Experto Universitario
Viticultura

tech universidad

Experto Universitario
Viticultura

- Modalidad: **online**
- Duración: **3 meses**
- Titulación: **TECH Universidad**
- Acreditación: **24 ECTS**
- Horario: **a tu ritmo**
- Exámenes: **online**

Acceso web: **www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-viticultura**

Índice

01 Presentación — pág. 4

02 Objetivos — pág. 8

03 Dirección del curso — pág. 12

04 Estructura y contenido — pág. 16

05 Metodología de estudio — pág. 20

06 Titulación — pág. 30

01

Presentación

El cambio climático está causando estragos en la industria agroalimentaria. Las altas temperaturas suponen una amenaza en los cultivos y, sobre todo, en su composición nutritiva. Para aportar soluciones en el paradigma enológico avanzado, las empresas requieren de profesionales que dominen las características organolépticas de los mostos y promuevan el valor de las reservas de agua y la plantación. Por ello, TECH ha desarrollado un programa que atiende a las variedades de vinificación en distintos puntos para que los especialistas comprendan el entorno como un factor clave para la vendimia y enfoquen su carrera profesional hacia la sostenibilidad. Todo ello, mediante una cualificación en formato 100% online que se adapta al alumnado.

Con este Experto Universitario dominarás los parámetros de maduración de uvas tintas, blanca y las variedades de vino que requieren diversos estilos de elaboración y que intervienen en el valor nutritivo del producto"

La agricultura orgánica se ha planteado como la solución frente a la fuerte presión productiva en este ámbito. Además, este tipo de plantaciones atiende a la biodiversidad y, por ende, va a recaer sobre los beneficios íntegros en la vid. Se trata de fórmulas respetuosas que buscan conservar los genes en el fruto que los insumos químicos suelen dañar. Todo enfocado a obtener un producto mucho más natural y que cuenten con las propiedades que hacen beneficioso al vino.

Dominar los procesos de elaboración y las nuevas tecnologías debe ser el objetivo a lograr por parte de las organizaciones que se ocupan de su producción. No obstante, el ritmo frenético de la industria y su alto crecimiento hacen que las empresas busquen alternativas económicas a la lenta elaboración del producto que, en su mayoría, perjudica a la oferta final a largo plazo. Y es que la calidad del vino va a depender de los procedimientos naturales y artificiales, desde la primera fase, hasta su embotellado.

Para instruir a los egresados en Ingeniería Enológica y el resto de profesionales interesados en esta disciplina, TECH ha desarrollado una titulación exhaustiva de 3 meses, que profundiza en la disponibilidad de nutrientes para las vides y se centra en la resolución de situaciones de estrés innecesarias para el cultivo. Todo ello, mediante una modalidad 100% online que dota de facilidades y flexibilidad al alumnado para que siga el Experto Universitario desde cualquier lugar y en cualquier momento, disponiendo únicamente de un dispositivo electrónico y conexión a internet.

Este **Experto Universitario en Viticultura** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Nutrición, Gastronomía y Química
- 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

Matricúlate ahora en un programa que no solo te enseñará a comprender las variedades de uva y los estilos de vino, sino que te convertirá en un profesional multidisciplinar capaz de aportar soluciones agrícolas"

Gracias a los conocimientos que te ofrecerá TECH, podrás sumarte al cambio orgánico en las plantaciones para ser testigo de los numerosos componentes que aporta el suelo al producto vinícola"

¿Todavía no conoces las nuevas operaciones en verde? Únete a este Experto Universitario para dominar el despunte y el desojado en fases clave del desarrollo de la uva.

En tan solo 3 meses, perfeccionarás tus competencias en torno a la distribución del racimo y el ciclo vegetativo de la vid.

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.

02

Objetivos

Este Experto Universitario en Viticultura tiene como objetivo la instrucción exhaustiva de los egresados en Nutrición y otros profesionales interesados en la Vendimia, para que amplíen sus competencias en torno a las técnicas analíticas de los compuestos de la uva y el vino. Además, TECH ha recurrido a un equipo docente especializado que le aportará las claves de las propiedades del vino según sus variedades a los alumnos. Se trata de una oportunidad única y una experiencia académica novedosa con la que a través del estudio 100% online, el alumno podrá adquirir mayores competencias para su labor alimenticia.

