

Experto Universitario Elaboración de Vinos





Experto Universitario Elaboración de Vinos

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: www.techtitute.com/ingenieria/experto-universitario/experto-elaboracion-vinos

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

La incertidumbre que envuelve al sector vinícola al verse paralizada la exportación y la importación en tiempos de crisis sanitaria, ha alentado a las empresas a buscar alternativas para su producción. Y es que las empresas vitivinícolas que más éxito están reflejando son aquellas que desarrollan un enfoque pragmático de sus cadenas de suministro, carteras de productos y enfoque de mercado. En esta distinción empresarial intervienen sin duda el papel del ingeniero que busca agilizar los procesos en la elaboración de vinos y la reducción de costes mediante innovaciones tecnológicas. Por esta razón, TECH ofrece un programa que instruirá a sus alumnos para enfrentar los cambios del sector, así como la producción de vinos sostenibles y de bajo grado alcohólico, mediante un aprendizaje online. Una oportunidad única para quienes buscan una actualización en el mercado empresarial vinícola y el dominio de las nuevas técnicas en Viticultura.



“

*Un estudio que te capacitará en la
Elaboración de Vinos blancos, espumosos,
rosados y tintos, entre muchos otros tipos”*

La fuerte inflación actual a nivel global y el cambio de intereses en el consumidor habitual de vino están determinando las ventas de las empresas vinícolas. Se trata de un paradigma que no ayuda al agricultor en su primera fase, pues el cambio climático también está provocando estragos en el sector. Para enfrentar estas problemáticas y diversificar el producto en un mercado abrumador, TECH ha desarrollado una titulación que atiende a la elaboración de vinos y su producción.

Dada la fuerte demanda de las empresas al contar con profesionales que se encuentren al día de las herramientas tecnológicas, TECH ha diseñado un programa específico que se completa pocos meses. Gracias a este aprendizaje, el alumnado será capaz de dominar las técnicas que promueven los nuevos procesos de producción, así como los parámetros de maduración de las uvas según el estilo de vino. Una experiencia que integra a un equipo de enólogos expertos en vinificación y que dotarán al profesional de conocimientos exhaustivos a la altura de las exigencias del sector empresarial en este campo.

Además, este Experto Universitario en Elaboración de Vinos, se corresponde con un diseño adaptado a los nuevos medios que facilita el aprendizaje del alumno, gracias a su modalidad 100% y sus contenidos audiovisuales. Asimismo, el alumnado contará con una guía de referencia descargables a la que podrá acceder incluso sin internet, una vez la haya conservado en su dispositivo. De esta manera, se abre un abanico de posibilidades para los especialistas que deseen formarse en remoto con todas las garantías de éxito.

Este **Experto Universitario en Elaboración de Vinos** 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



*¿Aún no dominas el ciclo biológico de la vid?
Matricúlate ahora en un programa que no solo te dará las claves en las primeras fases de producción, sino que te orientará en todas para que crezcas profesionalmente”*

“

Gracias a TECH, podrás adentrarte en la gasificación de vinos y en la intervención de las nuevas tecnologías en este proceso”

El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

Sé partícipe del mercado empresarial vinícola, cumpliendo la reglamentación OIV, la reglamentación europea y otras reglamentaciones que inciden en el vino como producto.

Desarrolla nuevas variedades de vinos, dominando su maduración y los periodos de vendimia con parámetros analíticos para convertirte en experto en el sector vitivinícola.



02

Objetivos

El temario de este Experto Universitario en Elaboración de Vinos pretende instruir a los egresados en Ingeniería y otros profesionales interesados en las variedades de vinos y sus distinciones en los procesos de vinificación. En tan solo algunos meses, el alumno obtendrá conocimientos en maduración de la uva blanca y tinta, así como en la Elaboración de Vinos espumosos, licorosos y los dulces naturales, además de los vinos de podredumbre noble y vinos de velo. De esta manera, TECH pondrá a su disposición las mejores técnicas vinícolas a través de herramientas académicas novedosas, que no solo influyan de manera positiva en el aprendizaje, sino que aportarán a esta titulación el dinamismo necesario para motivar a los usuarios y que puedan sacarle el máximo rendimiento a su experiencia académica.



