

# Corso Universitario

Degustazione e Identificazione  
dei Difetti dei Vini



## Corso Universitario

### Degustazione e Identificazione dei Difetti 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/nutrizione/corso-universitario/degustazione-identificazione-difetti-vini](http://www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/degustazione-identificazione-difetti-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

L'analisi sensoriale è uno degli aspetti più importanti dell'enologia, sia per conoscere i difetti e i pregi di un prodotto, sia per individuare eventuali problemi nell'uva e nella conservazione del vino. In un settore così prestigioso, nel quale esistono numerosi profili professionali e che è in continua evoluzione, avere conoscenze specifiche in materia di degustazione può fare la differenza rispetto agli altri colleghi. Per questo motivo, se ci si vuole affermare come professionista di spicco, è fondamentale tenersi aggiornati su tutte le novità. Con questa qualifica, gli studenti acquisiranno le conoscenze necessarie per riconoscere le diverse alterazioni che possono prodursi nei vari tipi di vino, il modo in cui si formano e i metodi per evitarle e/o correggerle. TECH ha ideato un insegnamento 100% online, completo e flessibile, con il quale gli studenti potranno acquisire gli strumenti necessari per diventare leader all'interno di questo settore.



“

*Grazie a questo Corso Universitario scoprirai tutte le caratteristiche che un vino deve o non deve avere, grazie alle informazioni e al materiale di studio più all'avanguardia del settore"*

Negli ultimi decenni, il settore del vino ha registrato una crescita costante, non fa eccezione nemmeno una delle sue branche più importanti, la degustazione. I professionisti che si dedicano alla degustazione di questa bevanda devono possedere determinate conoscenze tecniche e pratiche per poter svolgere il loro lavoro nel modo più efficace possibile. Dopo tutto, gli assaggiatori sono coloro che, dopo il processo di estrazione dell'uva e la sua successiva trasformazione in vino, saranno in grado di differenziare i vari prodotti.

Questo Corso Universitario vuole segnare un prima e un dopo nelle carriere dei diversi enologi, proponendo una specializzazione completa dell'intero ecosistema produttivo del vino.

Dalle caratteristiche principali della materia prima, la manutenzione delle cantine, fino alla conservazione della bevanda e in generale a tutto ciò che può influenzare il risultato finale del prodotto. Il programma si distingue per i contenuti diversificati ma sintetici relativi alle basi chimiche del vino e a come queste influenzano il suo sapore.

Lo studente sarà in grado di approfondire l'analisi sensoriale del vino, riconoscendo le possibili alterazioni che possono insorgere e analizzando le soluzioni al problema, evitando che si ripresentino in futuro. Durante il Corso Universitario, lo studente comprenderà che per ottenere un buon vino, non basta una buona vendemmia, e imparerà le diverse correzioni che devono essere attuate durante un processo di produzione, al fine di ottenere un risultato finale eccezionale.

Allo stesso modo, un altro pilastro fondamentale di questo insegnamento è la riduzione dell'impronta ecologica che si può lasciare a seguito di qualsiasi processo pratico, sia di coltivazione che di estrazione e consumo del vino stesso. Con le conoscenze acquisite dopo questo corso, oltre a diventare esperti nel riconoscere la qualità e il gusto di un vino, si imparerà anche a utilizzare metodi di conservazione più ecologici e anallergici, cercando così di ridurre le dosi di anidride solforosa all'interno dei vini.

Si tratta di un corso 100% online che facilita la partecipazione al corso da parte degli studenti. Basta un dispositivo con accesso a Internet per avere tutto ciò che serve per crescere professionalmente e fare un ulteriore passo avanti nella propria carriera.