Tras la titulación, serás capaz de utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución en la toma de decisiones sobre prácticas y tratamientos enológicos"

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 depreciar 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

Módulo 1. Viticultura

- Ampliar conocimientos en el manejo de explotaciones vitícolas
- Desarrollar los conocimientos del terroir como elemento fundamental de la expresividad de los vinos
- Tratar de manera respetuosa la sanidad de la vid
- Transmitir la importancia del cuidado sanitario de la vid
- Evitar las malas praxis de manejo del cultivo
- Fomentar el interés del alumno por la utilización de productos ecológicos
- Gestionar de manera correcta los costes e ingresos de un viñedo

Módulo 2. Compuestos de la Uva y el Vino. Técnicas Analíticas

- Examinar las bases de la química general, inorgánica y orgánica y sus aplicaciones en el proceso de elaboración del vino
- Ser capaz de organizar y controlar la transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar
- Ser capaz de utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución en la toma de decisiones sobre prácticas y tratamientos enológicos
- Ser capaz de elegir y realizar los análisis necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales
- Descubrir nuevas posibilidades analíticas para conocer en profundidad la composición química de la uva y del vino

Módulo 3. Vinificación de Vinos Blancos y Rosados

- Profundizar en las características diferenciadoras de los procesos de vinificación de vinos blancos
- Desarrollar los conocimientos de elaboración que permitan tomar las mejores decisiones en las distintas fases del vino blanco elegido
- Trasladar de forma respetuosa la expresión de una variedad o un terroir al vino
- Incidir en la importancia del cuidado del viñedo para la elaboración del vino
- Determinar los procesos de limpieza de vinos blancos
- Establecer las nuevas tendencias de elaboración de vinos blancos

Módulo 4. Vinificación de Vinos Tintos

- Ampliar conocimientos sobre la peculiaridad de las diferentes variedades de uva tinta
- Desarrollar conocimientos sobre el manejo de una bodega elaboradora de vinos tintos
- Ahondar en los procesos biológicos de las fermentaciones de los vinos tintos
- Analizar concienzudamente cada fase de elaboración
- Evitar las malas prácticas enológicas
- Desarrollar minuciosamente la importancia de la crianza en barricas de roble
- Gestionar de manera correcta la utilización de los productos enológicos

03

Dirección del curso

TECH ha recurrido a un equipo profesional que trabaja en laboratorios químicos y que se compone de doctores en agrícolas y expertos en Gastronomía, que cuentan con amplia experiencia en el sector. Gracias a su incorporación, los alumnos no solo contarán con conocimientos teóricos, sino que podrán adquirir las claves en la actuación de los profesionales en el campo real vitivinícola. A través de esta cualificación, el alumnado identificará los análisis necesarios para el control de materias primas, los productos enológicos, los intermedios en el proceso de elaboración y los resultados finales.

Únete ahora a un equipo docente con el que descubrirás las posibilidades analíticas de la composición química de la uva y del vino"

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 Ejecutivo por ICF
- Programa de Inmersión Digital para CEO por ICEX
- Programa de Desarrollo Directivo por IESE

Profesores

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 Asesor del Registro Oficial de Productores y Operadores de Medios de Defensa Fitosanitaria

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. Molina González, Silvia

- Responsable de Operaciones de Bodegas Cepa 21
- Responsable Técnica de Bodegas Cepa 21
- Enóloga en Bodegas Emilio Moro
- Azafata de eventos y promociones comerciales para New Line Events
- Azafata de eventos y promociones comerciales para Agencia Prodereg
- Graduada en Enología e Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias por la Universidad de Valladolid
- Especialista en Liderazgo y Trabajo en Equipo por la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia

Dña. Arranz Núñez, Beatriz

- Enóloga en Viñas del Jaro
- Ayudante de Enología en Viña Buena
- Enóloga en la 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

Matricúlate ahora en un programa que no solo te enseñará a comprender las variedades de uva y los estilos de vino, sino que te convertirá en un profesional multidisciplinar capaz de aportar soluciones agrícolas"

04

Estructura y contenido

El temario de este Experto Universitario en Viticultura ha sido pautado por expertos del área que transmitirán sus conocimientos a través de contenidos audiovisuales de fácil asimilación y que les prepararán de cara a la actuación real en el entorno laboral mediante la simulación de casos. Asimismo, TECH ha integrado la novedosa metodología *Relearning* de la que es pionera, para eximir al alumnado de largas horas de memorización comunes en otros programas convencionales. Con este sistema, los especialistas podrán asimilar los contenidos de forma sencilla y paulatina, siguiendo la titulación sin dejar de lado otros ámbitos de su vida.

