

Curso Profesional Packaging Gourmet y Vinícola





Curso Profesional Packaging Gourmet y Vinícola

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: www.tech-fp.com/artes-graficas/curso-profesional/packaging-gourmet-vinicola

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

Hoy en día, los elementos visuales suponen un gran porcentaje del marketing. Por eso, las marcas gourmet y vinícolas se apoyan en diseños atrevidos y hasta experimentales para vender sus productos. Además, de dotar a los artículos de personalidad, esa estrategia crea vínculos más cercanos con los clientes. Para aplicar esas técnicas, la industria exige de expertos altamente cualificados con actualizados conocimientos creativos. Esta capacitación quiere convertirte en uno de esos selectos profesionales y te ofrece un innovador temario. A lo largo de un módulo y 10 temas de interés, examinarás los materiales idóneos para el envasado de vinos y cómo elaborar etiquetas más expresivas. También, analizarás las estrategias de preservación y conservación de los alimentos gourmet, para favorecerlos con empaquetados irresistibles y frescos. La titulación se apoya en novedosos métodos didácticos como el *Relearning* y, de ese modo, adquirirás habilidades prácticas de manera rápida y flexible. Además, todos los contenidos se agrupan en una innovadora plataforma de aprendizaje 100% online.

“

Con este programa, dominarás las particularidades del uso de vidrio, en detrimento del cartón, para la conservación de vinos selectos y grandes reservas”





Muchas marcas intentan vender sus productos a través de la visualidad. En particular, industria de la elaboración de alimentos gourmet y la vinícola se valen de sus empaquetados para cumplir ese objetivo. Por eso, el sector demanda de expertos audaces, dispuestos a innovar en la creación en embalajes que realcen la personalidad y la calidad de los artículos.

Con este Curso Profesional, te adentrarás en los fundamentos del *packaging* gourmet. Asimismo, analizarás la arquitectura de información aplicada a etiquetas y las tipologías de papel más sostenibles para envases de vinos. Por otro lado, aprenderás a evaluar la calidad de los corchos y los moldes y formas más utilizados para dar vida al cristal. Igualmente, dominarás que elementos deben estar siempre presentes en la descripción del producto como pueden ser su denominación de origen, sellos de calidad, entre otros.

Las materias se desglosan en un módulo con 10 temas de interés. Ellas estarán acompañadas de materiales audiovisuales y recursos interactivos de gran valor didáctico. Al mismo tiempo, personalizarás tu agenda de estudio gracias a que la plataforma 100% online e interactiva de TECH no está sujeta a horarios ni cronogramas preestablecidos.



Al completar esta titulación, diseñarás logos para productos gourmet que se ajusten de manera natural al empaquetado con que cuentan”

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 el 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

Esta titulación te permitirá diseñar envases funcionales y creativos, basados en la representación conceptual de los productos que deseas promocionar. Llegado el momento, cuando te enfrentes al mercado laboral, tendrás garantizada la empleabilidad inmediata. Esto será posible gracias a que TECH te proveerá de los conocimientos prácticos y teóricos más solicitados por los sectores vinícola y gourmet. Además, desde tu puesto de trabajo resaltarás conseguirás elaborar envoltorios con una mayor estética y ergonomía.

“

Matricúlate en esta titulación y conseguirás diferenciarte en el ámbito profesional por tus diseños de packaging que ponen en valor el producto vinícola o gourmet a través de estrategias integradas de marketing”



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

- ♦ Diseñador de *packaging*
- ♦ Diseñador de envases y embalajes
- ♦ Técnico de oficina técnica en industrias del embalaje
- ♦ Ayudante de producción en industrias del *packaging*
- ♦ Técnico de *packaging* especializado en el sector gastronómico
- ♦ Comercial de productos y servicios de empresas de *packaging*



04

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

Al finalizar este Curso Profesional, diseñarás logos que resulten atractivos al público amante de la comida gourmet y los vinos de gran calidad. Asimismo, se especializarán en dotar a cada una de las marcas con que trabajen de una personalidad única e irrepetible.

01

Incorporar las tradiciones familiares y la recreación de los buenos momentos en un producto que se concibe como parte inmaterial del patrimonio cultural de nuestro país

02

Manejar la casuística y los aspectos técnicos del embalaje de vinos y productos gourmet encontrando un equilibrio entre el diseño funcional y la estética

03

Implementar los materiales que componen el packaging de producto como los tapones, el vidrio y el embalaje secundario

04

Diseñar la etiqueta respondiendo a una arquitectura de la información que contempla los sellos de calidad y que refleja la personalidad de la marca





05

Interpretar la experiencia de usuario entendiendo que se trata de una experiencia sensorial en la que el sentido del gusto ha de entrar también por los ojos

06

Manejar las herramientas de Diseño de *Packaging* e Ilustración digital a través del manejo del programa Adobe Illustrator

07

Crear identidades visuales conceptuales, experimentales y/o comerciales adaptadas a toda clase de productos

08

Realizar proyectos completos de *packaging* y un portfolio personalizado

05

Dirección del curso

Los profesores de esta titulación integran un selecto claustro, con amplia experiencia en el *packaging* para los sectores gourmet y vinícola. Sus conocimientos teóricos y prácticos mostrarán a los estudiantes cómo establecer la prioridad entre estética o funcionalidad, a través de métodos de arquitectura de información aplicadas al diseño. A lo largo de sus trayectorias profesionales, los docentes de TECH se han mantenido vinculados al sector industrial, así como al ámbito publicitario que entraña. Por otro lado, acompañarán al alumnado durante todo el proceso lectivo para aclarar dudas y conceptos de interés.