Questo **Corso Universitario in Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini** 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 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



*Riconoscere il problema a volte non è sufficiente, bisogna sapere come risolverlo, eliminandolo alla radice. Con questo programma imparerai cosa evitare e cosa non evitare nella produzione del vino"*

“

*Una conservazione efficiente ed efficace del vino è la chiave per ottenere un prodotto eccellente, ed è ciò che troverai all'interno del programma di questo Corso Universitario"*

*Diventa uno specialista della degustazione e dell'analisi del vino e arricchisci la tua carriera professionale.*

*Impara a gestire la lavorazione e la conservazione del vino in modo sostenibile, iscrivendoti a questo Corso Universitario.*

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.



# 02

## Obiettivi

La struttura del Corso Universitario permetterà allo studente di acquisire le competenze necessarie per sviluppare un lavoro professionale completo di Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini. Tutti i contenuti combinati all'interno di questo corso permetteranno ai professionisti del settore di specializzarsi e crescere su scala globale, consentendo loro di lavorare in qualsiasi tipo di cantina e coltivazione, ponendoli all'avanguardia in un settore in continuo sviluppo e crescita. A questo scopo, TECH stabilisce una serie di obiettivi generali e specifici con i quali soddisfare le esigenze dei suoi studenti.





“

*Grazie a questo Corso Universitario otterrai le conoscenze pratiche e teoriche con cui sarai in grado di riconoscere un grande vino"*



## Obiettivi generali

---

- ♦ Approfondire l'analisi sensoriale del vino Aspetti da valutare e modalità di esecuzione
- ♦ Identificare le alterazioni organolettiche del vino
- ♦ Analizzare l'origine delle alterazioni sensoriali, nonché i metodi di correzione e prevenzione di tali alterazioni

“

*Sarai in grado di completare il programma in modo efficiente e piacevole grazie a una metodologia di studio di qualità”*





## Obiettivi specifici

---

- ♦ Riconoscere i principali composti del vino e riconoscere la loro influenza
- ♦ Saper valutare a livello visivo, olfattivo e gustativo tutti i tipi di vini (secchi, dolci, spumanti, ecc.)
- ♦ Determinare la temperatura di conservazione e di servizio di un vino, nonché l'opportunità o meno di decantazione dello stesso
- ♦ Evitare la produzione di vini dal sapore erbaceo, determinando il momento ottimale per la raccolta ed eliminando i composti verdi dal grappolo
- ♦ Esaminare le alterazioni fisico-chimiche dei vini, la loro origine e la loro prevenzione
- ♦ Saper controllare quanto ossigeno incorporiamo nel vino durante i diversi processi di elaborazione e durante l'invecchiamento. Imparare come evitare l'evoluzione accelerata dei vini
- ♦ Prevenire la formazione di odori solforati o di riduzione, alcuni dei quali formati durante la permanenza del vino in bottiglia
- ♦ Identificare le diverse alterazioni sensoriali di un vino dovute ai microrganismi. Sapere quando possono verificarsi e come correggerle
- ♦ Promuovere l'uso di metodi di conservazione ecologici e anallergici, cercando di ridurre le dosi di anidride solforosa nei vini

03

# Direzione del corso

Nel proposito di offrire un'istruzione eccezionale per tutti, TECH si avvale di professionisti di altissimo livello affinché gli studenti acquisiscano conoscenze nel campo della Degustazione e dell'Identificazione dei Difetti dei Vini. In questo modo, questo Corso Universitario dispone di un personale docente rinomato e prestigioso nel settore.





“

*Impara tutto ciò che ti serve per posizionarti all'avanguardia nella degustazione dei vini, grazie a un personale docente di altissimo livello nel settore"*

## 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. 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

### **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



*Un'esperienza di specializzazione  
unica e decisiva per crescere a  
livello professionale"*

# 04

## Struttura e contenuti

L'intero programma è stato ideato e progettato da un team di professionisti che conoscono gli ultimi sviluppi della degustazione del vino, tenendo conto della velocità con cui il settore cresce, si sviluppa e cambia. In questo modo, i contenuti riuniti in questo Corso Universitario formano un costrutto didattico con il quale i professionisti che vogliono dedicarsi a questa branca dell'enologia potranno avere gli strumenti necessari per svolgere il loro lavoro in qualsiasi parte del mondo.