Profundiza en las características diferenciadoras de los procesos de vinificación de vinos blancos y tintos para que te distingas del resto de profesionales con un estudio que te situará en puestos estratégicos en el mercado laboral"

Módulo 1. Viticultura

1.1. Preparación de la plantación
1.2. Correcta elección de patrones de vid
1.3. La poda
1.4. Mantenimiento del suelo
1.5. Control racional de plagas y enfermedades
1.6. Manejo del riego
1.7. Operaciones en verde
1.8. La maduración y vendimia
1.9. Nociones de fisiología de la vid
1.10. Regiones vitivinícolas del mundo

Módulo 2. Compuestos de la Uva y el Vino. Técnicas Analíticas

2.1. Componentes de la uva y su distribución en el racimo
2.2. Composición química del mosto y del vino
2.3. Los ácidos orgánicos
2.4. Los polifenoles
2.5. Los azúcares
2.6. Los compuestos nitrogenados
2.7. Aromas y otros compuestos volátiles
2.8. Las enzimas
2.9. Análisis enológico clásico
2.10. Análisis enológico avanzado

Módulo 3. Vinificación de Vinos Blancos y Rosados

3.1. Variedades de uva blanca y estilos de vinos
3.2. Parámetros de maduración de uva blanca
3.3. Recepción de uva blanca
3.4. Actuaciones prefermentación
3.5. Fermentación alcohólica de vinos blancos
3.6. Control de temperaturas
3.7. Otras fermentaciones y crianza de vinos blancos
3.8. Procesos de clarificación estabilización y filtrado de vinos blancos
3.9. Embotellado
3.10. Fermentaciones especiales

Módulo 4. Vinificación de Vinos Tintos

4.1. Variedades de uva tinta
4.2. Parámetros de maduración de uvas tintas
4.3. Recepción de uvas tintas
4.4. Fermentación alcohólica de vinos tintos
4.5. Fin de la fermentación alcohólica
4.6. La fermentación maloláctica
4.7. La crianza de vinos tintos
4.8. Embotellado de vinos tintos
4.9. Los procesos de envejecimiento en botella
4.10. Fermentaciones especiales

Una titulación diseñada para profesionales como tú, que se vuelcan con su profesión y desean perfeccionar las técnicas analíticas del vino para ofrecer un producto de mayor calidad"

