

# Máster de Formación Permanente

## Enología



## Máster de Formación Permanente Enología

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **12 meses**
- » Titulación: **TECH Global University**
- » Acreditación: **60 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: [www.techtitute.com/nutricion/master/master-enologia](http://www.techtitute.com/nutricion/master/master-enologia)

# Índice

01

Presentación del programa

---

*pág. 4*

02

¿Por qué estudiar en TECH?

---

*pág. 8*

03

Plan de estudios

---

*pág. 12*

04

Objetivos docentes

---

*pág. 18*

05

Salidas profesionales

---

*pág. 24*

06

Licencias de software incluidas

---

*pág. 28*

07

Metodología de estudio

---

*pág. 32*

08

Cuadro docente

---

*pág. 42*

09

Titulación

---

*pág. 46*

# 01

# Presentación del programa

Enología es una disciplina que evoluciona al ritmo de las exigencias del mercado global, donde la calidad, la sostenibilidad y la innovación son factores determinantes. Con una producción mundial que superó los 260 millones de hectolitros de vino en, según un informe de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, la necesidad de incorporar nuevos enfoques científicos y técnicos es más urgente que nunca. En este contexto, surge este programa universitario de TECH, diseñado para responder a los retos actuales del sector. A través de una metodología 100 % online, basada en material didáctico interactivo, se garantiza un acceso continuo a los contenidos, permitiendo profundizar en el conocimiento desde una perspectiva flexible, rigurosa y centrada en la excelencia.



“

*Gracias a este Máster de Formación Permanente 100% online, liderarás innovadores proyectos en el ámbito de la Enología mediante una perspectiva centrada en la Nutrición y salud”*

El consumo moderado de vino podría asociarse a una menor incidencia de enfermedades cardiovasculares en ciertos contextos poblacionales. Frente a esta realidad, los expertos requieren una comprensión profunda de los factores enológicos que influyen en la composición del vino, así como de los mecanismos fisiológicos implicados en sus efectos sobre la salud. Solamente así, será posible emitir recomendaciones nutricionales fundamentadas, que valoren tanto los potenciales beneficios como los riesgos asociados al consumo de vino.

Con esta idea en mente, TECH ha creado un pionero Máster de Formación Permanente en Enología, diseñado por referencias en este campo, el itinerario académico profundizará en materias que abarcan desde los componentes de la uva o las particularidades de la microbiología enológica hasta los diferentes procesos de vinificación. Asimismo, los materiales didácticos ahondarán en la importancia de la bodega de roble en la crianza de los vinos.

De este modo, los egresados estarán capacitados para evaluar la calidad del vino desde una perspectiva profesional, identificar sus compuestos bioactivos y analizar su impacto en la salud humana. Además, serán competentes en el control de los procesos de fermentación, el manejo de levaduras y bacterias enológicas. También, estarán preparados para interpretar parámetros fisicoquímicos y sensoriales, implementar sistemas de trazabilidad en la cadena productiva y aplicar normativas de la seguridad alimentaria.

En lo que respecta a la metodología, TECH ofrece un entorno educativo 100% online, que permite al profesional compaginar su capacitación con el resto de sus compromisos habituales. Igualmente, emplea su disruptivo sistema del *Relearning*, basado en la repetición de conceptos clave para fijar conocimientos. Así pues, el único requerimiento es que los profesionales cuenten con un dispositivo con acceso a Internet, sirviendo inclusive su propio móvil. De este modo, podrán adentrarse en el Campus Virtual para disfrutar de una experiencia de alta intensidad que elevará sus horizontes laborales a un nivel superior.

Este **Máster de Formación Permanente en Enología** contiene el programa universitario más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Enología
- ♦ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que están concebidos recogen una información científica y práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- ♦ Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- ♦ Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- ♦ Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- ♦ La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



*Aplicarás técnicas sofisticadas de análisis sensorial para evaluar las propiedades organolépticas del vino"*

“

*Manejarás las técnicas más modernas para analizar la composición nutricional y bioactiva del vino de forma precisa”*

Incluye en su cuadro docente a profesionales pertenecientes al ámbito de la Enología, que vierten en este programa 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 un estudio inmersivo programado para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el alumno deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, el profesional contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

*Interpretarás la influencia de factores agronómicos y tecnológicos en la calidad nutricional del vino.*

*Con el disruptivo método Relearning de TECH, asimilarás los conceptos esenciales de manera progresiva y natural.*



02

# ¿Por qué estudiar en TECH?

TECH es la mayor Universidad digital del mundo. Con un impresionante catálogo de más de 14.000 programas universitarios, disponibles en 11 idiomas, se posiciona como líder en empleabilidad, con una tasa de inserción laboral del 99%. Además, cuenta con un enorme claustro de más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional.



