

Diplomado

Crianza y Envejecimiento de Vinos



Diplomado

Crianza y Envejecimiento de Vinos

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

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/curso-universitario/crianza-envejecimiento-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

Una de las claves principales que confiere al vino una serie de transformaciones y cualidades aromáticas, gustativas y físico químicas es el tiempo que este pasa dentro de una barrica. Este proceso que dura varios meses le permitirá a la bebida mantenerse a lo largo del tiempo y protegerlo contra una posible evolución negativa. Las barricas pueden ser de diversos tipos, influyendo cada uno de estos en el aporte de aromas, sabores y, en definitiva, esos ápices diferenciadores entre las creaciones de un enólogo y otro. Teniendo en cuenta estos innumerables detalles y la manera en la que el sector continúa en crecimiento y especialización, TECH ha creado este programa totalmente online, con el que los alumnos se podrán especializar de una forma totalmente flexible y adaptable a las necesidades de cada uno.



“

Gracias a esta especialización podrás desarrollar al máximo la enología más vanguardista para así poder elaborar vinos de excelente calidad”

El desarrollo tecnológico y de materiales en la sociedad ha supuesto un inequívoco avance en lo que a optimización, cuidados y eficiencia de almacenamiento de productos se refiere. Si bien es verdad que los tiempos cambian, hay ciertas actividades que no lo hacen, o al menos no se separan de lo que fueron en sus inicios. Con respecto al almacenaje del vino, los procesos de envejecimiento y crianza del mismo han tenido como base el uso de barricas de roble.

Cada una de los distintos tipos de madera utilizadas, así como la capacidad de almacenamiento de las barricas y el tiempo que la bebida permanece dentro de estas, aportan ciertas características de gusto, físico químicas y de olfato totalmente diferentes. En términos específicos se conocerá y aprenderá sobre el porqué y cómo se utilizan las barricas de roble en la crianza de vinos, y se analizará sobre las distintas especificidades de los diferentes tipos de roble a nivel físico y de impacto que tienen en contacto con el vino. Determinando las distintas etapas de fabricación de una barrica desde la tala del propio árbol hasta la llegada a una bodega.

Este Diplomado busca que cualquier profesional del mundo vinícola aprenda todos los detalles relacionados con los materiales y aplicabilidades de la madera de roble en la conserva del vino. Así pues, podrá desarrollar sus capacidades enológicas y subir al siguiente peldaño en lo que al apartado de Crianza y Envejecimiento del Vino se refiere, posicionándose al timón de un sector que día tras día demanda a los profesionales más cualificados.

Un Diplomado 100% online en el que los materiales, la organización y en general la metodología de estudio son sumamente flexibles y adaptativas a las necesidades de cada estudiante.

Este **Diplomado en Crianza y Envejecimiento de Vinos** contiene el programa educativo 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 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



Aprenderás sobre la clarificación y eliminación de los componentes que pueden deprecia al vino

“

Con este Diplomado conocerás y aprenderás cada detalle sobre las barricas de vino y la importancia de estas a la hora de hacer un vino de buen nivel”

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.

TECH ha aunado numerosos conocimientos claves del mundo de la enología para hacer de este programa una catapulta para tu futuro profesional.

Conviértete en un especialista sobre Envejecimiento y Crianza de Vino con un formato de estudio innovador y puntero en el sector.



02 Objetivos

El diseño del programa de este Diplomado hará que el alumno adquiera las competencias necesarias para especializarse en lo correspondiente a la Crianza y Mantenimiento del Vino. El conocimiento de los distintos tipos de almacenaje en barrica, las cualidades que estas puedan ofrecerle a la bebida según qué materiales, así como los procesos de maduración y conservación del mismo, harán que cualquier profesional que busque diferenciarse y posicionarse a la vanguardia del sector opte por esta titulación. En un mundo en crecimiento continuo es clave saber de qué manera utilizar nuevas técnicas o nueva información, y es por ello que TECH ha establecido una serie de objetivos generales y específicos para la profesionalización de sus estudiantes.



