Corso Universitario

Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini

tech università tecnologica

tech università tecnologica

Corso Universitario

Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini

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

Accesso al sito web: **www.techtitute.com/it/ingegneria/corso-universitario/enotecnica-stabilizzazione-vini**

Indice

01
Presentazione
pag. 4

02
Obiettivi
pag. 8

03
Direzione del corso
pag. 12

04
Struttura e contenuti
pag. 16

05
Metodologia
pag. 20

06
Titolo
pag. 28

01

Presentazione

La presenza di microrganismi e la loro influenza nutrizionale sul prodotto saranno determinanti nella produzione del vino e nel suo risultato finale. La forte invadenza che esiste in questo settore costringe le aziende a una ricerca intensiva di specialisti con qualifiche esaustive nell'area enologica e aggiornati su tutti i nuovi sviluppi in questo campo. Tutto questo per favorire un processo meticoloso che dipende dal coordinamento di molte procedure, soprattutto per quanto riguarda la stabilizzazione della materia, la filtrazione e la chiarificazione dei vini di ogni tipo.
Per questo motivo, TECH offre un programma intensivo che approfondisce, tra le altre cose, le instabilità del vino causate dai metalli e la prevenzione e l'eliminazione di batteri, lieviti e muffe.
Un programma che, grazie alla modalità 100% online, si adatta alle circostanze personali e professionali degli studenti.

Con questo Corso Universitario potrai padroneggiare la stabilizzazione microbiologica del vino in sole 6 settimane"

La composizione chimica dei vini influenza direttamente le loro proprietà organolettiche. Durante la produzione del vino, gli specialisti incontrano le minacce naturali dei microrganismi che sono rimasti latenti nel prodotto fin dalla crescita della vite. È quindi essenziale che i professionisti che lavorano in questo settore siano in grado di controllare la stabilizzazione e la crescita di batteri come funghi o muffe che influiscono sulla produzione.

Per questo motivo, TECH offre un titolo completo sulla chiarificazione dei vini rossi, bianchi e rosati, la loro filtrazione, la stabilizzazione del bitartrato di potassio nel vino, così come del tartrato di calcio, degli agenti coloranti e dell'instabilità che i metalli possono causare. Un programma 100% online che mira a raggiungere gli studenti con materiali audiovisivi dinamici e con una modalità digitale che apre possibilità in termini di orari e spostamenti ed è compatibile con le altre attività della vita quotidiana dello specialista, come il suo lavoro.

In questo modo, gli Ingegneri e gli altri professionisti interessati che si iscrivono al programma avranno accesso a un insegnamento basato sull'innovazione pedagogica e sulla metodologia *Relearning*, che eviterà loro lunghe ore di studio e darà loro la possibilità di assimilare i concetti in modo semplice e graduale. Inoltre, TECH si avvale di un team 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 eventuali dubbi. L'obiettivo è quello di unificare tutti gli strumenti a disposizione di TECH per offrire un titolo tanto rigoroso quanto efficace.

Questo **Corso Universitario in Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Ingegneria Enologia 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 speciale sulle metodologie innovative
- Lezioni teoriche, domande all'esperto, forum di discussione su temi controversi e lavoro di riflessione individuale
- Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile provvisto da una connessione internet

Iscriviti subito per applicare con successo il poliaspartato di potassio e stabilizzare i componenti del vino che stai trattando"

Vuoi entrare nel mondo della chiarificazione e della stabilizzazione del vino? Iscriviti subito in TECH per intervenire con precisione, grazie a questo Corso Universitario"

Nel Campus Virtuale potrai accedere a 150 ore di materiale aggiuntivo di alta qualità e contattare direttamente i docenti per risolvere i tuoi dubbi.

L'industria vinicola ha bisogno di professionisti come te, interessati a eliminare il calcio dal vino e a migliorare il prodotto finale.

Il programma comprende, professionisti del settore che apportano l'esperienza del loro lavoro a questo corso, oltre a specialisti riconosciuti provenienti da aziende leader e università prestigiose.

