

# Experto Universitario

## Elaboración de Vinos



## Experto Universitario Elaboración de Vinos

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 meses**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Acreditación: **24 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: [www.techtute.com/nutricion/experto-universitario/experto-elaboracion-vinos](http://www.techtute.com/nutricion/experto-universitario/experto-elaboracion-vinos)

# Índice

01

Presentación

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Dirección del curso

---

*pág. 20*

04

Estructura y contenido

---

*pág. 26*

05

Metodología

---

*pág. 34*

06

Titulación

---

*pág. 42*

# 01

# Presentación

La composición de los vinos es sumamente compleja y es que, para elaborar un producto vinícola de gran calidad, hay que atender a su pH, la acidez, el grado alcohólico y la acidez volátil, entre otros muchos parámetros. Por esta razón, los enólogos deben dominar los elementos que de forma directa e indirecta afectan a los compuestos finales presentes en el resultado vitivinícola. Uno de ellos son las barricas; según su tipología y su material, el aroma del vino puede variar profundamente. Para ampliar los conocimientos de los nutricionistas en este sentido, TECH ha desarrollado un programa académico destinado a profesionales interesados en profundizar en la incidencia cualitativa del viñedo al vino y la importancia de la crianza en barricas de roble. Todo ello, mediante un aprendizaje 100% online y el respaldo de un equipo de expertos en Viticultura, que convertirán al alumnado en experto de la composición vinícola vino.





“

*Con este Experto Universitario obtendrás todos los conocimientos en la elaboración de vinos blancos, espumosos, rosados y tintos, entre otros tipos, en tan solo 6 meses académicos”*

Al realizar análisis de calidad del vino, los nutricionistas juegan un papel fundamental, pues son quienes van a detectar fallos tanto en el producto final, como en las cadenas de elaboración. Y es que estos periodos en el desarrollo del producto vinícola son claves para su resultado. Tanto, que el material de las barricas en las que se deposita el vino es muy importante para sus propiedades. Por ello y atendiendo a la falta de especializaciones destinadas a nutricionistas que profundicen en esta área, TECH ha desarrollado una titulación completa y rigurosa en torno a la elaboración de vinos.

En su línea de rigor académico, TECH Universidad Tecnológica ha diseñado un programa que apuesta por los avances científicos y su colaboración en las bodegas y en la viticultura en general. Conscientes de este nuevo paradigma, los especialistas que se dediquen ya a esta área empresarial o estén interesados en incorporarse a este mercado, deben contar con una puesta al día específica en las buenas prácticas enológicas, las posibilidades cualitativas de las distintas técnicas y la importancia de las barricas en la crianza de los vinos, entre otras muchas cuestiones. Se trata de un aprendizaje exhaustivo de 450 horas que cualificará al especialista inscrito bajo la calidad académica.

De esta manera y gracias su modalidad 100% online, el Experto Universitario permite compaginar su estudio con el resto de ámbitos de la vida cotidiana de los nutricionistas. Asimismo, TECH cuenta con el aval de un equipo de expertos versados en Enología que no solo compartirán con los alumnos sus conocimientos teóricos, sino que les transmitirán sus propias experiencias en el escenario real vitivinícola. Una experiencia única que integra multitud de materiales audiovisuales en diversos formatos y la simulación de casos reales para preparar al alumnado hacia su incorporación laboral.

Este **Experto Universitario en Elaboración 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 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



*¿Aún no dominas los elementos naturales que intervienen en la vinificación?  
Matricúlate ahora en un programa que con el que comprenderás la importancia de la crianza en barricas de roble”*

“

*Sé partícipe de la evolución de la industria agroalimentaria cumpliendo con la deontología de la Nutrición y contribuyendo en el desarrollo de vinos de gran calidad”*

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.

