

**Diplomado**

Elaboración de Vinos Especiales





## Diplomado

### Elaboración de Vinos Especiales

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

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

# 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

Las características tan singulares que presentan los vinos licorosos, los dulces naturales, los de podredumbre noble y los de velo, entre otros que son catalogados como vinos especiales, hacen que generar el mismo producto que cuente con los componentes exactos resulte casi imposible. No obstante, el factor clave de las empresas para distinguirse es, sin duda, los profesionales que inciden en los procesos de elaboración, contando por supuesto con los nutricionistas. Este sector específico va a ayudar en la aportación de nutrientes y las cantidades idóneas para que los vinos generados cuenten con una calidad exigente y ofrezcan beneficios a los consumidores. Por esta razón, TECH ha desarrollado un programa 100% online que profundiza en las variedades vinícolas con el fin de actualizar los conocimientos de los egresados en Nutrición que desean incorporarse a este sector o aquellos profesionales que ya se encuentran trabajando en él.





“

*Con este Diplomado comprenderás los factores del clima y el ciclo biológico de la vid que influyen en la elaboración de los vinos especiales en tan solo horas de titulación”*

Dada la fuerte competitividad latente en el mercado vinícola, las empresas están dando un paso más allá. Se trata de perfeccionar el proceso de elaboración, desde la plantación hasta el embotellado cuidando no solo la estética del producto y su sabor, sino atendiendo a sus aromas, densidad y, sobre todo, la composición nutritiva que presenta. Todo ello, requiere del apoyo de especialistas altamente cualificados y que se encuentren al día de las variedades de los vinos especiales y sus características.

Por esta razón, TECH ha diseñado un programa destinado a egresados en Nutrición y al resto de especialistas que desean aumentar sus competencias teórico-prácticas y optimizar la elaboración de los vinos especiales. Una titulación que persigue el rigor y la calidad exigida por los profesionales de la alimentación y que profundiza en las variantes del vino, como los dulces naturales, los licorosos y los vinos de velo, entre muchos otros. A su vez, este programa cuenta con el respaldo y el aval de un grupo docente experimentado en el área que ha sido minuciosamente seleccionado para elaborar los contenidos e impartir los conocimientos al alumnado.

Además, TECH ha incorporado un conjunto de herramientas pedagógicas novedosas que hacen de la titulación académica, una experiencia ágil y enriquecedora. Gracias a ello, el acceso a este programa es universal y el alumnado podrá instruirse sea cual sea su situación contando con la flexibilidad horaria y de desplazamiento que ofrece TECH. Asimismo, los especialistas contarán con una guía de referencia descargable que, una vez conservada en su dispositivo electrónico, podrán consultar incluso sin conexión a internet.

Este **Diplomado en Elaboración de Vinos Especiales** 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, distínguese entre el resto de nutricionistas del sector del vino profundizando en cada uno de los componentes y los lugares de procedencia de los vinos dulces”*

“

*¿Todavía no dominas la composición de los vinos tardíos? Sé partícipe en el control de azúcar y los ácidos, gracias a los conocimientos teórico-prácticos que te facilita el presente programa”*

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.

*Los vinos dulces naturales de podredumbre noble y los vinos de velo presentan en su mayoría crianzas de carácter biológico.*

*Promueve este sistema gracias a los conocimientos que te ofrece TECH.*

*¿Estás interesado en perfeccionar tus competencias en la industria vitivinícola? Adéntrate en las distintas categorías de vino para que contribuyas a la calidad de los resultados.*



# 02 Objetivos

Este Diplomado en Elaboración de Vinos Especiales tiene como principal objetivo ampliar y actualizar los conocimientos de los egresados en Nutrición y el resto de profesionales interesados en la composición química y nutricional de los vinos especiales. Un programa que persigue la perfección de las habilidades de los especialistas, para que sean capaces de proyectar su interés en la distinción de los vinos y determinar con seguridad cada una de las tipologías y la clasificación de los mismos. Para lograrlo, la titulación acercará al alumnado a las variedades de vinos licorosos, generosos, los dulces naturales y su crianza, entre otras muchas cuestiones.



“

*Cumple tus objetivos e influye en la cantidad de calorías que presentan los vinos especiales conservando la calidad de los mismos y mejorando el producto final”*



## 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

---

- Ampliar conocimientos sobre la categoría de Vinos especiales
- Determinar cada una de las tipologías y la clasificación de los vinos que la componen
- Transmitir una parte de nuestra cultura y patrimonio que hacen que estos vinos sean únicos e irrepetibles y están asociados a un clima, suelos, variedades de vid y elaboraciones que tienen personalidad propia
- Presentar cada uno de los distintos vinos y su zona de procedencia
- Fomentar el interés del alumno por identificar cada vino distinto
- Demostrar que el conocimiento profundo de, en este caso, los vinos Especiales, nos lleva a establecer un nexo cultural y patrimonial
- Generar el suficiente interés por los vinos de elaboraciones especiales



