

Curso Profesional

Análisis Químico de los Compuestos de la Uva y el Vino





Curso Profesional Análisis Químico de los Compuestos de la Uva y el Vino

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: www.tech-fp.com/industrias-alimentarias/curso-profesional/analisis-quimico-compuestos-uva-vino

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Requisitos de acceso

pág. 6

03

Salidas profesionales

pág. 8

04

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Curso Profesional?

pág. 10

05

Dirección del curso

pág. 12

06

Plan de formación

pág. 14

07

Metodología

pág. 16

08

Titulación

pág.20

01

Presentación

El análisis químico de los compuestos de la uva y el vino es esencial para la industria vitivinícola. Estas pruebas permiten a los productores controlar y ajustar los procesos de producción para lograr vinos de alta calidad y sabor consistente. Además, la información obtenida de los análisis químicos también ayuda a los productores a comprender las variaciones que puedan darse y a determinar los procesos necesarios para mejorar la calidad. Por este motivo, TECH ha creado una titulación que busca potenciar los conocimientos de los alumnos en esta área, dándoles acceso a un sector con un prometedor futuro en el mercado laboral. Todo ello, en una modalidad 100% online que da total libertad al estudiante para compaginar sus estudios con sus otras obligaciones e intereses.

“

Esta titulación te permitirá ampliar tus conocimientos, convirtiéndote en un experto en Química Enológica en 6 semanas y sin moverte de casa”





El análisis químico de los compuestos de la uva y el vino es una herramienta importante para garantizar la calidad y la seguridad de los productos en la industria vinícola. Los análisis químicos pueden identificar la presencia de compuestos que afectan el sabor, el aroma y la textura del vino, así como la presencia de contaminantes que pueden ser dañinos para la salud humana. Además, también pueden proporcionar información sobre el contenido nutricional del vino y su capacidad para mejorar la salud.

Este Curso Profesional en Análisis Químico de los Compuestos de la Uva y el Vino ofrece los contenidos más completos y actualizados en Ácidos Orgánicos, Polifenoles y Azúcares. De esta forma, tras finalizar el programa, podrás acceder a una gran variedad de puestos de éxito en el mercado laboral, gracias a los recursos didácticos más avanzados y actualizados.

Todo ello, gracias a un sistema de aprendizaje 100% online y con el permanente apoyo de un cuadro docente de gran prestigio, compuesto por profesionales en activo en esta área. Además, tendrás las 24 horas del día para acceder a la totalidad de los recursos multimedia, con los que llevar a cabo tus estudios de forma rápida y cómoda.



Disfruta de los materiales multimedia más dinámicos y actualizados del mercado, gracias a un programa único, que te permitirá alcanzar tus metas profesionales más ambiciosas en el ámbito de la Enología”

02

Requisitos de acceso

Esta titulación no exige ningún requisito de acceso previo al alumno. Esto quiere decir que, para inscribirse y completar el programa, no es necesario haber realizado ningún estudio de forma previa, ni resulta obligatorio cumplir ninguna otra clase de criterio preliminar. Esto te permitirá matricularte y comenzar a aprender de forma inmediata, y sin los complejos trámites exigidos por otras instituciones académicas.

Gracias a este acceso inmediato conseguirás potenciar y poner al día tus conocimientos de un modo cómodo y práctico. Lo que te posicionará fácilmente en un mercado laboral altamente demandado y sin tener que dedicar cientos de horas a estudiar formación reglada previa.

Por todo ello, este programa se presenta como una gran oportunidad para mejorar tus perspectivas de crecimiento profesional de forma rápida y eficiente. Todo esto, a través de un itinerario académico 100% online y con la garantía de calidad, prestigio y empleabilidad de TECH Formación Profesional.

“

TECH te permite acceso inmediato a esta titulación, sin requerimientos previos de ingreso ni complejos trámites para matricularte y completar el programa”





Las ventajas de cursar este programa sin necesidad de cumplir requisitos de acceso previo son:

01

Podrás matricarte inmediatamente y comenzar a estudiar cuando quieras. A tu ritmo y sin esperas

02

Tendrás acceso a un programa de alto valor curricular, donde podrás adquirir las habilidades profesionales más demandadas en la actualidad de un modo práctico

03

Mejorarás tus perspectivas laborales en tan solo unas semanas

04

Tendrás acceso a los recursos didácticos multimedia más avanzados del mercado educativo

05

Te prepararás para responder a las necesidades actuales del mercado profesional aprendiendo mediante un formato 100% online

06

Obtendrás una titulación de TECH, una institución académica de referencia a nivel internacional

03

Salidas profesionales

El análisis químico de los compuestos de la uva y el vino es importante para la investigación y el desarrollo en la industria vinícola. Estos pueden ayudar a los especialistas a crear vinos con perfiles de sabor y aroma únicos. Por todo ello, los alumnos que superen este Curso Profesional en Análisis Químico de los Compuestos de la Uva y el Vino, serán plenamente capaces de satisfacer las necesidades y preferencias de un mercado muy exigente, por lo que les surgirán múltiples oportunidades para obtener un puesto de éxito en esta área.