*Gracias a TECH, podrás adentrarte de manera respetuosa en la expresión de una variedad o el terroir de un vino y convertirte en experto de este sector.*

*Desarrolla las nuevas tendencias en vinos blancos para que puedas potenciar al máximo sus propiedades organolépticas.*



# 02

## Objetivos

El temario de este Experto Universitario en Elaboración de Vinos tiene como principal objetivo ampliar y actualizar los conocimientos de los egresados en Nutrición para que dominen las nuevas herramientas en el escenario vitivinícola y profundicen en las características diferenciadoras de los procesos de vinificación de vinos, rosados, tintos y espumosos, entre otros. Con el temario de este programa, el alumnado contará con las competencias exigidas en el mercado laboral actual vitivinícola. En tan solo 6 meses, TECH dotará al alumno de las claves en Enología, mediante una modalidad 100% basada en contenidos audiovisuales, de los que dispondrá en cualquier momento y lugar con un dispositivo y conexión a internet. Además el estudio se ha planteado de forma dinámica para proyectar el rendimiento de los estudiantes y hacer del programa una experiencia enriquecedora.







“

*Un programa diseñado para que te sitúes a la vanguardia de los expertos en elaboración de vinos y aumentes tu contribución nutricional en este ámbito”*



## 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

---

### Módulo 1. 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 2. 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

### Módulo 3. Vinificación de Vinos Espumosos

- ♦ Ser capaz de diseñar conceptual, técnica y sensorialmente la elaboración de vinos espumosos desde la selección de las variedades hasta el embotellado final
- ♦ Diferenciar variedades con potencialidad para la elaboración de espumosos
- ♦ Valorar la incidencia cualitativa del viñedo al vino
- ♦ Examinar la diversidad de técnicas y los tipos de vino resultantes
- ♦ Desarrollar los conocimientos técnicos en la elaboración que permitan tomar las mejores decisiones en las distintas fases del espumoso
- ♦ Valorar las máximas posibilidades cualitativas de las distintas técnicas
- ♦ Conocer los procesos de tecnológicos
- ♦ Descubrir las nuevas tendencias en los espumosos

### Módulo 4. Vinificación de Vinos Licorosos, Vinos Dulces Naturales Vinos de Podredumbre Noble y Vinos de Velo

- ♦ 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



# 03

## Dirección del curso

Para impartir todos los conocimientos en los procesos de vinificación claves en la composición de los vinos, TECH ha recurrido a un equipo profesional que cuenta con gran experiencia en este ámbito. Su colaboración enriquecerá la cualificación de los alumnos, pues gracias a ellos podrán obtener consejos para el desarrollo de la profesión en torno a la disciplina nutricional. Asimismo, los especialistas podrán ponerse en contacto con los docentes mediante una vía de comunicación directa con la que podrán plantear todas sus cuestiones acerca de la materia. Esto hace que el Experto Universitario, suponga una oportunidad para aquellos egresados en Nutrición y otros especialistas interesados en instruirse con el aval de figuras profesionales que ya ocupan puestos importantes en el mercado vinícola.



“

*Adéntrate en la innovación nutricional gracias a la enseñanza de versados que estarán a tu disposición mediante una vía de comunicación directa con la que podrás resolver todas las cuestiones en torno a la materia”*



## 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

### 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 Proderreg
- ♦ Graduada en Enología e Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias por la Universidad de Valladolid
- ♦ Especialidad 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 Bodega Familia A. De La Cal
- ♦ Asistente de Enología en Viña Cancura
- ♦ Peón de bodega en Vitalpe
- ♦ Enóloga formadora del Instituto de Desarrollo Empresarial
- ♦ Enóloga y guía del Museo Provincial del Vino de Valladolid
- ♦ Veedora del Consejo Superior D.O. Ribera del Duero
- ♦ Licenciada en Enología por la Universidad de Valladolid



*Una experiencia de capacitación  
única, clave y decisiva para  
impulsar tu desarrollo profesional”*

# 04

## Estructura y contenido

El temario de este Experto Universitario en Elaboración de Vinos ha sido diseñado detalladamente por profesionales que trabajan en el sector de la disciplina enológica y su estudio gastronómico. Además, este programa incorpora herramientas prácticas con las que el alumno tendrá a su disponibilidad una cualificación que va más allá del contexto teórico. Todo ello, a través de la simulación de casos reales y la introducción de contenidos audiovisuales en distintos formatos que dinamizan la capacitación. Al contar con el formato 100% online de TECH, el alumnado podrá adaptar el ritmo de estudio a sus necesidades personales y profesionales.