“

*Estudia en la mayor universidad digital del mundo y asegura tu éxito profesional. El futuro empieza en TECH”*

### La mejor universidad online del mundo según FORBES

La prestigiosa revista Forbes, especializada en negocios y finanzas, ha destacado a TECH como «la mejor universidad online del mundo». Así lo han hecho constar recientemente en un artículo de su edición digital en el que se hacen eco del caso de éxito de esta institución, «gracias a la oferta académica que ofrece, la selección de su personal docente, y un método de aprendizaje innovador orientado a formar a los profesionales del futuro».

**Forbes**  
Mejor universidad  
online del mundo

**Plan**  
de estudios  
más completo

### Los planes de estudio más completos del panorama universitario

TECH ofrece los planes de estudio más completos del panorama universitario, con temarios que abarcan conceptos fundamentales y, al mismo tiempo, los principales avances científicos en sus áreas científicas específicas. Asimismo, estos programas son actualizados continuamente para garantizar al alumnado la vanguardia académica y las competencias profesionales más demandadas. De esta forma, los títulos de la universidad proporcionan a sus egresados una significativa ventaja para impulsar sus carreras hacia el éxito.

### El mejor claustro docente top internacional

El claustro docente de TECH está integrado por más de 6.000 profesores de máximo prestigio internacional. Catedráticos, investigadores y altos ejecutivos de multinacionales, entre los cuales se destacan Isaiah Covington, entrenador de rendimiento de los Boston Celtics; Magda Romanska, investigadora principal de MetaLAB de Harvard; Ignacio Wistuba, presidente del departamento de patología molecular traslacional del MD Anderson Cancer Center; o D.W Pine, director creativo de la revista TIME, entre otros.

Profesorado  
**TOP**  
Internacional



La metodología  
más eficaz

### Un método de aprendizaje único

TECH es la primera universidad que emplea el *Relearning* en todas sus titulaciones. Se trata de la mejor metodología de aprendizaje online, acreditada con certificaciones internacionales de calidad docente, dispuestas por agencias educativas de prestigio. Además, este disruptivo modelo académico se complementa con el "Método del Caso", configurando así una estrategia de docencia online única. También en ella se implementan recursos didácticos innovadores entre los que destacan vídeos en detalle, infografías y resúmenes interactivos.

### La mayor universidad digital del mundo

TECH es la mayor universidad digital del mundo. Somos la mayor institución educativa, con el mejor y más amplio catálogo educativo digital, cien por cien online y abarcando la gran mayoría de áreas de conocimiento. Ofrecemos el mayor número de titulaciones propias, titulaciones oficiales de posgrado y de grado universitario del mundo. En total, más de 14.000 títulos universitarios, en once idiomas distintos, que nos convierten en la mayor institución educativa del mundo.

**nº1**  
Mundial  
Mayor universidad  
online del mundo

#### La universidad online oficial de la NBA

TECH es la universidad online oficial de la NBA. Gracias a un acuerdo con la mayor liga de baloncesto, ofrece a sus alumnos programas universitarios exclusivos, así como una gran variedad de recursos educativos centrados en el negocio de la liga y otras áreas de la industria del deporte. Cada programa tiene un currículo de diseño único y cuenta con oradores invitados de excepción: profesionales con una distinguida trayectoria deportiva que ofrecerán su experiencia en los temas más relevantes.

#### Líderes en empleabilidad

TECH ha conseguido convertirse en la universidad líder en empleabilidad. El 99% de sus alumnos obtienen trabajo en el campo académico que ha estudiado, antes de completar un año luego de finalizar cualquiera de los programas de la universidad. Una cifra similar consigue mejorar su carrera profesional de forma inmediata. Todo ello gracias a una metodología de estudio que basa su eficacia en la adquisición de competencias prácticas, totalmente necesarias para el desarrollo profesional.