“

*Un programa diseñado para que te distingas
en el sector vinícola y puedas maximizar los
beneficios de tu organización desde la ingeniería”*



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



Cumple tus objetivos, profundiza en los tratamientos de vinos tintos en la fase de postfermentación alcohólica para convertirte en un experto de vinificación del producto”



Objetivos específicos

Módulo 1. Vinificación de Vinos Blancos y Rosados

- ♦ Profundizar en las características diferenciadoras de los procesos de vinificación de vinos blancos
- ♦ Desarrollar los conocimientos de elaboración que permitan tomar las mejores decisiones en las distintas fases del vino blanco elegido
- ♦ Trasladar de forma respetuosa la expresión de una variedad o un terroir al vino
- ♦ Incidir en la importancia del cuidado del viñedo para la elaboración del vino
- ♦ Determinar los procesos de limpieza de vinos blancos
- ♦ Establecer las nuevas tendencias de Elaboración de Vinos blancos

Módulo 2. Vinificación de Vinos Tintos

- ♦ 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

Módulo 3. Vinificación de Vinos Espumosos

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

Módulo 4. Vinificación de Vinos Licorosos, Vinos Dulces Naturales Vinos de Podredumbre Noble y Vinos de Velo

- ♦ 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 sean 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

03

Dirección del curso

Para dominar las técnicas clave en los procesos de elaboración del vino, TECH ha recurrido a un equipo profesional que trabaja directamente en este ámbito. Gracias a su colaboración, el alumno no solo contará con conocimientos teóricos, sino que podrá adoptar la actitud de los docentes en el escenario real de actuación frente a problemas diarios. Asimismo, podrán contactar con estos expertos a través de una vía de comunicación directa, mediante la que podrán resolver todas sus cuestiones acerca de la materia. Es, por tanto, una oportunidad para aquellos egresados en Ingeniería que quieran instruirse, guiados por modelos profesionales y contando con todas las garantías de éxito.



“

Participa en proyectos de innovación industrial gracias a la enseñanza de versados que estarán a tu disposición mediante una vía de comunicación directa para resolver tus cuestiones acerca del estudio”

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. 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

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. 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. 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
- ♦ Especialidad en Liderazgo y Trabajo en Equipo por la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia

04

Estructura y contenido

El temario de este Experto Universitario en Elaboración de Vinos ha sido diseñado detalladamente por profesionales que trabajan en el sector de la Ingeniería enológica y la vinificación de vinos, en búsqueda de la mayor rigurosidad en sus contenidos. Además, el alumnado tendrá a su disposición contenidos audiovisuales en distintos formatos que le ayudarán en su capacitación. A su vez, la metodología *Relearning* que aplica TECH, exige al profesional de largas horas de memorización comunes en otros programas. Todo ello, para que crezca personal y profesionalmente sin tener que prescindir de otros ámbitos de su vida. El estudio 100% online se adapta a su disponibilidad y sus necesidades, mediante ejercicios teórico-prácticos que le prepararán frente a casos reales.



“

TECH ha diseñado una estructura dinámica para hacer del Experto Universitario una experiencia enriquecedora con la que el alumno pueda aplicar la orientación de los docentes en su actuación profesional”

Módulo 1. Vinificación de Vinos Blancos y Rosados

- 1.1. Variedades de uva blanca y estilos de vinos
- 1.2. Parámetros de maduración de uva blanca
- 1.3. Recepción de uva blanca
- 1.4. Actuaciones prefermentación
- 1.5. Fermentación alcohólica de vinos blancos
- 1.6. Control de temperaturas
- 1.7. Otras fermentaciones y crianza de vinos blancos
- 1.8. Procesos de clarificación estabilización y filtrado de vinos blancos
- 1.9. Embotellado
- 1.10. Fermentaciones especiales

Módulo 2. Vinificación de Vinos Tintos

- 2.1. Variedades de uva tinta
- 2.2. Parámetros de maduración de uvas tintas
- 2.3. Recepción de uvas tintas
- 2.4. Fermentación alcohólica de vinos tintos
- 2.5. Fin de la fermentación alcohólica
- 2.6. La fermentación maloláctica
- 2.7. La crianza de vinos tintos
- 2.8. Embotellado de vinos tintos
- 2.9. Los procesos de envejecimiento en botella
- 2.10. Fermentaciones especiales





