Curso Universitario

Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos

tech universidad

Curso Universitario
Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos

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

Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/cata-reconocimiento-defectos-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

El análisis sensorial es uno de los puntos más importes de la Enología, tanto para conocer los defectos y virtudes de un producto, como para detectar posibles problemas en la uva, y conservación del vino. En un sector tan selecto como este donde existen numerosos perfiles profesionales y además se encuentra en constante desarrollo, poder contar con conocimientos específicos en la materia de la cata puede marcar la diferencia con respecto a nuestros compañeros de profesión. Es por ello que estar al corriente de cualquier novedad es fundamental si queremos posicionarnos como profesionales referentes dentro de la materia. Con esta titulación, los alumnos adquirirán los conocimientos necesarios para reconocer las diferentes alteraciones que puedan existir en los distintos tipos de vino, la manera en la que se forman y los métodos para evitarlas y/o corregirlas. TECH ha creado una enseñanza 100% online completa a la vez que flexible, con la que sus alumnos podrán hacerse con las herramientas necesarias para convertirse en referentes de esta rama.

Gracias a este Curso Universitario conocerás todos los detalles sobre lo que debe y no debe tener un vino, con la información y material de estudio más punteros del sector"

El sector vinícola no ha parado de crecer en las últimas décadas, así pues, una de las ramas más importantes del mismo, la cata, no es una excepción. Los profesionales dedicados a la degustación de esta bebida deben poseer ciertos conocimientos tanto técnicos como prácticos para poder desempeñar su labor de la forma más eficaz posible. Al fin de cuentas los catadores son quienes, tras el proceso de extracción de la uva y su posterior transformación en vino, destacarán un producto frente a otro.

Este Curso Universitario pretende marcar un antes y un después en lo que la carrera de los diferentes enólogos se refiere, buscando una especialización completa en todo el ecosistema de producción del vino. Desde las principales características de la materia prima, hasta el mantenimiento de las bodegas, almacenaje de la bebida y en general todo lo que pueda influir en el resultado final del producto. El programa destaca por unos contenidos diversos, pero a la par que concisos sobre las bases químicas del vino y como influyen en su sabor.

El alumno podrá profundizar en el análisis sensorial del vino, reconociendo las posibles alteraciones que en este puedan surgir y analizando las soluciones al problema y cómo evitar que estas se vuelvan a producir en un futuro. Durante la titulación, el alumno comprenderá que el obtener un buen vino va más allá de lograr una buena cosecha, y aprenderá los distintos ajustes que se deben implementar en un proceso de producción para poder lograr un resultado final excepcional.

Asimismo, otro pilar fundamental de esta enseñanza es la disminución de la huella ecológica que podamos dejar en cualquiera de los procesos prácticos tanto de cultivo como de extracción y explotación del vino en sí. Con los conocimientos que se adquieren tras esta enseñanza, además de volverse expertos en lo que a asertividad de calidad y sabor de un vino se refiere, también aprenderán a utilizar métodos de conservación más ecológicos y no alergénicos, intentando reducir las dosis de anhídrido sulfuroso en los vinos.

Un Curso Universitario 100% online que facilita la adaptabilidad de los alumnos para el estudio del mismo. Con tan solo un dispositivo con acceso a internet tendrá todo lo necesario para crecer profesionalmente y lanzar su carrera un paso más allá.

Este **Curso Universitario en Cata y Reconocimiento de Defectos del Vino** 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 capacitación científica y 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

Conocer el problema a veces no es suficiente, hay que saber subsanarlo cortando de raíz. Con este programa aprenderás sobre lo que se debe y no debe evitar a la hora de producir vino"

Una conservación eficiente y eficaz del vino es la clave para lograr un producto excelente, cuestión en la que te especializarás en este Curso Universitario"

Conviértete en un especialista de cata y análisis del vino e impulsa tu carrera profesional.

Aprende a gestionar de una manera sostenible la trata y almacenamiento del vino inscribiéndote en este Curso Universitario.

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

El diseño del Curso Universitario permitirá al alumno adquirir las competencias necesarias para desarrollar una labor profesional de Cata y Reconocimiento de Defectos del Vino completa. Todos los contenidos aunados en esta enseñanza conseguirán especializar e impulsar a los profesionales de esta rama a una escala global, permitiéndoles poder trabajar en cualquier tipo de bodega y cultivo, colocándoles a la vanguardia de un sector en continuo desarrollo y crecimiento. Es por esto que TECH establece una serie de objetivos generales y específicos con los que sus alumnos se sientan satisfechos.

