Curso Universitario

Elaboración de Vinos Tintos

tech global university

tech global university

Curso Universitario
Elaboración de Vinos Tintos

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

Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/elaboracion-vinos-tintos**

Índice

01
Presentación
pág. 4

02
Objetivos
pág. 8

03
Dirección del curso
pág. 12

04
Estructura y contenido
pág. 16

05
Metodología
pág. 20

06
Titulación
pág. 28

01

Presentación

La producción del vino tinto está asociada a la cultura y el patrimonio de muchas regiones. En la elaboración de este producto, es clave la recepción de la uva y su tratamiento desde la fase de viñedos. Su desarrollo va a tener un gran impacto en las características organolépticas del vino, por ello, las empresas deben estar al tanto del proceso y contar con especialistas en Nutrición que garanticen la presencia de minerales y vitaminas que beneficien al consumidor. En este sentido, TECH ofrece un programa que indaga en la crianza de los vinos tintos y las fermentaciones especiales que requieren. Una titulación que, siendo 100% online, permite llegar a todos los alumnos sea cual sea su situación geográfica. Un programa que aporta todas las facilidades y la profesionalidad de un equipo docente experto para que el especialista se instruya con garantías de éxito y bajo el rigor académico.

Con este Curso Universitario dominarás todas las cuestiones nutricionales que engloban los vinos tintos en tan solo 6 semanas"

Entre los beneficios que aportan los distintos minerales y otros componentes de los vinos tintos, se encuentran el omega 3, la protección de la piel que ofrecen los flavonoides, el aumento de endorfinas y los antioxidantes, entre otros. Se trata de beneficios que llegarán hasta el consumidor en los casos en los que el control de la fermentación el crecimiento de los microrganismos y el adecuado equilibrio de las levaduras se tenga en cuenta. En este sentido, las empresas precisan de especialistas en Nutrición que estén enfocados en la industria vitivinícola para poder mejorar el resultado final del producto atendiendo a sus componentes nutricionales.

Por esta razón y ante la fuerte demanda laboral, TECH ofrece el Curso Universitario en Elaboración de Vinos Tintos, destinado a egresados en Nutrición y al resto de profesionales interesados en los procesos de generación de tintos. Al finalizar este programa que se desarrolla en tan solo 6 semanas académicas, el alumnado inscrito será capaz de dominar los aspectos específicos de la uva tinta, el manejo de una bodega elaboradora de esta variante vinícola y, además, ahondará en los procesos biológicos de las fermentaciones de los vinos tintos, entre otras muchas cuestiones, con el fin de perfeccionar sus competencias.

Este programa supone una experiencia académica única y novedosa que aplica el sistema de aprendizaje *Relearning*, para eximir de largas horas de memorización al alumnado y permitir una adaptación del ritmo de estudio sencilla y efectiva, acorde a sus necesidades personales y profesionales. Además, el programa se imparte de la mano de especialistas expertos en el área, que cuentan con años de experiencia y que serán capaces de instruir al alumnado de cara a la praxis profesional. Una titulación flexible y adaptada a los tiempos académicos digitales que dotará de conocimientos a los egresados en Derecho para proyectar su carrera profesional.

Este **Curso Universitario en Elaboración de Vinos Tintos** contiene el programa científico 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 y amplía tus conocimientos en las peculiaridades de las diferentes variedades de uva tinta y los cuidados del viñedo desde su plantación para que promuevas la calidad del producto”

Estás a un clic de sumarte a una experiencia académica única de la mano de los mejores profesionales en Viticultura”

Distínguete del resto de nutricionistas del mercado laboral profundizando en la elaboración de vinos tintos de manera exhaustiva con TECH.

¿Deseas controlar las alteraciones físico-químicas de los vinos tintos, su origen y cómo prevenirlas? Consíguelo gracias a este programa en tan solo 180 horas.

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.

