

Experto Universitario

Análisis Sensorial en Enología





Experto Universitario Análisis Sensorial en Enología

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 meses**
- » Titulación: **TECH Universidad ULAC**
- » Acreditación: **18 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtitute.com/ingenieria/experto-universitario/experto-analisis-sensorial-enologia

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del curso

pág. 16

04

Estructura y contenido

pág. 22

05

Metodología

pág. 30

06

Titulación

pág. 38

01

Presentación

Los infinitos tipos de vinos que la industria vinícola es capaz de producir, requiere de métodos sensoriales que permitan medir las propiedades de cada tipo y maximizar el impacto y el beneficio del producto final. En el proceso de analizar e interpretar las características del alimento, intervienen los compuestos organolépticos singulares. Y es que el consumidor de este producto va a tener en cuenta su tacto bucal, su textura, su olor, su sabor y multitud de cuestiones. Para perfeccionar estas alteraciones en cada tipo de vino, la industria ya ha incorporado la última tecnología en los procesos de elaboración. En este sentido, TECH ha desarrollado un programa destinado a ingenieros que deseen ampliar sus conocimientos en vinificación, la identificación de los errores y su inestabilidad físico-química y microbiológica. Todo ello, mediante una titulación 100% online, con la que será capaz promover la estabilización del vino y mejorar su resultado final.





“

Con este Experto Universitario dominarás a la perfección las alteraciones organolépticas de los vinos en tan solo 6 meses académicos”

La enología dedica parte de su desarrollo al análisis sensorial. Esta disciplina científica permite analizar el vino a través de los sentidos y es esencial en la cata. El fin es proporcionar una experiencia al consumidor que sea agradable a sus sentidos y que se ajuste a las características de cada tipo de uva. En este procedimiento interviene de manera directa la tecnología, pues los nuevos avances han permitido variar los métodos de fermentación, de macerado y son fundamentales en la producción del producto.

Para crear productos de alta calidad que respondan, además, a la gran demanda del mercado vinícola, se precisa de expertos que agilicen, perfeccionen y maximicen los beneficios de las empresas del sector. Por esta razón, TECH ofrece una a egresados en Ingeniería que quieran desarrollar su carrera hacia el futuro de la crianza de los vinos. Además, esta capacitación será guiada de forma exhaustiva por docentes expertos en el área, que garantizan la instrucción exhaustiva de los alumnos.

La modalidad 100% online que aplica TECH para indagar en este ámbito, crea nuevas fórmulas de aprendizaje online, que dotan de facilidades al alumnado. Este Experto Universitario en Análisis Sensorial en Enología, se impartirá mediante contenidos audiovisuales que estarán al alcance del alumno donde y cuando lo necesite con tan solo un dispositivo y conexión a internet. De esta manera, TECH ofrece una experiencia académica única y una posibilidad de desarrollo profesional que tiene como finalidad aumentar los conocimientos teórico-prácticos de los especialistas y aumentar su éxito en el mercado laboral vitivinícola.

Este **Experto Universitario en Análisis Sensorial en Enología** contiene el programa educativo más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- ♦ El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Ingeniería Enológica y Viticultura
- ♦ Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información 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



Matricúlate ahora en un programa con el que no solo identificarás las alteraciones físico-químicas de los vinos, sino que además te permitirá localizar su origen y cómo prevenirlas”

“

Los microorganismos que alteran el vino inciden directamente en el producto final. Obtén todos los conocimientos para detectar fallos en el proceso de elaboración con una titulación 100% online”

El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación 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 una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

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

Gracias a los conocimientos que te ofrece TECH, te diferenciarás del resto de profesionales de tu sector y obtendrás mayores oportunidades de negocio en un ámbito agrícola en constante cambio.

¿Aún no dominas la formación de olores azufrados? Inscríbete para convertirte en experto de esta área con los profesionales de la Enología.



