Curso Universitario

Elaboración de Vinos Blancos

tech universidad

Curso Universitario
Elaboración de Vinos Blancos

- 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/elaboracion-vinos-blancos**

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 vino blanco se encuentra en auge al tomar todo el protagonismo entre las variedades de este producto. Y es que, en la actualidad ha dejado de acompañar únicamente al pescado o el marisco para formar parte de las reuniones sociales, los *snacks* e incluso los *brunch*. En su calidad van a intervenir directamente los especialistas que se dediquen a esta área y que cuenten con una puesta al día en la composición química del vino.
En esta línea, las empresas persiguen la perfección del producto final teniendo en cuenta sus beneficios para el consumidor, por lo que es preciso que cuenten con Nutricionistas expertos que sepan identificar el aporte nutricional de este producto y fomentarlo. TECH ha diseñado un programa 100% online que profundiza en los procesos de elaboración de vinos blancos para actualizar los conocimientos y perfeccionar las competencias de los profesionales que desean incorporarse a este sector.

Con este Curso Universitario dominarás la vinificación de vinos blancos y rosados y podrás distinguirte del resto de profesionales del sector con una cualificación nutricional específica en este producto"

El tipo más popular entre el vino blanco es el seco que se obtiene mediante una fermentación ininterrumpida. Su consumo ha crecido de manera exponencial en los últimos años, al igual que el de los rosados. Y es que, distintos estudios han demostrado que este producto ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, mejorar la salud pulmonar y prevenir el cáncer u otras patologías degenerativas. Entre las propiedades nutricionales que lo logran, se encuentran la vitamina A, el potasio y un aporte de calcio y magnesio, además de distintos minerales cono el zinc o el hierro. Las empresas, conscientes de ello, cuentan con especialistas en Nutrición enfocados al control de los vinos para mejorar el valor nutricional del producto.

Por esta razón TECH ha diseñado una titulación destinada a egresados en Nutrición y el resto de profesionales interesados en el desarrollo de los vinos blancos, con el fin de que dominen la elaboración de esta variante vinícola. Cursando este programa, el alumnado será capaz de profundizar en las características diferenciadoras de los procesos de vinificación de vinos blancos y de desarrollar los conocimientos de elaboración que permitan tomar las mejores decisiones en las distintas fases del vino blanco elegido, entre otras competencias.

TECH logra cualificar a la perfección a sus alumnos gracias al respaldo de un equipo profesional experto en Viticultura y que cuenta con años de experiencia en este campo. Además, las diversas herramientas pedagógicas que aplica TECH, hacen del Curso Universitario una experiencia enriquecedora y dinámica. Una de ellas es el método de aprendizaje *Relearning*, que garantiza la asimilación de los contenidos por parte de los especialistas de forma paulatina, para eximirle de largas horas de memorización. A su vez, la Universidad facilita el estudio a través de materiales audiovisuales en distintos formatos y con contenidos adicionales que ayudarán al alumnado a alcanzar tus objetivos.

Este **Curso Universitario en Elaboración de Vinos Blancos** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en innovación 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 esperes más, elige una titulación que te permita compaginar tu empleo actual con el desarrollo de tus capacidades como nutricionista experto en el sector vitivinícola"

¿Todavía no dominas los procesos de fermentación de vinos de hielo? Aumenta tus conocimientos desde el enfoque nutricional para que promuevas la satisfacción de este producto en el consumidor"

En el Campus Virtual podrás acceder a innumerables horas de material didáctico de gran calidad y contactar directamente con los docentes para resolver tus dudas.

Intervén en la elaboración ecológica del vino blanco y los rosados para aplicar criterios de calidad responsables con el medio ambiente.

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 Blancos pretende ampliar y actualizar los conocimientos de los egresados en Nutrición, entre otros profesionales interesados en el área vitivinícola. Un programa con la finalidad de que el alumnado domine los valores nutricionales del vino y los microorganismos que aportan características específicas a cada tipo. A su vez, el programa indaga en la recepción de la uva blanca, los parámetros de maduración, las actuaciones prefermentación y todos los procedimientos clave en el desarrollo del producto. De esta forma, el especialista adquirirá los conceptos necesarios para ponerse al día en las tendencias de los consumidores y estará a la altura de las exigencias del sector actual.

Estás a un paso, de alcanzar tu objetivo, obtén todas las facilidades que te ofrece TECH estudiando este Curso Universitario en modalidad 100% online"

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

El cuidado del viñedo es fundamental para la correcta elaboración del vino, matricúlate ahora en este programa y descúbrelo"

Objetivos específicos

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

03

Dirección del curso

En su línea de rigor académico, TECH ha recurrido a especialistas versados en Viticultura que, además, cuentan con años de experiencia en el sector. Gracias a este equipo docente, el alumnado no solo contará con conocimientos teóricos, sino que podrá adquirir los consejos de la actuación profesional de cara a su desarrollo empresarial. Además, los especialistas contarán con una vía de comunicación directa, el Campus Virtual, mediante la que podrán resolver todas sus dudas en cuanto a la materia.

¿Vas a perder la posibilidad de instruirte de la mano de los mejores profesionales que cuentan con años de experiencia en el sector de la Viticultura? Aprende de ellos gracias a TECH"

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 Curso Universitario en Elaboración de Vinos Blancos ha sido diseñado bajo las pautas del equipo de docentes expertos la industria vitivinícola. Además, TECH incorpora multitud de facilidades académicas, como la modalidad 100% online, para que el alumnado se instruya de manera sencilla y dinámica. Asimismo, el seguimiento del programa podrá ser adaptado por el especialista según sean sus necesidades personales y profesionales. A su vez, TECH aplica el novedoso sistema *Relearning*, que les facilitará la asimilación del temario, sin depender de largas horas de memorización comunes en programas ortodoxos.

