



Invecchiamento e Maturazione del Vino

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

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/invecchiamento-maturazione-vino

Indice

 $\begin{array}{c|c} \textbf{O1} & \textbf{O2} \\ \underline{\textbf{Presentazione}} & \underline{\textbf{Obiettivi}} \\ \hline \textbf{O3} & \textbf{O4} & \textbf{O5} \\ \end{array}$

pag. 12

Struttura e contenuti

Direzione del corso

06

pag. 16

Metodologia

Titolo

pag. 20





tech 06 | Presentazione

Lo sviluppo della tecnologia e dei materiali impiegati nella società ha comportato un inequivocabile progresso in termini di ottimizzazione, cura ed efficienza dello stoccaggio dei prodotti. Se è vero che i tempi cambiano, è vero anche che esistono alcune attività che non cambiano mai, o almeno non si discostano dalle proprie origini. Per quanto riguarda la conservazione del vino, i processi di invecchiamento e di maturazione si servono da sempre di botti in rovere.

Ciascuno dei diversi tipi di legno utilizzati, così come la capacità di stoccaggio delle botti e il tempo di permanenza della bevanda al loro interno, forniscono alcune caratteristiche gustative, fisiche, chimiche e olfattive totalmente diverse. Nello specifico, in questo Corso Universitario si capirà come e perché per l'invecchiamento del vino vengono utilizzate le botti in rovere e si analizzeranno le diverse specificità a livello fisico dei vari tipi di rovere e l'impatto che hanno a contatto con il vino. Verranno descritte le diverse fasi di produzione di una botte, dall'abbattimento dell'albero fino al suo arrivo in cantina.

Questo Corso Universitario si rivolge a tutti i professionisti del mondo dell'enologia con l'obiettivo di illustrare tutti i dettagli relativi ai materiali e alle applicazioni del legno di rovere nella conservazione del vino. In questo modo, lo studente potrà sviluppare le proprie competenze enologiche riguardo l'Invecchiamento e la Maturazione del Vino e fare un passo avanti, posizionandosi alla guida di un settore che giorno dopo giorno richiede sempre più professionisti qualificati.

Un Corso Universitario 100% online in cui i materiali, l'organizzazione e in generale la metodologia di studio sono estremamente flessibili e adattabili alle esigenze di ogni studente.

Questo **Corso Universitario in Invecchiamento e Maturazione 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 Ingegneria Enologica e Viticoltura
- Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline mediche 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 a internet



Conoscerai la chiarificazione e l'eliminazione dei componenti che possono deprezzare il vino"



Con questo Corso Universitario imparerai ogni segreto rispetto alle botti da vino e all'importanza che rivestono nella produzione di un buon vino" TECH ha riunito molte competenze chiave del mondo dell'enologia per rendere questo programma una trampolino di lancio per il tuo futuro professionale.

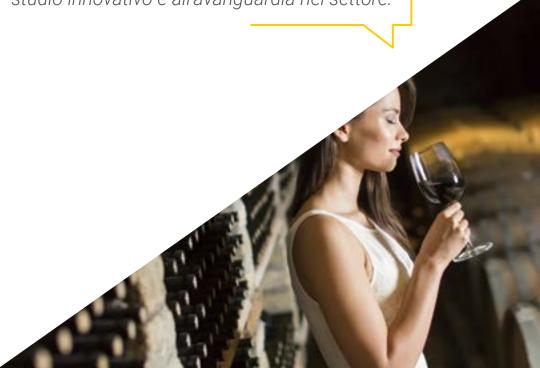
Diventa uno specialista dell'invecchiamento e della maturazione del vino con un formato di

studio innovativo e all'avanguardia nel settore.

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti del settore e altre aree correlate, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

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. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.







tech 10 | Obiettivi



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 e 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
- Rendere lo studente un esperto nella produzione di vini rossi
- Determinare le varietà utilizzate o con potenzialità nella vinificazione di vini spumanti
- Esaminare gli elementi viticoli che hanno un impatto sul processo di produzione
- Generare competenze specialistiche sulla scadenza: preparazione dei vini da pasto
- 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 vari componenti che possono deprezzare il vino
- Ampliare le conoscenze sulla fabbricazione delle botti
- 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

