-enologica

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del curso

pág. 16

04

Estructura y contenido

pág. 22

05

Metodología de estudio

pág. 30

06

Titulación

pág. 40

01

Presentación

La industria vinícola actual se rige por conocimientos científicos que, en la actualidad, ayudan a superar los retos de innovación y las problemáticas asociadas al entorno de este sector. Esta ciencia se entiende en su mayoría como un arte, pero para dominarlo no solo bastan las técnicas empíricas. Las empresas presentan numerosas demandas de profesionales que puedan enfrentarse al desarrollo vitivinícola mediante la tecnología. El alto nivel de conocimiento que precisa la elaboración del vino choca con la falta de titulaciones específicas en Enología. Por esta razón, TECH ha diseñado un programa académico destinado a ingenieros y otros profesionales interesados en profundizar en los compuestos volátiles, fenólicos y características sensoriales del vino y la uva. Todo ello, mediante un aprendizaje 100% online y el respaldo de un equipo de expertos en Viticultura, que convertirán al alumnado en experto del vino y le prepararán para la práctica empresarial real.



“

Con este Experto Universitario indagarás en la química general, inorgánica y orgánica y sus aplicaciones en el proceso de elaboración del vino en tan solo 6 meses”

Si en la antigüedad, los mejores vinos aparecieron de manera fortuita y mediante procesos de ensayo-error, hoy la fuerte demanda de este producto requiere de una producción mucho más exigente y rápida. Se trata de protocolos en los que la base de la uva también forma parte del resultado final y en los que la agricultura y la tecnología ya trabajan conjuntamente. En este sentido, es esencial contar con especialistas que puedan contribuir en la mejora de la calidad de los vinos y que promuevan la consolidación de las empresas en un sector con gran peso económico a nivel mundial.

En su línea de rigor académico, TECH ha desarrollado una titulación que apuesta por los avances científicos y su colaboración en las bodegas y en la viticultura en general. Conscientes de este nuevo paradigma, los especialistas que se dediquen ya a esta área empresarial o estén interesados en incorporarse a este mercado, deben contar con una puesta al día específica en las técnicas analíticas de los compuestos de la uva y el vino, su microbiología y la importancia de las barricas en la crianza de los vinos. Un aprendizaje exhaustivo de 540 horas que obtendrá el especialista inscrito.

Además, se trata de una titulación 100% online que permite compaginar el estudio con el resto de ámbitos de la vida cotidiana. Asimismo, TECH cuenta con el aval de un equipo de expertos versados en Enología que no solo compartirán con los alumnos sus conocimientos teóricos, sino que podrán transmitirles sus propias experiencias en el escenario real de actuación. Una experiencia única que, además, ofrece multitud de materiales audiovisuales en diversos formatos y la posibilidad de descargar la guía de referencia para que, incluso después del Experto Universitario, el profesional cuente con los contenidos en su dispositivo electrónico.

Este **Experto Universitario en Química Enológica** 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 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 profundizar en la transformación de la uva en función del tipo de producto a elaborar, ya sean vinos blancos, rosados o tintos”

“

Ahonda en la relación directa entre la estabilidad microbiológica y los problemas asociados a los diferentes tipos de vino y sus desviaciones en los procesos de vinificación, gracias a un equipo experto en el área”

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.

La barrica de roble cumple un papel fundamental en la crianza de los vinos. Descúbrelo ahora su relación con el producto a través de esta titulación 100% online con la que podrás compaginar tu trabajo.

Gracias a TECH, conocerás las nuevas posibilidades analíticas para indagar en la composición química de la uva y del vino y te diferenciarás del resto de profesionales de tu sector.



02

Objetivos

Este Experto Universitario en Química Enológica pretende ampliar y actualizar los conocimientos de los egresados en Ingeniería para que dominen las nuevas herramientas en el escenario vitivinícola y sean capaces de proponer alternativas a las composiciones del vino para aumentar su calidad. En tan solo 6 meses, TECH dotará al alumno de conocimientos en Microbiología enológica mediante una modalidad 100% basada en contenidos descargables, de los que dispondrá incluso sin conexión a Internet, una vez hayan sido depositados en su equipo electrónico. Además, el estudio se ha planteado de forma dinámica para proyectar el rendimiento de los estudiantes y hacer del programa una experiencia enriquecedora.