“

*Un plan de estudios desarrollado para que cuentes con una experiencia enriquecedora que te situará en la vanguardia de los expertos nutricionistas especializados en la vinificación de diversos tipos de vino”*



### Módulo 1. Vinificación de Vinos Blancos y Rosados

- 1.1. Variedades de uva blanca y estilos de vinos
- 1.2. Parámetros de maduración de uva blanca
- 1.3. Recepción de uva blanca
- 1.4. Actuaciones prefermentación
- 1.5. Fermentación alcohólica de vinos blancos
- 1.6. Control de temperaturas
- 1.7. Otras fermentaciones y crianza de vinos blancos
- 1.8. Procesos de clarificación estabilización y filtrado de vinos blancos
- 1.9. Embotellado
- 1.10. Fermentaciones especiales

### Módulo 2. Vinificación de Vinos Tintos

- 2.1. Variedades de uva tinta
- 2.2. Parámetros de maduración de uvas tintas
- 2.3. Recepción de uvas tintas
- 2.4. Fermentación alcohólica de vinos tintos
- 2.5. Fin de la fermentación alcohólica
- 2.6. La fermentación malolactica
- 2.7. La crianza de vinos tintos
- 2.8. Embotellado de vinos tintos
- 2.9. Los procesos de envejecimiento en botella
- 2.10. Fermentaciones especiales





**Módulo 3. Vinificación de Vinos Espumosos**

- 3.1. Los vinos espumosos: definición, tipología y reglamentación
- 3.2. Variedades, maduración y la vendimia
- 3.3. La recepción, el prensado y la elaboración del vino base
- 3.4. Métodos de producción y la burbuja
- 3.5. Método tradicional
- 3.6. Método charmat, gran bass o autoclave
- 3.7. Fermentaciones ancestrales
- 3.8. Gasificación de vinos
- 3.9. Zonas productivas mundiales. métodos de producción
- 3.10. La expedición y la degustación

**Módulo 4. Vinificación de Vinos Licorosos, Vinos Dulces Naturales Vinos de Podredumbre Noble y Vinos de Velo**

- 4.1. Vinos licorosos: clasificación. variedades y zonas de producción
- 4.2. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. parámetros de maduración de las uvas
- 4.3. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. procesos de elaboración: el encabezado
- 4.4. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. procesos de elaboración: la crianza
- 4.5. Vinos de velo: variedades y zonas de producción
- 4.6. Vinos dulces naturales: variedades y zonas de producción
- 4.7. Vinos dulces naturales: parámetros de maduración de uvas
- 4.8. Vinos dulces naturales: procesos de elaboración
- 4.9. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces. La podredumbre noble
- 4.10. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces: vinos de vendimia tardía