*Matricúlate ahora y descubre tú mismo todas las facilidades que TECH te ofrece durante las 6 semanas de titulación académica”*

# 03

## Dirección del curso

Para elaborar los contenidos de esta titulación de manera fehaciente e impartir los conocimientos teóricos-prácticos de manera eficiente, TECH ha recurrido a un equipo profesional experimentado en el área vitivinícola. Se trata de docentes expertos en Nutrición, que se han desarrollado durante años en este sector y cuentan con numerosos reconocimientos. Además, los alumnos podrán contactar con ellos, a través del Campus Virtual, para que puedan resolver las cuestiones en relación a la materia. Todo un aprendizaje focalizado en el alumno y sus necesidades, para hacer posible el seguimiento de la titulación y compaginarlo con otras actividades diarias.



“

*¿Vas a perder la oportunidad de instruirte con especialistas versados en vinos irrepetibles? Descubre los beneficios nutricionales de este producto gracias a su orientación académica”*

## 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. 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

# 04

## Estructura y contenido

El temario de este Diplomado en Elaboración de Vinos Especiales ha sido desarrollado bajo las pautas de por expertos que trabajan en Viticultura y que se han desarrollado durante años en este campo agrícola. Asimismo, TECH ofrece al alumnado numerosos materiales audiovisuales en distintos formatos: vídeo resúmenes, actividades y simulación de casos, entre otros, con el fin de dinamizar la titulación. De este modo, TECH pretende sacar el máximo rendimiento por parte del alumnado y agilizar el proceso académico en tan solo horas. Para lograrlo, la metodología *Relearning* de la que esta Universidad es pionera, permite eximir al alumnado de horas de memorización y le facilita la asimilación de los contenidos de forma paulatina y sencilla.





“

*¿Deseas ser un especialista en la vinificación de vinos licorosos? Estudia las zonas en las que la crianza de vinos licorosos es más común y reconocida”*

**Módulo 1.** Vinificación de vinos licorosos, vinos dulces naturales vinos de podredumbre noble y vinos de velo

- 1.1. Vinos licorosos: clasificación, variedades y zonas de producción
- 1.2. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos, parámetros de maduración de las uvas
- 1.3. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos, procesos de elaboración: el encabezado
- 1.4. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos, procesos de elaboración: la crianza
- 1.5. Vinos de velo: variedades y zonas de producción
- 1.6. Vinos dulces naturales: variedades y zonas de producción
- 1.7. Vinos dulces naturales: parámetros de maduración de uvas
- 1.8. Vinos dulces naturales: procesos de elaboración
- 1.9. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces. La podredumbre noble
- 1.10. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces: vinos de vendimia tardía





“

*Una titulación hecha para profesionales como tú, interesados en perfeccionar sus conocimientos en vinos especiales para la identificación de nutrientes en su composición”*

05

# Metodología de estudio

TECH es la primera universidad en el mundo que combina la metodología de los **case studies** con el **Relearning**, un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración dirigida.

Esta disruptiva estrategia pedagógica ha sido concebida para ofrecer a los profesionales la oportunidad de actualizar conocimientos y desarrollar competencias de un modo intenso y riguroso. Un modelo de aprendizaje que coloca al estudiante en el centro del proceso académico y le otorga todo el protagonismo, adaptándose a sus necesidades y dejando de lado las metodologías más convencionales.



“

*TECH te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera”*

## El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

En la metodología de estudios de TECH el alumno es el protagonista absoluto. Las herramientas pedagógicas de cada programa han sido seleccionadas teniendo en cuenta las demandas de tiempo, disponibilidad y rigor académico que, a día de hoy, no solo exigen los estudiantes sino los puestos más competitivos del mercado.

Con el modelo educativo asincrónico de TECH, es el alumno quien elige el tiempo que destina al estudio, cómo decide establecer sus rutinas y todo ello desde la comodidad del dispositivo electrónico de su preferencia. El alumno no tendrá que asistir a clases en vivo, a las que muchas veces no podrá acudir. Las actividades de aprendizaje las realizará cuando le venga bien. Siempre podrá decidir cuándo y desde dónde estudiar.

“

*En TECH NO tendrás clases en directo  
(a las que luego nunca puedes asistir)”*



### Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

TECH se caracteriza por ofrecer los itinerarios académicos más completos del entorno universitario. Esta exhaustividad se logra a través de la creación de temarios que no solo abarcan los conocimientos esenciales, sino también las innovaciones más recientes en cada área.

Al estar en constante actualización, estos programas permiten que los estudiantes se mantengan al día con los cambios del mercado y adquieran las habilidades más valoradas por los empleadores. De esta manera, quienes finalizan sus estudios en TECH reciben una preparación integral que les proporciona una ventaja competitiva notable para avanzar en sus carreras.

Y además, podrán hacerlo desde cualquier dispositivo, pc, tableta o smartphone.