“

Capacítate con este programa y aprende sobre la clarificación y eliminación de los distintos componentes que puedan depreciaar el vino”



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 identificar y conocer las diferentes etapas de la fabricación de una barrica
- Ilustrar los elementos de diferenciación entre los diferentes fabricantes
- Ser consciente de que la barrica no tiene únicamente unos aportes aromáticos, sino que es un elemento de estabilización de los vinos
- Analizar la composición del roble
- Determinar la diferencia entre roble francés, americano y del este de Europa
- Examinar los fenómenos de interacción entre la barrica de roble y el vino
- Fundamentar la importancia de los elagitaninos
- Ser capaz de entender el concepto de grano



Gracias a una metodología de aprendizaje flexible y adaptativa, podrás aprender de manera dinámica y sin que suponga un esfuerzo”

03

Dirección del curso

En busca de la excelencia en los materiales que se imparten, TECH cuenta con un marco de profesionales con el que se ha podido elaborar unos contenidos para poder especializarte en lo referente a la Crianza y Envejecimiento de Vino. Teniendo esto en cuenta, este Diplomado cuenta con un grupo docente cuyo prestigio en la materia habla por sí solo, y con el que el alumnado podrá continuar desarrollando su crecimiento en este mundo profesional.



“

Conviértete en un profesional destacado en el sector de la Crianza y Envejecimiento de Vino de la mano de profesionales del más alto prestigio”

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. 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

04

Estructura y contenido

Todo el contenido incluido en el temario de este Diplomado ha sido elaborado con el objetivo de aportar las claves para desarrollar una práctica profesional en Crianza y Envejecimiento de Vinos. Desde la primera parte del módulo hasta el final del mismo, se realizará un recorrido de cada una de las partes que conforman las claves tanto teóricas como prácticas de esta actividad profesional.





“

En este Diplomado aprenderás las claves relacionadas al uso de los distintos tipos de roble y la manera en la que estos influyen en la elaboración de un vino de calidad”

Módulo 1. Importancia de la barrica de roble en la crianza de los vinos

- 1.1. Importancia del roble para la fabricación de barricas
 - 1.1.1. Uso de la barrica. Historia
 - 1.1.2. Conocimiento sobre la madera de tonelería
 - 1.1.3. Utilización de la barrica en vinos blancos secos
 - 1.1.4. Utilización de la barrica en vinos tintos
- 1.2. El roble
 - 1.2.1. Morfología y anatomía
 - 1.2.2. Diferenciación botánica y orígenes
 - 1.2.3. Noción de grano y porosidad
- 1.3. Selección de la madera
 - 1.3.1. Selección en el bosque
 - 1.3.2. Selección en el aserradero
 - 1.3.3. Selección en la tonelería
- 1.4. El secado y la maduración de la madera
 - 1.4.1. El secado de la madera
 - 1.4.2. Maduración de la madera
 - 1.4.3. Importancia de los microorganismos durante el secado
- 1.5. Fabricación de barricas
 - 1.5.1. La transformación de las duelas
 - 1.5.2. Ensamblaje de las duelas
 - 1.5.3. El tostado de la barrica
 - 1.5.4. Fabricación de las tapas de la barrica
 - 1.5.5. Acabado de la barrica
- 1.6. Aportes aromáticos de la barrica de roble
 - 1.6.1. Aportes aromáticos del roble francés
 - 1.6.2. Aportes aromáticos del roble americano
 - 1.6.3. Aportes aromáticos del roble del este de Europa





