

# Corso Universitario

## Analisi Chimica dei Composti dell'Uva e del Vino





## Corso Universitario Analisi Chimica dei Composti dell'Uva e del Vino

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: [www.techitute.com/it/ingegneria/corso-universitario/analisi-chimica-composti-uva-vino](http://www.techitute.com/it/ingegneria/corso-universitario/analisi-chimica-composti-uva-vino)

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Direzione del corso

---

*pag. 16*

04

Struttura e contenuti

---

*pag. 22*

05

Metodologia

---

*pag. 30*

06

Titolo

---

*pag. 38*

# 01

# Presentazione

La stagione estiva porta con sé un aumento delle temperature che non giova all'industria agroalimentare. Le piantagioni non solo sono colpite direttamente, ma sono anche vittime degli incendi che sono comuni in questi periodi. La vite è una delle più colpite, in quanto l'uva può assorbire i composti volatili dal fumo degli incendi forestali e acquisire un sapore variegato nel prodotto finale. Per questo motivo l'analisi chimica dei composti del vino è così importante. Per ampliare le conoscenze di ingegneri e altri professionisti interessati a questo settore, TECH offre un programma che esplora le tecniche analitiche nel campo dell'enologia. Questo corso di formazione si adatta perfettamente alle esigenze personali e professionali degli studenti, in quanto è al 100% online e offre materiali scaricabili con cui studiare in qualsiasi momento.





“

*Con questo corso di formazione si acquisiscono conoscenze teoriche e pratiche sui componenti dell'uva e del vino in sole 6 settimane"*

Data l'importanza delle proprietà organolettiche del vino, gli esperti del settore devono prestare molta attenzione alle composizioni chimiche dei suoi frutti. Questo impegno non riguarda solo la prima fase della vinificazione, ma viene padroneggiato fino all'imbottigliamento del prodotto, grazie alle nuove tecniche scientifiche che si sono rivelate più efficaci negli ultimi anni.

La composizione chimica del mosto e del vino ne definirà le caratteristiche finali e, consapevoli di offrire un prodotto pregiato, le aziende devono analizzare i loro protocolli e reinventarsi per ridurre i costi e massimizzare i profitti senza perdere la qualità del risultato. Tuttavia, le organizzazioni si trovano ad affrontare una carenza di personale sul mercato e, dati i continui cambiamenti nel settore vitivinicolo, a molti specialisti manca un aggiornamento che integri i processi tecnologici. Per soddisfare l'elevata domanda del settore agroalimentare sostenibile, TECH offre questo corso di formazione in Analisi Chimica dei Composti dell'Uva e del Vino.

I professionisti interessati in ingegneria che si iscriveranno al programma saranno istruiti con una metodologia *Relearning* che li aiuterà a evitare lunghe ore di studio e consentirà loro di assimilare i concetti in modo semplice e graduale. Inoltre, TECH è supportato da un personale di professionisti, che hanno una vasta esperienza nel settore vitivinicolo e con i quali gli studenti possono entrare in contatto attraverso un canale di comunicazione diretto per risolvere qualsiasi dubbio. Queste strutture, unite alla modalità 100% digitale di TECH, aiuteranno gli utenti a studiare in modo flessibile e progressivo, sempre e ovunque.

Questo **Corso Universitario in Analisi Chimica dei Composti dell'Uva e del Vino** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti di Ingegneria Enologica e Viticoltura
- ◆ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Particolare enfasi sulle metodologie innovative
- ◆ Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ◆ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile provvisto di connessione internet



*Registrati ora per conoscere i composti volatili coinvolti nella vinificazione e distinguerti come professionista nel mercato del vino"*

“

*Vuoi approfondire la caratterizzazione chimica dei vini? Impara a capire l'importanza di intervenire con precisione, grazie a questo Corso Universitario”*

Il programma include nel suo personale docente professionisti del settore che condividono in questa formazione l'esperienza del loro lavoro, oltre a rinomati specialisti da società di riferimento e università di prestigio.

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento coinvolgente e localizzato, ovvero inserito in un contesto reale.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato sui Problemi, mediante il quale il professionista deve cercare di risolvere le diverse situazioni di pratica professionale che gli si presentano durante il corso. A tale scopo, sarà supportato da un innovativo sistema video interattivo sviluppato da esperti di prestigio.