“

*El modelo de TECH es asincrónico, de modo que te permite estudiar con tu pc, tableta o tu smartphone donde quieras, cuando quieras y durante el tiempo que quieras”*

## Case studies o Método del caso

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, su función era también presentarles situaciones complejas reales. Así, podían tomar decisiones y emitir juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Con este modelo de enseñanza es el propio alumno quien va construyendo su competencia profesional a través de estrategias como el *Learning by doing* o el *Design Thinking*, utilizadas por otras instituciones de renombre como Yale o Stanford.

Este método, orientado a la acción, será aplicado a lo largo de todo el itinerario académico que el alumno emprenda junto a TECH. De ese modo se enfrentará a múltiples situaciones reales y deberá integrar conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones. Todo ello con la premisa de responder al cuestionamiento de cómo actuaría al posicionarse frente a eventos específicos de complejidad en su labor cotidiana.



## Método Relearning

En TECH los *case studies* son potenciados con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

Este método rompe con las técnicas tradicionales de enseñanza para poner al alumno en el centro de la ecuación, proveyéndole del mejor contenido en diferentes formatos. De esta forma, consigue repasar y reiterar los conceptos clave de cada materia y aprender a aplicarlos en un entorno real.

En esta misma línea, y de acuerdo a múltiples investigaciones científicas, la reiteración es la mejor manera de aprender. Por eso, TECH ofrece entre 8 y 16 repeticiones de cada concepto clave dentro de una misma lección, presentada de una manera diferente, con el objetivo de asegurar que el conocimiento sea completamente afianzado durante el proceso de estudio.

*El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu especialización, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.*



## Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

Para aplicar su metodología de forma eficaz, TECH se centra en proveer a los egresados de materiales didácticos en diferentes formatos: textos, vídeos interactivos, ilustraciones y mapas de conocimiento, entre otros. Todos ellos, diseñados por profesores cualificados que centran el trabajo en combinar casos reales con la resolución de situaciones complejas mediante simulación, el estudio de contextos aplicados a cada carrera profesional y el aprendizaje basado en la reiteración, a través de audios, presentaciones, animaciones, imágenes, etc.

Y es que las últimas evidencias científicas en el ámbito de las Neurociencias apuntan a la importancia de tener en cuenta el lugar y el contexto donde se accede a los contenidos antes de iniciar un nuevo aprendizaje. Poder ajustar esas variables de una manera personalizada favorece que las personas puedan recordar y almacenar en el hipocampo los conocimientos para retenerlos a largo plazo. Se trata de un modelo denominado *Neurocognitive context-dependent e-learning* que es aplicado de manera consciente en esta titulación universitaria.

Por otro lado, también en aras de favorecer al máximo el contacto mentor-alumno, se proporciona un amplio abanico de posibilidades de comunicación, tanto en tiempo real como en diferido (mensajería interna, foros de discusión, servicio de atención telefónica, email de contacto con secretaría técnica, chat y videoconferencia).

Asimismo, este completísimo Campus Virtual permitirá que el alumnado de TECH organice sus horarios de estudio de acuerdo con su disponibilidad personal o sus obligaciones laborales. De esa manera tendrá un control global de los contenidos académicos y sus herramientas didácticas, puestas en función de su acelerada actualización profesional.



*La modalidad de estudios online de este programa te permitirá organizar tu tiempo y tu ritmo de aprendizaje, adaptándolo a tus horarios”*

### La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los alumnos que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al alumno una mejor integración en el mundo real.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.

## La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

Los resultados de este innovador modelo académico son constatables en los niveles de satisfacción global de los egresados de TECH.

La valoración de los estudiantes sobre la calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso y sus objetivos es excelente. No en valde, la institución se convirtió en la universidad mejor valorada por sus alumnos según el índice global score, obteniendo un 4,9 de 5.

*Accede a los contenidos de estudio desde cualquier dispositivo con conexión a Internet (ordenador, tablet, smartphone) gracias a que TECH está al día de la vanguardia tecnológica y pedagógica.*

*Podrás aprender con las ventajas del acceso a entornos simulados de aprendizaje y el planteamiento de aprendizaje por observación, esto es, Learning from an expert.*



Así, en este programa estarán disponibles los mejores materiales educativos, preparados a conciencia:



#### Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



#### Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



#### Resúmenes interactivos

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

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



#### Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





**Case Studies**

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



**Testing & Retesting**

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



**Clases magistrales**

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos. El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.



**Guías rápidas de actuación**

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



06

# Titulación

El Diplomado en Elaboración de Vinos Especiales garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Diplomado expedido por TECH Universidad.



“

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

Este **Diplomado en Elaboración de Vinos Especiales** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal\* con acuse de recibo su correspondiente título de **Diplomado** emitido por **TECH Universidad**.

Este título expedido por **TECH Universidad** expresará la calificación que haya obtenido en el Diplomado, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Diplomado en Elaboración de Vinos Especiales**

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

Duración: **6 semanas**



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



## Diplomado

Elaboración de  
Vinos Especiales

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

**Diplomado**

Elaboración de Vinos Especiales

