

**Diplomado**

Elaboración de Vinos Especiales





## Diplomado

### Elaboración de Vinos Especiales

- » 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/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

---

*pág. 20*

06

Titulación

---

*pág. 28*

# 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 150 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 científico 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 150 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
  - 1.1.1. Vinos Generosos, Generosos de Licor y Vinos dulces naturales
  - 1.1.2. Zonas vitícolas de España
  - 1.1.3. Zonas Vitícolas de Portugal y Madeira
  - 1.1.4. Otras zonas del mundo
- 1.2. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. parámetros de maduración de las uvas
  - 1.2.1. El Clima y el ciclo biológico de la vid. Índices de madurez
  - 1.2.2. El momento de la vendimia. Grado alcohólico adquirido
  - 1.2.3. Controles de entrada en bodega
- 1.3. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. procesos de elaboración: el encabezado
  - 1.3.1. Cinéticas fermentativas. Elaboración vino joven
  - 1.3.2. Clasificación de los mostos. Metodología del encabezado
  - 1.3.3. Tipos de alcoholes para el encabezado
  - 1.3.4. Aspectos legales
- 1.4. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. procesos de elaboración: la crianza
  - 1.4.1. Crianza Oxidativa
  - 1.4.2. Crianza Biológica
  - 1.4.3. Tipos de vinos: Fino, Manzanilla, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso
  - 1.4.4. Vinos Generosos de Licor
- 1.5. Vinos de velo: variedades y zonas de producción
  - 1.5.1. D.O. MONTILLA- MORILES
  - 1.5.2. D.O. JEREZ
  - 1.5.3. D.O. RUEDA
  - 1.5.4. D.O. CONDADO DE HUELVA
  - 1.5.5. Otras zonas de crianza de vinos bajo velo
- 1.6. Vinos dulces naturales: variedades y zonas de producción
  - 1.6.1. España
  - 1.6.2. Alemania
  - 1.6.3. Francia
  - 1.6.4. Hungría
  - 1.6.5. Otros países





- 1.7. Vinos dulces naturales: parámetros de maduración de uvas
  - 1.7.1. Índices de madurez
  - 1.7.2. El momento de la vendimia
  - 1.7.3. Secado de la uva. Asoleo, pasificado
- 1.8. Vinos dulces naturales: procesos de elaboración
  - 1.8.1. Cinéticas fermentativas
  - 1.8.2. Metodología del encabezado
  - 1.8.3. Tipos de alcoholes para el encabezado
- 1.9. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces. La podredumbre noble
  - 1.9.2. La podredumbre noble
  - 1.9.3. Sauternes
  - 1.9.4. Tokaji
  - 1.9.5. Otros vinos Naturalmente Dulces
- 1.10. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces: vinos de vendimia tardía
  - 1.10.1. Picolit, Pacherenc-du-Vic-Bilh, Jurançon, rancios dulces del Priorat, Fondillón, Malvasía de La Palma y de Lanzarote
  - 1.10.2. Moscatel (Navarra, Alicante), Malvasía, Riesling, Gewürztraminer, etc
  - 1.10.3. Vinos de Hielo: Canadá, Austria y Alemania