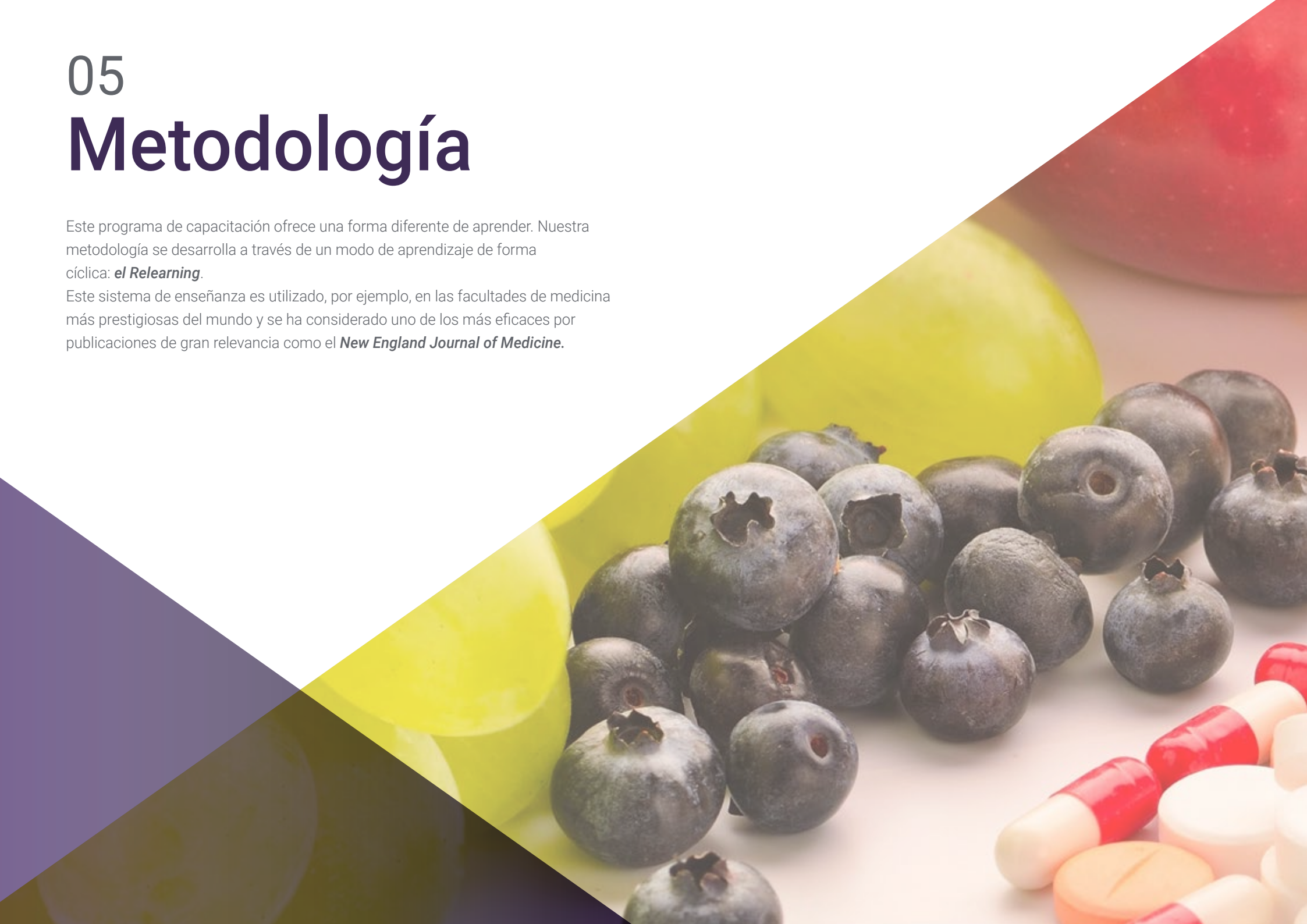
*Una titulación diseñada para especialistas como tú, que persiguen la excelencia en su práctica profesional para ofrecer soluciones nutricionales a la devaluación del producto vinícola provocada por la sequedad del suelo”*

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

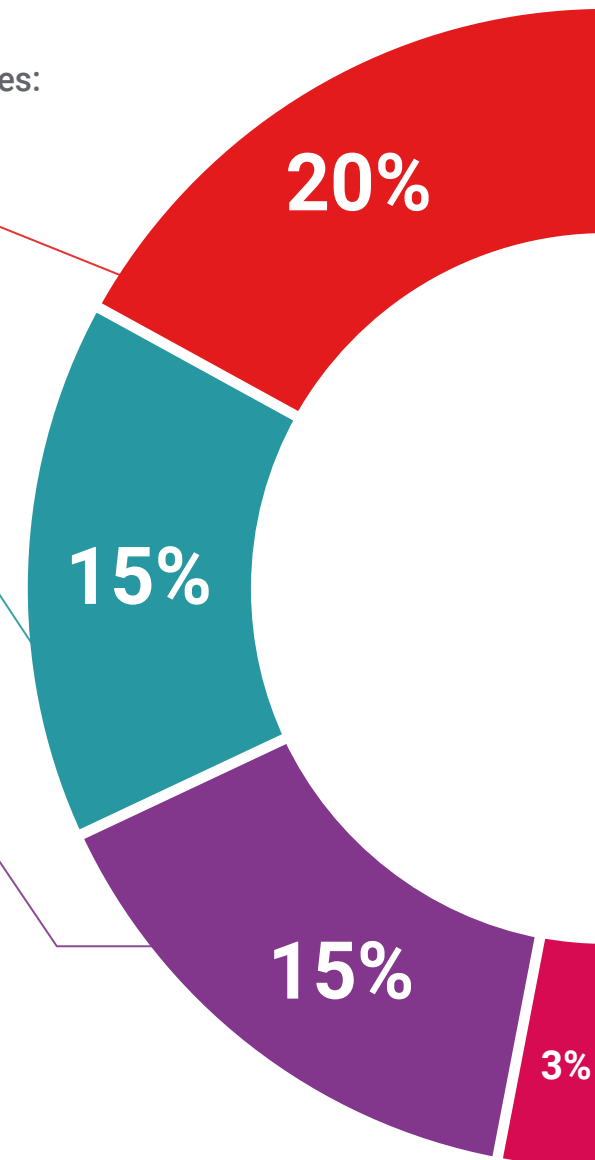
El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