Módulo 3. Vinificación de Vinos Espumosos

- 3.1. Los vinos espumosos: definición, tipología y reglamentación
- 3.2. Variedades, maduración y la vendimia
- 3.3. La recepción, el prensado y la elaboración del vino base
- 3.4. Métodos de producción y la burbuja
- 3.5. Método tradicional
- 3.6. Método charmat, gran bass o autoclave
- 3.7. Fermentaciones ancestrales
- 3.8. Gasificación de vinos
- 3.9. Zonas productivas mundiales. Métodos de producción
- 3.10. La expedición y la degustación

Módulo 4. Vinificación de Vinos Licorosos, Vinos Dulces Naturales, Vinos de Podredumbre Noble y Vinos de Velo

- 4.1. Vinos licorosos: clasificación, variedades y zonas de producción
- 4.2. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. Parámetros de maduración de las uvas
- 4.3. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. Procesos de elaboración: el encabezado
- 4.4. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. Procesos de elaboración: la crianza
- 4.5. Vinos de velo: variedades y zonas de producción
- 4.6. Vinos dulces naturales: variedades y zonas de producción
- 4.7. Vinos dulces naturales: parámetros de maduración de uvas
- 4.8. Vinos dulces naturales: procesos de elaboración
- 4.9. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces. La podredumbre noble
- 4.10. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces: vinos de vendimia tardía

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

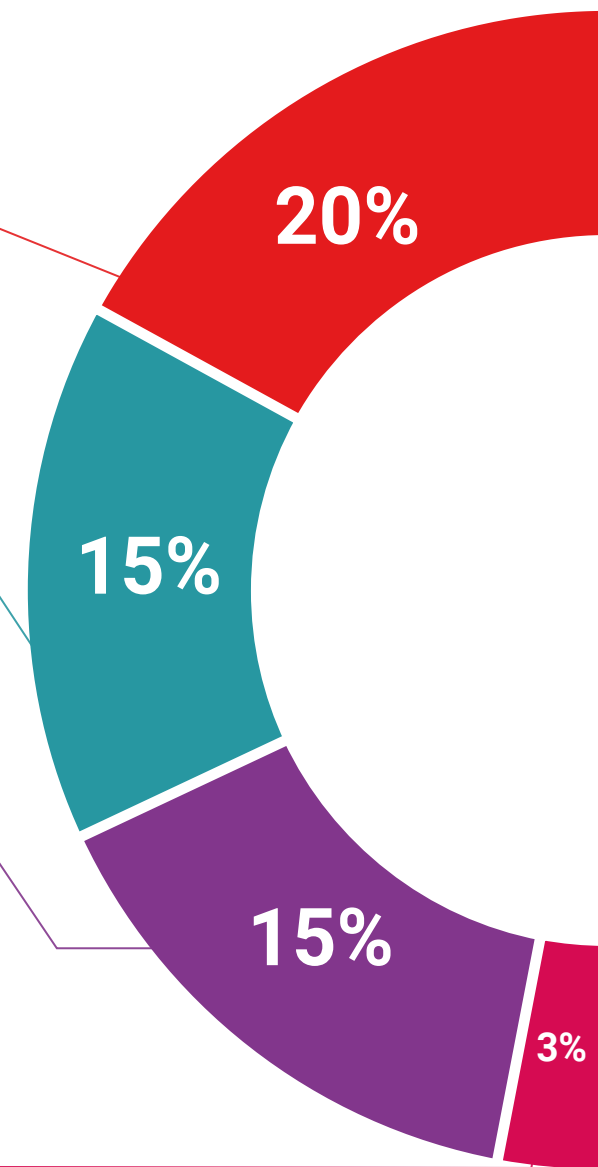
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