- Saper identificare e comprendere le diverse fasi di produzione di una botte
- Illustrare gli elementi di differenziazione tra i diversi produttori
- Saper identificare e comprendere le diverse fasi di produzione di una botte
- Analizzare la composizione del rovere
- Determinare la differenza tra rovere francese, americano e dell'Europa orientale
- Esaminare i fenomeni di interazione tra la botte in rovere e il vino
- Giustificare l'importanza degli ellagitannini
- Saper comprendere il concetto di grana



Grazie a una metodologia di apprendimento flessibile e adattabile alle tue esigenze, sarai in grado di imparare in modo dinamico e senza sforzo"





tech 14 | Direzione del corso

Direzione



Dott.ssa Clavero Arranz, Ana

- Direttrice generale di Bodegas Cepa 21
- 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 Tecnica Superiore di Ingegneria Agraria di Palencia
- MBA in Gestione Aziendale Vinicola presso la Scuola di Business della Camera di Commercio di Valladolid

Dott.ssa Arranz Núñez, Beatriz

- Enologa presso Viñas del Jaro
- Assistente Enologa presso Viña Buena
- Enologa presso la Cantina Familia A. De La Cal
- Assistente Enologa presso Viña Cancura
- Cantiniere presso Vitalpe
- Preparatrice di Enologi presso l'Istituto di Sviluppo Aziendale
- Enologa e guida presso il Museo Provinciale del Vino di Valladolid
- Supervisore del Consiglio Superiore della D.O. Ribera del Duero
- Laurea in Enologia presso l'Università di Valladolid