#### Google Partner Premier

El gigante tecnológico norteamericano ha otorgado a TECH la insignia Google Partner Premier. Este galardón, solo al alcance del 3% de las empresas del mundo, pone en valor la experiencia eficaz, flexible y adaptada que esta universidad proporciona al alumno. El reconocimiento no solo acredita el máximo rigor, rendimiento e inversión en las infraestructuras digitales de TECH, sino que también sitúa a esta universidad como una de las compañías tecnológicas más punteras del mundo.



#### La universidad mejor valorada por sus alumnos

Los alumnos han posicionado a TECH como la universidad mejor valorada del mundo en los principales portales de opinión, destacando su calificación más alta de 4,9 sobre 5, obtenida a partir de más de 1.000 reseñas. Estos resultados consolidan a TECH como la institución universitaria de referencia a nivel internacional, reflejando la excelencia y el impacto positivo de su modelo educativo.



# 03

## Plan de estudios

Los materiales didácticos que conforman este Máster de Formación Permanente han sido elaborados por un grupo integrado por expertos en Enología. Por lo tanto, el plan de estudios ahondará en cuestiones que van desde los fundamentos de la preparación de la plantación hasta los procesos de análisis sensorial del vino. Gracias a esto, los egresados obtendrán un conocimiento integral sobre todo el ciclo de producción del vino e identificarán sus compuestos bioactivos. De este modo, liderarán proyectos de innovación y promoviendo el consumo responsable del vino desde una perspectiva nutricional.





*Profundizarás en los fundamentos científicos, tecnológicos y sensoriales de la Enología”*

### 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. Microbiología enológica

- 3.1. Levaduras
- 3.2. Bacterias lácticas
- 3.3. Bacterias acéticas
- 3.4. Hongos y otros microorganismos
- 3.5. Ecología microbiana durante la vinificación
- 3.6. Importancia de la fermentación maloláctica (fml)
- 3.7. Alteraciones del vino
- 3.8. Control del crecimiento de microorganismos
- 3.9. Limpieza y desinfección biológica en bodega
- 3.10. Análisis microbiológicos del vino





#### Módulo 4. Vinificación de vinos blancos y rosados

- 4.1. Variedades de uva blanca y estilos de vinos
- 4.2. Parámetros de maduración de uva blanca
- 4.3. Recepción de uva blanca
- 4.4. Actuaciones prefermentación
- 4.5. Fermentación alcohólica de vinos blancos
- 4.6. Control de temperaturas
- 4.7. Otras fermentaciones y crianza de vinos blancos
- 4.8. Procesos de clarificación estabilización y filtrado de vinos blancos
- 4.9. Embotellado
- 4.10. Fermentaciones especiales

#### Módulo 5. Vinificación de vinos tintos

- 5.1. Variedades de uva tinta
- 5.2. Parámetros de maduración de uvas tintas
- 5.3. Recepción de uvas tintas
- 5.4. Fermentación alcohólica de vinos tintos
- 5.5. Fin de la fermentación alcohólica
- 5.6. La fermentación maloláctica
- 5.7. La crianza de vinos tintos
- 5.8. Embotellado de vinos tintos
- 5.9. Los procesos de envejecimiento en botella
- 5.10. Fermentaciones especiales

#### Módulo 6. Vinificación de vinos espumosos

- 6.1. Los vinos espumosos: definición, tipología y reglamentación
- 6.2. Variedades, maduración y la vendimia
- 6.3. La recepción, el prensado y la elaboración del vino base
- 6.4. Métodos de producción y la burbuja
- 6.5. Método tradicional
- 6.6. Método Charmat, Gran Bass o Autoclave
- 6.7. Fermentaciones ancestrales
- 6.8. Gasificación de vinos
- 6.9. Zonas productivas mundiales. Métodos de producción
- 6.10. La expedición y la degustación

### Módulo 7. Vinificación de vinos licorosos, vinos dulces naturales vinos de Podredumbre noble y vinos de velo

- 7.1. Vinos licorosos: clasificación. Variedades y zonas de producción
- 7.2. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. Parámetros de maduración de las uvas
- 7.3. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. Procesos de elaboración: el encabezado
- 7.4. Vinificación de vinos licorosos: vinos generosos. Procesos de elaboración: la crianza
- 7.5. Vinos de velo: variedades y zonas de producción
- 7.6. Vinos dulces naturales: variedades y zonas de producción
- 7.7. Vinos dulces naturales: parámetros de maduración de uvas
- 7.8. Vinos dulces naturales: procesos de elaboración
- 7.9. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces. La podredumbre noble
- 7.10. Otros vinos dulces: vinos naturalmente dulces: vinos de vendimia tardía