- 1.7. El tanino del roble
 - 1.7.1. Los elagitaninos
 - 1.7.2. Interés enológico
 - 1.7.3. Importancia del tanino en la estructura del vino
 - 1.7.4. Cinética de cesión de los taninos de la barrica en el tiempo
- 1.8. La barrica, un recipiente impermeable y poroso
 - 1.8.1. Impermeabilidad de la barrica
 - 1.8.2. Porosidad de la barrica
 - 1.8.3. Importancia de la barrica en la elaboración de guarda
- 1.9. El buen uso de la barrica de roble
 - 1.9.1. Recepción de la barrica nueva
 - 1.9.2. Mantenimiento de las barricas en el tiempo
 - 1.9.3. Reparación de las fugas
- 1.10. La segunda vida de la barrica de roble
 - 1.10.1. El interés de la barrica de ocasión
 - 1.10.2. Uso de la barrica de ocasión para espirituosos
 - 1.10.3. Alternativas al uso enológico



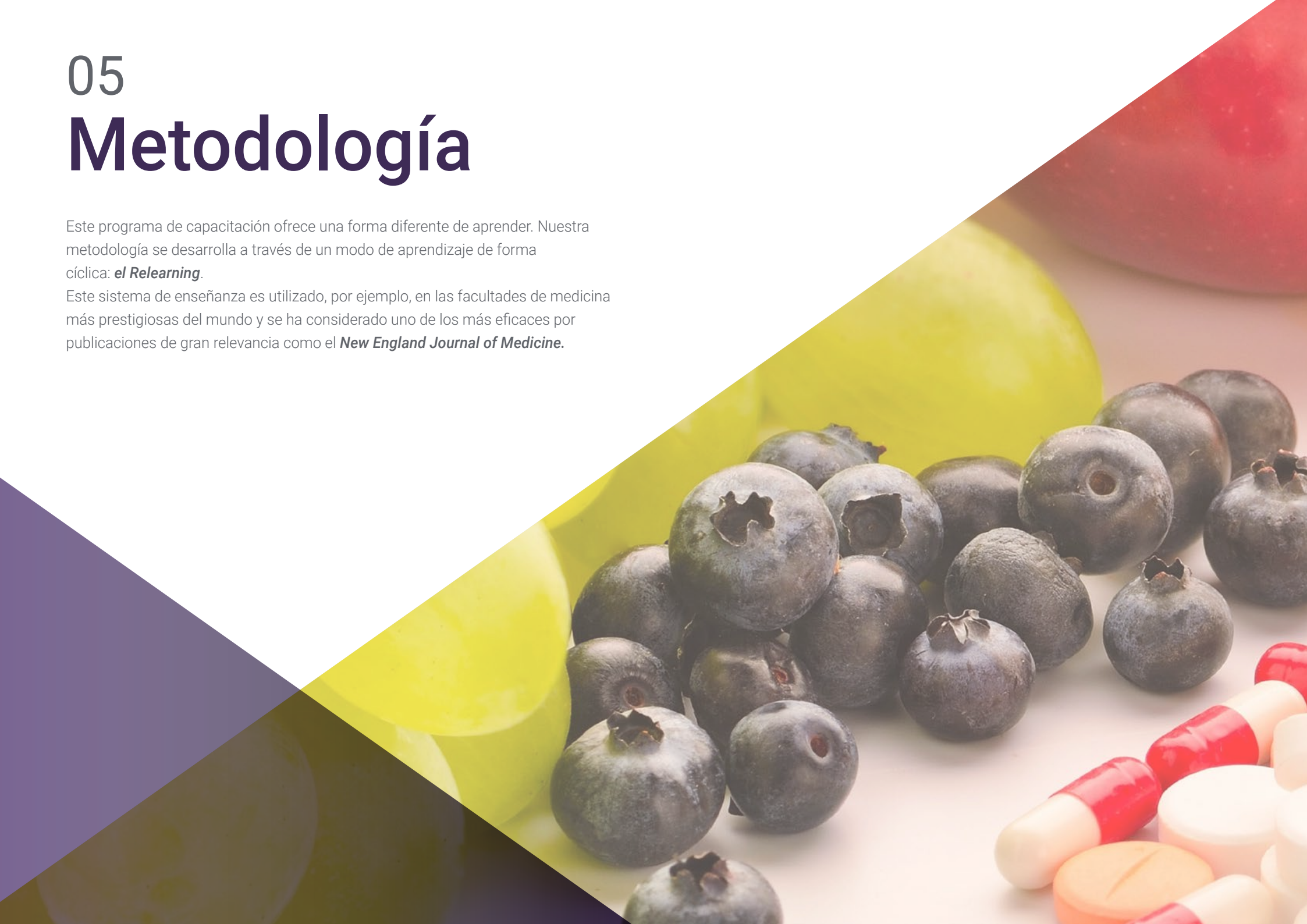
Un programa creado por referentes del sector que busca convertirte en un especialista de la materia de Crianza y Envejecimiento de Vinos”

