

Especialización Profesional

Análisis Sensorial en Enología





Especialización Profesional Análisis Sensorial en Enología

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 450

Acceso web: www.tech-fp.com/industrias-alimentarias/especializacion-profesional/analisis-sensorial-enologia

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Requisitos de acceso

pág. 6

03

Salidas profesionales

pág. 8

04

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar la Especialización Profesional?

pág. 10

05

Dirección del curso

pág. 14

06

Plan de formación

pág. 16

07

Metodología

pág. 18

08

Titulación

pág.22

01

Presentación

El análisis sensorial en enología es esencial, puesto que se encarga de evaluar las características organolépticas del vino, como el sabor, el aroma, el color y la textura. Este análisis es fundamental para evaluar la calidad del vino y para identificar los factores que afectan su sabor y aroma, como la variedad de la uva, el clima, la fermentación y el envejecimiento. Por este motivo, TECH ha creado una titulación que busca potenciar los conocimientos de los estudiantes 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 alumno para compaginar sus estudios con sus otras obligaciones e intereses.

“

Este programa te permitirá ampliar tus conocimientos, convirtiéndote en un experto en Análisis Sensorial en Enología en pocos meses y en una modalidad 100% online”





El análisis sensorial en enología es importante no solo para evaluar la calidad del vino, sino también para mejorar su producción y elaboración. La información obtenida en la cata de vinos permite identificar los factores que afectan el sabor y aroma del vino y tomar medidas para corregirlos y mejorar la calidad del producto final. Además, también permite la innovación, al identificar nuevos sabores y aromas y explorar diferentes técnicas y procesos.

Esta Especialización Profesional en Análisis Sensorial en Enología ofrece los contenidos más completos y actualizados en Alteraciones Organolépticas, Importancia de la Barrica de Roble o Clarificación y Estabilización de Vinos. 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, a partir de un sistema de aprendizaje 100% online y con el permanente apoyo de un cuadro docente de enorme prestigio, compuesto por profesionales en activo en esta área. Además, tendrás las 24 horas del día para acceder a numerosos recursos multimedia, con los que llevar a cabo tus estudios de forma rápida y cómoda.

“*Matricúlate ahora y aprovecha los materiales multimedia más dinámicos y actualizados del mercado, gracias a un programa que te permitirá alcanzar tus metas profesionales más ambiciosas en 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 matricularte 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 sensorial se basa en una cata de vinos en la que se evalúan aspectos como su apariencia, aroma, sabor y textura. Se utilizan técnicas y metodologías específicas para llevarla a cabo y se manejan términos y descriptores precisos para evaluar las características sensoriales del vino. Por todo ello, los alumnos que superen esta Especialización Profesional en Análisis Sensorial en Enología serán plenamente capaces de asegurar una evaluación precisa y confiable, por lo que les surgirán múltiples oportunidades para obtener un puesto de éxito en esta área.

“

*Aprenderás todo acerca de la
Composición Química del Vino,
la Maduración de la Madera
y la Filtración de Vinos, 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 la Especialización Profesional?

Al superar esta Especialización Profesional en Análisis Sensorial, podrás llevar a cabo tus trabajos con la máxima calidad y eficiencia posibles. Además, conocerás en profundidad los diferentes conceptos esenciales de esta área de la Enología, lo que te permitirá aplicarlos a tu trabajo, alcanzando el éxito profesional de forma rápida y sencilla.

01

Disponer del mayor abanico de conocimientos vitícolas

02

Saber valorar visual, olfativa y gustativamente todo tipo de vinos (secos, dulces, espumosos)

03

Prevenir la formación de olores azufrados o de reducción, algunos de ellos formados durante la estancia del vino en botella

04

Identificar y conocer las diferentes etapas de la fabricación de una barrica





05

Analizar la composición del roble

06

Evitar malas prácticas en el uso de clarificantes

07

Identificar un problema organoléptico (gustativo, aromático o visual) y corregirlo, mediante los distintos tipos de clarificación

08

Examinar las alteraciones físico-químicas de los vinos, su origen y cómo prevenirlas

05

Dirección del curso

Con el objetivo de alcanzar la excelencia académica y de aportar programas que sean de utilidad dentro del panorama laboral actual, 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 avances del mercado.

“

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





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

D. Sáez Carretero, Jorge

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





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. Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Enóloga en Viñas del Jaro
- ◆ 2ª 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

06

Plan de formación

Los recursos didácticos de esta Especialización Profesional en Análisis Sensorial en Enología han sido diseñados por los reputados 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 programa completo y a la altura de las expectativas más exigentes. Todo ello, basándose en la metodología pedagógica más eficiente, el *Relearning*.