02

Objetivos

Para crear un aprendizaje eficiente, TECH ha desarrollado un contenido didáctico que adentrará al alumnado en los compuestos del vino y su influencia organoléptica. Gracias a los contenidos audiovisuales y su posibilidad de descarga, el alumno dispondrá de todas las herramientas a su alcance para realizar el estudio de este Experto Universitario. Este programa capacitará al alumnado para prevenir la formación de olores azufrados o de reducción, así como las distintas alteraciones sensoriales de los vinos asociadas a los microorganismos. De esta manera, el egresado obtendrá la actualización exigida en el mercado laboral vinícola para proponer alternativas a los errores presentes en la elaboración del producto.





“

Un programa diseñado para que formes parte de los expertos que se encuentran a la vanguardia de la Enología y la Viticultura actual”



Objetivos generales

- ◆ Aportar el mayor abanico de conocimientos vitícolas
- ◆ Descubrir al alumno la importancia de la viticultura para la elaboración de grandes vinos
- ◆ Inculcar la necesidad de protección del medio ambiente desde la sostenibilidad
- ◆ Fundamentar la importancia enológica de estos compuestos tanto en las etapas de vinificación como en el producto final
- ◆ Examinar los microorganismos asociados al proceso de vinificación, sus requerimientos nutricionales, las propiedades beneficiosas o perjudiciales que pueden aportar al vino
- ◆ Aportar los conocimientos para la elaboración de vinos blancos
- ◆ Determinar 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
- ◆ Desarrollar al máximo la enología más puntera para que el alumno pueda elaborar vinos blancos de máxima calidad
- ◆ Convertir al alumno en un experto de la elaboración de vinos tintos
- ◆ Determinar las variedades utilizadas o con potencialidad en la vinificación de espumosos
- ◆ Examinar los elementos vitivinícolas que inciden en la elaboración
- ◆ Generar conocimiento especializado sobre la Expedición: preparación de los vinos para su consumo
- ◆ Establecer la importancia de la elaboración para este grupo de grandes vinos
- ◆ Fundamentar la necesidad de protección de estos tesoros patrimoniales como parte de nuestra cultura
- ◆ Ampliar los conocimientos sobre la clarificación y eliminación de los distintos componentes que puedan deprecia el vino
- ◆ Ampliar los conocimientos sobre la fabricación de una barrica
- ◆ Presentar la importancia del tostado de la barrica
- ◆ Profundizar en el análisis sensorial del vino. Aspectos a valorar y cómo llevarlo a cabo
- ◆ Identificar las alteraciones organolépticas del vino





Objetivos específicos

Módulo 1. Análisis sensorial y alteraciones organolépticas de los vinos

- ◆ Reconocer los principales compuestos del vino y su influencia organoléptica
- ◆ Saber valorar visual, olfativa y gustativamente todo tipo de vinos (secos, dulces, espumosos)
- ◆ Determinar la temperatura de conservación y servicio de un vino, así como, la conveniencia o no de decantación del mismo
- ◆ Evitar la elaboración de vinos con gustos herbáceos, mediante la determinación del momento óptimo de vendimia, y la eliminación de compuestos verdes del racimo
- ◆ Examinar las alteraciones físico-químicas de los vinos, su origen y cómo prevenirlas
- ◆ Saber controlar cuánto oxígeno incorporamos al vino durante los distintos procesos de elaboración y durante la crianza del mismo. Aprender cómo evitar la evolución acelerada de los vinos
- ◆ Prevenir la formación de olores azufrados o de reducción, algunos de ellos formados durante la estancia del vino en botella
- ◆ Identificar las distintas alteraciones sensoriales de un vino debidas a los microorganismos. Saber cuándo se pueden producir y como corregirlas
- ◆ Fomentar el uso de métodos de conservación ecológicos y no alergénicos, intentando reducir las dosis de anhídrido sulfuroso en los vinos