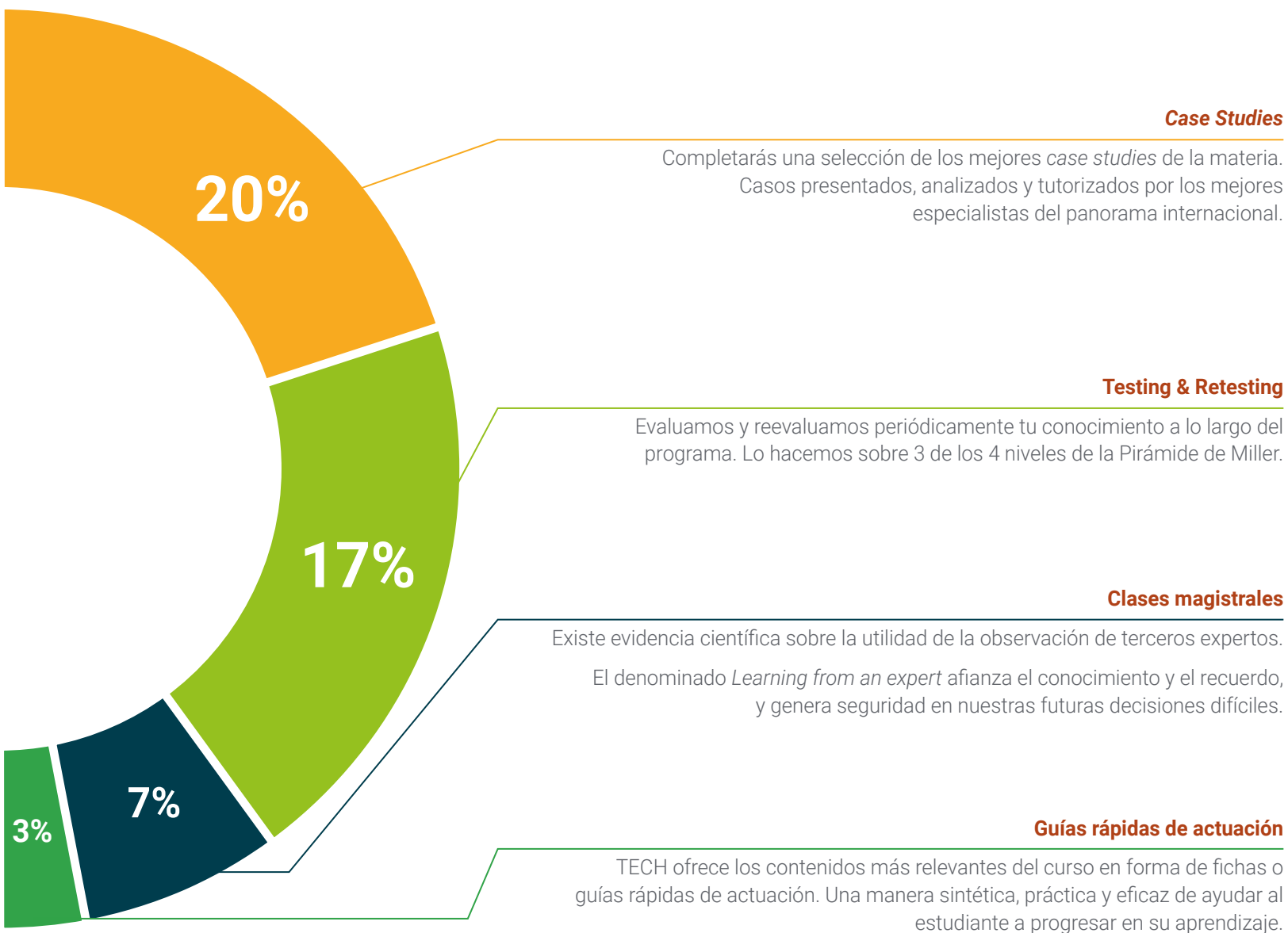
Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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

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



“

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

Este **Experto Universitario en Elaboración de Vinos** contiene el programa universitario 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 **Experto Universitario** emitido por **TECH Universidad**.

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

Título: **Experto Universitario en Elaboración de Vinos**

Modalidad: **No escolarizada (100% en línea)**

Duración: **6 meses**



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

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



Experto Universitario Elaboración de Vinos

- » Modalidad: No escolarizada (100% en línea)
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario Elaboración de Vinos