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 su Problemi, mediante il quale lo specialista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama

02

Obiettivi

L'obiettivo principale di questo Corso Universitario in Enotecnica e Stabilizzazione del Vino è quello di introdurre gli ingegneri e altri professionisti interessati all'importanza della Viticoltura per la produzione di grandi vini. Si tratta di un programma intensivo dedicato alla chiarificazione e alla stabilizzazione di diversi tipi di vino. Allo stesso tempo, gli studenti acquisiranno conoscenze sulla filtrazione del vino e sulla sua stabilizzazione contro la crescita di microrganismi. In questo modo, e attraverso l'insegnamento di docenti esperti nel settore vinicolo, lo studente godrà per 6 settimane di un apprendimento dinamico e moderno, dotato di strumenti audiovisivi per raggiungerlo in modo efficace e con proiezioni future nella sua carriera professionale.

Non esitare per raggiungere i tuoi obiettivi, questo corso ti offre tutte le conoscenze necessarie per distinguerti nel mercato del lavoro e indagare sulla filtrazione dei vini"

Obiettivi generali

- Fornire la più ampia gamma di conoscenze sulla viticoltura
- Scoprire l'importanza della viticoltura per la produzione di grandi vini
- Promuovere la necessità di una protezione dell'ambiente basata sulla sostenibilità
- Dimostrare l'importanza enologica di questi composti sia nelle fasi di vinificazione che nel prodotto finale
- Esaminare i microrganismi associati al processo di vinificazione, le loro esigenze nutrizionali, 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 altissima 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 viticoli che hanno un impatto sul processo di produzione
- 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
- Ampliare le conoscenze sull'affinamento e sull'eliminazione dei diversi componenti che possono deteriorare il vino
- Ampliare le conoscenze sulla fabbricazione delle botti
- Presentare l'importanza della tostatura delle botti
- Approfondire il analisi sensoriale del vino. Aspetti da valutare e modalità di svolgimento
- Identificare le alterazioni organolettiche del vino

Obiettivi specifici

- Essere in grado di identificare un problema organolettico (gustativo, aromatico o visivo) e di correggerlo attraverso i diversi tipi di chiarificazione
- Fornire esempi pratici e visivi che aiutino a identificare le diverse instabilità o i problemi che possono verificarsi in un vino
- Determinare soluzioni per evitare i problemi di instabilità fisico-chimica e microbiologica del vino
- Evitare pratiche scorrette nell'uso degli agenti di ammendamento
- Promuovere la conoscenza dei microrganismi di deterioramento del vino e di come prevenirne lo sviluppo
- Analizzare i metodi di filtrazione prima della stabilizzazione del vino ed essere in grado di scegliere quello o quelli più adatti in base agli obiettiv i da raggiungere
- Sensibilizzare gli studenti sull'importanza della stabilizzazione, per non avere problemi con il prodotto finale o per non farlo deprezzare sul mercato
- Incoraggiare l'interesse dello studente per l'uso di prodotti ecologici e anallergici (agenti di finissaggio), così come la scelta di metodi di stabilizzazione meno dispendiosi dal punto di vista energetico

03

Direzione del corso

TECH ha chiamato esperti di Ingegneria Enologica a condividere le loro conoscenze teoriche e pratiche attraverso questo Corso Universitario. Inoltre, questo team di docenti è stato responsabile dello sviluppo dei contenuti che compaiono nel corso e che saranno utili agli specialisti per il loro lavoro pratico nel settore vitivinicolo. Allo stesso tempo, gli studenti potranno contattare i docenti attraverso un canale di comunicazione diretto, il Campus Virtuale, attraverso il quale potranno risolvere tutte le loro domande sulla materia.

Vuoi perdere l'opportunità di incontrare prestigiosi esperti del tuo stesso settore? Apri le porte del tuo futuro con l'aiuto del gruppo di docenti che TECH ha accuratamente selezionato"

Direzione

Dott.ssa Clavero Arranz, Ana

- Direttrice generale del Grupo Bodegas Emilio Moro
- Direttrice finanziaria del Grupo Bodegas Emilio Moro
- Responsabile dell'Amministrazione di Bodegas Cepa 21
- Tecnico Amministrativo presso Bodegas Convento San Francisco
- Laurea in Amministrazione e Direzione Aziendale presso l'Università di Valladolid
- Master in Gestione Finanziaria presso l'ESIC
- Coach esecutivo presso l'ICF
- Programma di Immersione Digitale per i CEOS (ICEX)
- Programma di Sviluppo Manageriale dell'IESE