02

Objetivos

Este Curso Universitario en Elaboración de Vinos Tintos tiene como principal objetivo ampliar y actualizar los conocimientos de los egresados en Nutrición y el resto de profesionales interesados en el área. Además, TECH cuenta con un equipo profesional que instruirá a la perfección al alumnado en torno al tratamiento de los vinos tintos post fermentación alcohólica, así como la crianza de esta vid, el embotellado de los vinos y la fermentación especial. De esta manera, el alumnado contará con una especialización que va más allá de los contenidos teóricos y le convertirán en un profesional multidisciplinar y más competitivo en el mercado laboral.

Cumple tus objetivos ahora y consigue formar parte de los profesionales de vanguardia que identifican la composición química en los vinos tintos para aumentar la calidad del producto”

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 depreciar 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 y dispondrás de todos los contenidos estés donde estés mediante el Campus Virtual”

Objetivos específicos

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

03

Dirección del curso

TECH ha recurrido a un grupo de expertos en Enología, con el fin de que elaboren los contenidos de este programa e impartan el temario a los alumnos de manera 100% online. Gracias a su colaboración, el alumnado no solo disfrutará de conocimientos teóricos, sino que tendrá a su disposición los consejos de los expertos para aplicarlos en el campo de actuación real. A su vez, el especialista inscrito podrá contar de manera directa, mediante el Campus Virtual, con los docentes para resolver todas las dudas que le surjan en torno a la materia.

¿Vas a perder una oportunidad única de instruirte bajo las enseñanzas de expertos que cuentan con años de experiencia en el campo en el deseas desarrollarte como profesional?"

Dirección

Dña. Clavero Arranz, Ana

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

Profesores

Dña. Masa Guerra, Rocío

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

Dña. Molina González, Silvia

- Responsable de operaciones de Bodegas Cepa 21
- Responsable técnica de Bodegas Cepa 21
- Enóloga en Bodegas Emilio Moro
- Azafata de eventos y promociones comerciales para New Line Events
- Azafata de eventos y promociones comerciales para Agencia Prodereg
- Graduada en Enología e Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias por la Universidad de Valladolid
- 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 Curso Universitario en Elaboración de Vinos Tintos ha sido pautado detalladamente por especialistas que cuentan con amplia experiencia en el sector vitivinícola. Esta colaboración docente avala los contenidos teórico-prácticos que ofrece el programa para que el alumno se acerque a la elaboración de los vinos tintos y su composición química con todas las garantías. Además, la metodología *Relearning* que aplica TECH es fundamental para que los especialistas no tengan que invertir largas horas de memorización y puedan asimilar los contenidos de manera progresiva y sencilla. De esta manera, el alumno logrará perfeccionar sus competencias, al tiempo que cuenta con el seguimiento de tutores con los que podrá tener una comunicación directa.

Únete ahora a esta titulación que ha sido diseñada para que se adapte a ti y a tus necesidades tanto profesionales como personales y estudia a la vez que desarrollas tu empleo actual"

