

# 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
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

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

# 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

I composti volatili presenti nell'uva durante il processo di impianto sono fondamentali per la composizione del vino. Le condizioni ambientali, i prodotti chimici applicati al frutto e i metodi di irrigazione sono solo alcuni degli aspetti che intervengono nella composizione chimica finale del prodotto. Per questo motivo, è essenziale che gli specialisti che lavorano in questo settore abbiano una perfetta conoscenza dei parametri sanitari di ogni tipo di vino e che, inoltre, padroneggino appieno le nuove tecniche e gli strumenti specifici per l'analisi di componenti quali acidi, zuccheri, polifenoli e aromi, tra gli altri. Su questa linea, TECH ha sviluppato una qualifica completa e rigorosa basata sull'analisi del ciclo vegetativo e delle successive fasi di produzione del prodotto vino. Un processo di apprendimento che, essendo al 100% online, permette agli studenti di combinare i loro studi con altre aree della loro vita.



“

*Con Corso Universitario approfondirai gli elementi dell'uva e del vino per diventare un professionista molto più competente in questo settore in soli 6 settimane”*

L'agricoltura è sempre stata condizionata dall'ambiente e oggi il riscaldamento globale sta cambiando i composti dei vigneti. Data l'importanza della composizione chimica del mosto e del vino, le aziende necessitano di specialisti nutrizionisti focalizzati sul valore dei nutrienti che apportano qualità al prodotto e anche sulle tecniche più avanzate per preservarne le proprietà, anche in condizioni di produzione avverse.

L'efficienza dimostrata nella Viticoltura tradizionale e il suo riflesso nel vino, fa sì che le industrie si concentrino sui composti dell'uva per ottenere un prodotto più soddisfacente per i consumatori. Per questo motivo, TECH ha sviluppato una qualifica rigorosa che indaga gli elementi coinvolti nella vinificazione, come acidi organici, enzimi, composti azotati e altri composti volatili. Tutto ciò è finalizzato ad accrescere le competenze professionali degli specialisti e ad avvicinarli ai metodi analitici più efficienti.

In questo modo, i professionisti in Nutrizione e altri interessati che si iscrivono al programma avranno una formazione al 100% online con la quale potranno continuare a svilupparsi per il resto della loro vita. Per raggiungere questo obiettivo, TECH applica l'innovativa metodologia del Relearning, che eviterà lunghe ore di studio e con la quale gli studenti assimileranno i concetti in modo semplice e graduale. Inoltre, questo programma 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. Un programma di studio flessibile che gli studenti possono adattare alla loro situazione personale e professionale.

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

- Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Nutrizione, Gastronomia e Chimica
- 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 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



*Iscriviti subito per entrare a far parte del gruppo di specialisti all'avanguardia nel monitoraggio della nutrizione del vino in diversi Paesi"*

“

*Non hai ancora tutte le conoscenze sulla composizione chimica dell'uva? Approfondisci le questioni tecniche in modo dinamico grazie a TECH”*

*Con questo Corso Universitario, acquisirai una conoscenza completa dei composti volatili che intervengono nella produzione dei vini.*

*Grazie a TECH, padroneggerai l'applicazione dei composti non flavonoidi e ti distinguerai dagli altri professionisti del settore.*

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.



# 02

## Obiettivi

Il percorso di formazione in Analisi Chimica dei Composti dell'Uva e del Vino si sviluppa nell'arco di 6 settimane con l'obiettivo di formare professionisti della Nutrizione e altri professionisti interessati attraverso una qualifica agile e rigorosa. TECH si concentra sul perfezionamento del prodotto vino aumentando le competenze dei nutrizionisti che operano in questo settore. A tal fine, avvicinerà gli studenti a questa realtà attraverso contenuti audiovisivi scaricabili, che saranno disponibili ogni volta che ne avranno bisogno. In questo modo, le conoscenze saranno trasmesse in modo flessibile, in modo che l'utente possa scegliere quando e come studiare.



“

*Raggiungi i tuoi obiettivi, contribuisci come nutrizionista nel processo di produzione del vino e rispetta le normative alimentari in tutte le sue fasi”*



## 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 ora a questo Corso Universitario per comprendere i benefici dei componenti aromatici del vino, che aiutano a sciogliere i grassi nei cibi”*

# 03

## Direzione del corso

TECH ha invitato gli esperti di Enologia a condividere le loro conoscenze teoriche e pratiche con gli studenti attraverso questo corso di formazione. Inoltre, gli specialisti avranno accesso a un Campus virtuale, dove potranno discutere con gli esperti e seguire l'argomento. In questo modo, gli studenti potranno contattare i docenti che insegnano questo corso attraverso un canale di comunicazione diretto, grazie al quale potranno risolvere tutti i loro dubbi sulla materia. Lo studio di questo programma è progettato in modo tale che, una volta completato, gli studenti saranno in grado di padroneggiare le tecniche analitiche che studiano i composti dell'uva e del vino.



