

# Especialización Profesional Química Enológica





**tech** formación  
profesional

## Especialización Profesional Química Enológica

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 450

Acceso web: [www.tech-fp.com/industrias-alimentarias/especializacion-profesional/quimica-enologica](http://www.tech-fp.com/industrias-alimentarias/especializacion-profesional/quimica-enologica)

# 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. 12*

06

Plan de formación

---

*pág. 16*

07

Metodología

---

*pág. 18*

08

Titulación

---

*pág.22*

# 01

## Presentación

La química enológica se enfoca en el estudio de los componentes químicos de la uva y del vino, así como en los procesos que ocurren durante su elaboración. Esta disciplina es de gran importancia en la industria vitivinícola ya que permite entender y controlar los procesos que ocurren desde la selección de la uva hasta el embotellado y el almacenamiento, permitiendo garantizar la calidad del vino. 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.

“

*Este programa te permitirá ampliar tus conocimientos, convirtiéndote en un experto en Química Enológica en pocos meses y en una modalidad 100% online”*





La química enológica permite la innovación y la mejora continua en la elaboración del vino. Al conocer en detalle los procesos químicos que ocurren, se puede experimentar con diferentes técnicas y procesos para obtener vinos con características únicas y distintivas. Esto ha llevado a la creación de vinos de autor y a la diversificación de la oferta en el mercado de este sector, lo que ha beneficiado tanto a los productores como a los consumidores.

Esta Especialización Profesional en Química Enológica ofrece los contenidos más completos y actualizados en Compuestos de la Uva y el Vino, Microbiología Enológica e Importancia de la Barrica de Roble en la Crianza de los 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 acompañamiento 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 te resultará muy fácil y cómodo.

“

*Disfruta de los materiales multimedia más completos e innovadores del mercado, gracias a un programa 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 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

Uno de los principales beneficios de la química enológica es que es fundamental para la industria vitivinícola, permitiendo mejorar la calidad del vino, innovar en la elaboración y ofrecer una oferta diversificada de productos. Por todo ello, los alumnos que superen esta Especialización Profesional en Química Enológica 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 Fermentación Maloláctica, la Fabricación de Barricas y la Composición Química del Vino, 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 Química Enológica podrás llevar a cabo tus trabajos con la máxima calidad y eficiencia 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 rápida y precisa.

01

Disponer del mayor abanico de conocimientos vitícolas

02

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

03

Disponer de amplios conocimientos sobre los microorganismos asociados al proceso de vinificación, sus requerimientos nutricionales y las propiedades beneficiosas o perjudiciales que pueden aportar al vino

04

Dominar 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







05

Ser un experto de la elaboración de vinos tintos

06

Ser un experto de la elaboración de vinos blancos

07

Dominar la vinificación de espumosos

08

Controlar todos los elementos vitivinícolas que inciden en la elaboración



# 05

## Dirección del curso

Con la finalidad de brindar titulaciones de amplia calidad y utilidad dentro del mercado laboral actual, TECH ha seleccionado a los mejores profesionales como parte del 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 de la Química Enológica”*