Módulo 1. Vinificación de Vinos Tintos

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

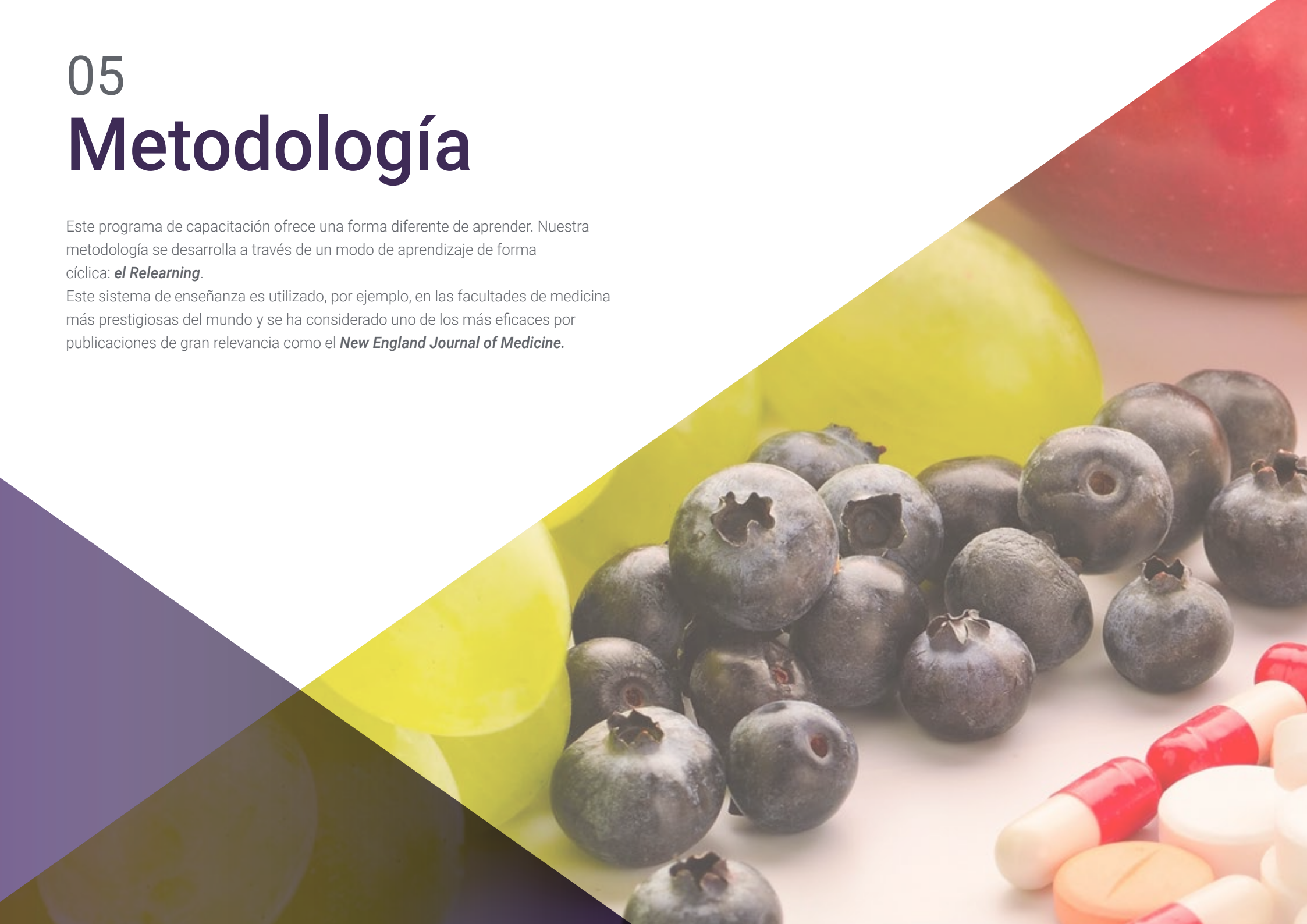
Estás a un paso de formar parte de un programa exhaustivo en la elaboración de vinos tintos que tratará desde la recepción de la uva, hasta el embotellado y la comercialización del producto final"