05

Metodología de estudio

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

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

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

El alumno: la prioridad de todos los programas de TECH

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

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

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

Los planes de estudios más exhaustivos a nivel internacional

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

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

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

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

Case studies o Método del caso

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

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

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

Método *Relearning*

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

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

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

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

Un Campus Virtual 100% online con los mejores recursos didácticos

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

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

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

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

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

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

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

La metodología universitaria mejor valorada por sus alumnos

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

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

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

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

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

Material de estudio

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

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

Prácticas de habilidades y competencias

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

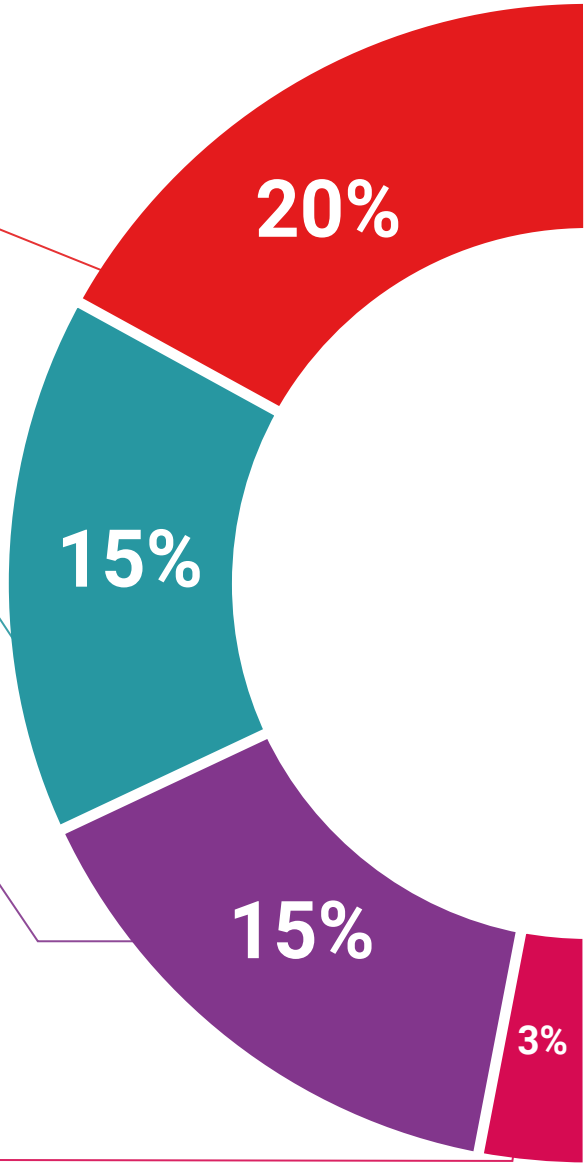
Resúmenes interactivos

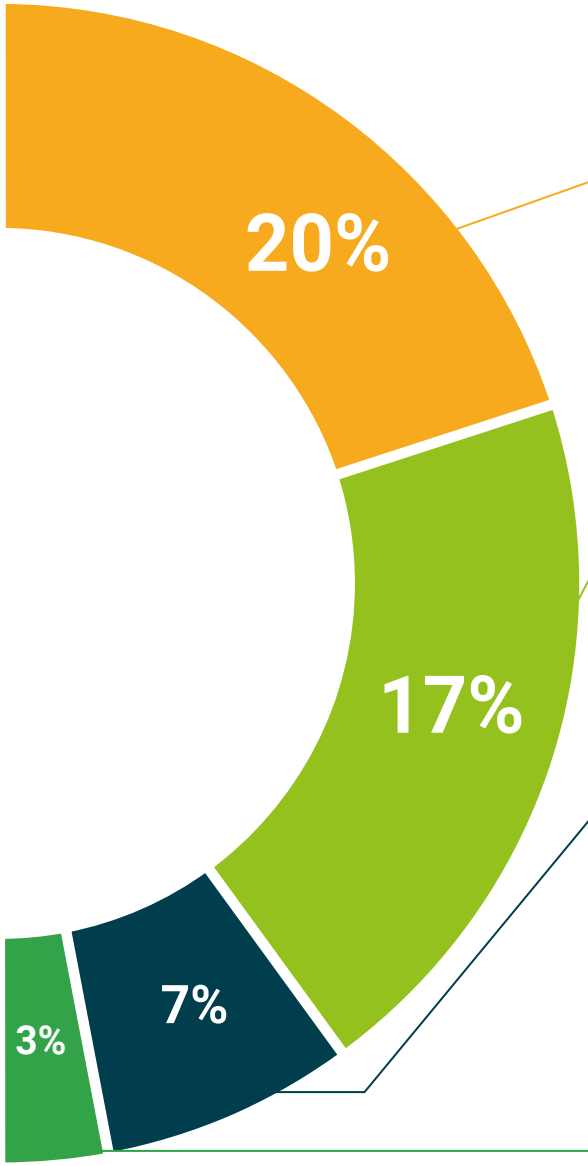
Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

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

Lecturas complementarias

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





Case Studies

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

Testing & Retesting

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

Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.

Guías rápidas de actuación

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

06

Titulación

Este programa en Viticultura garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad.

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

Este programa te permitirá obtener el título de **Experto Universitario en Viticultura** emitido por TECH Universidad.

TECH es una Universidad española oficial, que forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Con un enfoque centrado en la excelencia académica y la calidad universitaria a través de la tecnología.

Este título propio contribuye de forma relevante al desarrollo de la educación continua y actualización del profesional, garantizándole la adquisición de las competencias en su área de conocimiento y aportándole un alto valor curricular universitario a su formación. Es 100% válido en todas las Oposiciones, Carrera Profesional y Bolsas de Trabajo de cualquier Comunidad Autónoma española.

Además, el riguroso sistema de garantía de calidad de TECH asegura que cada título otorgado cumpla con los más altos estándares académicos, brindándole al egresado la confianza y la credibilidad que necesita para destacarse en su carrera profesional.

Título: **Experto Universitario en Viticultura**

Modalidad: **online**

Duración: **3 meses**

Acreditación: **24 ECTS**

tech universidad

D/Dña _____, con documento de identificación _____ ha superado con éxito y obtenido el título de:

Experto Universitario en Viticultura

Se trata de un título propio de 600 horas de duración equivalente a 24 ECTS, con fecha de inicio dd/mm/aaaa y fecha de finalización dd/mm/aaaa.

TECH es una universidad Oficial Española legalmente reconocida mediante la Ley 1/2024, del 16 de abril, de la Comunidad Autónoma de Canarias, publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE) núm. 181, de 27 de julio de 2024 (pág. 96.369) e integrada en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades con el código 104.

En San Cristóbal de la Laguna, a 28 de febrero de 2024

Dr. Pedro Navarro Illana
Rector

Este título propio se deberá acompañar siempre del título universitario habilitante expedido por la autoridad competente para ejercer profesionalmente en cada país. código único TECH: AFWDR2SS techtitute.com/titulos

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

tech universidad

Experto Universitario
Viticultura

- Modalidad: **online**
- Duración: **3 meses**
- Titulación: **TECH Universidad**
- Acreditación: **24 ECTS**
- Horario: **a tu ritmo**
- Exámenes: **online**

Experto Universitario
Viticultura

tech universidad