“

¿Aún no dominas los aportes aromáticos de las barricas? Adéntrate en este ámbito con multitud de materiales audiovisuales integrados en una titulación que se adapta a ti”



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

Módulo 1. Compuestos de la uva y el vino. Técnicas analíticas

- ♦ Examinar las bases de la química general, inorgánica y orgánica y sus aplicaciones en el proceso de elaboración del vino
- ♦ Ser capaz de organizar y controlar la transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar
- ♦ Ser capaz de utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución en la toma de decisiones sobre prácticas y tratamientos enológicos
- ♦ Ser capaz de elegir y realizar los análisis necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales
- ♦ Descubrir nuevas posibilidades analíticas para conocer en profundidad la composición química de la uva y del vino

Módulo 2. Microbiología enológica

- ♦ Adquirir un conocimiento global de la microbiología enológica
- ♦ Analizar los defectos del vino y atribuirlos correctamente a cada grupo microbiano
- ♦ Fundamentar el concepto de estabilidad microbiológica y ser consciente de los problemas asociados a los diferentes tipos de vino y desviaciones que pueden tener según el momento de la vinificación
- ♦ Examinar el mecanismo de acción de los compuestos antimicrobianos y cómo controlar los microorganismos alterantes
- ♦ Desarrollar buenas prácticas en bodega para la limpieza y desinfección
- ♦ Establecer los métodos de recuento de microorganismos y la identificación a nivel microscópico de cada grupo microbiano

Módulo 3. Importancia de la barrica de roble en la crianza de los vinos

- ♦ 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



Cumple tus objetivos, analiza los defectos del vino y sé capaz de asociarlos correctamente a cada grupo microbiano”

03

Dirección del curso

TECH ha desarrollado esta titulación junto a un equipo de expertos en Enología que no solo han aportado sus conocimientos teóricos en el temario, sino que han volcado su propia experiencia en la enseñanza. Se trata de un grupo docente que trabaja para conseguir el desarrollo de los profesionales con las últimas evidencias científicas en el campo químico de la Viticultura. Esto hace que el Experto Universitario, suponga una oportunidad para aquellos egresados en Ingeniería y otros especialistas interesados en instruirse con el aval de figuras profesionales que ya ocupan puestos importantes en el mercado empresarial vinícola.



“

El equipo de expertos que imparten este programa te hará crecer profesional y personalmente en un sector en continuo cambio, para que estés al día en innovación”

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 ejecutiva por ICF
- ♦ Programa de Inmersión Digital para CEOS por ICEX
- ♦ Programa de Desarrollo Directivo por IESE

Profesores

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 Proderreg
- ◆ Graduada en Enología e Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias por la Universidad de Valladolid
- ◆ Especialidad en Liderazgo y Trabajo en Equipo por la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia

Dña. Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Enóloga en Viñas del Jaro
- ◆ Ayudante de Enología en Viña Buena
- ◆ Enóloga en Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Asistente de Enología en Viña Cancura
- ◆ Peón de bodega en Vitalpe
- ◆ Enóloga formadora del Instituto de Desarrollo Empresarial
- ◆ Enóloga y guía del Museo Provincial del Vino de Valladolid
- ◆ Veedora del Consejo Superior D.O. Ribera del Duero
- ◆ Licenciada en Enología por la Universidad de Valladolid

D. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ Enólogo adjunto de Viñas del Jaro
- ◆ Responsable de laboratorio en Viñas del Jaro
- ◆ Enólogo adjunto en Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ◆ Graduado en Enología por la Universidad de Valladolid

Dña. Masa Guerra, Rocío

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

04

Estructura y contenido

El temario de este Experto Universitario en Química Enológica ha sido diseñado detalladamente por profesionales que trabajan en el sector de la Ingeniería Enológica, la Viticultura y la Microbiología del vino. Gracias a su aportación y la incorporación de herramientas prácticas, el alumno tendrá a su disponibilidad contenidos audiovisuales en distintos formatos que le ayudarán en su capacitación. Asimismo, los especialistas podrán ponerse en contacto con los docentes a través de una vía de comunicación directa mediante la que podrán resolver todas sus cuestiones frente a la materia. Lo que le hará más sencillo lograr titularse como experto. Además, al ser una modalidad 100% online, el ritmo de estudio se adapta a las necesidades personales y profesionales del alumnado.





“

TECH ha incorporado en sus programas la metodología Relearning para que no inviertas engorrosas horas de memorización y asimiles fácilmente sus contenidos”

Módulo 1. Compuestos de la Uva y el Vino. Técnicas Analíticas

- 1.1. Componentes de la uva y su distribución en el racimo
- 1.2. Composición química del mosto y del vino
- 1.3. Los ácidos orgánicos
- 1.4. Los polifenoles
- 1.5. Los azúcares
- 1.6. Los compuestos nitrogenados
- 1.7. Aromas y otros compuestos volátiles
- 1.8. Las enzimas
- 1.9. Análisis enológico clásico
- 1.10. Análisis enológico avanzado

Módulo 2. Microbiología Enológica

- 2.1. Levaduras
- 2.2. Bacterias lácticas
- 2.3. Bacterias acéticas
- 2.4. Hongos y otros microorganismos
- 2.5. Ecología microbiana durante la vinificación
- 2.6. Importancia de la fermentación maloláctica (fml)
- 2.7. Alteraciones del vino
- 2.8. Control del crecimiento de microorganismos
- 2.9. Limpieza y desinfección biológica en bodega
- 2.10. Análisis microbiológicos del vino