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.***

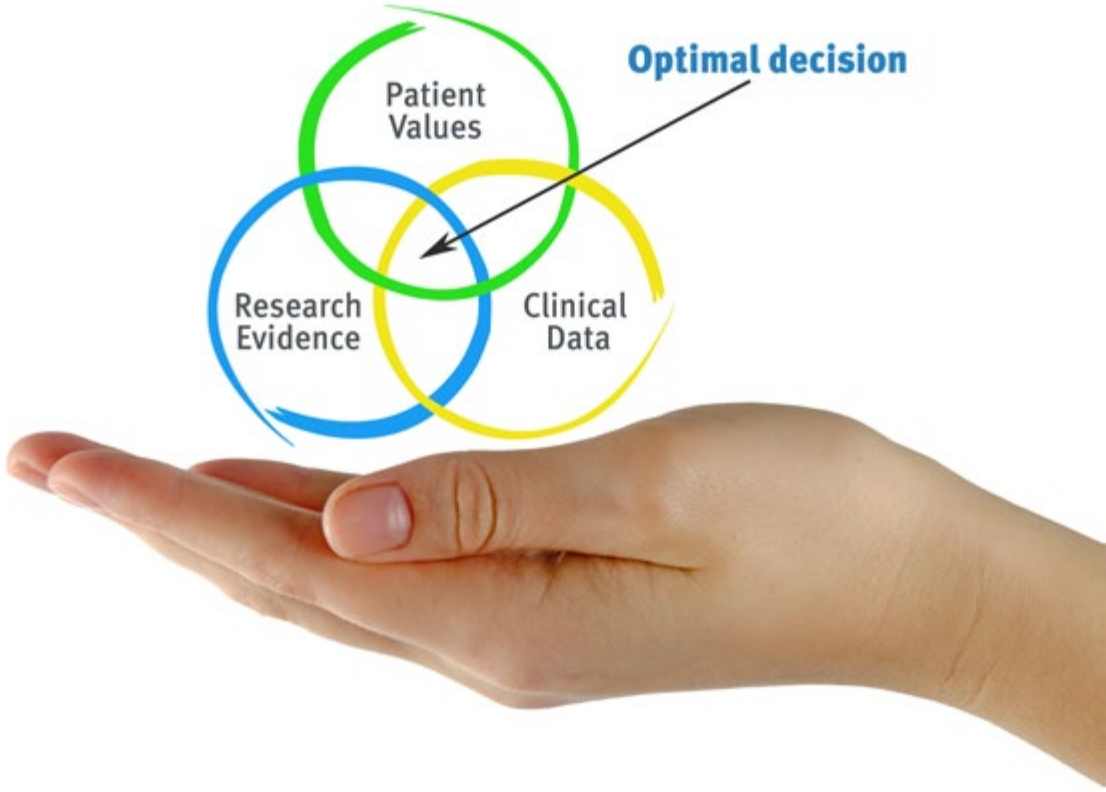


Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización"

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomasen decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard"

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

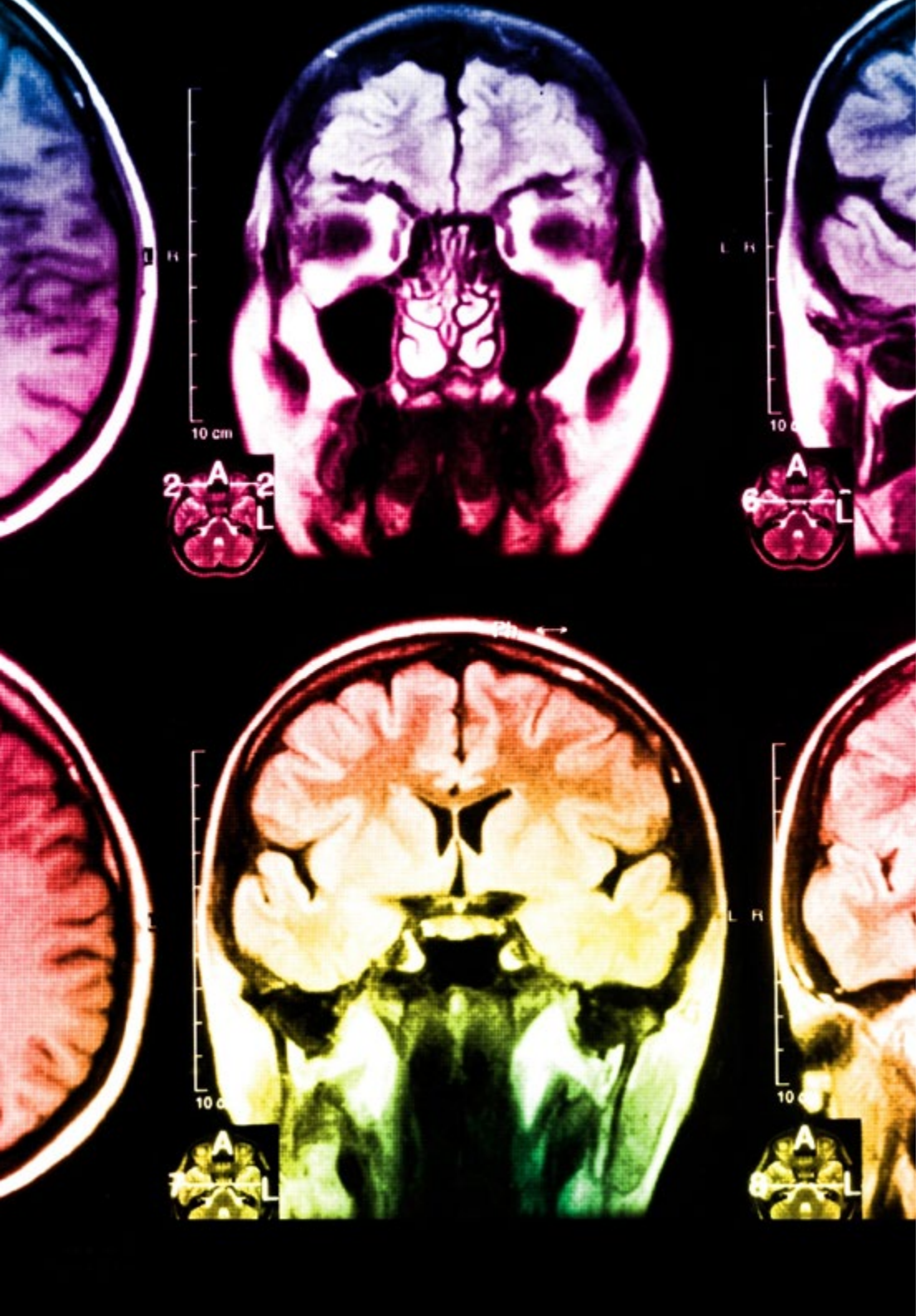
1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
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.