Personale docente

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 in BRC ed enologo in Viñedos Real Rubio
- Assistente alla Vinificazione presso la Bodega Solar Viejo
- Responsabile della Cantina e del Vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- Assistente enologa e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- Laurea in enologia presso la Scuola di Ingegneria Agraria di Palencia
- MBA in Gestione Aziendale Vinicola presso la Scuola di Business della Camera di Commercio di Valladolid

Dott. Sáez Carretero, Jorge

- Responsabile di Viticoltura presso Bodegas Cepa 21
- Tecnico di Viticoltura presso Bodegas Fontana
- Responsabile della Viticoltura presso GIVITI
- Laurea in Ingegneria e Scienze Agrarie presso l'Università Politecnica di Madrid
- Master in Viticoltura ed Enologia presso l'Università Politecnica di Madrid
- Accreditato come Consulente per la Gestione Integrata dei Parassiti
- Accreditato come Consulente del Registro Ufficiale dei Produttori e Operatori di Mezzi di Difesa Fitosanitaria

04

Struttura e contenuti

Il Programma di questo Corso Universitario in Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini è stato sviluppato in collaborazione con i professionisti che operano nel campo della Viticoltura. Grazie al loro contributo e all'incorporazione di strumenti teorici e pratici, lo studente potrà conseguire il diploma con tutte le facilitazioni e le garanzie per acquisire tutte le conoscenze in modo semplice. Tutto ciò è finalizzato a istruire lo studente per la sua prassi professionale, in modo che sia in grado di conoscere le condizioni viticole ed enologiche che favoriscono lo sviluppo microbico e di ricrearle artificialmente. Allo stesso modo, la metodologia *Relearning* applicata da TECH esonera gli studenti dalle ore di memorizzazione comuni ai programmi ortodossi. In questo caso, l'assimilazione dei contenuti sarà semplice e verrà fornita da esperti del settore.

Basta un clic per entrare a far parte di un programma moderno e digitale rivolto a professionisti attenti come te"

Modulo 1. Chiarificazione e stabilizzazione dei vini

1.1. Chiarificazione dei vini rossi
1.2. Chiarificazione dei vini bianchi e vini rosati
1.3. Filtrazione del vino
1.4. Stabilizzazione del bitartrato di potassio nel vino
1.5. Stabilizzazione del tartrato di calcio
1.6. Stabilizzazione delle sostanze coloranti nei vini rossi
1.7. Instabilità causata dai metalli
1.8. Stabilizzazione microbiologica del vino
1.9. Prevenzione della crescita ed eliminazione dei batteri
1.10. Prevenzione della crescita ed eliminazione di lieviti e muffe

Unisciti agli ultimi sviluppi dell'industria vinicola con una preparazione che ti aiuterà a padroneggiare la prevenzione della crescita e dell'eliminazione di lieviti e muffe"