*Comprendi quelli che offrono i componenti aromatici del prodotto della vite che aiutano a sciogliere i grassi negli alimenti.*

*Grazie a TECH, conoscerai gli acidi che contribuiscono alla freschezza e al contrasto con l'alcol applicato nel vino.*





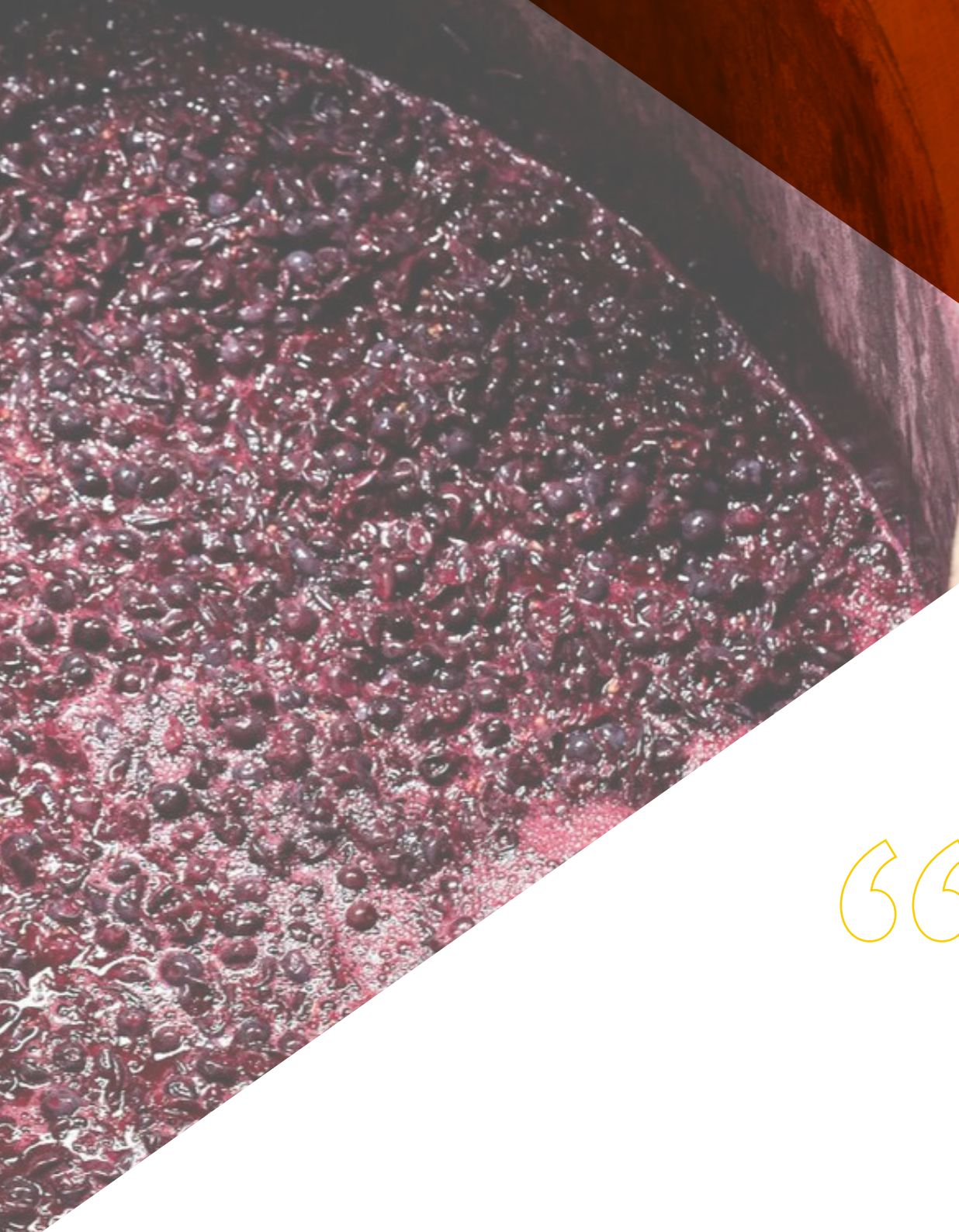
# 02

## Obiettivi

Questa qualifica universitaria di 6 settimane mira a consentire ai professionisti in ingegneria e ad altri professionisti interessati di incrementare la propria carriera professionale nel campo dell'analisi chimica della vite. Questa qualifica universitaria di 6 settimane mira a consentire ai professionisti in ingegneria e ad altri professionisti interessati di incrementare la propria carriera professionale nel campo dell'analisi chimica della vite. Queste conoscenze saranno acquisite attraverso un apprendimento 100% online e contenuti audiovisivi scaricabili in diversi formati. In questo modo, è lo studente a scegliere il ritmo di studio, adattandolo alle sue possibilità personali e professionali.