### Módulo 8. Clarificación y estabilización de vinos

- 8.1. Clarificación de vinos tintos
- 8.2. Clarificación de vinos blancos y rosados
- 8.3. Filtración de vinos
- 8.4. Estabilización del bitartrato potásico en el vino
- 8.5. Estabilización del tartrato cálcico
- 8.6. Estabilización de materia colorante en vinos tintos
- 8.7. Inestabilidad causada por metales
- 8.8. Estabilización microbiológica del vino
- 8.9. Prevención del crecimiento y eliminación de bacterias
- 8.10. Prevención del crecimiento y eliminación de levaduras y mohos

### Módulo 9. Importancia de la barrica de roble en la crianza de los vinos

- 9.1. Importancia del roble para la fabricación de barricas
- 9.2. El roble
- 9.3. Selección de la madera
- 9.4. El secado y la maduración de la madera
- 9.5. Fabricación de barricas
- 9.6. Aportes aromáticos de la barrica de roble
- 9.7. El tanino del roble
- 9.8. La barrica, un recipiente impermeable y poroso
- 9.9. El buen uso de la barrica de roble
- 9.10. La segunda vida de la barrica de roble



**Módulo 10.** Análisis sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos

- 10.1. Composición química del vino. repercusión organoléptica
- 10.2. Procedimiento del análisis sensorial del vino
- 10.3. Alteraciones en la fase visual del vino
- 10.4. Alteraciones organolépticas debidas a la uva
- 10.5. Alteraciones debidas a los compuestos azufrados del vino y su reducción
- 10.6. Alteraciones oxidativas del vino
- 10.7. Alteraciones debidas a levaduras
- 10.8. Alteraciones del vino relacionadas con los hongos y determinados compuestos volátiles
- 10.9. Alteraciones del vino por a bacterias lácticas
- 10.10. Alteraciones debidas a bacterias acéticas

“

*Adquirirás un enfoque crítico sobre el consumo responsable del vino, sus propiedades funcionales y sus implicaciones nutricionales”*

# 04

## Objetivos docentes

Esta titulación universitaria proporciona al nutricionista competencias clave para analizar la composición nutricional del vino y su impacto en la salud. Al mismo tiempo, desarrollará habilidades para interpretar procesos de vinificación, evaluar la calidad del producto y asesorar sobre su consumo responsable. Además, adquirirá conocimientos especializados sobre compuestos bioactivos como los polifenoles y su relación con la prevención de enfermedades. Esta especialización le permitirá colaborar con la industria vitivinícola, participar en proyectos de innovación alimentaria y promover la educación nutricional en contextos clínicos y comunitarios.





“

*Desarrollarás competencias avanzadas para analizar la composición química y nutricional del vino, así como su impacto en la salud humana”*



## Objetivos generales

---

- Desarrollar un conocimiento integral sobre los procesos vitivinícolas, desde la viticultura hasta el análisis sensorial del vino
- Dominar las técnicas analíticas para evaluar los compuestos de la uva y el vino, garantizando la calidad del producto final
- Comprender la microbiología enológica y su impacto en la fermentación y conservación de los vinos
- Aplicar estrategias avanzadas en la vinificación de vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y licorosos
- Implementar procesos eficientes de clarificación y estabilización para mejorar la calidad y durabilidad del vino
- Analizar la importancia de la crianza en barricas de roble y su influencia en las características organolépticas del vino
- Identificar y corregir alteraciones organolépticas para asegurar la excelencia en la degustación del producto final
- Integrar herramientas tecnológicas innovadoras en la producción y gestión vitivinícola





## Objetivos específicos

---

### Módulo 1. Viticultura

- ♦ Analizar los factores agronómicos y climáticos que influyen en la calidad de la uva y su impacto en la producción vitivinícola
- ♦ Evaluar las técnicas modernas de cultivo y manejo del viñedo para optimizar la producción y sostenibilidad del sector