Módulo 2. Importancia de la bodega de roble en la crianza de los vinos

- ◆ Ser capaz de identificar y conocer las diferentes etapas de la fabricación de una bodega
- ◆ Ilustrar los elementos de diferenciación entre los diferentes fabricantes
- ◆ Ser consciente de que la bodega no tiene únicamente unos aportes aromáticos, sino que es un elemento de estabilización de los vinos

- ◆ Analizar la composición del roble
- ◆ Determinar la diferencia entre roble francés, americano y del este de Europa
- ◆ Examinar los fenómenos de interacción entre la bodega de roble y el vino
- ◆ Fundamentar la importancia de los elagitaninos
- ◆ Ser capaz de entender el concepto de grano

Módulo 3. Clarificación y estabilización de vinos

- ◆ Ser capaz de identificar un problema organoléptico (gustativo, aromático o visual) y pueda corregirlo, mediante los distintos tipos de clarificación
- ◆ Poner ejemplos prácticos y visuales, que ayuden a identificar las distintas inestabilidades, o problemas que estas puedan dar lugar en un vino
- ◆ Determinar soluciones para evitar los problemas de inestabilidad físico-química y microbiológica del vino
- ◆ Evitar malas prácticas en el uso de clarificantes
- ◆ Fomentar el conocimiento sobre los microorganismos alterantes del vino, y saber cómo evitar su desarrollo
- ◆ Analizar los métodos de filtración, previos a la estabilización de un vino, y tener la capacidad para elegir el/los más adecuados en función de los objetivos a conseguir
- ◆ Hacer conscientes a los alumnos de la importancia de la estabilización, para no tener problemas con el producto final, o que este se vea depreciado en el mercado
- ◆ Fomentar el interés del alumno por la utilización de productos (clarificantes) ecológicos y no alergénicos. Así como, la elección de los métodos de estabilización que conlleven menos gasto de energía

03

Dirección del curso

Dada la rigurosidad que exige la crianza vinícola, TECH ha recurrido a un equipo profesional que trabaja durante años en el sector. Gracias a su aportación, los docentes transmitirán los conocimientos teórico-prácticos más actuales, basándose en su experiencia y a través de una vía digital que facilitará su estudio. Esto hace del Experto Universitario una titulación que cuenta con todas las garantías y que ha sido diseñada para los egresados en Ingeniería y otros profesionales interesados en el análisis sensorial del vino.



“

No esperes más, cuenta con el apoyo docente de expertos que han trabajado durante años en el campo vinícola para que adoptes las claves de su emprendimiento empresarial”

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 ejecutiva por ICF
- ♦ Programa de Inmersión Digital para CEOs por ICEX
- ♦ Programa de Desarrollo Directivo por IESE

Profesores

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

Dña. Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ 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

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

04

Estructura y contenido

El temario de este Experto Universitario en Análisis Sensorial en Enología ha sido pautado por expertos del área vitivinícola que no solo han volcado sus conocimientos teóricos en los contenidos. Además, este equipo de docentes compartirá con los alumnos las situaciones que se han producido en la larga trayectoria de su carrera profesional. Asimismo, TECH aplica la metodología *Relearning* para eximir al alumno de engorrosas horas de estudio, para que se convierta en experto de manera sencilla y paulatina. De esta manera, el estudio 100% online se adapta a su disponibilidad, mediante ejercicios teórico-prácticos que le prepararán para casos reales.





“

Con este Experto Universitario dominarás la composición química del vino y comprenderás cómo influyen en el proceso los alcoholes y los ácidos del mosto a lo largo de 450 horas de material teórico-práctico”

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



Una titulación diseñada para profesionales como tú, que desean maximizar los beneficios de su empresa con herramientas tecnológicas que permiten reducir los errores en el producto de forma efectiva”

05

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: **el Relearning**.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el **New England Journal of Medicine**.





“

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

Estudio de Caso para contextualizar todo el contenido

Nuestro programa ofrece un método revolucionario de desarrollo de habilidades y conocimientos. Nuestro objetivo es afianzar competencias en un contexto cambiante, competitivo y de alta exigencia.

