

# Curso Universitario

## Elaboración de Espumosos





## Curso Universitario

### Elaboración de Espumosos

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Acreditación: 6 ECTS
- » Dedicación: 16h/semana
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Acceso web: [www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/elaboracion-espumosos](http://www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/elaboracion-espumosos)

# 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 gasificación del vino es aquel proceso que, por ejemplo, identifican al champagne propio de Francia. No obstante, en ocasiones la automatización de técnicas que, con anterioridad, solían ser manuales y cuya elaboración les obligaba a seguir un procedimiento lento y escueto, se ha vuelto sistematizada y arriesgada en ocasiones. De ahí, que las empresas requieran a profesionales con altos conocimientos en los métodos de producción, las variedades, la maduración y la vendimia, entre otros. Atendiendo a esta demanda, TECH ha desarrollado un programa intensivo en torno a la elaboración de espumosos. Se trata de una titulación completa y rigurosa que cuenta con un equipo docente experimentado para que los alumnos profundicen en el método *charmat*, *gran bass* o autoclave, entre otras cuestiones. Todo ello, mediante un sistema sencilla y adaptado que, al ser 100% online, permite compaginar el estudio con el resto de actividades de la vida personal y profesional del alumno.





“

*Con este Curso Universitario conocerás a la perfección la recepción, el prensado y la elaboración del vino base en tan solo 6 semanas”*

Dada la exhaustiva elaboración que se precisa para la obtención de las burbujas en los vinos espumosos, la industria vinícola debe contar con profesionales que dominen los niveles de azúcar, la cantidad de dióxido de carbono disuelto en vino y la presión a la que se encuentra disuelto en el producto. Todo ello, desde su producción para poder elaborar la burbuja, respetando la calidad del mosto y su clarificación. Además, al ser un sector cada vez más exigente, el interés se deriva también a la rapidez de los procesos que sigan siendo eficientes para la calidad del producto final.

Por esta razón y con el fin de perfeccionar las habilidades de los egresados en Nutrición en el ámbito enológico, TECH ha desarrollado una titulación que profundiza en la definición, la tipología y la reglamentación de los vinos espumosos. Gracias a su estudio, los alumnos serán capaces de optimizar los métodos de producción y la burbuja en la elaboración de espumosos. Todo ello, mediante un aprendizaje enriquecedor que ofrecen los profesionales experimentados seleccionados por TECH para elaborar los contenidos del programa e impartir conocimientos teórico-prácticos a los especialistas.

Además, TECH aplica la novedosa metodología *Relearning* con el objetivo de eximir al alumnado de largas horas de memorización y posibilitar la asimilación progresiva y sencilla de los contenidos. Así se logra cualificar al alumno incorporando, a su vez, materiales teóricos y adicionales como: vídeo resúmenes, actividades y simulación de casos, entre otros. Una enseñanza 100% online, destinada a profesionales que apuestan por la experiencia universitaria online, sin desplazamientos, ni horarios prefijados.

Este **Curso Universitario en Elaboración de Espumosos** 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 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



*No pierdas más el tiempo, si deseas intervenir en la elaboración de espumosos como nutricionista especializado en Enología, únete a TECH”*

“

*La calidad del mosto y su clarificación van a determinar las características organolépticas de los vinos que supervises, ¿quieres hacerlo de manera exitosa?”*