“

Todos los materiales han sido elaborados a partir de la realidad de este sector, por lo que podrás aplicar inmediatamente tus conocimientos a tu día a día como profesional”



Módulo 1. Análisis Sensorial y Alteraciones Organolépticas de los vinos

- 1.1. Composición química del vino. repercusión organoléptica
- 1.2. Procedimiento del análisis sensorial del vino
- 1.3. Alteraciones en la fase visual del vino
- 1.4. Alteraciones organolépticas debidas a la uva
- 1.5. Alteraciones debidas a los compuestos azufrados del vino y su reducción
- 1.6. Alteraciones oxidativas del vino
- 1.7. Alteraciones debidas a levaduras
- 1.8. Alteraciones del vino relacionadas con los hongos y determinados compuestos volátiles
- 1.9. Alteraciones del vino por bacterias lácticas
- 1.10. Alteraciones debidas a bacterias acéticas

Módulo 2. Importancia de la Barrica de Roble en la Crianza de los Vinos

- 2.1. Importancia del roble para la fabricación de barricas
- 2.2. El roble
- 2.3. Selección de la madera
- 2.4. El secado y la maduración de la madera
- 2.5. Fabricación de barricas
- 2.6. Aportes aromáticos de la barrica de roble
- 2.7. El tanino del roble
- 2.8. La barrica, un recipiente impermeable y poroso
- 2.9. El buen uso de la barrica de roble
- 2.10. La segunda vida de la barrica de roble

Módulo 3. Clarificación y Estabilización de Vinos

- 3.1. Clarificación de vinos tintos
- 3.2. Clarificación de vinos blancos y rosados
- 3.3. Filtración de vinos
- 3.4. Estabilización del bitartrato potásico en el vino
- 3.5. Estabilización del tartrato cálcico
- 3.6. Estabilización de materia colorante en vinos tintos
- 3.7. Inestabilidad causada por metales
- 3.8. Estabilización microbiológica del vino
- 3.9. Prevención del crecimiento y eliminación de bacterias
- 3.10. Prevención del crecimiento y eliminación de levaduras y mohos



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.



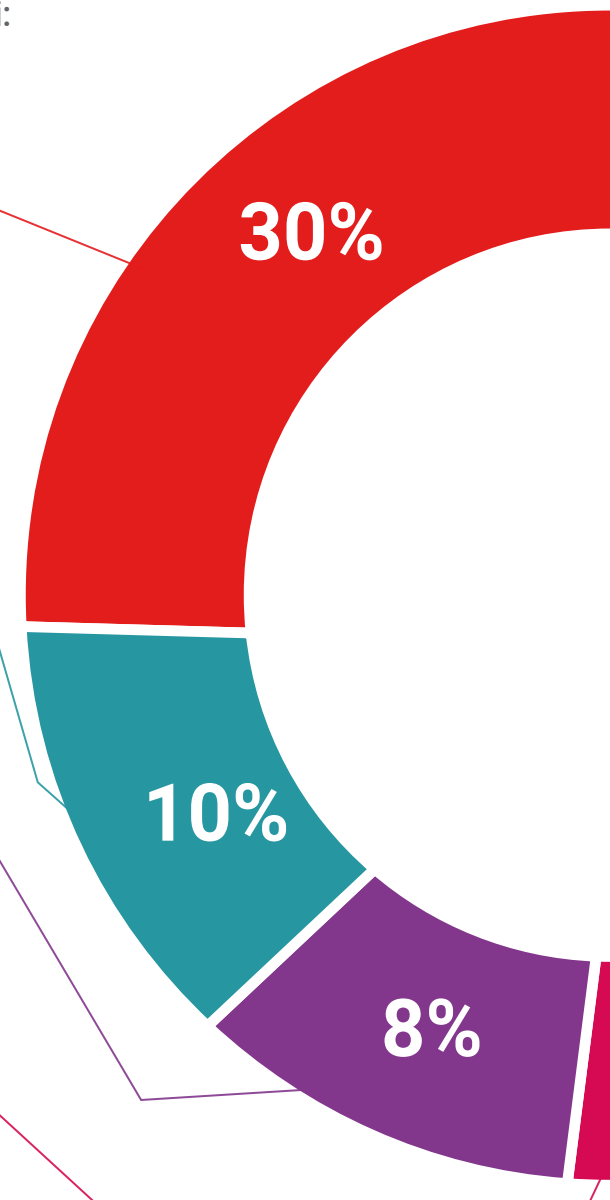
Prácticas de habilidades y competencias

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

La Especialización Profesional en Análisis Sensorial en Enología garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Especialización Profesional expedido por TECH.

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

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

Título: **Especialización Profesional en Análisis Sensorial en Enología**

Modalidad: **Online**

Horas: **450**





Especialización Profesional Análisis Sensorial en Enología

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 450

Especialización Profesional

Análisis Sensorial en Enología