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***.





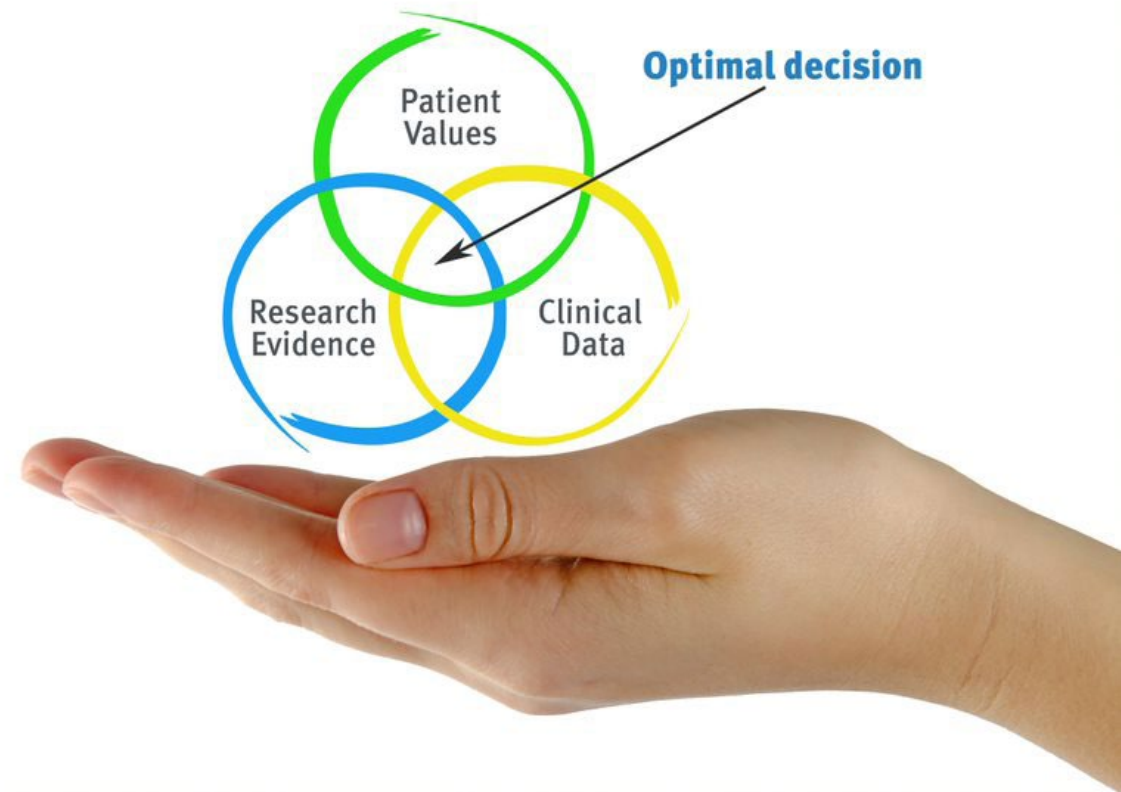
“

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 Crianza y Envejecimiento de 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 Crianza y Envejecimiento de 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 Crianza y Envejecimiento de 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

Crianza y Envejecimiento
de Vinos

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

Diplomado

Crianza y Envejecimiento de Vinos