

Diplomado

Enotecnia y Estabilización de Vinos





Diplomado

Enotecnia y Estabilización 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/enotecnia-estabilizacion-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

Los microorganismos juegan un papel fundamental en la elaboración del vino. Su equilibrio va a ser el responsable de obtener un resultado u otro, según sea el interés y el tipo de vino que se desee. Lejos de pensar que las alteraciones que producen estos agentes en la composición del vino son siempre negativas, la transformación del jugo de uva en vino es un proceso microbiológico en sí mismo, lo que refleja la dependencia de estos actores. No obstante, su estabilización también va a ofrecer la posibilidad de elaborar un producto de calidad. Por ello, en Enología es fundamental contar con especialistas en Nutrición que tengan el criterio necesario para interpretar cuáles serán las consecuencias de su presencia en un determinado momento de la elaboración de un vino. Ante esta demanda, TECH ofrece un programa 100% online que profundiza en la clarificación y la estabilización de vinos, con un material didáctico y metodología que se adapta a las necesidades personales y profesionales del alumno.



“

Con este Diplomado dominarás la estabilización microbiológica del vino y sus influencias en el colorante del producto en tan solo 6 semanas”

La composición química de los vinos determina el aroma, el gusto y el color del producto en última instancia. Así, la aparición de microorganismos en las primeras fases de su elaboración es un aspecto muy delicado del proceso, ya que su influencia en las características del vino puede ser irreversible. Por esta razón, los estudios de los últimos años en este campo se han centrado en las levaduras de la fermentación alcohólica y las bacterias de la maloláctica. Además, dada la fuerte competitividad en el sector vitivinícola, las empresas dependen de profesionales altamente cualificados que dominen los controles, la estabilización y la clarificación de vinos de distintos tipos.

Por esta razón, TECH ofrece una titulación exhaustiva en torno al análisis microbiológico de vinos tintos, blancos y rosados y la Enotecnia en general. De esta manera, el especialista inscrito podrá indagar en la filtración, la estabilización del bitartrato potásico en el vino, así como del tartrato cálcico, de los colorantes y de la inestabilidad que pueden causar los metales. Un programa 100% online que tiene como finalidad instruir al alumnado para que domine las inestabilidades físico-químicas del producto vinícola y pueda garantizar una composición nutricional que sea mucho más beneficiosa para el consumidor.

Los egresados en Nutrición y el resto de profesionales interesados en la estabilización de vinos contarán, por tanto, con una enseñanza basada en las nuevas tecnologías y que se ofrece en formato 100% online para llegar a todos los alumnos, sea cual sea su situación geográfica, su idioma o su disponibilidad. TECH, en definitiva, ofrece toda la flexibilidad posible al alumnado que también podrá disfrutar en este Diplomado con un grupo docente experimentado en Viticultura, quien le dotará de conocimientos teórico-prácticos.

Este **Diplomado en Enotecnia y Estabilización de Vinos** 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 información 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



Inscríbete ahora para unirte a un programa trascendente que profundiza en las condiciones vitícolas y enológicas que favorecen el desarrollo microbiano en el producto final”

“*¿Estás cansado de programas ortodoxos que no terminan por captar tu atención y limitan tu aprendizaje? Con TECH tendrás a tu disposición un grupo docente que te orientará en la cualificación*”

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.

Con esta titulación obtendrás todos los conocimientos para dominar las inestabilidades físico-químicas que pueden presentarse en los componentes del vino.

Gracias a la modalidad 100% online de este programa en Enotecnia y Estabilización de Vinos, serás tú quien adapte el ritmo de estudio libremente.



02 Objetivos

Este Diplomado en Enotecnia y Estabilización de Vinos tiene como objetivo principal descubrir a los egresados en Nutrición y al resto de profesionales interesados, la estabilización y la clarificación de vinos de distintas variedades. De esta manera, el alumnado obtendrá conocimientos en Enotecnia, incluyendo el análisis de los microorganismos que pueden crecer en el vino y su origen. Además, indagará en métodos para la limpieza de vinos tras la clarificación: centrífuga, *decanter* y flotación, entre otros. Se trata de un programa intensivo que persigue el perfeccionamiento de las competencias de los alumnos para su posterior puesta en práctica.