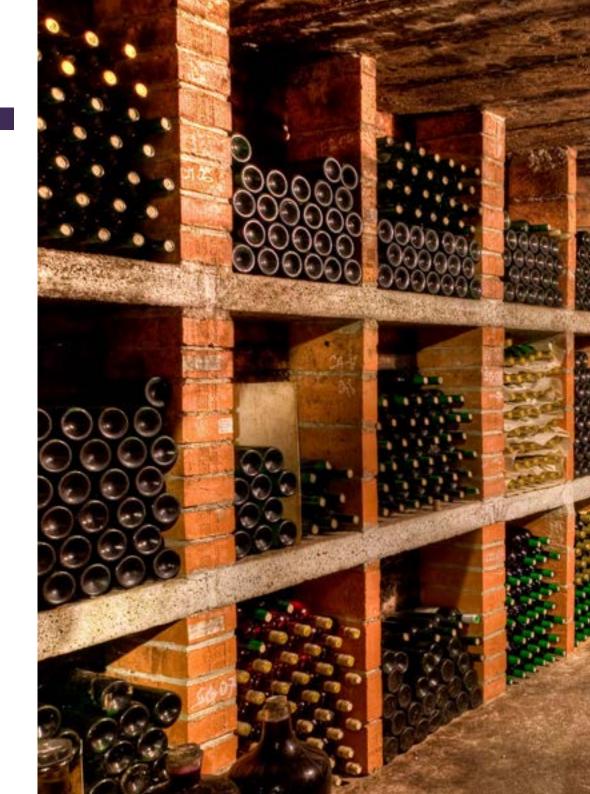




tech 18 | Struttura e contenuti

Modulo 1. Importanza della botte in rovere nell'invecchiamento del Vino

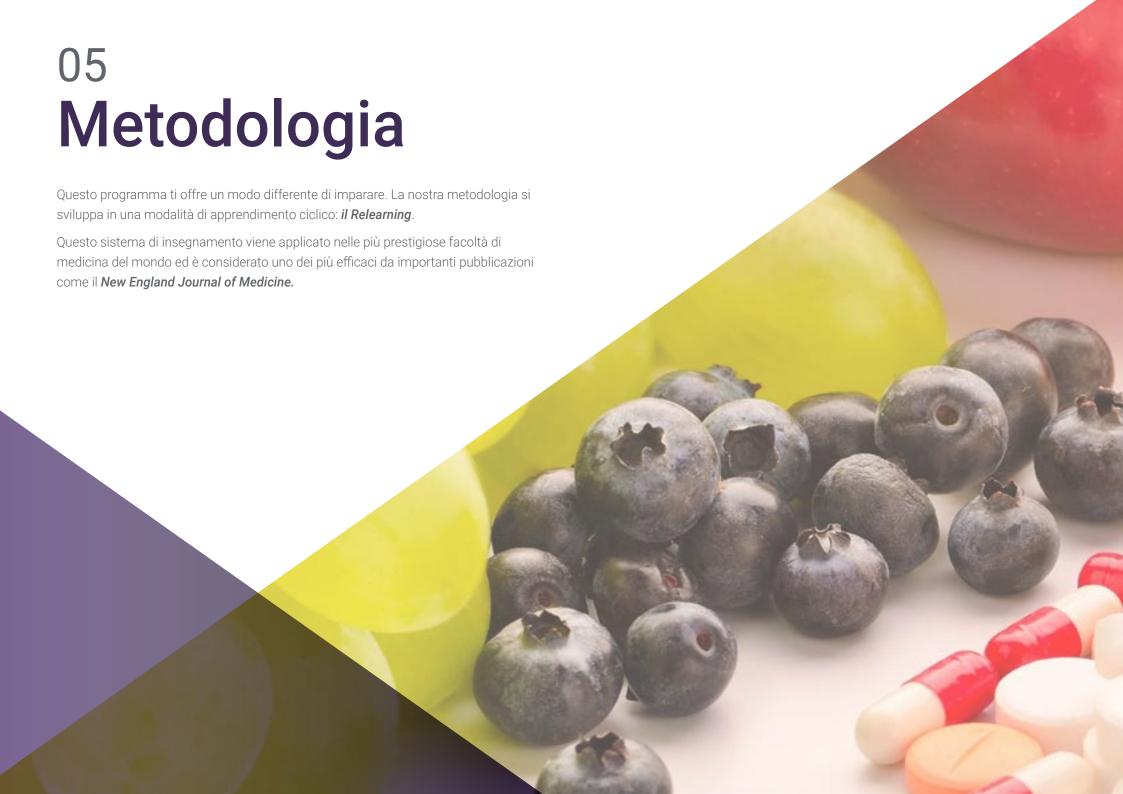
- 1.1. Importanza del rovere per la produzione di botti
- 1.2. Il rovere
- 1.3. Selezione del legno
- 1.4. Essiccazione e stagionatura del legno
- 1.5. Produzione di botti
- 1.6. Apporti aromatici delle botti di rovere
- 1.7. Tannino di rovere
- 1.8. Il barile, un contenitore impermeabile e poroso
- 1.9. Corretto utilizzo delle botti di rovere
- 1.10. La seconda vita delle botti in rovere







Un programma elaborato da personalità di spicco del settore, che punta a farti diventare uno specialista in materia di Invecchiamento e Maturazione del Vino"





tech 22 | Metodologia

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cose 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 Gérvas, 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.



tech 24 | Metodologia

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.





Metodologia | 25 tech

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.

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

tech 26 | Metodologia

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.



Tecniche e procedure di nutrizione in video

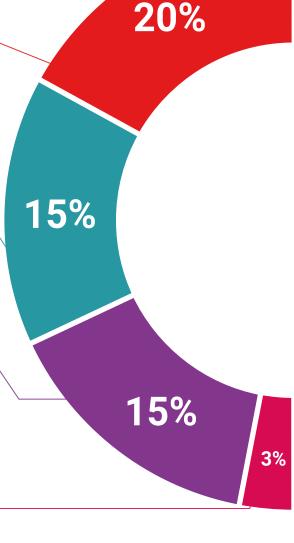
TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che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

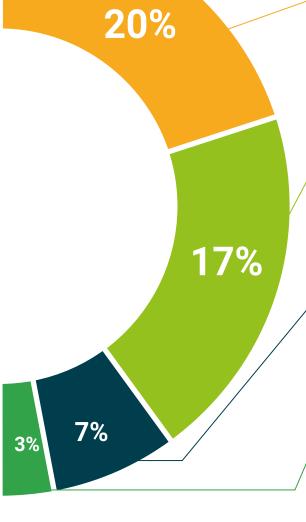
Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi.

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.







tech 30 | Titolo

Questo **Corso Universitario in Invecchiamento e Maturazione 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 Invecchiamento e Maturazione del Vino N° Ore Ufficiali: 150 o.



CORSO UNIVERSITARIO

in

Invecchiamento e Maturazione del Vino

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

esto titolo deve essere sempre accompagnato da un titolo universitario rilasciato dall'autorità competente per l'esercizio della pratica professionale in ogni pae

dice unico TECH: AFW0RD23S tec

^{*}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
tecnologica
università
tecnologica

Corso Universitario

Invecchiamento e Maturazione del Vino

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