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

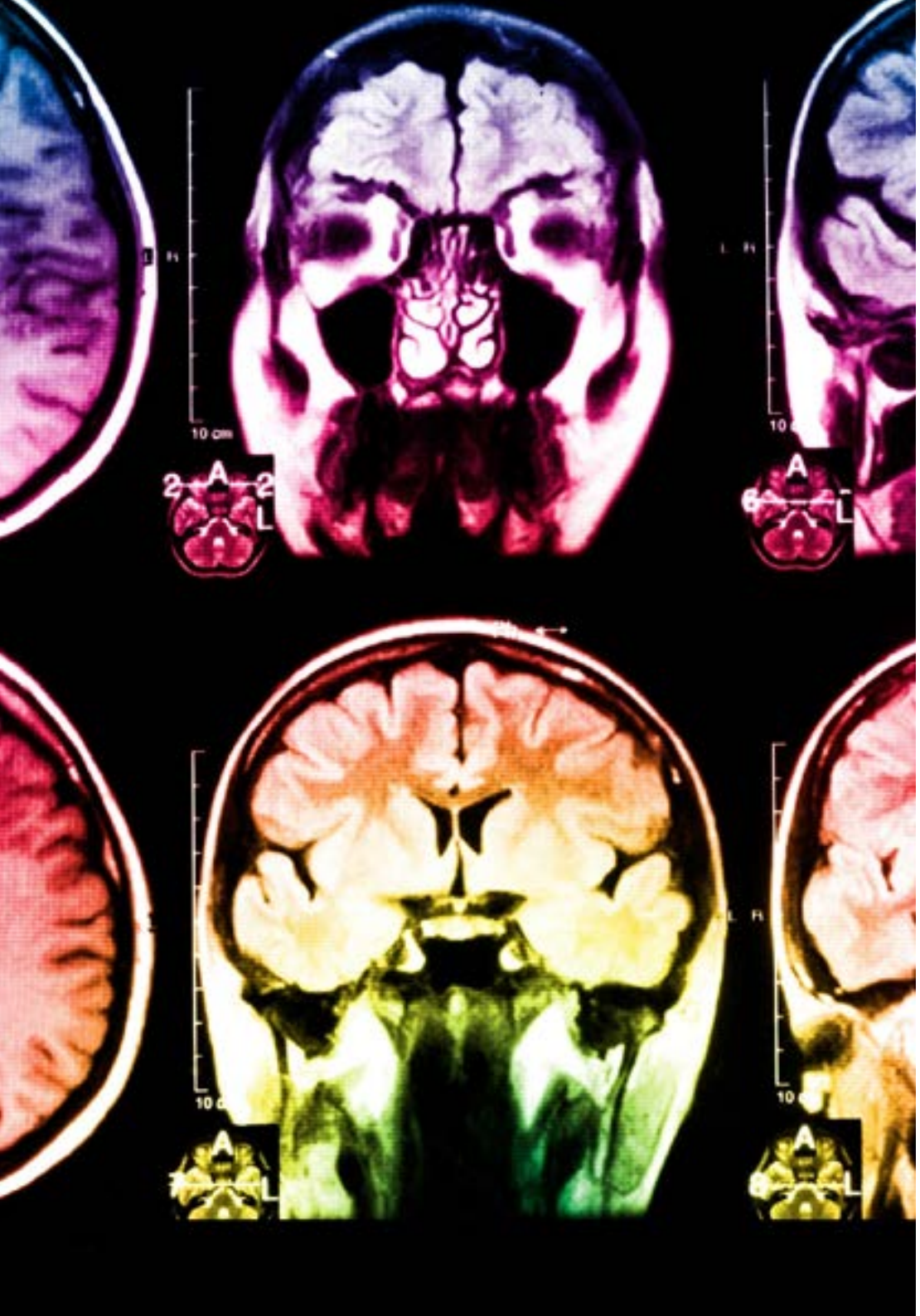
TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

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:

Materiale 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.

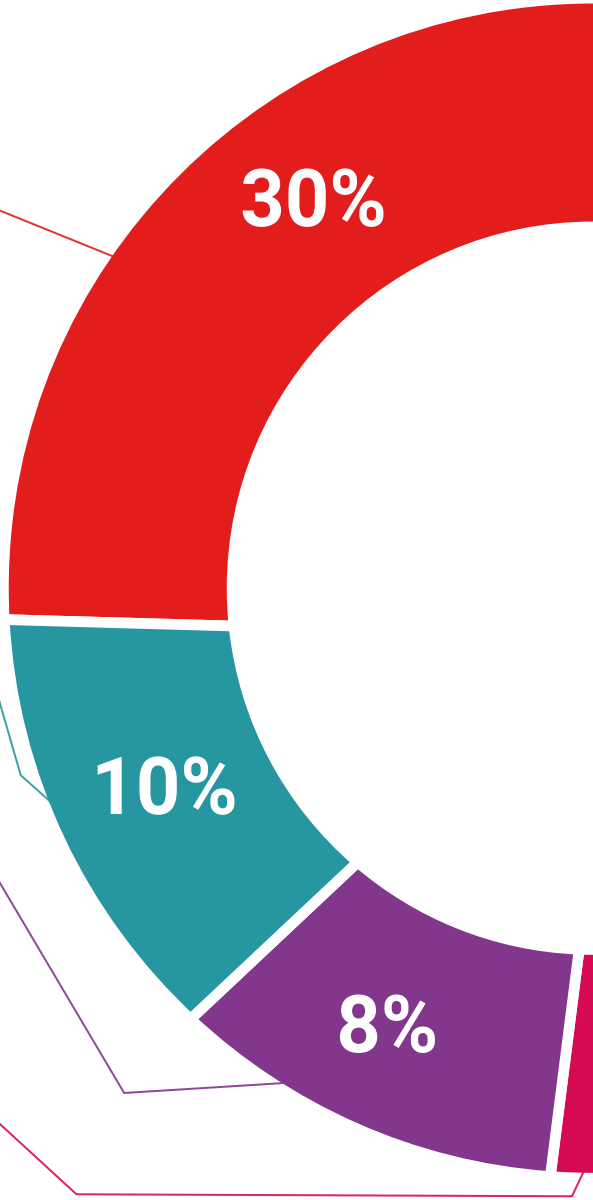
Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.

