

Diplomado

Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos



Diplomado

Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos

- » 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/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

pág. 20

06

Titulación

pág. 28

01

Presentación

El análisis sensorial es uno de los puntos más importantes 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 Diplomado 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 Diplomado 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 Diplomado 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 **Diplomado en Cata y Reconocimiento de Defectos del Vino** 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 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 Diplomado”

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.

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 Diplomado.



02 Objetivos

El diseño del Diplomado 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 Diplomado 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 Diplomado 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
 - 1.1.1. Ácidos del mosto y del vino
 - 1.1.2. Azúcares de la uva y del vino
 - 1.1.3. Compuestos fenólicos
 - 1.1.4. Alcoholes
 - 1.1.5. Compuestos aromáticos
 - 1.1.6. Otros componentes del vino
- 1.2. Procedimiento del análisis sensorial del vino
 - 1.2.1. Fase visual
 - 1.2.2. Fase olfativa
 - 1.2.3. Fase gustativa
 - 1.2.4. Conservación y servicio de los distintos tipos de vinos. Decantación y aireación
- 1.3. Alteraciones en la fase visual del vino
 - 1.3.1. Evolución del color y subida de tonalidad
 - 1.3.2. Presencia de turbidez
 - 1.3.3. Presencia de sólidos o precipitados
- 1.4. Alteraciones organolépticas debidas a la uva
 - 1.4.1. Aromas de carácter herbáceo
 - 1.4.2. Gustos químicos y yodados
 - 1.4.3. Gustos a humedad o tierra húmeda
- 1.5. Alteraciones debidas a los compuestos azufrados del vino y su reducción
 - 1.5.1. Formación de compuestos azufrados durante fermentación alcohólica
 - 1.5.2. Formación de sulfhídrico y mercaptanos durante el almacenamiento del vino
 - 1.5.3. Formación de disulfuro
 - 1.5.4. Gusto de luz
- 1.6. Alteraciones oxidativas del vino
 - 1.6.1. Enzimas oxidativas procedentes de la uva
 - 1.6.2. Control de la oxidación del mosto y del vino
 - 1.6.3. Formación de etanal o acetaldehído
 - 1.6.4. Formación de acetato de etilo y otros acetatos sensorialmente negativos



- 1.7. Alteraciones debidas a levaduras
 - 1.7.1. Refermentación
 - 1.7.2. Flores del vino
 - 1.7.3. Des-acidificación
 - 1.7.4. Formación de Etil-fenoles, olor a cuadra o "animal"
- 1.8. Alteraciones del vino relacionadas con los hongos y determinados compuestos volátiles
 - 1.8.1. Gusto a almendra amarga
 - 1.8.2. Tricolor anisol "gusto a corcho"
 - 1.8.3. Tetracloro anisol y otros compuestos que deprecian el vino
- 1.9. Alteraciones del vino por a bacterias lácticas
 - 1.9.1. Picado láctico
 - 1.9.2. Ahilado o grasa del vino
 - 1.9.3. Degradación de ácidos orgánicos
 - 1.9.4. Degradación del glicerol "amargor"
- 1.10. Alteraciones debidas a bacterias acéticas
 - 1.10.1. Picado acético
 - 1.10.2. Degradación de azúcares
 - 1.10.3. Transformación de ácidos del vino



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



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***.





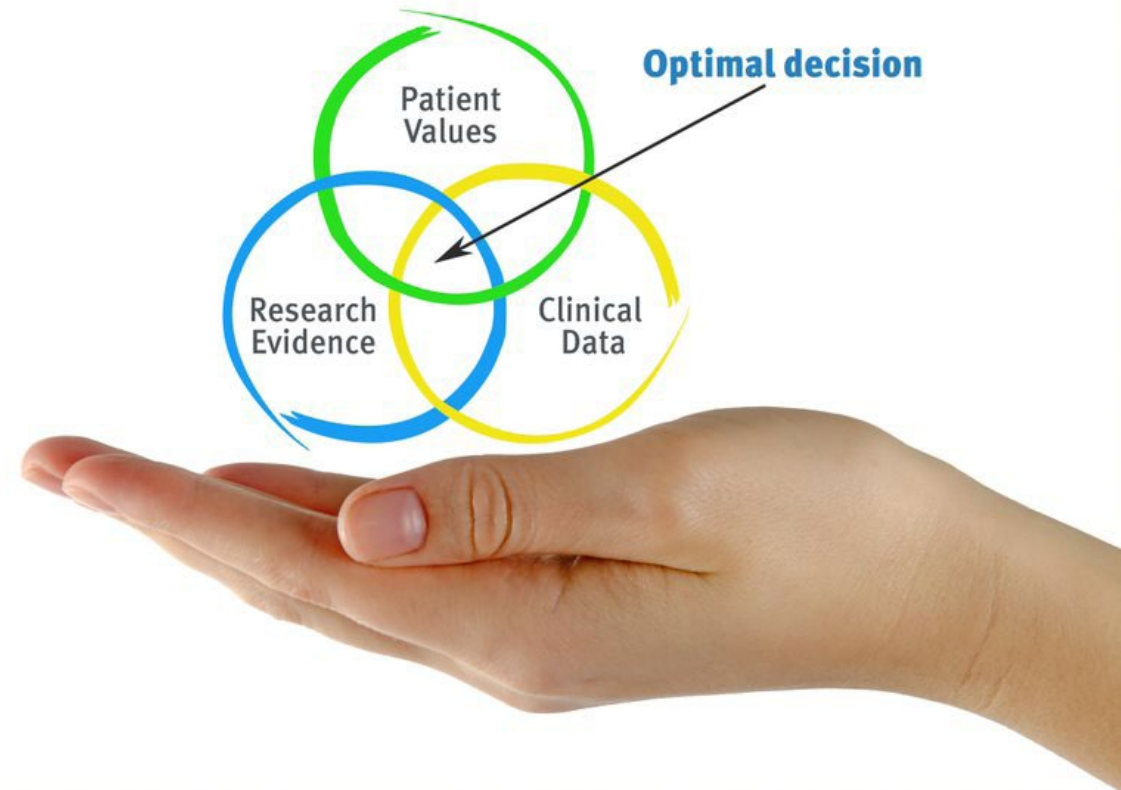
“

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



“

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

Este **Diplomado en Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos** 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 **Diplomado** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

El título expedido por **TECH Universidad Tecnológica** 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 Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos**

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.



Diplomado

Cata y Reconocimiento de Defectos en Vinos

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

Diplomado

Cata y Reconocimiento
de Defectos en Vinos