

Máster Profesional Enología



Máster Profesional Enología

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 12 meses

Horas: 1.500

Acceso web: www.tech-fp.com/industrias-alimentarias/master-profesional/master-profesional-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 el Máster Profesional?

pág. 10

05

Dirección del curso

pág. 14

06

Plan de formación

pág. 18

07

Metodología

pág. 22

08

Titulación

pág. 26

01

Presentación

La Enología es una disciplina esencial para la producción y comercialización del vino, y su relevancia en la actualidad está dada con su capacidad de mejorar la calidad del producto, fomentar la relación de la industria con otros sectores como el turismo, impulsar el desarrollo económico y preservar el patrimonio cultural. Por eso, si deseas capacitarte en el área, este programa es clave, ya que conocerás las técnicas más avanzadas en cuanto a la vinificación, todos los procesos, las técnicas analíticas y la microbiología enológica de la mano de los docentes más versados del sector que transmitirán sus más actuales conocimientos en la materia. De un modo 100% online y con los recursos más vanguardistas, titulándote en 12 meses.

“

Este programa te aportará el mayor abanico de conocimientos vitícolas para tu puesta en marcha dentro del sector de forma especializada. Un plan de estudios diseñado por expertos e impartido 100% online”





Según la Organización Internacional de la Viña y el Vino, el consumo aproximado por año es de 234 millones de hectolitros de vino en todo el mundo, lo que representa una notable cantidad para mantener el sector de la producción activo y los avances y estudios en el mismo, apuntan a lograrlo. Por eso, desarrollar al máximo la Enología más puntera para que puedas elaborar vinos de máxima calidad es un objetivo que alcanzarás con el estudio de este programa.

Un completo plan de estudios que contempla los aspectos más básicos de la Viticultura, las técnicas analíticas para determinar los compuestos de la uva y el vino. También, estudiarás la microbiología enológica para determinar las bacterias y otros componentes del proceso de fermentación, así como la vinificación de los distintos tipos de vinos: blancos, espumosos, tintos, dulces naturales, entre otros.

Además, podrás comprender de forma práctica los procesos de clarificación y estabilización de vinos, la importancia de la bodega de roble en la crianza de los vinos y el análisis sensorial y alteraciones organolépticas del producto. Estos y otros aspectos relevantes de Enología que profundizarás de forma en modalidad online y con variados recursos multimedia que facilitarán la asimilación de todo el contenido.



Un programa que pone en valor la importancia de la Enología como parámetro fundamental de la calidad de los vinos y tú serás protagonista en su puesta en práctica"

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

Europa es el continente donde más se consume vino en el mundo, con países como Portugal, Italia o Francia a la cabeza de litros per cápita, se desarrolla un notable interés por la investigación, producción y cosecha de viñas en diversos países que ven en la comercialización del vino una importante entrada económica. Por tanto, especializarse en el área de Enología es una oportunidad de expansión para quienes desean trabajar en el sector. Por lo que estudiar este Máster Profesional con TECH es la mejor opción para ampliar tus perspectivas de futuro y ejercer como especialista en Enología.



Desarrollarás los conocimientos técnicos en la elaboración de diversos tipos de vinos que permitan tomar las mejores decisiones en las distintas fases del proceso”



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

- ♦ Ayudante de sumiller
- ♦ Maître
- ♦ Camarero de bar-cafetería o restaurante
- ♦ Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
- ♦ Barman
- ♦ Vitivinícola
- ♦ Encargado de proceso de destilación y rectificación
- ♦ Encargado de recepción de mostos frescos y sulfatados
- ♦ Supervisor de columnas de destilación y concentración
- ♦ Encargado de la línea de envasado de destilación, concentrados y vinagres
- ♦ Analista sensorial
- ♦ Bodeguero
- ♦ Auxiliar en almazaras y bodegas
- ♦ Comercial de almazaras y bodegas



04

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

Al finalizar este Máster Profesional en Enología adquirirás una serie de conocimientos y competencias que te ayudarán a ofrecer un servicio especializado y de calidad en tus intervenciones. Por todo esto, este programa se posiciona como la mejor opción para especializarse viticultura, vinificación, técnicas analíticas y enología en general.

