

Corso Universitario

Microbiologia Enologica



tech università
tecnologica

Corso Universitario Microbiologia Enologica

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techitute.com/it/ingegneria/corso-universitario/microbiologia-enologica

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

Il risultato finale del vino come prodotto è influenzato dall'evoluzione del suo frutto e dalla sua composizione biologica fin dalla prima fase. In questo senso, i professionisti che operano nel settore vinicolo devono mantenere sempre stabili i parametri microbiologici e, per farlo, sono dotati di strumenti chimici che contribuiscono, tra l'altro, alla crescita. I professionisti dell'ingegneria enologica sono coinvolti nella conservazione dell'uva, poiché da loro dipende l'alternativa biologica ai composti artificiali che riducono l'impatto ambientale della produzione. Su questa linea, TECH ha progettato un corso di formazione per specialisti in grado di padroneggiare le alterazioni del vino e controllare la crescita dei microrganismi, tra le altre competenze. Si tratta di un corso di formazione al 100% online, che consente agli studenti di apprendere la materia in sole 6 settimane.





“

*Grazie a questo Corso Universitario,
conoscerai perfettamente le sostanze
microbiostatiche che influenzano la crescita
dei microorganismi in soli 6 settimane”*

I vigneti e le altre aziende agricole hanno sempre aperto un dibattito sociale tra chi sostiene i vini biologici, biodinamici e vegani e chi invece vuole mantenere l'offerta abituale. In questo senso, date le risorse a disposizione del singolo per continuare la produzione, che mancano a livello di suolo, le aziende devono cercare un'alternativa rispettosa ed efficiente che permetta loro di ridurre gli ettari di piantagione senza intaccare il livello di produzione o la qualità del prodotto.

Al fine di fornire soluzioni ai problemi attuali ed emergenti associati al cambiamento climatico, TECH offre un corso di formazione rivolto a professionisti in Ingegneria Enologica e ad altri profili professionali interessati al settore vitivinicolo. In questo modo, gli studenti approfondiranno l'importanza della fermentazione malolattica, delle alterazioni del vino e della disinfezione biologica delle cantine, oltre a molte altre questioni.

Si tratta di un programma che offre conoscenze teoriche e pratiche con il supporto di un gruppo di professionisti composto da enologi con una vasta esperienza nel settore. Saranno questi docenti a impartire il corso di formazione e a fornire agli studenti le chiavi per evolvere verso la sostenibilità in un settore in costante evoluzione. TECH incorpora anche materiali audiovisivi in diversi formati, in modo che gli studenti siano altamente dinamici durante le settimane di studio, motivandoli e aumentando il loro rendimento. Tutto questo, con una modalità 100% online che permette allo specialista di combinare l'esperienza accademica con la propria vita personale.

Questo **Corso Universitario in Microbiologia Enologica** 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 mobile dotato di connessione a internet



Grazie a TECH, padroneggerai l'analisi microbiologica del vino e aumenterai le tue competenze come professionista vinicolo esperto”

“

I lieviti condizionano direttamente la qualità dei vini in ultima analisi. Scopri come influiscono sul metabolismo della vite con TECH”

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.

Iscriviti subito per scoprire i metodi fisici di eliminazione dei microrganismi, come la filtrazione nominale, assoluta e tangenziale.

Approfondisci lo studio dei funghi e altri microrganismi che intervengono nel vino per capire come contenere la loro crescita.



02

Obiettivi

Il Corso Universitario in Microbiologia Enologica è stato concepito per consentire agli ingegneri enologici e ad altri professionisti interessati di sviluppare le proprie competenze in materia di analisi microbiologiche con strumenti innovativi. TECH raggiunge questo obiettivo grazie all'introduzione di simulazioni reali, che renderanno gli studenti pienamente preparati ad applicarle nella pratica. Si tratta di un programma di grande flessibilità, in quanto gli specialisti potranno acquisire le conoscenze in qualsiasi momento e luogo, secondo la modalità 100% online utilizzata da TECH.