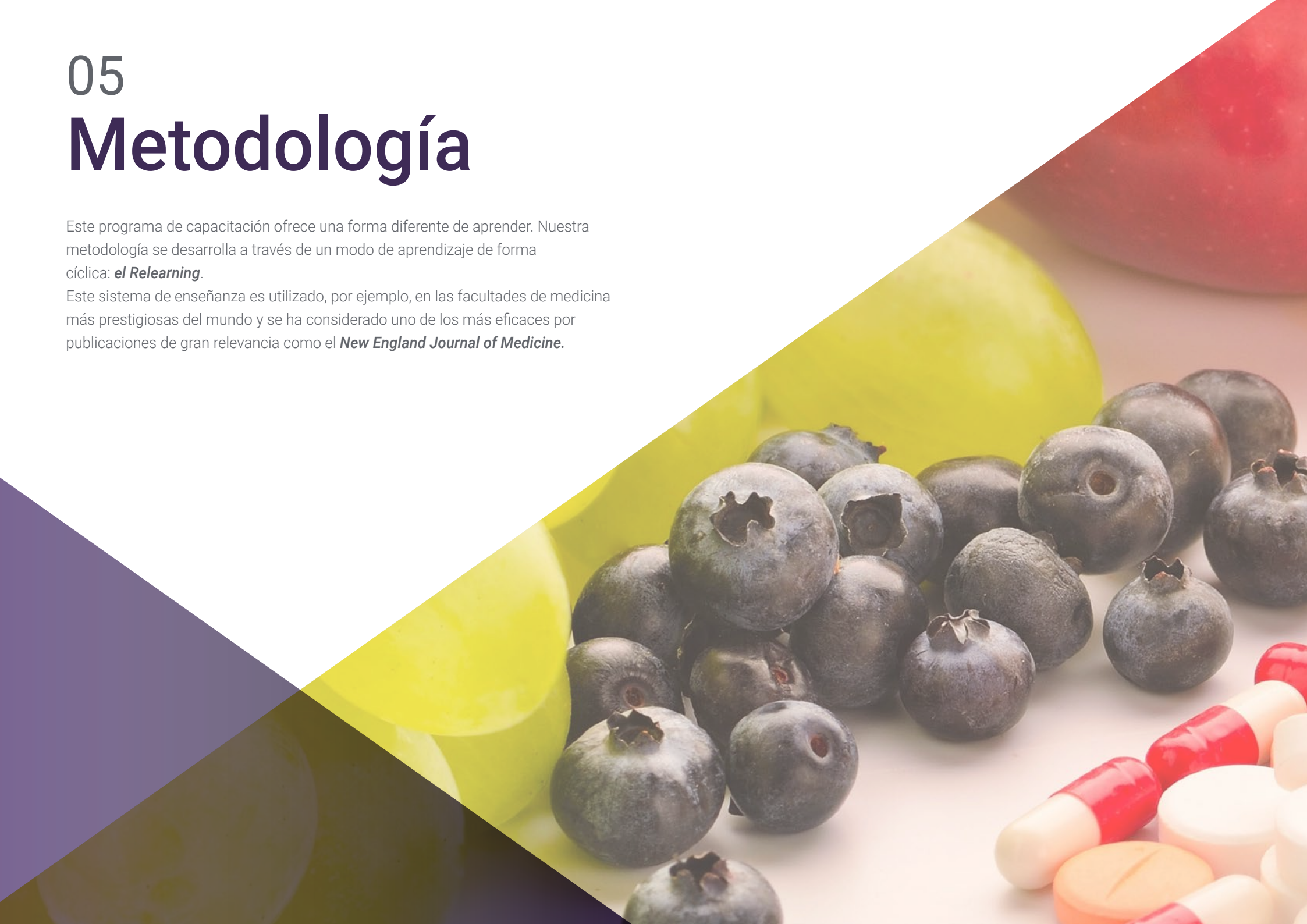
*Una titulación hecha para profesionales como tú, interesados en perfeccionar sus conocimientos en vinos especiales para la identificación de nutrientes en su composición”*

05

# Metodología

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***.







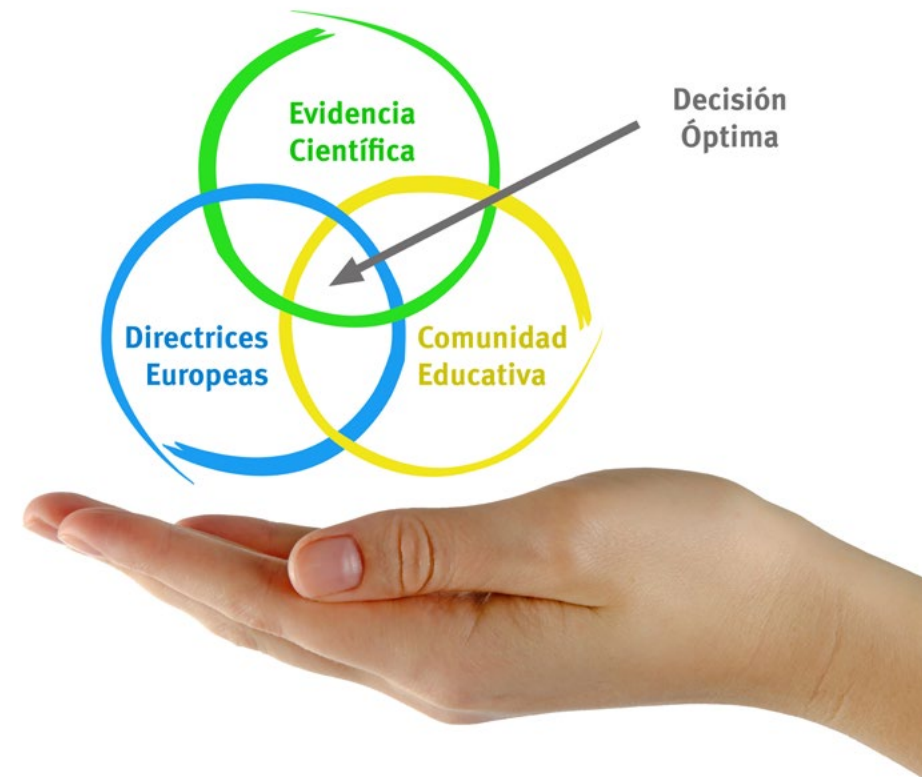
“

*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 Elaboración de Vinos Especiales 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 Elaboración de Vinos Especiales** 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 Elaboración de Vinos Especiales**

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

Elaboración de  
Vinos Especiales

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

Diplomado

Elaboración de Vinos Especiales