### Módulo 2. Compuestos de la uva y el vino. Técnicas analíticas

- ♦ Identificar los principales compuestos químicos presentes en la uva y el vino, su función y evolución durante el proceso de vinificación
- ♦ Aplicar técnicas analíticas avanzadas para evaluar la calidad y estabilidad del vino en distintas etapas de producción

### Módulo 3. Microbiología enológica

- ♦ Examinar el papel de las levaduras y bacterias en la fermentación del vino y su influencia en el perfil organoléptico final
- ♦ Implementar estrategias de control microbiológico para garantizar la estabilidad y seguridad del vino durante su almacenamiento y comercialización o

### Módulo 4. Vinificación de vinos blancos y rosados

- ♦ Diferenciar los procesos específicos de vinificación para vinos blancos y rosados, desde la selección de uva hasta el embotellado
- ♦ Aplicar tecnologías enológicas innovadoras para mejorar la calidad y conservación de estos tipos de vino

### Módulo 5. Vinificación de vinos tintos

- ♦ Analizar las fases de producción de vinos tintos, incluyendo la maceración, fermentación y crianza en bodega
- ♦ Optimizar las condiciones de fermentación para obtener vinos tintos con características organolépticas equilibradas y de alta calidad

### Módulo 6. Vinificación de vinos espumosos

- ♦ Examinar los métodos tradicionales y modernos de elaboración de vinos espumosos y su impacto en la calidad final
- ♦ Aplicar técnicas de control de presión y gasificación para garantizar la estabilidad y persistencia de la burbuja en el vino

### Módulo 7. Vinificación de vinos licorosos, vinos dulces naturales vinos de podredumbre noble y vinos de velo

- ♦ Investigar los procesos de elaboración de vinos licorosos y dulces naturales, analizando las particularidades de cada categoría
- ♦ Evaluar el impacto de la podredumbre noble y el velo de flor en la estructura y complejidad aromática de estos vinos

### Módulo 8. Clarificación y estabilización de vinos

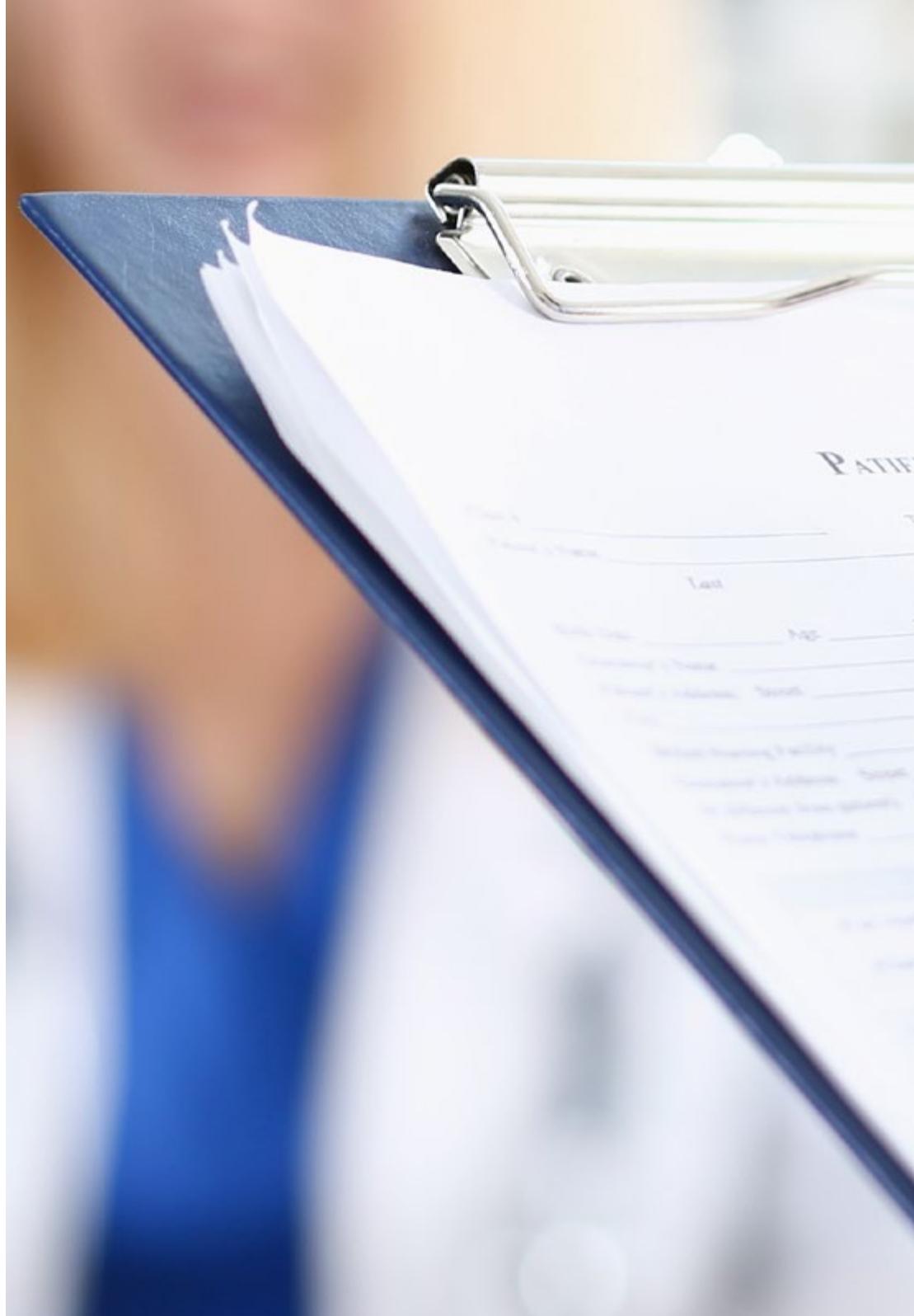
- ♦ Aplicar métodos físicos y químicos de clarificación para mejorar la limpidez y estabilidad del vino
- ♦ Evaluar técnicas de estabilización para evitar defectos y precipitados en el producto final