## 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

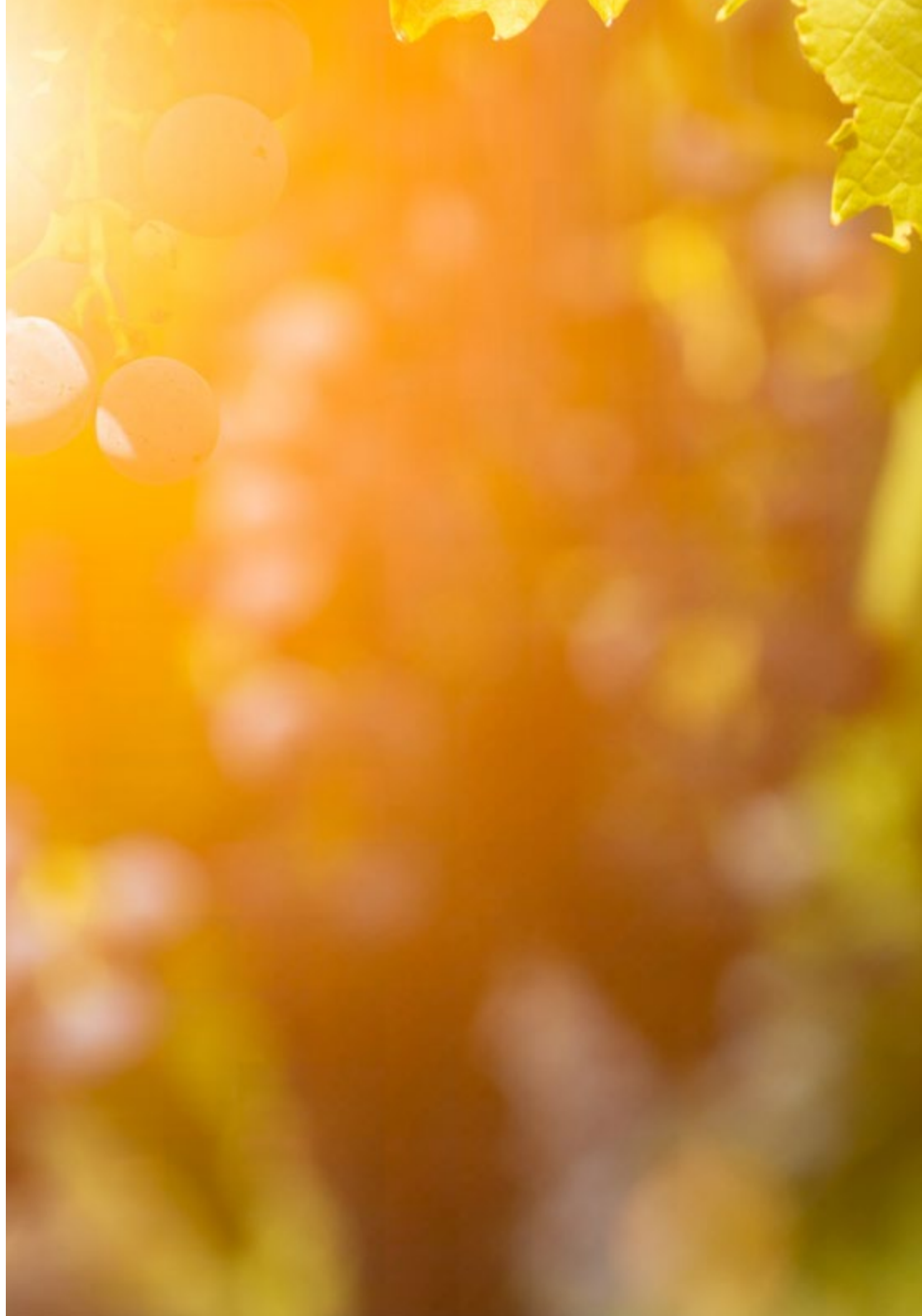
## Cuadro docente

### Dña. Masa Guerra, Rocío

- ♦ Enóloga 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. 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







**Dña. Molina González, Silvia**

- ♦ 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

**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



*Además de sus contenidos actualizados y de su metodología flexible y 100% online, esta titulación está impartida por expertos de gran prestigio en esta área profesional”*

# 06

## Plan de formación

La estructura y el contenido de esta Especialización Profesional en Química Enológica 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 programa completo y a la altura de las expectativas más altas. 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

### Módulo 2. Microbiología Enológica

- 2.1. Levaduras
- 2.2. Bacterias lácticas
- 2.3. Bacterias acéticas
- 2.4. Hongos y otros microorganismos
- 2.5. Ecología microbiana durante la vinificación
- 2.6. Importancia de la fermentación maloláctica (fml)
- 2.7. Alteraciones del vino.
- 2.8. Control del crecimiento de microorganismos
- 2.9. Limpieza y desinfección biológica en bodega
- 2.10. Análisis microbiológicos del vino

### Módulo 3. Importancia de la Barrica de Roble en la Crianza de los Vinos

- 3.1. Importancia del roble para la fabricación de barricas
- 3.2. El roble
- 3.3. Selección de la madera
- 3.4. El secado y la maduración de la madera
- 3.5. Fabricación de barricas.
- 3.6. Aportes aromáticos de la barrica de roble
- 3.7. El tanino del roble
- 3.8. La barrica, un recipiente impermeable y poroso
- 3.9. El buen uso de la barrica de roble
- 3.10. La segunda vida de la barrica de roble



*Esta Especialización Profesional te permitirá acceder a mejores oportunidades laborales”*



# 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.



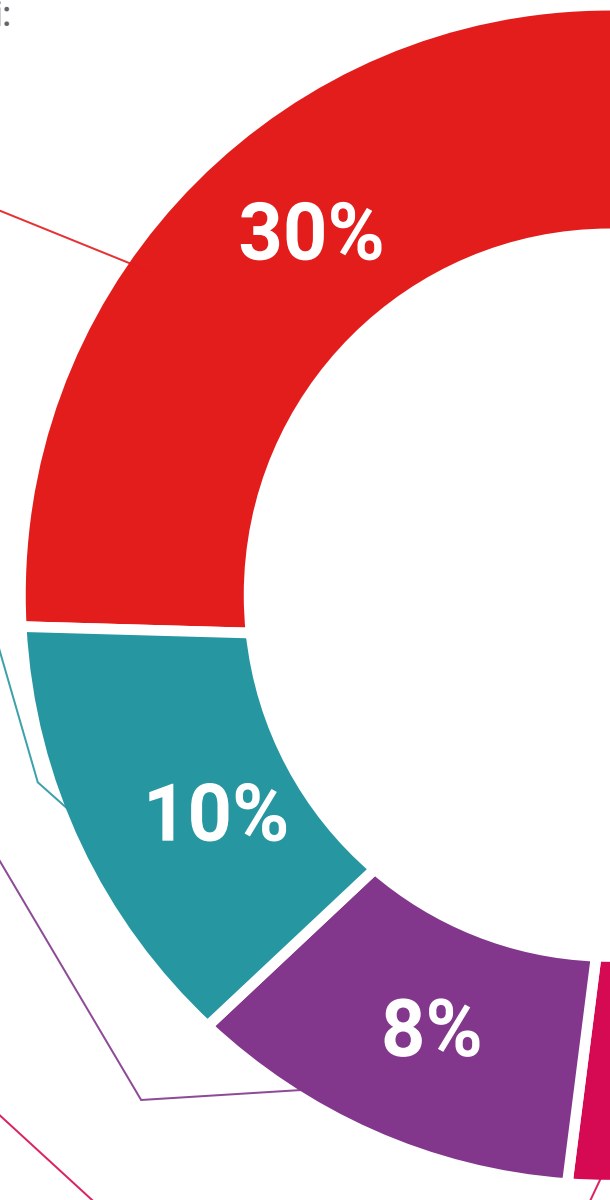
#### Prácticas de habilidades y competencias

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 Química Enológica 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 Química Enológica**

Modalidad: **Online**

Horas: **450**





## Especialización Profesional Química Enológica

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 450



# Especialización Profesional Química Enológica