“

*Diventa un esperto all'altezza delle esigenze dell'industria vitivinicola, grazie al supporto accademico di esperti con anni di esperienza"*

## 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 digitale per CEOs da parte di 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 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

### Dott.ssa Molina González, Silvia

- ◆ Responsabile operativo presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsabile tecnico presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Enologa 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 Agraria e Alimentare presso l'Università di Valladolid
- ◆ Specializzazione in Leadership e lavoro di squadra presso la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia

# 04

## Struttura e contenuti

Il contenuto di questo Corso Universitario in Analisi Chimica dei Composti dell'Uva e del Vino è stato sviluppato da professionisti che lavorano da anni nel settore vitivinicolo. Inoltre, TECH offre contenuti audiovisivi in diversi formati che dinamizzano la formazione, in modo che gli specialisti possano trarre il massimo dai loro studi partecipando attivamente. Per ottenere una corretta istruzione in modo agile, questo programma incorpora la metodologia *Relearning*. Questo sistema faciliterà l'assimilazione dei contenuti in modo progressivo e semplice, facendo dimenticare agli studenti gli esercizi di memoria che richiedono lunghe ore di studio.



“

*Un piano di studi progettato per consentirti di studiare in totale flessibilità grazie alla modalità 100% online e che ti permetterà di svilupparti parallelamente in altre aree della tua vita"*

**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





“

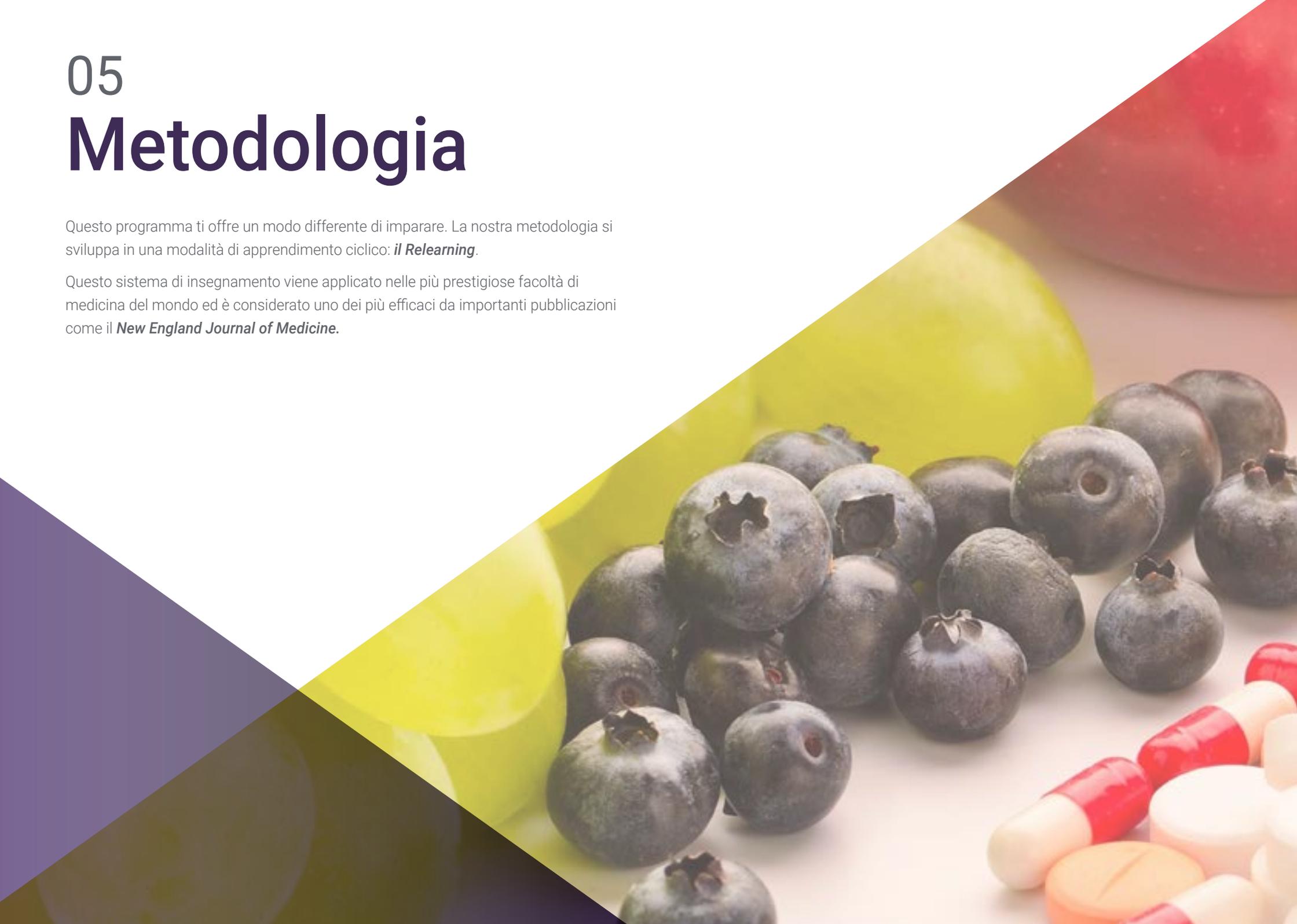
*Nell'Aula Virtuale è possibile trovare ulteriore materiale di alta qualità da scaricare, in modo da poter approfondire gli aspetti del programma che si ritengono più importanti”*