“

*Realizza i tuoi obiettivi, contribuisci  
come ingegnere specializzato in  
analisi chimiche enologiche classiche  
al prodotto finale della tua azienda”*





## Obiettivi generali

---

- ◆ Fornire la più ampia gamma possibile di conoscenze viticole
- ◆ Illustrare agli studenti l'importanza della viticoltura per la produzione di grandi vini
- ◆ Inculcare la necessità di una tutela dell'ambiente basata sulla sostenibilità
- ◆ Evidenziare l'importanza enologica di questi composti sia nelle fasi di vinificazione sia nel prodotto finale
- ◆ Esaminare i microrganismi associati al processo di vinificazione, le loro esigenze nutrizionali e le proprietà benefiche o dannose che possono apportare al vino
- ◆ Fornire conoscenze per la produzione di vini bianchi
- ◆ Determinare l'ampia gamma di possibilità esistenti per scegliere i processi più appropriati per un determinato terroir, varietà di uva e stile di vino
- ◆ Sviluppare al massimo lo stato dell'arte dell'enologia in modo che lo studente possa produrre vini bianchi di alta qualità
- ◆ Trasformare lo studente in un esperto nella produzione di vini rossi
- ◆ Determinare le varietà utilizzate o con potenziale nella vinificazione di vini spumanti
- ◆ Esaminare gli elementi vitivinicoli che influenzano la vinificazione
- ◆ Generare conoscenze specialistiche sulla spedizione: preparazione dei vini per il consumo
- ◆ Stabilire l'importanza della vinificazione per questo gruppo di grandi vini
- ◆ Sostenere la necessità di proteggere questi tesori del patrimonio come parte della nostra cultura
- ◆ Approfondire la conoscenza dell'affinamento e dell'eliminazione dei vari componenti che possono deprezzare il vino
- ◆ Ampliare la conoscenza di come si produce una botte
- ◆ Presentare l'importanza della tostatura delle botti
- ◆ Approfondire l'analisi sensoriale del vino: aspetti da valutare e modalità di esecuzione
- ◆ Identificare le alterazioni organolettiche del vino





## Obiettivi specifici

---

- ◆ Esaminare le basi della chimica generale, inorganica e organica e le loro applicazioni nel processo di vinificazione
- ◆ Essere in grado di organizzare e controllare la trasformazione dell'uva in vino in base al tipo di prodotto da realizzare
- ◆ Essere in grado di utilizzare le conoscenze acquisite sulla composizione dell'uva e del vino e sulla loro evoluzione per prendere decisioni sulle pratiche e sui trattamenti enologici
- ◆ Essere in grado di scegliere ed eseguire le analisi necessarie per il controllo delle materie prime, dei prodotti enologici, dei prodotti intermedi del processo di vinificazione e dei prodotti finali
- ◆ Individuare nuove possibilità analitiche per approfondire la conoscenza della composizione chimica dell'uva e del vino

“

*Iscriviti subito a questo corso universitario, che ti permetterà di padroneggiare le analisi necessarie per il controllo delle materie prime, dei prodotti enologici, dei prodotti intermedi del processo produttivo e dei prodotti finali”*



03

# Direzione del corso

TECH ha invitato gli esperti di Ingegneria Enologica a condividere le loro conoscenze teoriche e pratiche attraverso questo Corso Universitario. Il personale docente ha una grande esperienza nell'insegnamento di questa materia. Questo rende il programma un'opportunità rapida ed efficace per acquisire tutte le conoscenze sulla composizione chimica del vino, con il supporto di un team di docenti con cui il professionista può comunicare direttamente.