### Módulo 9. Importancia de la bodega de roble en la crianza de los vinos

- ♦ Analizar el papel de la bodega de roble en la evolución sensorial y química de los vinos durante su crianza
- ♦ Evaluar la influencia de la madera en la estructura tánica, aromas y complejidad del vino, según el tiempo de envejecimiento

### Módulo 10. Análisis sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos

- ♦ Identificar los principales atributos sensoriales del vino mediante catas técnicas y análisis descriptivo
- ♦ Detectar y corregir alteraciones organolépticas mediante ajustes en los procesos de vinificación y crianza





“

*Comprenderás de forma exhaustiva los procesos de elaboración, conservación y calidad del vino”*

# 05

## Salidas profesionales

Este programa universitario de TECH representa una oportunidad única para los profesionales de la Nutrición que desean ampliar sus competencias en el campo de la Enología. De este modo, adquirirán un conocimiento profundo sobre la composición, elaboración y valor nutricional del vino. A través de estos saberes especializados, los egresados de esta titulación podrán diversificar su perfil profesional y acceder a nuevas oportunidades laborales en sectores relacionados con la industria alimentaria, la salud y la gastronomía.





“

*¿Quieres ejercitarte como nutricionista especializado en Enología? Lógralo por medio de este programa universitario en solamente 12 meses”*

### Perfil del egresado

El egresado de este Máster de Formación Permanente será un profesional capacitado para integrar los conocimientos enológicos en el ámbito de la Nutrición y la salud. Asimismo, tendrá habilidades para analizar la composición nutricional del vino, evaluar su impacto en la salud humana y asesorar sobre su consumo responsable. Además, estará preparado para interpretar los procesos de elaboración y calidad del vino desde una perspectiva científica y nutricional. Así, este profesional también podrá liderar proyectos de investigación e innovación en alimentación funcional, así como promover la educación continua sobre el papel del vino en una dieta equilibrada.

*Te desempeñarás en bodegas para crear productos con valor nutricional añadido y garantizar un óptimo etiquetado nutricional.*

- ♦ **Integración Científica en Nutrición y Enología:** aplicar conocimientos enológicos en el ámbito de la Nutrición, interpretando la composición, propiedades y efectos del vino sobre la salud de forma crítica y fundamentada
- ♦ **Resolución de Problemas en Alimentación y Salud:** analizar y abordar desafíos relacionados con la calidad, seguridad y valor nutricional del vino, proponiendo soluciones basadas en criterios científicos y tecnológicos actualizados
- ♦ **Compromiso Ético y Seguridad Alimentaria:** promocionar el consumo responsable de vino y en la aplicación de normativas de seguridad alimentaria y etiquetado, garantizando la protección del consumidor
- ♦ **Colaboración Interdisciplinaria:** trabajar de manera efectiva con profesionales del sector alimentario, enológico y sanitario, favoreciendo enfoques integrados en proyectos de investigación, innovación y educación nutricional