Analiza las estrategias que utilizan los expertos en los procesos de clarificación estabilización y filtrado de vinos blancos y propón nuevas alternativas más eficientes que aporten valor nutricional al producto final"

Módulo 1. Vinificación de Vinos Blancos y Rosados

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

No esperes más, alcanza ahora una cualificación exhaustiva en vinos blancos y rosados gracias a este programa que se adapta a ti y a tus necesidades"

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.

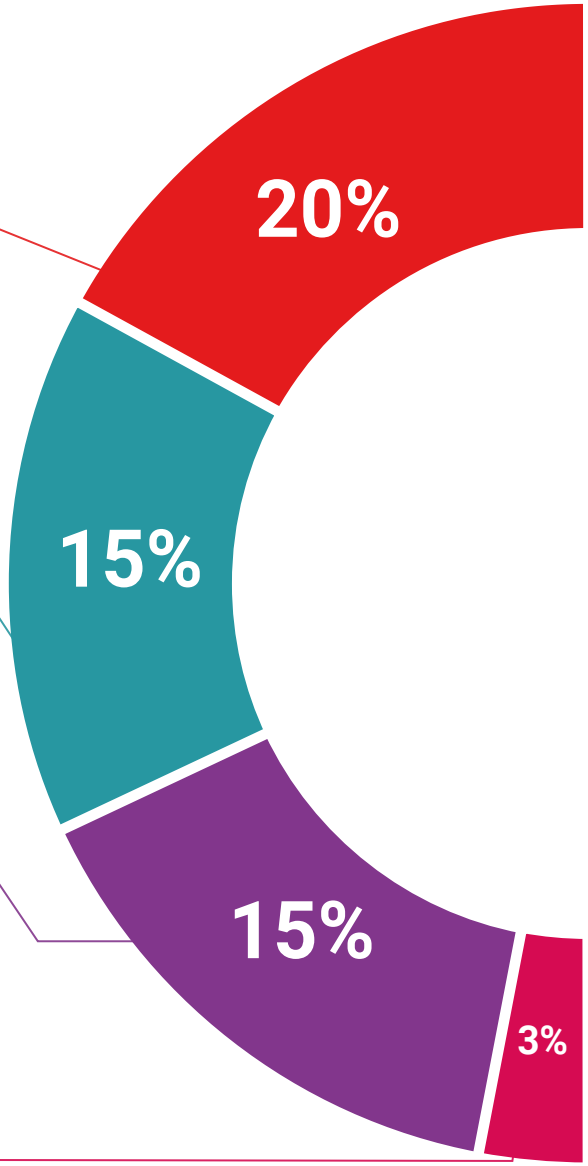
Resúmenes interactivos

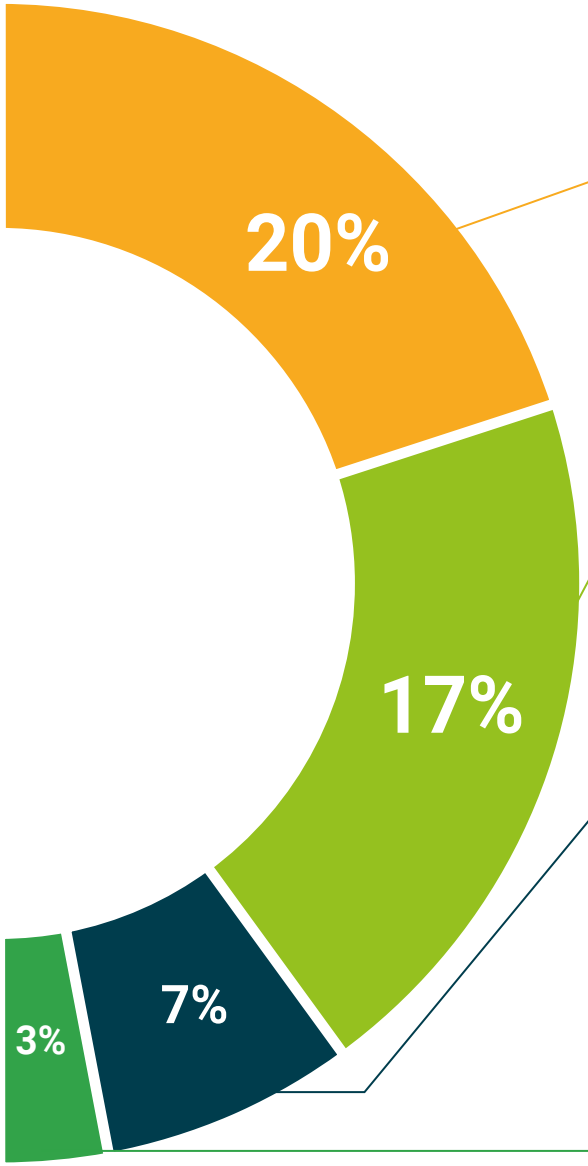
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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 Elaboración de Vinos Blancos 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 Elaboración de Vinos Blancos** 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 Elaboración de Vinos Blancos**

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 Elaboración de Vinos Blancos

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
Elaboración de Vinos Blancos

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

Curso Universitario

Elaboración de Vinos Blancos