“

Con TECH podrás experimentar una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo”



Accederás a un sistema de aprendizaje basado en la reiteración, con una enseñanza natural y progresiva a lo largo de todo el temario.



El alumno aprenderá, mediante actividades colaborativas y casos reales, la resolución de situaciones complejas en entornos empresariales reales.

Un método de aprendizaje innovador y diferente

El presente programa de TECH es una enseñanza intensiva, creada desde 0, que propone los retos y decisiones más exigentes en este campo, ya sea en el ámbito nacional o internacional. Gracias a esta metodología se impulsa el crecimiento personal y profesional, dando un paso decisivo para conseguir el éxito. El método del caso, técnica que sienta las bases de este contenido, garantiza que se sigue la realidad económica, social y profesional más vigente.

“ *Nuestro programa te prepara para afrontar nuevos retos en entornos inciertos y lograr el éxito en tu carrera*”

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores facultades del mundo. 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. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard.

Ante una determinada situación, ¿qué debería hacer un profesional? 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 programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos reales. Deberán integrar todos sus conocimientos, investigar, argumentar y defender sus ideas y decisiones.

Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.

En 2019 obtuvimos los mejores resultados de aprendizaje de todas las universidades online en español en el mundo.

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

Nuestra universidad 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 de la mejor universidad online en español.



En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, se combinan cada uno de estos elementos de forma concéntrica. Con esta metodología se han capacitado más de 650.000 graduados universitarios con un éxito sin precedentes en ámbitos tan distintos como la bioquímica, la genética, la cirugía, el derecho internacional, las habilidades directivas, las ciencias del deporte, la filosofía, el derecho, la ingeniería, el periodismo, la historia o los mercados e instrumentos financieros. Todo ello en un entorno de alta exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

A partir de la última evidencia científica en el ámbito de la neurociencia, no solo sabemos organizar la información, las ideas, las imágenes y los recuerdos, sino que sabemos que el lugar y el contexto donde hemos aprendido algo es fundamental para que seamos capaces de recordarlo y almacenarlo en el hipocampo, para retenerlo en nuestra memoria a largo plazo.

De esta manera, y en lo que se denomina Neurocognitive context-dependent e-learning, los diferentes elementos de nuestro programa están conectados con el contexto donde el participante desarrolla su práctica profesional.



Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



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, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



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 las futuras decisiones difíciles.



Prácticas de habilidades y competencias

Realizarán 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 y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Case studies

Completarán una selección de los mejores casos de estudio elegidos expresamente para esta titulación. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



Resúmenes interactivos

El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este exclusivo sistema educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



06

Titulación

El Experto Universitario en Análisis Sensorial en Enología garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a dos diplomas de Experto Universitario, uno expedido por TECH Global University y otro expedido por la Universidad Latinoamericana y del Caribe.



“

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

El programa del **Experto Universitario en Análisis Sensorial en Enología** es el más completo del panorama académico actual. A su egreso, el estudiante recibirá un diploma universitario emitido por TECH Global University, y otro por la Universidad Latinoamericana y del Caribe.

Estos títulos de formación permanente y actualización profesional de TECH Global University y Universidad Latinoamericana y del Caribe garantizan la adquisición de competencias en el área de conocimiento, otorgando un alto valor curricular al estudiante que supere las evaluaciones y acredite el programa tras cursarlo en su totalidad.

Este doble reconocimiento, de dos destacadas instituciones universitarias, suponen una doble recompensa a una formación integral y de calidad, asegurando que el estudiante obtenga una certificación reconocida tanto a nivel nacional como internacional. Este mérito académico le posicionará como un profesional altamente capacitado y preparado para enfrentar los retos y demandas en su área profesional.

Título: **Experto Universitario en Análisis Sensorial en Enología**

Modalidad: **online**

Duración: **6 meses**

Acreditación: **18 ECTS**



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



Experto Universitario
Análisis Sensorial
en Enología

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad ULAC
- » Acreditación: 18 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario

Análisis Sensorial en Enología