“

*Non hai ancora padronanza nell'analisi enologica avanzata? Scopri i vantaggi della cromatografia liquida grazie a un gruppo di docenti esperti in campo vinicolo”*

## Direzione



### Dott.ssa Clavero Arranz, Ana

- ◆ Direttrice generale presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Direttrice generale del Grupo Bodegas Emilio Moro
- ◆ Direttrice finanziaria del Grupo Bodegas Emilio Moro
- ◆ Responsabile dell'amministrazione presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Tecnico amministrativo presso Bodegas Convento San Francisco
- ◆ Laurea in Economia e Gestione Aziendale presso l'Università di Valladolid
- ◆ Master in Gestione Finanziaria presso l'ESIC
- ◆ Coach esecutivo ICF
- ◆ Programma di immersione nel digitale per i CEOS (ICEX)
- ◆ Programma di sviluppo manageriale dell'IESE





## Personale docente

### **Dott.ssa Molina González, Silvia**

- ◆ Responsabile operativo presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsabile tecnico presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Enologo presso Bodegas Emilio Moro
- ◆ Hostess eventi e promozioni commerciali per New Line Events
- ◆ Hostess di eventi e promozioni commerciali per l'Agenzia Proderreg
- ◆ Laurea in enologia e Ingegneria dell'Industria Agraria e Alimentare conseguita presso l'Università di Valladolid
- ◆ Specializzazione in Leadership e lavoro di squadra presso la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia.

### **Dott.ssa Masa Guerra, Rocío**

- ◆ Enologa presso Bodegas Protos
- ◆ Assistente Enologa presso la Cantina Matarromera
- ◆ Responsabile delle uve in entrata presso Bodega Emilio Moro
- ◆ Responsabile della qualità presso BRC ed enologo presso Viñedos Real Rubio
- ◆ Collaboratrice dell'enologo presso la Bodega Solar Viejo
- ◆ Responsabile della cantina e del vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Collaboratrice enologica e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- ◆ Laurea in Enologia presso la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia
- ◆ MBA in Wine Business Management presso la Business School della Camera di Commercio di Valladolid



# 04

## Struttura e contenuti

Il contenuto di questo Corso Universitario in Analisi Chimica dei Composti dell'Uva e del Vino è stato sviluppato in collaborazione con professionisti che operano nei settori dell'analisi microbiologica e chimica. Grazie al suo contributo e all'incorporazione di strumenti teorici e pratici, lo studente potrà studiare la laurea con tutte le facilitazioni e le garanzie per acquisire tutte le conoscenze in modo semplice. Allo stesso modo, la metodologia *Relearning* applicata da TECH, esonera lo studente da ingombranti ore di memorizzazione, in modo che l'insegnamento lo motivi a dare il meglio di sé e lo avvicini ai suoi obiettivi professionali.



“

*Indaga sulla composizione chimica del frutto, che sarà riconoscibile anche nel prodotto finale, in modo da poter offrire un servizio ottimale alla tua organizzazione”*



### Modulo 1. Composti dell'Uva e del Vino: Tecniche Analitiche

- 1.1. Componenti dell'uva e loro distribuzione nel grappolo
- 1.2. Composizione chimica del mosto e del vino
- 1.3. Acidi organici
- 1.4. Polifenoli
- 1.5. Zuccheri
- 1.6. Composti azotati
- 1.7. Aromi e altri composti volatili
- 1.8. Enzimi
- 1.9. Analisi enologica classica
- 1.10. Analisi enologica avanzata





“*Una qualifica pensata per professionisti come te, che vogliono migliorare le proprie competenze in un settore agricolo in costante evoluzione*”



05

# Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: *il Relearning*.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il *New England Journal of Medicine*.



“

*Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”*



## Caso di Studio per contestualizzare tutti i contenuti

Il nostro programma offre un metodo rivoluzionario per sviluppare le abilità e le conoscenze. Il nostro obiettivo è quello di rafforzare le competenze in un contesto mutevole, competitivo e altamente esigente.

“

*Con TECH potrai sperimentare un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali in tutto il mondo"*



*Avrai accesso a un sistema di apprendimento basato sulla ripetizione, con un insegnamento naturale e progressivo durante tutto il programma.*



*Imparerai, attraverso attività collaborative e casi reali, la risoluzione di situazioni complesse in ambienti aziendali reali.*

## Un metodo di apprendimento innovativo e differente

Questo programma di TECH consiste in un insegnamento intensivo, creato ex novo, che propone le sfide e le decisioni più impegnative in questo campo, sia a livello nazionale che internazionale. Grazie a questa metodologia, la crescita personale e professionale viene potenziata, effettuando un passo decisivo verso il successo. Il metodo casistico, la tecnica che sta alla base di questi contenuti, garantisce il rispetto della realtà economica, sociale e professionale più attuali.