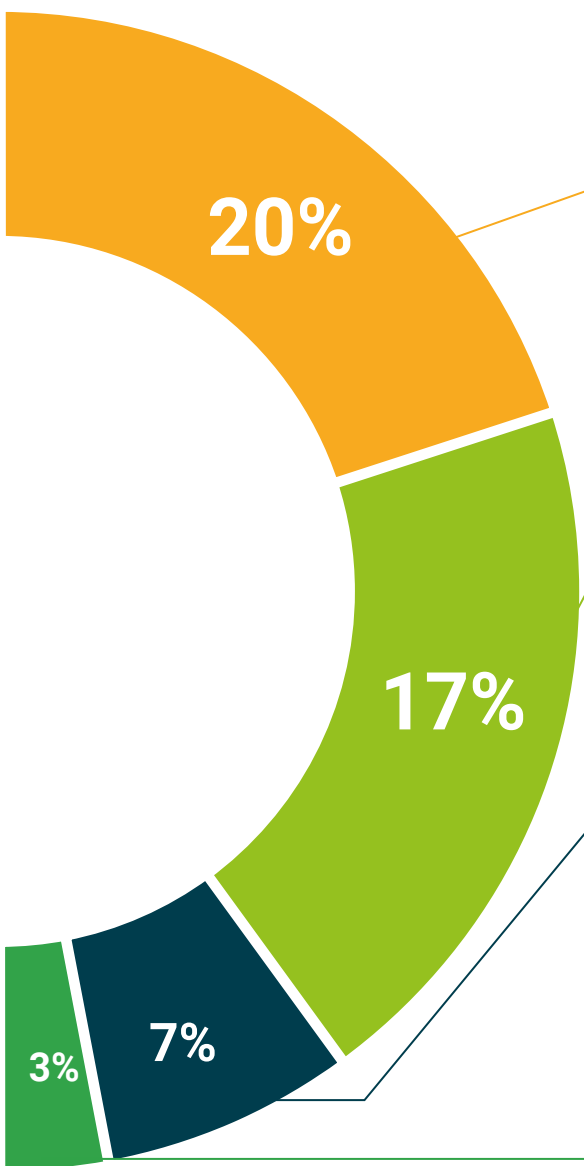
Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



#### 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 Experto Universitario en Elaboración de Vinos garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.





“

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

Este **Experto Universitario en Elaboración 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 **Experto Universitario** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

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

Título: **Experto Universitario en Elaboración de Vinos**

ECTS: **24**

N.º Horas Oficiales: **600 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.

salud futuro  
confianza personas  
educación información tutores  
garantía acreditación enseñanza  
instituciones tecnología aprendizaje  
comunidad compromiso  
atención personalizada innovación  
conocimiento presente  
desarrollo web for  
aula virtual idiomas

**tech** universidad  
tecnológica

## Experto Universitario Elaboración de Vinos

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Acreditación: 24 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online



# Experto Universitario

## Elaboración de Vinos