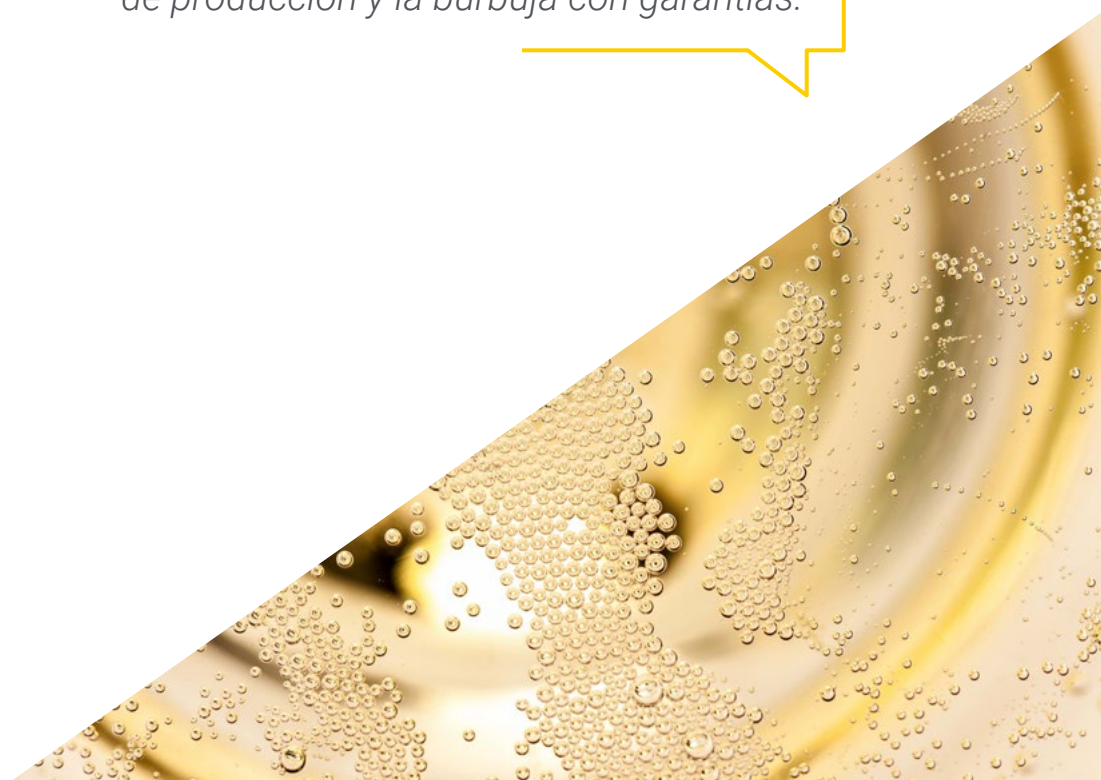
El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

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.

*Inscríbete ahora para descubrir el método tradicional, Transfer y Charmat de elaboración de vinos espumosos y optimizar tu servicio en la praxis.*

*Gracias a TECH, dominarás los métodos de producción y la burbuja con garantías.*



# 02 Objetivos

Este Curso Universitario en Elaboración de Espumosos ha sido diseñado para que los egresados en Nutrición y el resto de profesionales interesados en la gasificación del vino, se desarrollen en torno a los procesos de elaboración más novedosos. TECH consigue dotar de conocimientos teórico-prácticos a sus alumnos, gracias a la incorporación de múltiples herramientas pedagógicas que están replanteando el sector de la Educación. Gracias a ello, el alumno podrá disfrutar de una titulación adaptada a los nuevos tiempos y que aplica métodos eficaces de enseñanza para garantizar su instrucción.







“

*¿Deseas distinguirte del resto de nutricionistas?  
Perfecciona tus competencias en la fermentación  
ancestral y la gasificación de vinos con TECH”*



## Objetivos generales

- ♦ Aportar el mayor abanico de conocimientos vitícolas
- ♦ Descubrir al alumno la importancia de la viticultura para la elaboración de grandes vinos
- ♦ Inculcar la necesidad de protección del medio ambiente desde la sostenibilidad
- ♦ Fundamentar la importancia enológica de estos compuestos tanto en las etapas de vinificación como en el producto final
- ♦ Examinar los microorganismos asociados al proceso de vinificación, sus requerimientos nutricionales, las propiedades beneficiosas o perjudiciales que pueden aportar al vino
- ♦ Aportar los conocimientos para la elaboración de vinos blancos
- ♦ Determinar el amplio abanico de posibilidades existentes de forma que permita elegir los procesos más adecuados a un terroir, una variedad de uva y un estilo de vino determinado
- ♦ Desarrollar al máximo la enología más puntera para que el alumno pueda elaborar vinos blancos de máxima calidad
- ♦ Convertir al alumno en un experto de la elaboración de vinos tintos
- ♦ Determinar las variedades utilizadas o con potencialidad en la vinificación de espumosos
- ♦ Examinar los elementos vitivinícolas que inciden en la elaboración
- ♦ Generar conocimiento especializado sobre la Expedición: Preparación de los vinos para su consumo
- ♦ Establecer la importancia de la elaboración para este grupo de grandes vinos
- ♦ Fundamentar la necesidad de protección de estos tesoros patrimoniales como parte de nuestra cultura
- ♦ Ampliar los conocimientos sobre la clarificación y eliminación de los distintos componentes que puedan deprecia el vino
- ♦ Ampliar los conocimientos sobre la fabricación de una barrica
- ♦ Presentar la importancia del tostado de la barrica
- ♦ Profundizar en el análisis sensorial del vino. Aspectos a valorar y cómo llevarlo a cabo
- ♦ Identificar las alteraciones organolépticas del vino