Gracias a este Curso Universitario obtendrás los conocimientos prácticos y teóricos con los que saber distinguir un gran vino"

Objetivos generales

- Profundizar en el análisis sensorial del vino. Aspectos a valorar y cómo llevarlo a cabo
- Identificar las alteraciones organolépticas del vino
- Analizar el origen de las alteraciones sensoriales, así como, los métodos de corrección y prevención de las mismas

Conseguirás completar todos los estudios de una manera eficiente y amena gracias a una metodología de estudio de calidad"

Objetivos específicos

- Reconocer los principales compuestos del vino y su influencia organoléptica
- Saber valorar visual, olfativa y gustativamente todo tipo de vinos (secos, dulces, espumosos, etc.)
- Determinar la temperatura de conservación y servicio de un vino, así como, la conveniencia o no de decantación del mismo
- Evitar la elaboración de vinos con gustos herbáceos, mediante la determinación del momento óptimo de vendimia, y la eliminación de compuestos verdes del racimo
- Examinar las alteraciones físico-químicas de los vinos, su origen y cómo prevenirlas
- Saber controlar cuánto oxígeno incorporamos al vino durante los distintos procesos de elaboración y durante la crianza del mismo. Aprender cómo evitar la evolución acelerada de los vinos
- Prevenir la formación de olores azufrados o de reducción, algunos de ellos formados durante la estancia del vino en botella
- Identificar las distintas alteraciones sensoriales de un vino debidas a los microorganismos. Saber cuándo se pueden producir y como corregirlas
- Fomentar el uso de métodos de conservación ecológicos y no alergénicos, intentando reducir las dosis de anhídrido sulfuroso en los vinos

03

Dirección del curso

En la búsqueda de ofrecer una educación excepcional para todos, TECH cuenta con profesionales del mejor nivel para que los alumnos adquieran conocimientos en materia de Cata y Reconocimiento de Defectos del Vino. De esta forma, este Curso Universitario cuenta con un marco docente con renombre y prestigio en lo referente al sector.

Aprende todo lo necesario para posicionarte a la vanguardia de la cata de vinos, con un equipo docente del mayor nivel del sector"

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

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

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

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

04

Estructura y contenido

Todo el temario se ha creado y diseñado por un equipo profesional conocedor de las últimas novedades de la cata de vino, teniendo en cuenta la velocidad a la que el sector crece, se desarrolla y varía. De esta manera, los contenidos reunidos en esta enseñanza conforman un constructo educativo con el que los profesionales que quieren centrarse en esta rama de la enología podrán tener las herramientas necesarias para desempeñar su trabajo en cualquier parte del mundo.

Podrás comprobar la calidad de todo el material didáctico, escrito por auténticos expertos en Enología"

Módulo 1. Análisis sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos

1.1. Composición química del vino. repercusión organoléptica
1.2. Procedimiento del análisis sensorial del vino
1.3. Alteraciones en la fase visual del vino
1.4. Alteraciones organolépticas debidas a la uva
1.5. Alteraciones debidas a los compuestos azufrados del vino y su reducción
1.6. Alteraciones oxidativas del vino
1.7. Alteraciones debidas a levaduras
1.8. Alteraciones del vino relacionadas con los hongos y determinados compuestos volátiles
1.9. Alteraciones del vino por a bacterias lácticas
1.10. Alteraciones debidas a bacterias acéticas

Tendrás los contenidos más avanzados en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos, disponibles para ti siempre que quieras"

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.