Después de realizar el programa universitario, podrás desempeñar tus conocimientos y habilidades en los siguientes cargos:

- 1. Nutricionista especializado en Enología y Salud:** encargado de analizar la composición nutricional del vino y su impacto en la salud, asesorando sobre su inclusión responsable en dietas equilibradas.
- 2. Nutricionista en la Industria Vitivinícola:** responsable de colaborar con bodegas y empresas del sector enológico para desarrollar productos con valor nutricional añadido y asesorar en etiquetado nutricional.
- 3. Asesor en Alimentación Funcional y Polifenoles del Vino:** encargado de estudiar y difundir los efectos beneficiosos de los compuestos bioactivos del vino, como los polifenoles, dentro del marco de la alimentación saludable.
- 4. Consultor en Proyectos de Innovación Alimentaria con Vino:** coordinador de proyectos que integran el vino como ingrediente funcional en nuevos desarrollos alimentarios o dietéticos.
- 5. Nutricionista Investigador en Salud y Enología:** dedicado a proyectos científicos centrados en la relación entre el consumo de vino, su perfil nutricional y los efectos sobre diferentes condiciones de salud.
- 6. Asesor técnico en Legislación y Etiquetado Nutricional de Vinos:** responsable de interpretar y aplicar normativas sobre información nutricional, declaraciones de propiedades saludables o cumplimiento regulatorio en productos enológicos.
- 7. Divulgador Científico en Enología y Nutrición:** encargado de comunicar evidencia científica sobre vino y salud en medios, congresos, publicaciones o plataformas, promoviendo una visión crítica y basada en datos.

06

# Licencias de software incluidas

TECH es referencia en el mundo universitario por combinar la última tecnología con las metodologías docentes para potenciar el proceso de enseñanza-aprendizaje. Para ello, ha establecido una red de alianzas que le permite tener acceso a las herramientas de software más avanzadas del mundo profesional.



“

*Al matricularte recibirás, de forma completamente gratuita, las credenciales de uso académico de las siguientes aplicaciones de software profesional”*

TECH ha establecido una red de alianzas profesionales en la que se encuentran los principales proveedores de software aplicado a las diferentes áreas profesionales. Estas alianzas permiten a TECH tener acceso al uso de centenares de aplicaciones informáticas y licencias de software para acercarlas a sus estudiantes.

Las licencias de software para uso académico permitirán a los estudiantes utilizar las aplicaciones informáticas más avanzadas en su área profesional, de modo que podrán conocerlas y aprender su dominio sin tener que incurrir en costes. TECH se hará cargo del procedimiento de contratación para que los alumnos puedan utilizarlas de modo ilimitado durante el tiempo que estén estudiando el programa de Máster de Formación Permanente en Enología, y además lo podrán hacer de forma completamente gratuita.

TECH te dará acceso gratuito al uso de las siguientes aplicaciones de software:



### **Google Career Launchpad**

**Google Career Launchpad** es una solución para desarrollar habilidades digitales en tecnología y análisis de datos. Con un valor estimado de **5.000 dólares**, se incluye de forma gratuita en el programa universitario de TECH, brindando acceso a laboratorios interactivos y certificaciones reconocidas en el sector.

Esta plataforma combina capacitación técnica con casos prácticos, usando tecnologías como BigQuery y Google AI. Ofrece entornos simulados para experimentar con datos reales, junto a una red de expertos para orientación personalizada.

#### **Funcionalidades destacadas:**

- ♦ **Cursos especializados:** contenido actualizado en cloud computing, machine learning y análisis de datos
- ♦ **Laboratorios en vivo:** prácticas con herramientas reales de Google Cloud sin configuración adicional
- ♦ **Certificaciones integradas:** preparación para exámenes oficiales con validez internacional
- ♦ **Mentorías profesionales:** sesiones con expertos de Google y partners tecnológicos
- ♦ **Proyectos colaborativos:** retos basados en problemas reales de empresas líderes

En conclusión, **Google Career Launchpad** conecta a los usuarios con las últimas tecnologías del mercado, facilitando su inserción en áreas como inteligencia artificial y ciencia de datos con credenciales respaldadas por la industria.



