

Diplomado

Microbiología Enológica



tech
universidad



Diplomado

Microbiología Enológica

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

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/cursos-universitario/microbiologia-enologica

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 elaboración del vino resulta un proceso dificultoso, ya que son muchos los factores determinantes en él. Uno de ellos es la proliferación de bacterias y otros microorganismos en el vino desde la cultivación de su fruto. En esta línea, es preciso que las empresas incorporen herramientas de crecimiento que cumplan con los requerimientos nutricionales clave en la viabilidad del producto final. Por ello, es fundamental que las organizaciones cuenten con nutricionistas que analicen estos parámetros y se encuentren actualizados para incorporar nuevas técnicas de estudio y alternativas que desemboquen en la mejora del vino en cuestión y, por ende, en la maximización de los beneficios empresariales. Atendiendo a estas competencias, TECH ha desarrollado una titulación rigurosa en torno a la ecología microbiana que interviene en la vinificación. Un programa que se plantea en formato 100% online, para que los especialistas puedan compaginar su estudio con otras actividades.





“

Con este Diplomado indagarás de manera exhaustiva en el estudio de la microbiología enológica en tan solo 6 semanas de titulación académica”

Las bacterias lácticas son vitales para reducir, entre otras problemáticas, la acidez biológica del vino. Estos microorganismos incrementan el pH, además de incidir en el aroma y el color de cada tipo de vino. Por tanto, son imprescindibles en la vinificación. No obstante, su control debe ser exigente para cumplir con los parámetros adecuados y obtener así, el resultado deseado. La Nutrición, la Química y la Tecnología trabajan coordinadamente en este aspecto para la producción de un alimento que tiende a ser más elaborado de lo que parece a primera vista.

Por el contrario, algunos añadidos químicos provocan aminas biógenas y la transmisión de gustos adversos en el vino. Esto podría causar complicaciones en la salud de los consumidores, si el producto llegase a comercializarse. Para atender a los componentes de la uva y que respeten los niveles del ácido málico en el alimento, TECH ha desarrollado una titulación específica y rigurosa en torno a la microbiología enológica. Se trata de un programa destinado a egresados en Nutrición y otros profesionales interesados en los componentes biológicos del vino, que tiene como finalidad instruirles de manera teórico-práctica para que aumenten sus competencias en este ámbito.

Además, TECH ha incorporado en esta cualificación herramientas pedagógicas eficaces para facilitar la asimilación de los conceptos técnicos por parte del especialista, sin tener que invertir largas horas de memorización comunes en otros programas ortodoxos. Esto es posible gracias a la metodología *Relearning* y la modalidad 100% online que ofrece TECH. Asimismo, los alumnos contarán con una vía de comunicación directa, mediante la que podrán resolver todas sus cuestiones frente a la materia con el apoyo de un grupo docente experimentado en Enología. Una experiencia única para quienes optan por la enseñanza moderna y digital, sin dejar de lado la rigurosidad.

Este **Diplomado en Microbiología Enológica** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Nutrición, Gastronomía y Química
- 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



Inscríbete ahora para dominar los géneros habituales en el vino, como los hongos y los microorganismos beneficiosos”

“

La estabilidad microbiológica es clave en el desarrollo de un producto final vinícola de alta calidad. Instrúyete con TECH en esta área con un programa de fácil seguimiento”

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.

Ofrece un vino que cause mayor satisfacción en el consumidor, gracias a los conocimientos que te facilita TECH en torno a sus requerimientos nutricionales.

Gracias a TECH, profundizarás en la importancia de la fermentación maloláctica frente a las consecuencias del cambio climático.



02 Objetivos

Este Diplomado en Microbiología Enológica tiene como objetivo principal ampliar y actualizar los conocimientos teóricos y técnicos de los egresados en Nutrición y otros profesionales interesados en el sector vitivinícola. TECH consigue instruir de manera efectiva al alumnado, gracias a la incorporación de herramientas pedagógicas dinámicas y el apoyo de un equipo docente que estará a disposición del profesional para guiarle en su estudio. Se trata de una oportunidad clave para aquellos especialistas que optan por una titulación online y desean compaginar su estudio con el resto de ámbitos de su vida.



“

Proyecta tu actuación profesional hacia métodos más ecológicos y descubre los beneficios de las sustancias microbidas en el crecimiento de los microorganismos”



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



Matricúlate ahora en este programa para ampliar tus competencias en torno a los géneros de levaduras en el proceso de vinificación”



Objetivos específicos

- 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

03

Dirección del curso

TECH ha seleccionado de manera minuciosa a un equipo docente experto en Microbiología y Enología para impartir los conocimientos de esta titulación. Se trata de un grupo profesional que combina la docencia con su desarrollo profesional y que, por ende, podrá instruir al alumnado en torno a los factores nutricionales provenientes de las microbacterias en la vid, a través de su propia experiencia. De esta manera, el alumnado contará con una vía de comunicación directa mediante la que podrá resolver todas sus cuestiones acerca de la materia y debatir con los expertos.



“

No esperes más, instrúyete con el apoyo de docentes experimentados en el área vitivinícola y obtén todos los conocimientos que te harán estar a la altura del mercado actual”

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. 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

“

*Una experiencia de capacitación
única, clave y decisiva para impulsar
tu desarrollo profesional”*

04

Estructura y contenido

El temario de este Diplomado en Microbiología Enológica ha sido desarrollado detalladamente por expertos del área biológica. Gracias a su aportación y la incorporación de herramientas teórico-prácticas, el alumno podrá cursar la titulación con todas las garantías de éxito, al adquirir todos los conocimientos de forma sencilla. Se trata de un programa orientado a ampliar los conocimientos de los profesionales en torno a los factores de crecimiento de los microorganismos que inciden en el resultado final del proceso vinícola. Además, la metodología *Relearning* que aplica TECH, eximirá al alumnado de largas horas de memorización y le facilitará la asimilación de los contenidos.



“

El objetivo de TECH es que tú cumplas los tuyos. Indaga en las tendencias agrícolas más sostenibles y efectivas en los últimos años para que domines este campo a la perfección”

Módulo 1. Microbiología Enológica

- 1.1. Levaduras
- 1.2. Bacterias lácticas
- 1.3. Bacterias acéticas
- 1.4. Hongos y otros microorganismos
- 1.5. Ecología microbiana durante la vinificación
- 1.6. Importancia de la fermentación maloláctica (fml)
- 1.7. Alteraciones del vino
- 1.8. Control del crecimiento de microorganismos
- 1.9. Limpieza y desinfección biológica en bodega
- 1.10. Análisis microbiológicos del vino





“

Una titulación diseñada para especialistas como tú, que desean adentrarse en las vinificaciones específicas desde el punto de vista microbiológico”

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 intenso 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 Diplomado en Microbiología Enológica garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad.



“

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

Este **Diplomado en Microbiología Enológica** 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 **Diplomado** emitido por **TECH Universidad**.

Este título expedido por **TECH Universidad** 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 Microbiología Enológica**

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

Duración: **6 semanas**



*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.

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

tech
universidad

Diplomado

Microbiología Enológica

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

Diplomado

Microbiología Enológica