“

*Potrai verificare la qualità di tutto il materiale didattico, elaborato da veri esperti di enologia"*

### Modulo 1. Analisi sensoriale e alterazioni organolettiche dei vini

- 1.1. Composizione chimica del vino. impatto organolettico
- 1.2. Procedimento di analisi sensoriale del vino
- 1.3. Alterazioni nella fase visiva del vino
- 1.4. Alterazioni organolettiche dovute all'uva
- 1.5. Alterazioni dovute ai composti solforati del vino e la relativa riduzione
- 1.6. Alterazioni ossidative del vino
- 1.7. Alterazioni dovute a lieviti
- 1.8. Alterazioni del vino connesse ai funghi e determinati composti volatili
- 1.9. Alterazioni del vino dovute a batteri lattici
- 1.10. Alterazioni dovute a batteri acetici





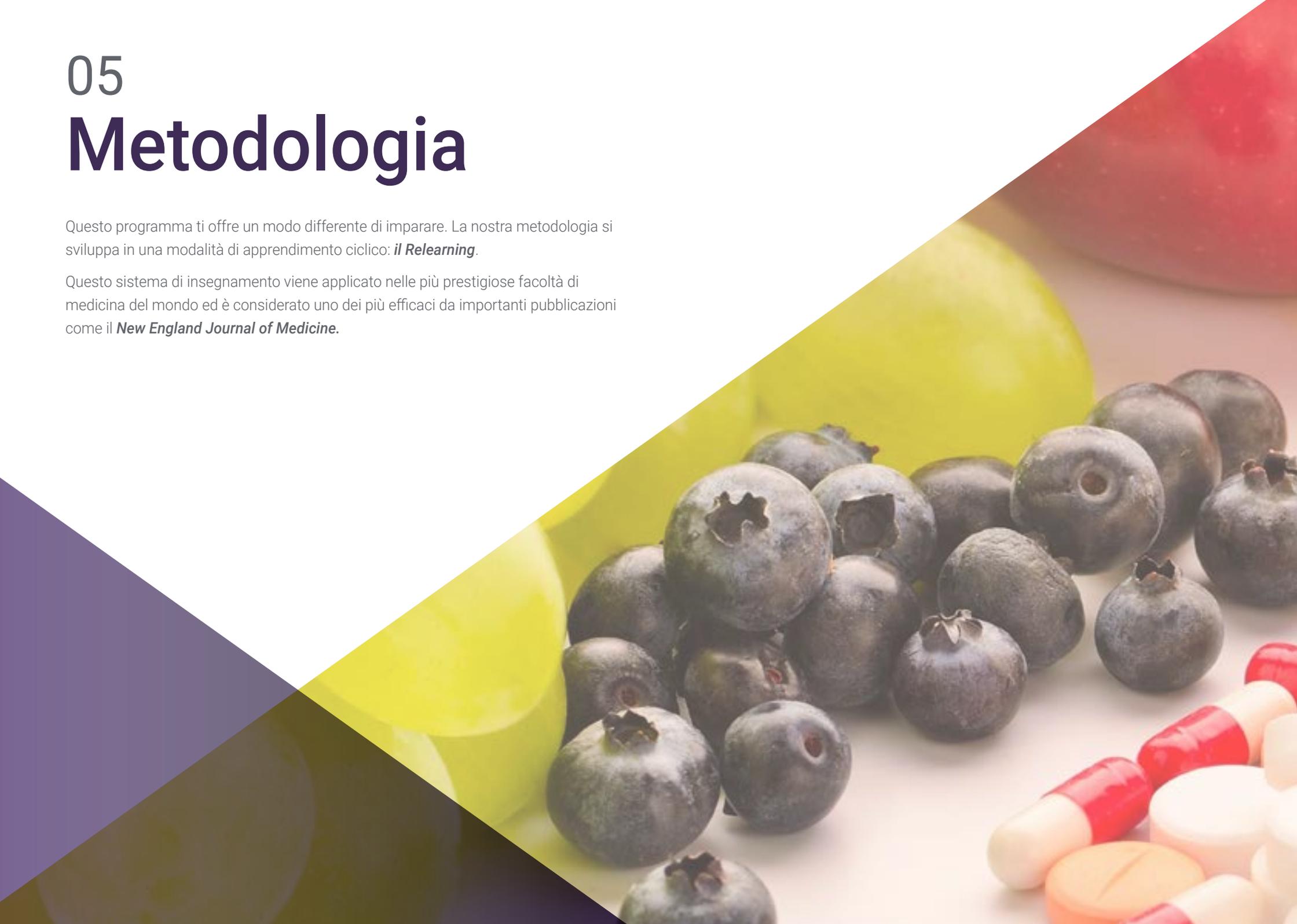
“ Avrai a disposizione i contenuti più avanzati in materia di Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini, ogni volta che lo vorrai”