“ *Il nostro programma ti prepara ad affrontare nuove sfide in ambienti incerti e a raggiungere il successo nella tua carriera* ”

Il metodo casistico è stato il sistema di apprendimento più usato nelle migliori facoltà del mondo. Sviluppato nel 1912 affinché gli studenti di Diritto non imparassero la legge solo sulla base del contenuto teorico, il metodo casistico consisteva nel presentare loro situazioni reali e complesse per prendere decisioni informate e giudizi di valore su come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard.

Cosa dovrebbe fare un professionista per affrontare una determinata situazione? Questa è la domanda con cui ti confrontiamo nel metodo dei casi, un metodo di apprendimento orientato all'azione. Durante il programma, gli studenti si confronteranno con diversi casi di vita reale. Dovranno integrare tutte le loro conoscenze, effettuare ricerche, argomentare e difendere le proprie idee e decisioni.



## Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

*Nel 2019 abbiamo ottenuto i migliori risultati di apprendimento di tutte le università online del mondo.*

In TECH si impara attraverso una metodologia all'avanguardia progettata per formare i manager del futuro. Questo metodo, all'avanguardia della pedagogia mondiale, si chiama Relearning.

La nostra università è l'unica autorizzata a utilizzare questo metodo di successo. Nel 2019, siamo riusciti a migliorare il livello di soddisfazione generale dei nostri studenti (qualità dell'insegnamento, qualità dei materiali, struttura del corso, obiettivi...) rispetto agli indicatori della migliore università online.





Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Pertanto, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico. Questa metodologia ha formato più di 650.000 laureati con un successo senza precedenti in campi diversi come la biochimica, la genetica, la chirurgia, il diritto internazionale, le competenze manageriali, le scienze sportive, la filosofia, il diritto, l'ingegneria, il giornalismo, la storia, i mercati e gli strumenti finanziari. Tutto questo in un ambiente molto esigente, con un corpo di studenti universitari con un alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

*Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione diretta al successo.*

Dalle ultime evidenze scientifiche nel campo delle neuroscienze, non solo sappiamo come organizzare le informazioni, le idee, le immagini e i ricordi, ma sappiamo che il luogo e il contesto in cui abbiamo imparato qualcosa è fondamentale per la nostra capacità di ricordarlo e immagazzinarlo nell'ippocampo, per conservarlo nella nostra memoria a lungo termine.

In questo modo, e in quello che si chiama Neurocognitive Context-dependent E-learning, i diversi elementi del nostro programma sono collegati al contesto in cui il partecipante sviluppa la sua pratica professionale.



Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



#### Materiali di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



#### Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi.

Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



#### Pratiche di competenze e competenze

Svolgerai attività per sviluppare competenze e capacità specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che uno specialista deve sviluppare nel quadro della globalizzazione in cui viviamo.



#### Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.





**Casi di Studio**

Completerai una selezione dei migliori casi di studio scelti appositamente per questo corso. Casi presentati, analizzati e monitorati dai migliori specialisti del panorama internazionale.



**Riepiloghi interattivi**

Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

Questo esclusivo sistema di specializzazione per la presentazione di contenuti multimediali è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



**Testing & Retesting**

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.





06

# Titolo

Il Corso Universitario in Analisi Chimica dei Composti dell'Uva e del Vino garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

*Porta a termine questo programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”*



Questo **Corso Universitario in Analisi Chimica dei Composti dell'Uva e del Vino** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata\* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Corso Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nel Corso Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Corso Universitario in Analisi Chimica dei Composti dell'Uva e del Vino**

N° Ore Ufficiali: **150 o.**



\*Apostille dell'Aia. Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.

futuro  
salute fiducia persone  
educazione informazione tutor  
garanzia accreditamento insegnamento  
istituzioni tecnologia apprendimento  
comunità impegno  
attenzione personalizzata innovazione  
conoscenza presente qualità  
formazione online  
sviluppo istituzioni  
classe virtuale lingue

**tech** università  
tecnologica

### Corso Universitario Analisi Chimica dei Composti dell'Uva e del Vino

- » Modalità: **online**
- » Durata: **6 settimane**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Dedizione: **16 ore/settimana**
- » Orario: **a tua scelta**
- » Esami: **online**



# Corso Universitario

## Analisi Chimica dei Composti dell'Uva e del Vino