“

No esperes más, cumple tus objetivos en tan solo 150 horas académicas mediante el aprendizaje que te ofrece este Diplomado en Enotecnia y Estabilización de Vinos”



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 un problema organoléptico (gustativo, aromático o visual) y pueda corregirlo, mediante los distintos tipos de clarificación
- ♦ Poner ejemplos prácticos y visuales, que ayuden a identificar las distintas inestabilidades, o problemas que estas puedan dar lugar en un vino
- ♦ Determinar soluciones para evitar los problemas de inestabilidad físico-química y microbiológica del vino
- ♦ Evitar malas prácticas en el uso de clarificantes
- ♦ Fomentar el conocimiento sobre los microorganismos alterantes del vino, y saber cómo evitar su desarrollo
- ♦ Analizar los métodos de filtración, previos a la estabilización de un vino, y tener la capacidad para elegir el/los más adecuados en función de los objetivos a conseguir
- ♦ Hacer conscientes a los alumnos de la importancia de la estabilización, para no tener problemas con el producto final, o que este se vea depreciado en el mercado
- ♦ Fomentar el interés del alumno por la utilización de productos (clarificantes) ecológicos y no alergénicos. Así como, la elección de los métodos de estabilización que conlleven menos gasto de energía



Matricúlate ahora en este Diplomado y disfruta de una enseñanza exhaustiva que te ofrece materiales teórico-prácticos para que te instruyas de manera dinámica”

03

Dirección del curso

Siguiendo la línea de rigor académico en base a la que se rige TECH, esta organización ha seleccionado un grupo docente especializado en Viticultura para desarrollar los contenidos del programa e impartir los conocimientos teórico-prácticos del mismo. De esta manera, el especialista en Nutrición y el Resto de alumnos interesados que se hayan inscrito a la titulación, contarán con conocimientos teóricos específicos, pero, además, con consejos fehacientes de la actuación real de los docentes. A su vez, los alumnos podrán contactar con los expertos a través de una vía de comunicación directa, el Campus Virtual, mediante el que podrán resolver todas sus cuestiones en relación a la materia.





“

Esta es tu oportunidad para profundizar en la estabilización microbiológica del vino, gracias a los profesionales con mayor prestigio dedicados a la Viticultura”

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

D. Sáez Carretero, Jorge

- ♦ Responsable de Viticultura en Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnico de Viticultura en Bodegas Fontana
- ♦ Gestor de Viticultura en GIVITI
- ♦ Graduado en Ingeniería y Ciencia Agronómica por la Universidad Politécnica de Madrid
- ♦ Máster de Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid
- ♦ Acreditado como Asesor en Gestión Integrada de Plagas
- ♦ Acreditado como Asesores del Registro Oficial de Productores y Operadores de medios de defensa fitosanitaria

04

Estructura y contenido

El temario de este Diplomado en Enotecnia y Estabilización de Vinos ha sido pautado por un equipo de profesionales que TECH ha escogido previamente y atendiendo a su currículum y su carácter humano. En los contenidos, el alumnado encontrará una variada oferta de conocimientos en clarificación de vinos tintos, blancos y rosados, entre otros tipos; la estabilización de este producto, la filtración mediante adsorción u otros métodos y un apartado específico dedicado a la inestabilidad causada por metales a las que deberá enfrentarse el futuro enólogo nutricional. Todo ello, con grandes facilidades al tratar el aprendizaje con herramientas pedagógicas novedosas como el sistema *Relearning*, que exime al alumno de largas horas de memorización y le permite asimilar los contenidos de manera sencilla.





“

Forma parte de los profesionales de vanguardia que se encuentran al frente de la elaboración y la comercialización del vino, gracias a este Diplomado”

Módulo 1. Clarificación y estabilización de vinos

- 1.1. Clarificación de vinos tintos
 - 1.1.1. Clarificación de taninos, eliminación de dureza y amargor
 - 1.1.2. Clarificación de materia colorante (antocianos)
 - 1.1.3. Sustitución de los clarificantes alérgenos en vinos tintos
 - 1.1.4. Clarificación específica para eliminación de microorganismos
- 1.2. Clarificación de vinos blancos y rosados
 - 1.2.1. Eliminación de las proteínas del vino
 - 1.2.2. Eliminación de polifenoles oxidables
 - 1.2.3. Sustitución de los clarificantes alérgenos en vinos blancos y rosados
 - 1.2.4. Clarificación para eliminación de microorganismos. Prevención de fermentación maloláctica
- 1.3. Filtración de vinos
 - 1.3.1. Influencia de la Turbidez para el Estabilización del vino
 - 1.3.2. Filtración en profundidad o por adsorción: filtración de tierras y de placas
 - 1.3.3. Filtración tangencial
 - 1.3.4. Filtración directa por membrana
 - 1.3.5. Otros métodos para la limpieza de vinos tras la clarificación: centrifuga, decanter, flotación
- 1.4. Estabilización del bitartrato potásico en el vino
 - 1.4.1. Origen del Potasio en la uva y en el vino
 - 1.4.2. Intercambio catiónico
 - 1.4.3. Tratamiento por frío de los vinos
 - 1.4.4. Osmosis inversa
 - 1.4.5. Utilización del Poliaspartato potásico
 - 1.4.6. Carboximetil celulosa y Ácido metatártrico
- 1.5. Estabilización del tartrato cálcico
 - 1.5.1. Origen del Calcio en la uva y en vino
 - 1.5.2. Factores que influyen en la formación de cristales de tartrato cálcico
 - 1.5.3. Eliminación del Calcio en el vino