01

Determinar los compuestos de la uva y el vino

02

Establecer las técnicas analíticas empleadas en enología para conocer la composición de la uva y el vino

03

Entender que el vino es un ecosistema dinámico donde conviven diferentes tipos de microorganismos, todos los cambios producidos en el proceso determinan la dominancia de un grupo u otro

04

Analizar los riesgos asociados a la contaminación por los diferentes grupos de microorganismos





05

Establecer los puntos críticos de control durante las fermentaciones, crianza y envejecimiento de vinos tintos

06

Poner en valor la importancia de la enología como parámetro fundamental de la calidad

07

Desarrollar las posibilidades de maduración y crianza. El *coupage* o la mezcla final

08

Compilar las últimas innovaciones en el ámbito de la elaboración y comercialización de espumosos

09

Identificar y cuantificar las inestabilidades de un vino

10

Determinar cómo corregir las inestabilidades, con el objetivo de evitar defectos y precipitados en el vino final

11

Analizar el origen de las alteraciones sensoriales, así como, los métodos de corrección y prevención de las mismas

12

Examinar la sucesión de microorganismos durante el proceso de vinificación, identificar los microorganismos que dominan las diferentes etapas de la vinificación

13

Analizar el Tratamiento desde la uva a la botella durante el proceso de elaboración



14

Establecer las Técnicas de vinificación: tradicional, ancestral, charmat-autoclave y otras metodologías utilizadas

15

Abordar los elementos adicionales de botellas, chapas, tapones, y maquinaria específica

16

Establecer los elementos básicos en la cata de espumosos

17

Determinar las distintas tipologías de la categoría de Vinos Especiales. Vinos de Licor