## Objetivos específicos

---

- 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



*Escoge ahora una titulación que se adapta al paradigma digital y a ti para que estudies de manera flexible y cómoda”*

03

# Dirección del curso

TECH, en su interés por el rigor académico, ha recurrido a un equipo docente versado en Viticultura y Enología para transmitir todas las claves de una industria en auge y en contante cambio tecnológico. Gracias a su amplia experiencia en el sector, los docentes avalan los contenidos y garantizan una correcta instrucción del alumnado de manera sencilla y rápida. ¿Cómo es posible? Con el afán de profesionales que se desenvuelven diariamente en el área al que los alumnos desean acceder o donde los especialistas inscritos desean ascender.





“

*¿Vas a perder la oportunidad de instruirte con profesionales de la Viticultura? Aproxímate a las situaciones reales en el campo laboral, gracias a las experiencias de los docentes”*

## 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

### **Dña. Masa Guerra, Rocío**

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

# 04

## Estructura y contenido

El temario de este Curso Universitario en Elaboración de Espumosos ha sido pautado detalladamente por expertos del área vitivinícola, quienes transmitirán sus conocimientos mediante contenidos audiovisuales de fácil asimilación. Además, serán estos expertos quienes preparen al alumnado para su puesta en práctica en el campo real de actuación. En este ambiente profesional, el alumnado podrá contactar con los docentes a través de una vía de comunicación directa mediante la que resolverán todas sus cuestiones en torno a la materia. A su vez, TECH aplica la metodología *Relearning*, para eximir al alumnado de largas horas de memorización y que pueda asimilar todos los contenidos de forma paulatina y sencilla.





“

*Conoce las claves de la fermentación en los vinos espumosos para que puedas ofrecer un servicio de calidad en tu empresa”*

## Módulo 1. Vinificación de vinos espumosos

- 1.1. Los vinos espumosos: definición, tipología y reglamentación
  - 1.1.1. Los Vinos Espumosos
  - 1.1.2. Tipos de vinos espumosos
  - 1.1.3. Reglamentación OIV, reglamentación europea, otras reglamentaciones
- 1.2. Variedades, maduración y la vendimia
  - 1.2.1. Variedades internacionales
  - 1.2.2. Los tipos de vinos espumosos y sus variedades
  - 1.2.3. Controles de maduración y parámetros analíticos
  - 1.2.4. La vendimia
- 1.3. La recepción, el prensado y la elaboración del vino base
  - 1.3.1. La recepción y el prensado
  - 1.3.2. La calidad del mosto y su clarificación
  - 1.3.3. La vinificación del vino base
  - 1.3.4. La preparación del vino base
- 1.4. Métodos de producción y la burbuja
  - 1.4.1. Métodos de producción
  - 1.4.2. Los insumos secos
  - 1.4.3. Principios físicos, reológicos y dinámicos
  - 1.4.4. La burbuja en la copa
- 1.5. Método tradicional
  - 1.5.1. El pie de cuba
  - 1.5.2. El tiraje
  - 1.5.3. La rima o la crianza
  - 1.5.4. La expedición
- 1.6. Método charmat, gran bass o autoclave
  - 1.6.1. Tipos de vinos y calidades
  - 1.6.2. El vino base
  - 1.6.3. El pie de cuba y el tiraje
  - 1.6.4. La clarificación, estabilización, expedición y embotellado