- 1.6. Estabilización de materia colorante en vinos tintos
 - 1.6.1. Origen y formación de los antocianos en la uva
 - 1.6.2. Fijación de la materia colorante
 - 1.6.3. Condensación antociano-tanino
 - 1.6.4. Fijación y estabilización de antocianos con polisacáridos
- 1.7. Inestabilidad causada por metales
 - 1.7.1. Quiebra férrica
 - 1.7.2. Quiebra cúprica
 - 1.7.3. Otras inestabilidades físico-químicas
- 1.8. Estabilización microbiológica del vino
 - 1.8.1. Microorganismos que pueden crecer en el vino y su origen
 - 1.8.2. Condiciones vitícolas y enológicas que favorecen el desarrollo microbiano
 - 1.8.3. Prevención del desarrollo microbiano
- 1.9. Prevención del crecimiento y eliminación de bacterias
 - 1.9.1. Bacterias Acéticas
 - 1.9.2. Oenococcus Oeni
 - 1.9.3. Otras bacterias lácticas: Lactobacillus y Pediococcus
- 1.10. Prevención del crecimiento y eliminación de levaduras y mohos
 - 1.10.1. Bretanomyces
 - 1.10.2. Saccharomyces cerevisiae
 - 1.10.3. Levaduras apiculadas
 - 1.10.4. Mohos



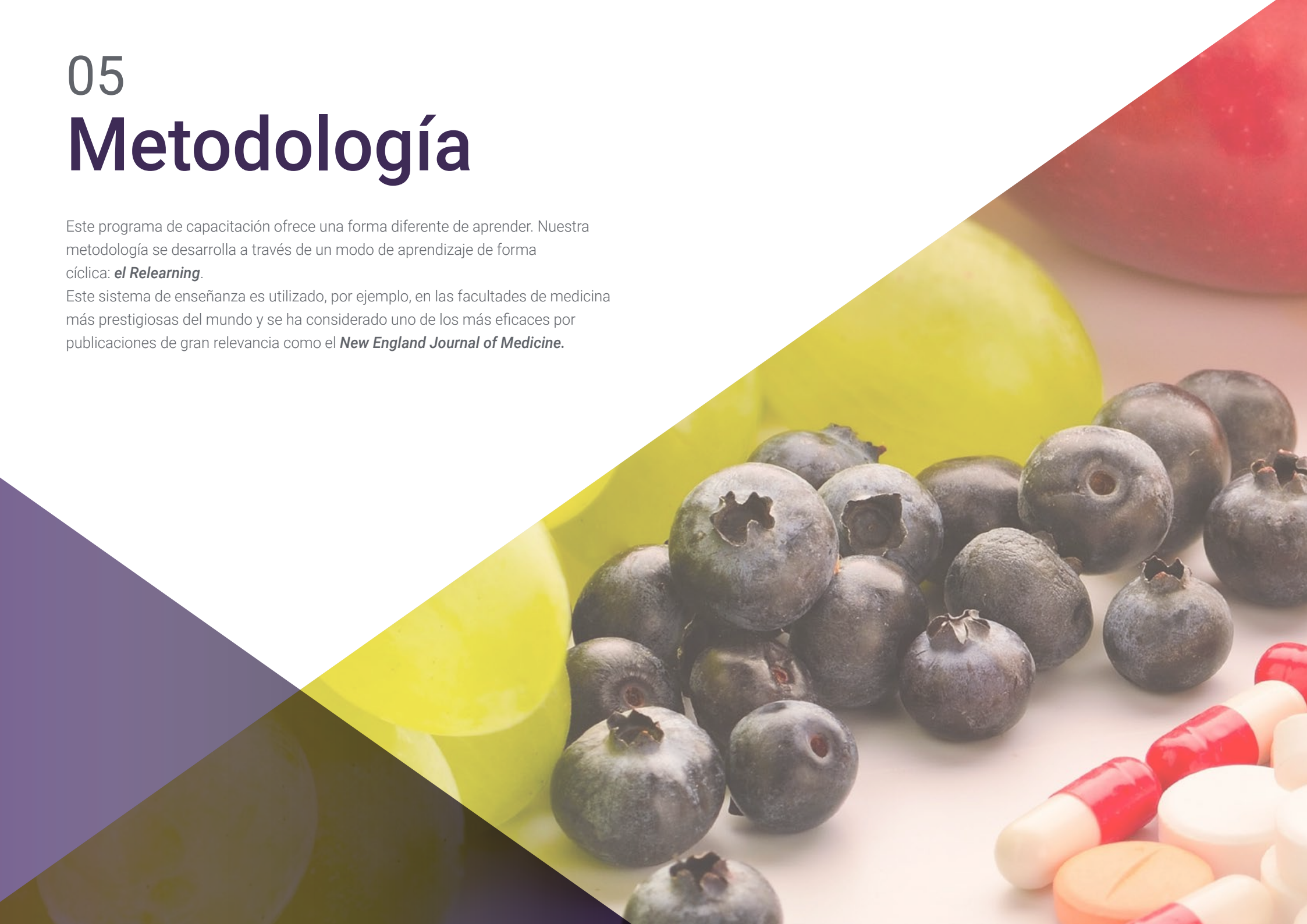
¿Vas a quedarte a la cola de la cualificación específica en Enotecnia? Únete a TECH para cambiar el rumbo de tu carrera profesional y actualizar tus competencias en torno al valor nutricional del vino”