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.

El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.



Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima 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.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.

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.

Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.

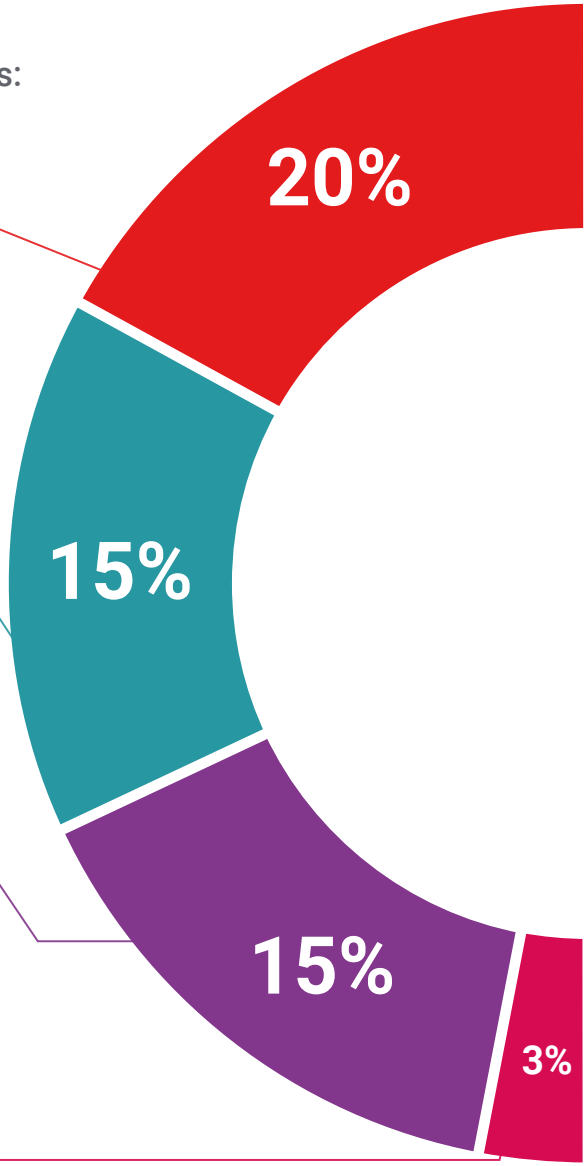
Resúmenes interactivos

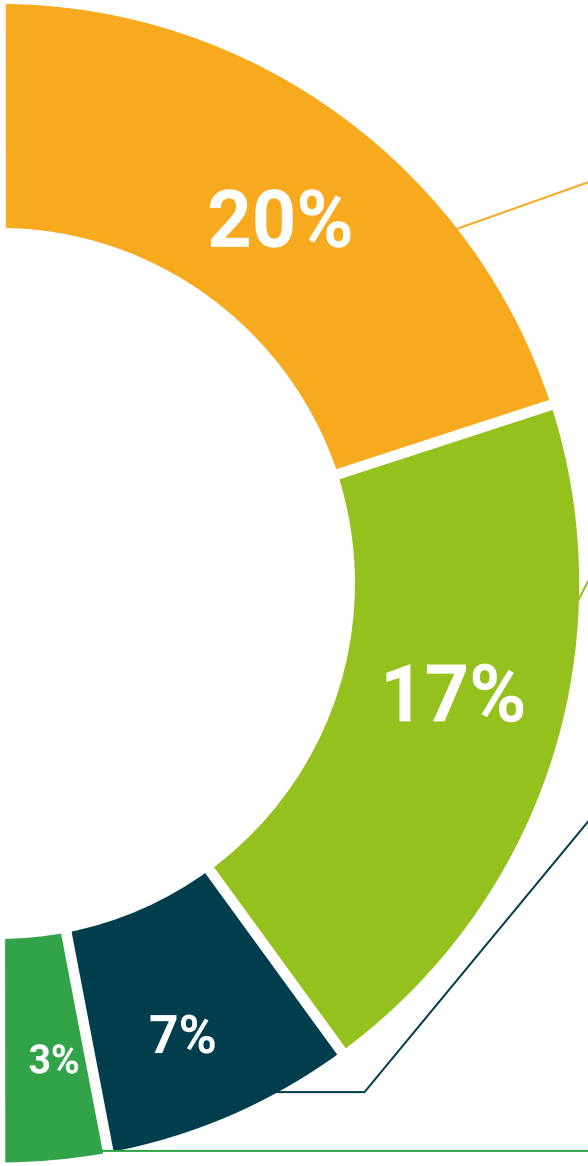
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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

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.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.

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.

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.

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

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

Este programa te permitirá obtener el título propio de **Curso Universitario en Elaboración de Vinos Tintos** avalado por **TECH Global University**, la mayor Universidad digital del mundo.

TECH Global University, es una Universidad Oficial Europea reconocida públicamente por el Gobierno de Andorra ***(boletín oficial)***. Andorra forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) desde 2003. El EEES es una iniciativa promovida por la Unión Europea que tiene como objetivo organizar el marco formativo internacional y armonizar los sistemas de educación superior de los países miembros de este espacio. El proyecto promueve unos valores comunes, la implementación de herramientas conjuntas y fortaleciendo sus mecanismos de garantía de calidad para potenciar la colaboración y movilidad entre estudiantes, investigadores y académicos.

Este título propio de **TECH Global University**, es un programa europeo de formación continua y actualización profesional que garantiza la adquisición de las competencias en su área de conocimiento, confiriendo un alto valor curricular al estudiante que supere el programa.

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

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **6 ECTS**

tech global university

D/Dña _____, con documento de identificación _____ ha superado con éxito y obtenido el título de:

Curso Universitario en Elaboración de Vinos Tintos

Se trata de un título propio de 180 horas de duración equivalente a 6 ECTS, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH Global University es una universidad reconocida oficialmente por el Gobierno de Andorra el 31 de enero de 2024, que pertenece al Espacio Europeo de Educación Superior (EEES).

En Andorra la Vella, a 28 de febrero de 2024

Dr. Pedro Navarro Illana
Rector

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

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

tech global university

Curso Universitario
Elaboración de Vinos Tintos

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

Curso Universitario

Elaboración de Vinos Tintos

tech global university