“

*Gracias a TECH podrás utilizar gratuitamente las mejores aplicaciones de software de tu área profesional”*

07

# 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.



08

# Cuadro docente

La premisa máxima de TECH se basa en proporcionar los programas universitarios más completos y actualizados del panorama académico. Por ello, realiza un exhaustivo proceso para conformar sus claustros docentes. Como resultado, este Máster de Formación Permanente cuenta con auténticas referencias en el campo de la Enología. De este modo, han elaborado múltiples contenidos didácticos que sobresalen por su elevada calidad y por ajustarse a los requerimientos del mercado laboral actual. Sin duda, una experiencia inmersiva que ampliará los horizontes profesionales de los egresados significativamente.





“

*El equipo docente de este programa universitario está conformado por reconocidos expertos en el ámbito de la Enología”*

## 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

### 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 de la 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 la 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
- ♦ 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

**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

09

# Titulación

El Máster Título Propio en Enología garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Máster Propio expedido por TECH Global University.



“

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

Este programa te permitirá obtener el título propio de **Máster en Enología** avalado por **TECH Global University**, la mayor Universidad digital del mundo.

**TECH Global University**, es una Universidad Oficial Europea reconocida públicamente por el Gobierno de Andorra (*boletín oficial*). Andorra forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) desde 2003. El EEES es una iniciativa promovida por la Unión Europea que tiene como objetivo organizar el marco formativo internacional y armonizar los sistemas de educación superior de los países miembros de este espacio. El proyecto promueve unos valores comunes, la implementación de herramientas conjuntas y fortaleciendo sus mecanismos de garantía de calidad para potenciar la colaboración y movilidad entre estudiantes, investigadores y académicos.

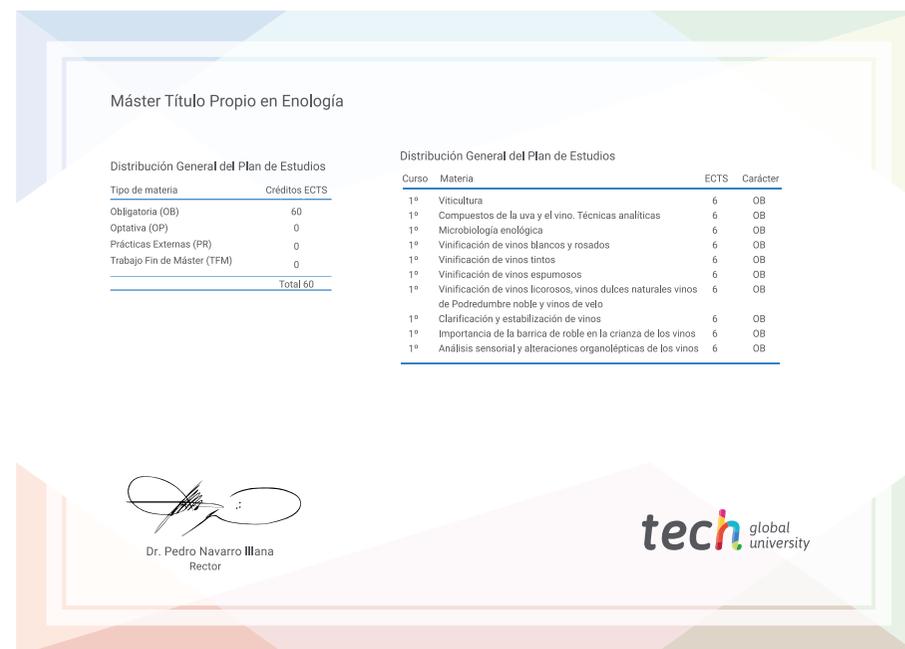
Este título propio de **TECH Global University**, es un programa europeo de formación continua y actualización profesional que garantiza la adquisición de las competencias en su área de conocimiento, confiriendo un alto valor curricular al estudiante que supere el programa.

Título: **Máster Título Propio en Enología**

Modalidad: **online**

Duración: **12 meses**

Acreditación: **60 ECTS**



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



## Máster de Formación Permanente Enología

- » Modalidad: online
- » Duración: 12 meses
- » Titulación: TECH Global University
- » Acreditación: 60 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

# Máster de Formación Permanente

## Enología