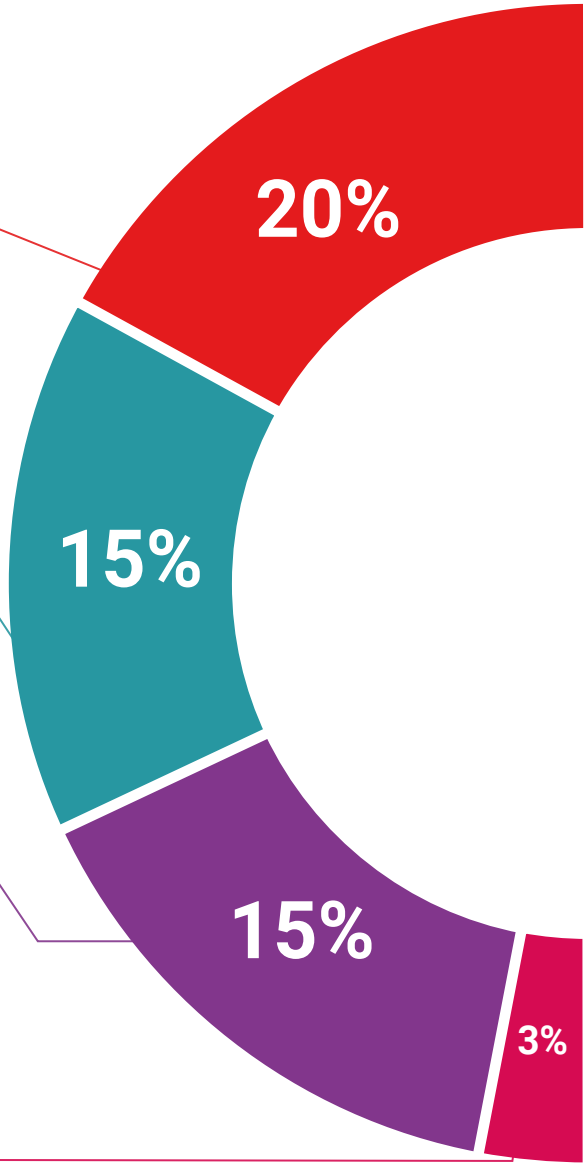
Resúmenes interactivos

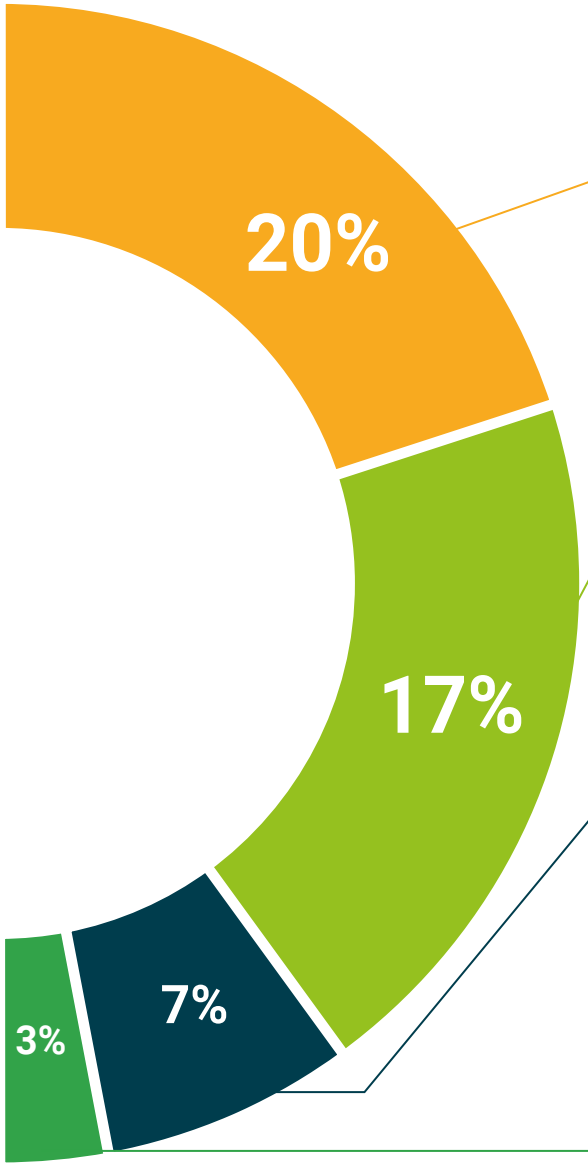
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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

Este programa en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Universidad.

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

Este programa te permitirá obtener el título de **Curso Universitario en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos** emitido por TECH Universidad.

TECH es una Universidad española oficial, que forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Con un enfoque centrado en la excelencia académica y la calidad universitaria a través de la tecnología.

Este título propio contribuye de forma relevante al desarrollo de la educación continua y actualización del profesional, garantizándole la adquisición de las competencias en su área de conocimiento y aportándole un alto valor curricular universitario a su formación. Es 100% válido en todas las Oposiciones, Carrera Profesional y Bolsas de Trabajo de cualquier Comunidad Autónoma española.

Además, el riguroso sistema de garantía de calidad de TECH asegura que cada título otorgado cumpla con los más altos estándares académicos, brindándole al egresado la confianza y la credibilidad que necesita para destacarse en su carrera profesional.

Título: **Curso Universitario en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos**

Modalidad: **online**

Duración: **6 semanas**

Acreditación: **6 ECTS**

tech universidad

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

Curso Universitario en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos

Se trata de un título propio de 150 horas de duración equivalente a 6 ECTS, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una universidad Oficial Española legalmente reconocida mediante la Ley 1/2024, del 16 de abril, de la Comunidad Autónoma de Canarias, publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE) núm. 181, de 27 de julio de 2024 (pág. 96.369) e integrada en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades con el código 104.

En San Cristóbal de la Laguna, 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: AFWDR23S 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 Universidad realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

tech universidad

Curso Universitario
Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos

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

Curso Universitario

Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos

tech universidad