“

Los docentes de TECH te facilitarán el dominio de conceptos teóricos y habilidades prácticas complejas a lo largo de toda esta titulación”



Dirección del curso

Dra. García Barriga, María

- ♦ Doctora en Diseño y Datos de Marketing
- ♦ Comunicadora en RTVE
- ♦ Comunicadora en Telemadrid
- ♦ Docente Universitaria
- ♦ Autora de *El patrón de la eternidad*: creación de una identidad en espiral para la automatización de tendencias de moda
- ♦ Comunicación, Marketing y Campañas Sociales. Patrimonio de las Artes-Marketing Digital
- ♦ Editor en jefe. Chroma Press
- ♦ Ejecutivo de Cuentas de Marketing y Redes Sociales. Servicecom
- ♦ Redactor de contenidos web. Premium Difusión, Diario Siglo XXI y Magazine Of Managers
- ♦ Doctorado, Diseño y Datos de Marketing. Universidad Politécnica de Madrid
- ♦ Licenciado en Ciencias de la Información, Comunicaciones, Marketing y Publicidad. Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Posgrado en Marketing y Comunicación en empresas de Moda y Lujo. Universidad Complutense de Madrid
- ♦ Certificada en Data Analysis & Creativity con Python en China
- ♦ MBA Fashion Business School, la Escuela de Negocios de Moda de la Universidad de Navarra

Cuadro docente

Dña. Macías, Lola

- ♦ Consultora de Internacionalización de Empresas en Thinking Out
- ♦ Consultora de Internacionalización homologada en el Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial
- ♦ Coordinadora del Observatorio de Mercado Textil en AITEX
- ♦ Profesora de Comercio Internacional y Marketing y Publicidad en la Universidad Europea de Valencia
- ♦ Profesora de Internacionalización y Gestión Estratégica Empresarial en la Universidad CEU Cardenal Herrera
- ♦ Doctora en Marketing por la Universidad de Valencia
- ♦ Licenciada en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Valencia
- ♦ Máster en Gestión y Administración de la Empresa Comercial por la Universidad de París
- ♦ Máster Universitario en Formación del Profesorado de Secundaria, Bachillerato y Formación Profesional por la Universidad Católica de Valencia
- ♦ Máster en Moda, Gestión del Diseño y Operaciones por AITEX



TECH ha seleccionado cuidadosamente al equipo docente de este programa para que puedas aprender de los mejores especialistas de la actualidad”

06

Plan de formación

A través de este programa de estudios indagarás en la arquitectura de información indispensable para conformar el etiquetado de productos gourmet y vinícolas. Igualmente, ahondarás en los aspectos claves para el diseño de logos. En el ámbito de los envases, explorarás las tipologías de vidrios y corchos que mayor atractivo, conservación y seguridad aportan al vino. Con respecto a los alimentos, reflexionarás acerca de aquellas estrategias que te permite promover una visualidad fresca a esos alimentos. Todo el contenido se impartirá de manera 100% online en una plataforma de aprendizaje que integra, por igual, materiales teóricos e interactivos.

“

Este programa dispone de un variado número de materiales audiovisuales y recursos interactivos que te permitirán asimilar los conceptos más complejos de forma inmediata”



Módulo 1. Packaging Gourmet y Vinos

- 1.1. Fundamentos del packaging Gourmet
 - 1.1.1. Diseño práctico y estético
 - 1.1.2. El uso del cristal y el cartón
 - 1.1.3. La ergonomía del envoltorio
- 1.2. La arquitectura de la información
 - 1.2.1. La prioridad: estética o funcional
 - 1.2.2. Los valores complementarios
 - 1.2.3. El mensaje a emitir
- 1.3. Diseño del logo
 - 1.3.1. El isotipo
 - 1.3.2. El isologotipo
 - 1.3.3. La etiqueta
- 1.4. Contenido imprescindible en el *packaging gourmet* y vinícola
 - 1.4.1. Denominación de origen
 - 1.4.2. Descripción del producto
 - 1.4.3. Sellos específicos de calidad
- 1.5. Las propiedades del vino y los productos gourmet
 - 1.5.1. La preservación de la calidad
 - 1.5.2. La conservación del sabor
 - 1.5.3. La presentación
- 1.6. La personalidad de las marcas gourmets y vinícolas
 - 1.6.1. La herencia familiar
 - 1.6.2. Inspirando buenos momentos
 - 1.6.3. El sentido del gusto entra por los ojos
- 1.7. La etiqueta
 - 1.7.1. Tipología del papel
 - 1.7.2. Propiedades del papel
 - 1.7.3. Información adicional (*In focus: El uso del papel reciclado en las etiquetas*)
- 1.8. El corcho
 - 1.8.1. La calidad del tapón
 - 1.8.2. El corcho natural, *twin-top*, aglomerado y colmatado
 - 1.8.3. La impresión sobre el tapón (Procork, T-Cork, Cava o Multipieza)
- 1.9. El vidrio
 - 1.9.1. Moldes y formas para el cristal
 - 1.9.2. Altura y color de la botella
 - 1.9.3. El diseño de las cápsulas protectoras de cierre
- 1.10. El envasado Gourmet
 - 1.10.1. El producto a la vista
 - 1.10.2. Etiquetado claro, legible y ordenado
 - 1.10.3. Diseñando frescura



Para estudiar esta titulación, solo necesitas un dispositivo con conexión a Internet. TECH se integra perfectamente al mundo digital gracias a las prestaciones de su plataforma 100% online. Matricúlate ahora y vive la experiencia”

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 emitiesen 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 Packaging Gourmet y Vinícola 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 Packaging Gourmet y Vinícola**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**



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

tech formación profesional

Curso Profesional
Packaging Gourmet
y Vinícola

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Curso Profesional Packaging Gourmet y Vinícola