“

L'obiettivo di TECH è aiutarti a realizzare i tuoi obiettivi, proiettando la tua carriera verso i pesticidi organici per contribuire a creare un nuovo paradigma nell'agricoltura”



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

- ◆ Acquisire una conoscenza globale della microbiologia enologica
- ◆ Analizzare i difetti del vino e attribuirli correttamente a ciascun gruppo microbico
- ◆ Approfondire il concetto di stabilità microbiologica ed essere consapevoli dei problemi associati ai diversi tipi di vino e delle deviazioni che possono avere a seconda del momento della vinificazione
- ◆ Esaminare il meccanismo d'azione dei composti antimicrobici e come controllare i microorganismi alteranti
- ◆ Sviluppare buone pratiche in cantina per la pulizia e la disinfezione
- ◆ Stabilire i metodi di conteggio dei microorganismi e l'identificazione a livello microscopico di ciascun gruppo microbico

“

Iscriviti subito a questo Corso Universitario per ampliare le tue competenze e diventare un professionista molto più competitivo sul mercato del lavoro”

03

Direzione del corso

TECH ha chiamato a raccolta un personale professionale che lavora in laboratorio e che corrisponde a dottorati di ricerca in Ingegneria Agraria con anni di esperienza nel settore. Grazie al loro contributo, gli studenti non avranno solo conoscenze teoriche, ma saranno anche in grado di acquisire le chiavi d'azione dei professionisti nel mondo reale della viticoltura. In questo modo, gli studenti saranno seguiti scrupolosamente per raggiungere gli obiettivi del corso di formazione: arricchire le carriere professionali dei laureati in ingegneria e orientarli verso soluzioni future nella gestione dell'agricoltura.



“

Avvicinati alle nuove tendenze agricole grazie al supporto di esperti con anni di esperienza nell'industria vinicola”

Direzione



Dott.ssa Clavero Arranz, Ana

- ◆ 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 digitale per CEOs da parte di ICEX
- ◆ Programma di sviluppo manageriale dell'IESE

Personale docente

Dott.ssa Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Enologa presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente enologa presso Viña Buena
- ◆ Enologa presso Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Assistente enologa presso Viña Cancura
- ◆ Cantiniere presso Vitalpe
- ◆ Formatrice di enologi presso l'Istituto per lo Sviluppo Aziendale.
- ◆ Enologa e guida del Museo Provinciale del Vino di Valladolid
- ◆ Supervisore del Consiglio Superiore della D.O. Ribera del Duero
- ◆ Laurea in Enologia presso l'Università di Valladolid

Dott. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ Assistente Enologo presso Viñas del Jaro
- ◆ Responsabile di laboratorio presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente Enologo presso Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ◆ Laureato in Enologia presso l'Università di Valladolid.



04

Struttura e contenuti

Il programma di questo corso di formazione in Microbiologia Enologica è stato accuratamente studiato da esperti del settore biologico, che trasmetteranno le loro conoscenze attraverso contenuti audiovisivi di facile assimilazione e prepareranno all'azione reale nell'ambiente di lavoro attraverso la simulazione di casi. Questi professionisti condivideranno tutte le loro conoscenze enologiche attraverso materiali audiovisivi, con un formato teorico-pratico che permetterà di adattare il ritmo di studio a ogni studente. Inoltre, TECH applica la metodologia *Relearning*, per esonerare gli studenti da lunghe ore di memorizzazione affinché possano assimilare tutti i contenuti in modo graduale e semplice.





“

*Conosci le esigenze nutrizionali
dell'industria vinicola per poter offrire un
prodotto di alta qualità microbiologica"*

Modulo 1. Microbiologia enologica

- 1.1. I lieviti
- 1.2. Batteri lattici
- 1.3. Batteri dell'acido acetico
- 1.4. Funghi e altri microrganismi
- 1.5. Ecologia microbica durante la vinificazione
- 1.6. Importanza della fermentazione malolattica (mfl)
- 1.7. Alterazioni del vino
- 1.8. Controllo della crescita dei microrganismi
- 1.9. Purificazione e disinfezione biologica in cantina
- 1.10. Analisi microbiologica del vino





“

Una qualifica pensata per professionisti come te, che vogliono approfondire lo studio al microscopio del processo del vino, dalla sua fase iniziale fino all'imbottigliamento"

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 Microbiologia Enologica 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 Microbiologia Enologica** 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 Microbiologia Enologica**

Modalità: **online**

Durata: **6 settimane**



*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 Microbiologia Enologica

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Corso Universitario

Microbiologia Enologica