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***.





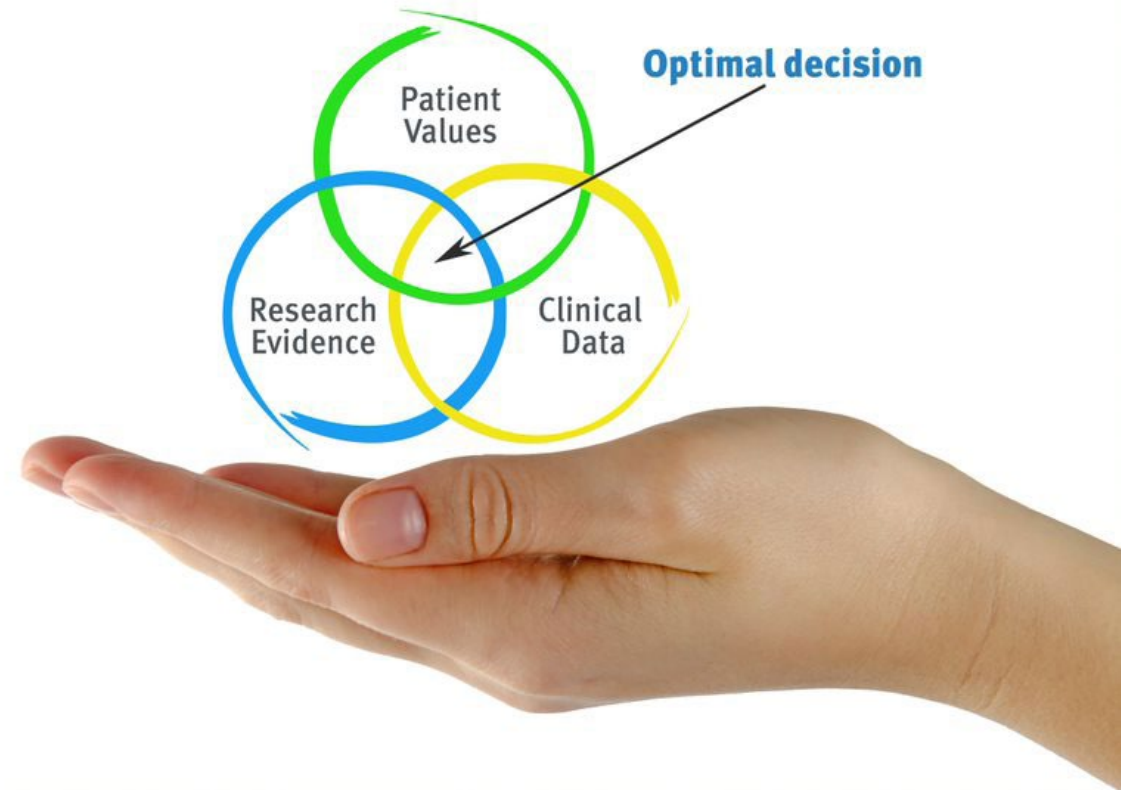
“

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

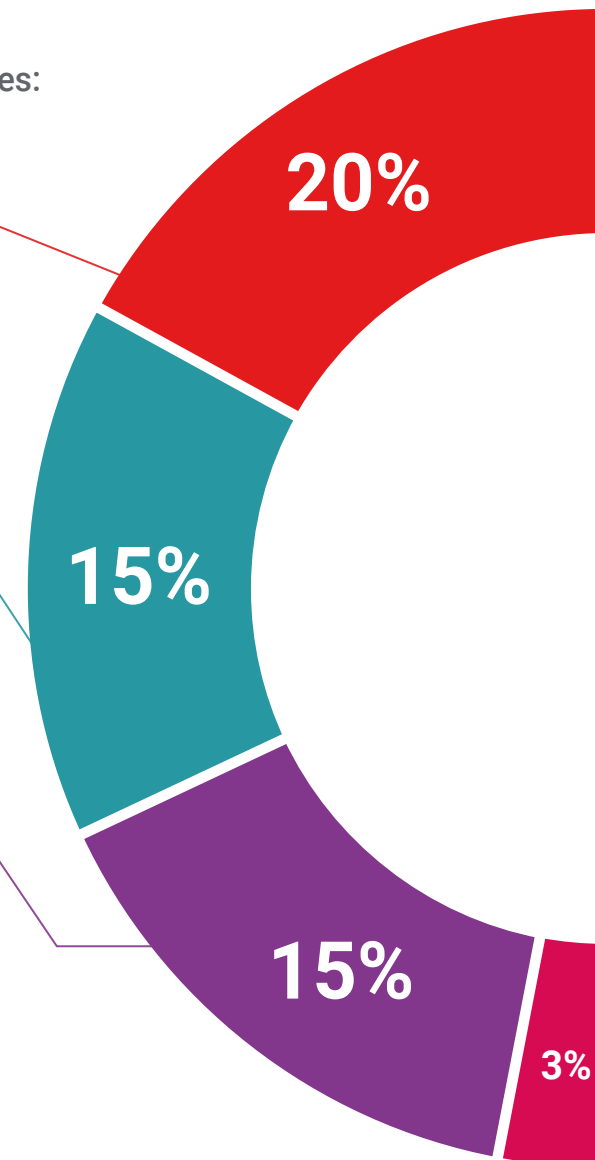
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

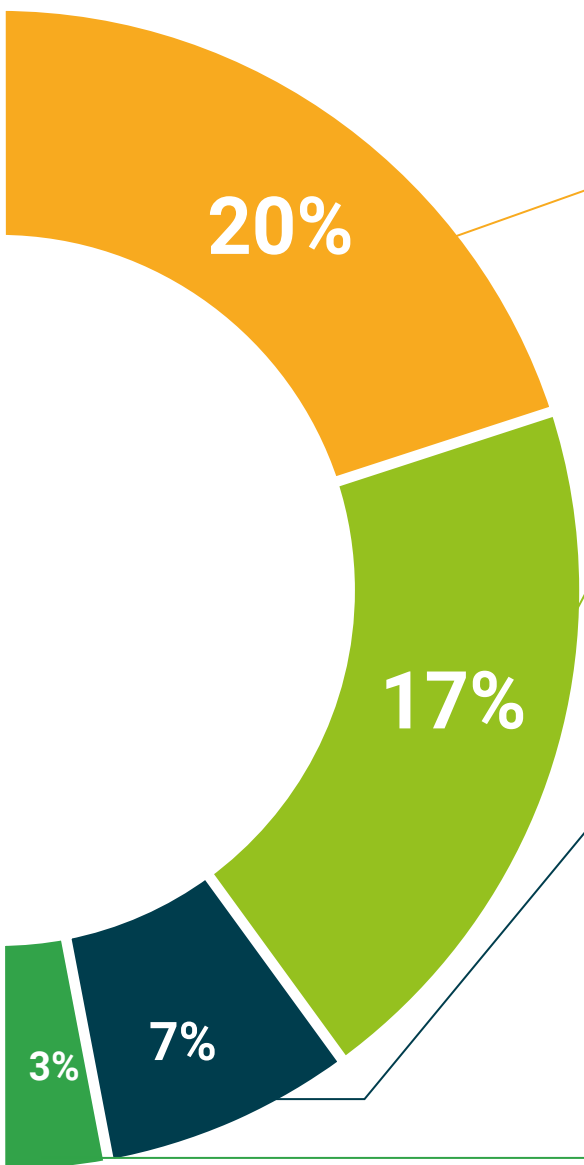
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



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 Enotecnia y Estabilización 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 Enotecnia y Estabilización 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 Enotecnia y Estabilización 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

Enotecnia y Estabilización
de Vinos

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

Diplomado

Enotecnia y Estabilización de Vinos