Aprenderás todo acerca de la Composición Química del Mosto y del Vino o los Compuestos Nitrogenados, sin necesidad de desplazamientos y en la comodidad de tu hogar”





Esta titulación, en definitiva, te convertirá en un gran especialista preparado para trabajar en alguno de los siguientes puestos:

- ◆ Especialista en Enología
- ◆ Gestor de la industria vitivinícola
- ◆ Asesor técnico a viticultores y en bodegas
- ◆ Experto en calidad y cata
- ◆ Técnico de laboratorio enológico
- ◆ Técnico en Viticultura
- ◆ Especialista en microbiología enológica
- ◆ Especialista en Vinificación
- ◆ Técnico de embotellado



04

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Curso Profesional?

Tras finalizar este Curso Profesional en Análisis Químico de los Compuestos de la Uva y el Vino podrás llevar a cabo tus trabajos con la máxima calidad y eficacia posibles. Además, conocerás en profundidad los diferentes conceptos esenciales de esta área, lo que te permitirá aplicarlos a tu trabajo, alcanzando el éxito profesional de forma precisa y rápida.

01

Disponer del mayor abanico de conocimientos vitícolas

02

Conocer la importancia de la viticultura para la elaboración de grandes vinos

03

Dominar la clarificación y eliminación de los distintos componentes que puedan deprecia el vino

04

Examinar las bases de la química general, inorgánica y orgánica y sus aplicaciones en el proceso de elaboración del vino





05

Organizar y controlar la transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar

06

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

07

Elegir y realizar los análisis necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales

08

Descubrir nuevas posibilidades analíticas para conocer en profundidad la composición química de la uva y del vino

05

Dirección del curso

Con la finalidad de alcanzar la excelencia académica y de aportar programas que sean de la máxima calidad, TECH ha seleccionado a los mejores profesionales como parte de este cuadro docente. Así, aprenderás las claves de este ámbito, con los mejores expertos en la materia, potenciando tu desarrollo profesional en un campo que se adapta a las nuevas tecnologías y a los últimos avances del mercado.

“

Este cuadro docente está compuesto por profesionales en activo, por lo que podrás conocer de primera mano todas las claves de los Análisis Químicos del Vino”



Dirección del curso

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

Cuadro docente

Dña. Masa Guerra, Rocío

- ♦ Enóloga en Bodegas Protos
- ♦ Enóloga adjunta en Bodega Matarromera
- ♦ 2ª enóloga en Viñas del Jaro
- ♦ 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

06

Plan de formación

La estructura de este Curso Profesional en Análisis Químico de los Compuestos de la Uva y el Vino han sido diseñados por los destacados profesionales que conforman el equipo de expertos de TECH en esta materia. Dichos especialistas han volcado su dilatada experiencia y sus conocimientos más avanzados para crear un plan de estudios único y a la altura de las más altas expectativas. Todo ello, basándose en la metodología pedagógica más eficiente, el *Relearning*.

“

Todos los recursos didácticos han sido elaborados a partir de la realidad actual del sector, por lo que podrás aplicar inmediatamente lo que aprendas a tu labor como profesional”





Módulo 1. Compuestos de la Uva y el Vino. Técnicas Analíticas

- 1.1. Componentes de la uva y su distribución en el racimo
- 1.2. Composición química del mosto y del vino
- 1.3. Los ácidos orgánicos
- 1.4. Los polifenoles
- 1.5. Los azúcares
- 1.6. Los compuestos nitrogenados
- 1.7. Aromas y otros compuestos volátiles
- 1.8. Las enzimas
- 1.9. Análisis enológico clásico
- 1.10. Análisis enológico avanzado

“

Alcanza tu máximo potencial como profesional de la Enología, gracias a los materiales multimedia más completos y prácticos del mercado académico”

07

Metodología

Nuestra institución es la primera en el mundo que combina la metodología de los *case studies* con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos los case studies con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

TECH pone a tu disposición un método de aprendizaje que ha revolucionado la Formación Profesional y con el que mejorarás tus perspectivas de futuro de forma inmediata.

En TECH aprenderás con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los profesionales del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina *Relearning*.

Nuestra institución es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019 conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos...) con respecto a los indicadores del mejor centro educativo online en español.



Esta titulación de TECH es un programa intensivo que te prepara para afrontar todos los retos en esta área, tanto en el ámbito nacional como internacional. Tenemos el compromiso de favorecer tu crecimiento personal y profesional, la mejor forma de caminar hacia el éxito, por eso en TECH utilizarás los *case studies*, la metodología de enseñanza más avanzada y eficaz del mercado educativo.

“ *Nuestro programa te proporciona las mejores habilidades profesionales, preparándote para afrontar todos los retos actuales y futuros en esta área*”

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo desde que éstas existen. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y emitieran juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas.

Ante una determinada situación, ¿qué harías tú? Esta es la pregunta a la que te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del curso, te enfrentarás a múltiples casos reales. Deberás integrar todos tus conocimientos, investigar, argumentar y defender tus ideas y decisiones.



En este programa tendrás acceso a los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para ti:



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.



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.



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.



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.



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".



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.



08

Titulación

El Curso Profesional en Análisis Químico de los Compuestos de la Uva y el Vino garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Profesional expedido por TECH.

Tras la superación de las evaluaciones, el alumno recibirá por correo postal con acuse de recibo su correspondiente Título de Curso Profesional emitido por TECH.

El título expedido por TECH expresará la calificación que haya obtenido en el Curso Profesional, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores carreras profesionales.

Título: **Curso Profesional en Análisis Químico de los Compuestos de la Uva y el Vino**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**





Curso Profesional

Análisis Químico
de los Compuestos
de la Uva y el Vino

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional

Análisis Químico de los Compuestos de la Uva y el Vino