- 1.7. Fermentaciones ancestrales
  - 1.7.1. La fermentación del vino base y su preparación
  - 1.7.2. La segunda fermentación
  - 1.7.3. La expedición
- 1.8. Gasificación de vinos
  - 1.8.1. El vino base
  - 1.8.2. La carbonatación
  - 1.8.3. Funcionamiento de las máquinas gasificadoras
- 1.9. Zonas productivas mundiales. métodos de producción
  - 1.9.1. Francia. El origen. Champagne, Cremant, Petillant
  - 1.9.2. Italia. Los maestros del Método autoclave. Prosecco, Asti, Fraciacorta
  - 1.9.3. España. El método tradicional en el clima mediterráneo. El Cava
  - 1.9.4. Resto del Mundo. La variedad y la innovación
- 1.10. La expedición y la degustación
  - 1.10.1. El último toque: Importancia del líquido de expedición
  - 1.10.2. Las bases y el vocabulario de la degustación
  - 1.10.3. La puesta en escena con el consumidor

“

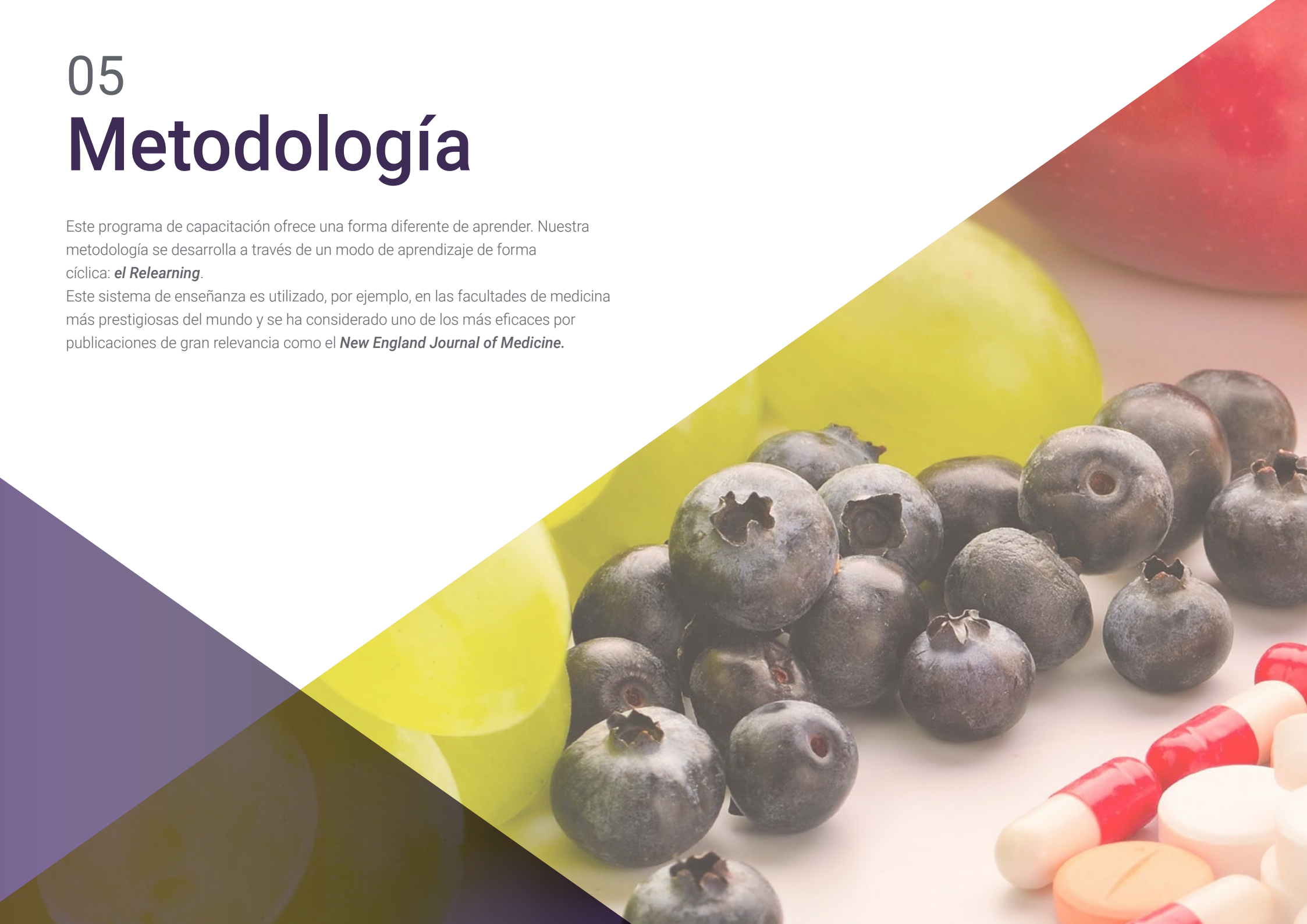
*No esperes más para actualizarte en un campo que se encuentra en auge entre los consumidores y en constante cambio desde el punto de vista tecnológico”*