18

Determinar el impacto del secado de la madera en la fabricación de una bodega

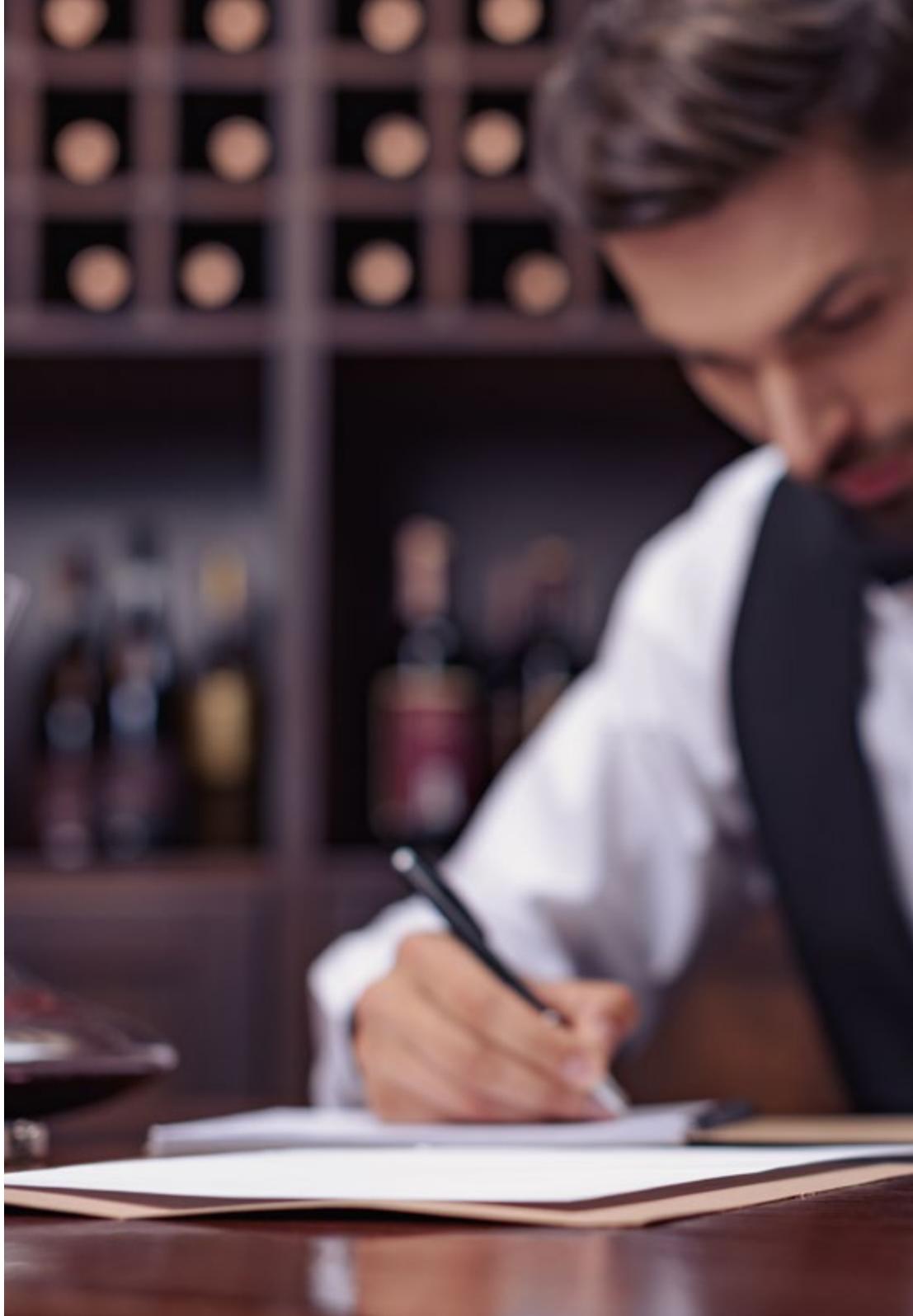
05

Dirección del curso

Con la finalidad de brindar titulaciones de amplia calidad y utilidad dentro del mercado laboral actual, TECH selecciona a profesionales especializados en Viticultura y Enología como parte del cuadro docente para tu enseñanza y el diseño de los contenidos más avanzados. Así, aprenderás de los mejores las claves para tu desarrollo profesional en un campo que se adapta a las nuevas tecnologías y avances del mercado. De este modo, por su perfil activo en el entorno laboral accederás a un compendio de conocimientos actuales y novedosos que serán transmitidos a través de la plataforma virtual disponible las 24 horas para tu aprendizaje.

“

TECH elige a los más versados docentes para el desarrollo de sus titulaciones. Con ellos aprenderás las claves para especializarte en Enología de un modo vanguardista”



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 Ejecutivo por ICF
- ♦ Programa de Inmersión Digital para CEO por ICEX
- ♦ Programa de Desarrollo Directivo por IESE

Cuadro docente

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

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

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

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. 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



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

El plan de estudios ha sido diseñado con base en la eficacia del aprendizaje, seleccionando cuidadosamente los contenidos para ofrecer un recorrido completo, que incluye todos los campos de estudio imprescindibles para alcanzar el conocimiento real de la Enología. Con las actualizaciones y aspectos más novedosos del sector. Profundizando en la Viticultura, desde la plantación de la vid hasta el estudio microbiológico para la producción de distintos tipos de vinos de un modo moderno y especializado. Con estos conocimientos, estarás preparado para desenvolverte como experto en el área en cualquier parte del mundo.

“

Un plan de estudios realizado por expertos y un contenido de calidad son la clave para que tu aprendizaje sea exitoso”



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
- 4.1. 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

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

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

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

Título: **Máster Profesional en Enología**

Modalidad: **Online**

Horas: **1.500**



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

tech formación
profesional

Máster Profesional Enología

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 12 meses

Horas: 1.500

Máster Profesional Enología



tech formación
profesional