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”*

## In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cosa dovrebbe fare il professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

*Grazie a TECH il nutrizionista sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.*



Secondo il dottor Gervas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale nutrizione.

“

*Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard”*

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

1. I nutrizionisti che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche che permettono al nutrizionista una migliore integrazione della conoscenza della pratica clinica.
3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
4. La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.



## 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.

*Lo specialista imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate mediante l'uso di software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.*



All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'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.*

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

Il punteggio complessivo del sistema di apprendimento di TECH è 8.01, secondo i più alti standard internazionali.



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.



#### Tecniche e procedure di nutrizione in video

TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



#### Riepiloghi interattivi

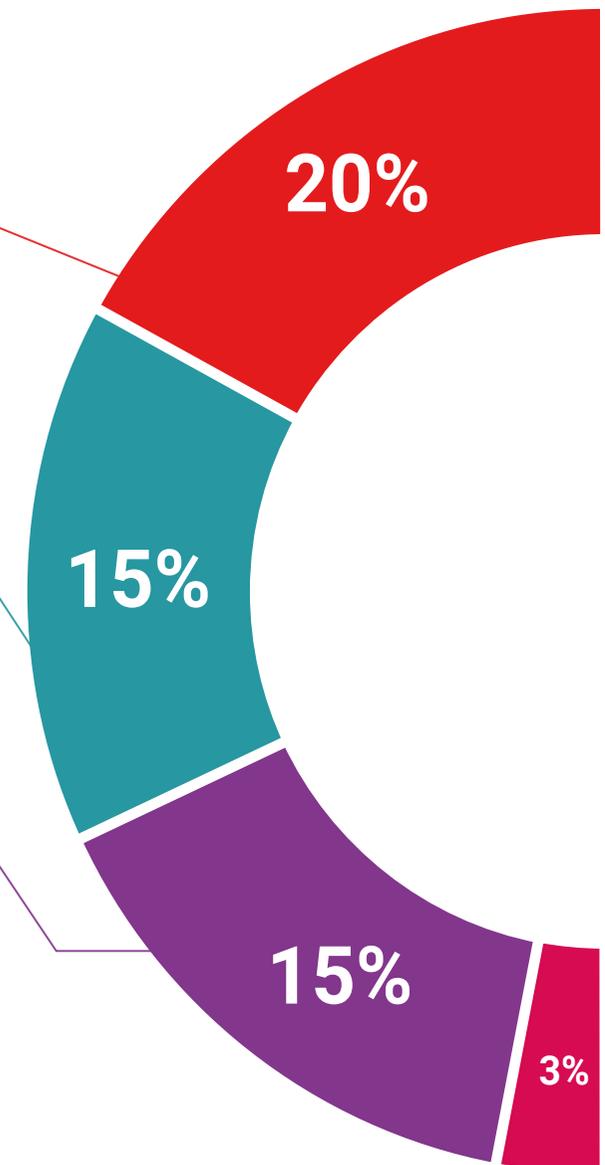
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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



#### 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.





#### Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



#### 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.



#### 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.



#### Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.



# 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 scientifico 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  
gruppo 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**
- » Orario: **a tua scelta**
- » Esami: **online**

# Corso Universitario

Analisi Chimica dei Composti  
dell'Uva e del Vino