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***.





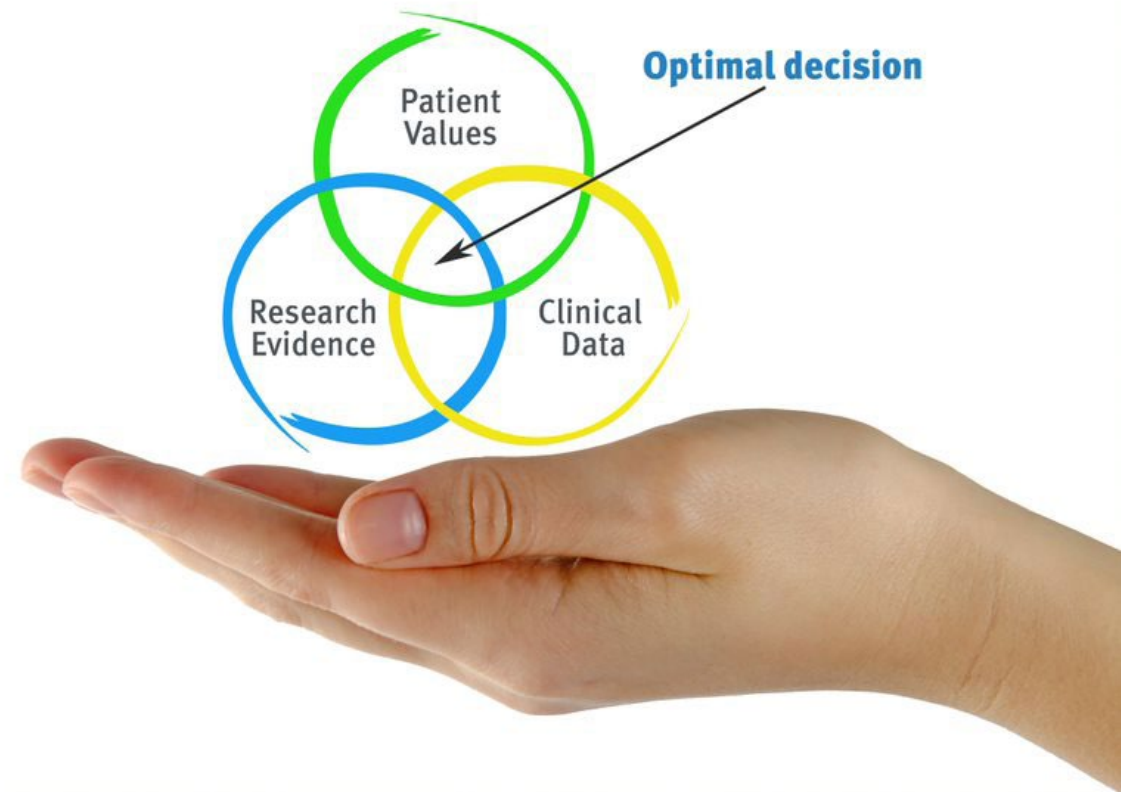
“

*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 tomaran 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 Espumosos garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.



“

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

Este **Curso Universitario en Elaboración de Espumosos** contiene el programa científico 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 **Curso Universitario** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

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

Título: **Curso Universitario en Elaboración de Espumosos**

ECTS: **6**

N.º Horas Oficiales: **150 h.**



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



## Curso Universitario

### Elaboración de Espumosos

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 semanas
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Acreditación: 6 ECTS
- » Dedicación: 16h/semana
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

# Curso Universitario

## Elaboración de Espumosos