Módulo 3. Importancia de la Barrica de Roble en la Crianza de los Vinos

- 3.1. Importancia del roble para la fabricación de barricas
- 3.2. El roble
- 3.3. Selección de la madera
- 3.4. El secado y la maduración de la madera
- 3.5. Fabricación de barricas
- 3.6. Aportes aromáticos de la barrica de roble
- 3.7. El tanino del roble
- 3.8. La barrica, un recipiente impermeable y poroso
- 3.9. El buen uso de la barrica de roble
- 3.10. La segunda vida de la barrica de roble

“

Una titulación diseñada para profesionales como tú, que entienden el futuro de la Enología aplicando la inteligencia artificial y las nuevas tendencias tecnológicas”



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 en la plataforma de reseñas Trustpilot, 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

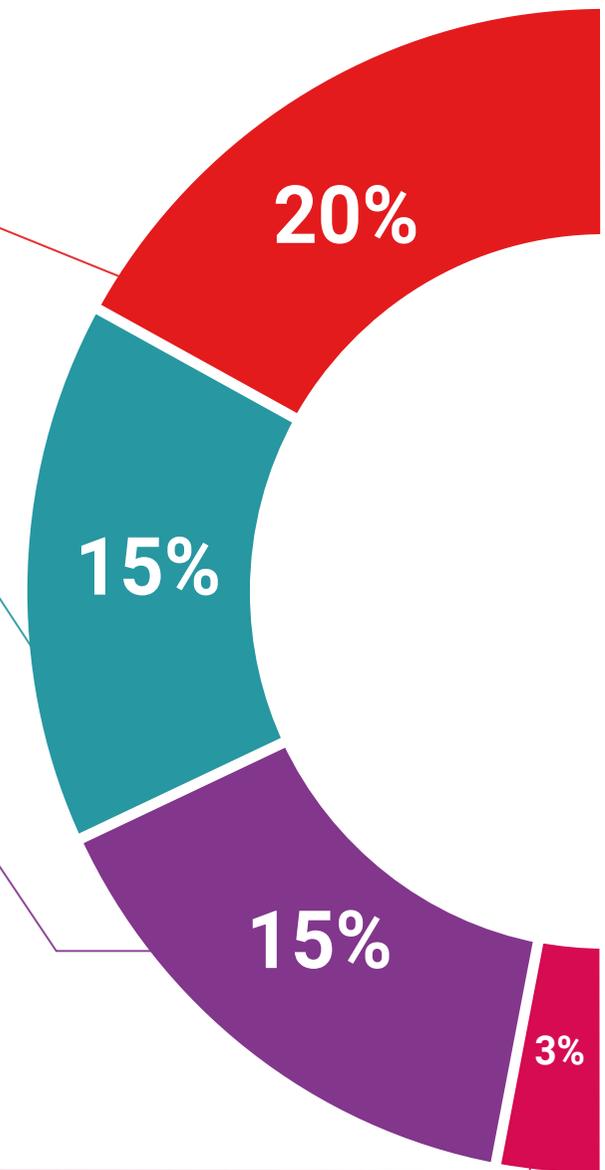
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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

El Experto Universitario en Química Enológica garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a dos diplomas de Experto Universitario, uno expedido por TECH Global University y otro expedido por Universidad FUNDEPOS.



“

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

El programa del **Experto Universitario en Química Enológica** es el más completo del panorama académico actual. A su egreso, el estudiante recibirá un diploma universitario emitido por TECH Global University, y otro por Universidad FUNDEPOS.

Estos títulos de formación permanente y actualización profesional de TECH Global University y Universidad FUNDEPOS garantizan la adquisición de competencias en el área de conocimiento, otorgando un alto valor curricular al estudiante que supere las evaluaciones y acredite el programa tras cursarlo en su totalidad.

Este doble reconocimiento, de dos destacadas instituciones universitarias, suponen una doble recompensa a una formación integral y de calidad, asegurando que el estudiante obtenga una certificación reconocida tanto a nivel nacional como internacional. Este mérito académico le posicionará como un profesional altamente capacitado y preparado para enfrentar los retos y demandas en su área profesional.

Título: **Experto Universitario en Química Enológica**

Modalidad: **online**

Duración: **6 meses**

Acreditación: **18 ECTS**



*Apostilla de la Haya. En caso de que el alumno solicite que su diploma de TECH Global University recabe la Apostilla de La Haya, TECH Universidad FUNDEPOS realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

salud futuro
confianza personas
educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente calidad
desarrollo web form
aula virtual idiomas

tech universidad
FUNDEPOS

Experto Universitario Química Enológica

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad FUNDEPOS
- » Acreditación: 18 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario

Química Enológica