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.

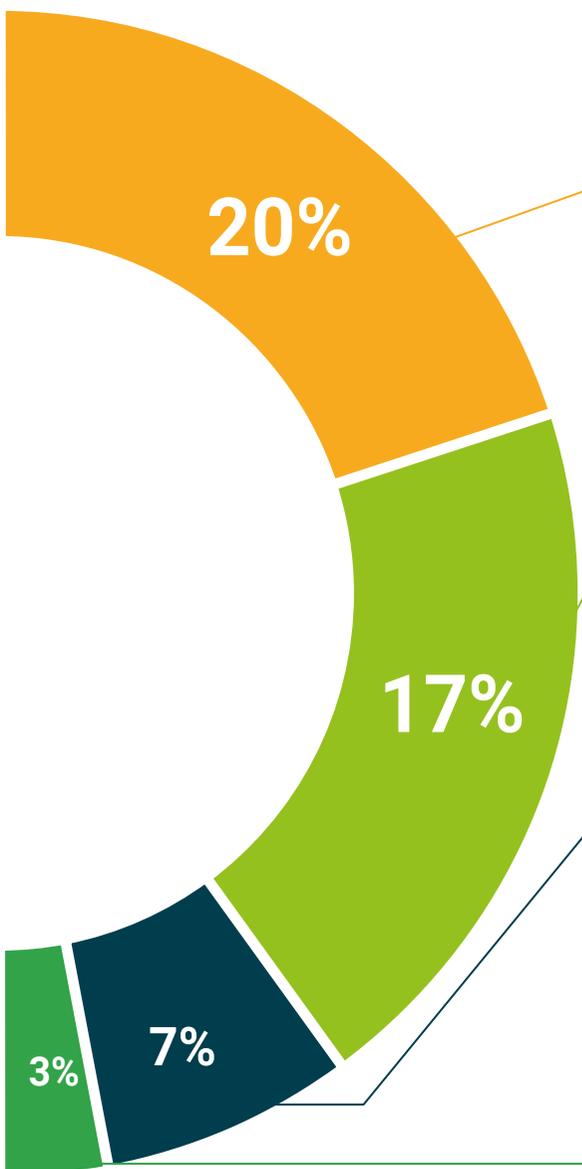
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



#### 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 Degustazione e Identificazione dei Difetti 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 Degustazione e Identificazione dei Difetti 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 Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini**

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 in classe  
conoscenza presente qualità  
formazione online  
sviluppo istituzioni  
classe virtuale lingue

**tech** università  
tecnologica

### Corso Universitario

Degustazione e Identificazione  
dei Difetti dei Vini

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

# Corso Universitario

Degustazione e Identificazione  
dei Difetti dei Vini