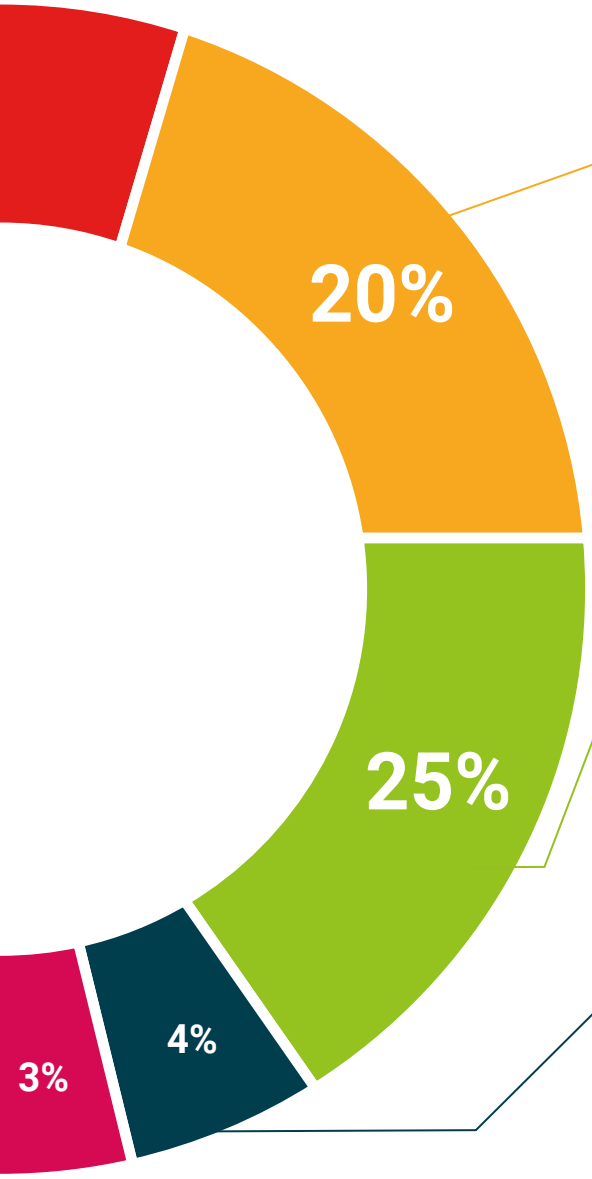
Pratiche di competenze e competenze

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 Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini 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 Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini** 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 Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini**

Nº Ore Ufficiali: **150 o.**

tech università tecnologica

Conferisce il presente

DIPLOMA

a

Dott./Dott.ssa _____ con documento d'identità nº_____

Per aver completato con esito positivo e accreditato il programma di

CORSO UNIVERSITARIO

in

Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini

Si tratta di un titolo rilasciato da questa Università ed equivalente a 150 ore, con data di inizio gg/mm/aaaa e con data di fine gg/mm/aaaa.

TECH è un Istituto Privato di Istruzione Superiore riconosciuto dal Ministero della Pubblica Istruzione a partire dal 28 giugno 2018.

In data 17 Giugno 2020

Tere Guevara Navarro
Rettrice

Questo titolo deve essere sempre accompagnato da un titolo universitario rilasciato dall'autorità competente per l'esercizio della pratica professionale in ogni paese. codice unico TECH: AFWORD23S techtitute.com/titulos

*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
persone
informazione
garanzia
insegnamento
tecnologia
comunità
attenzione personalizzata
innovazione
qualità
formazione
istituzioni
classe virtuale

tech università tecnologica

Corso Universitario

Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini

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

Corso Universitario

Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini

tech università tecnologica