

Master Privato

Enologia



tech università
tecnologica

Master Privato Enologia

- » Modalità: online
- » Durata: 12 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/master/master-enologia

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Competenze

pag. 14

04

Direzione del corso

pag. 18

05

Struttura e contenuti

pag. 22

06

Metodologia

pag. 34

07

Titolo

pag. 42

01

Presentazione

Consumare vino in modo moderato aiuta a proteggere gli individui dalle malattie coronariche e dagli ictus, a causa della ricchezza del suo contenuto di polifenoli, come il resveratrolo. Si tratta di un prodotto la cui origine naturale lo dota di nutrienti, per cui il rischio si verifica non rispettando i protocolli che influenzano la crescita e la vitalità del suo frutto. Per questo, le aziende devono affidarsi a professionisti della Nutrizione che conoscano i parametri della loro composizione biologica e assicurino il ciclo vegetativo della vite. In questa linea di studio, TECH offre un programma 100% online e con la massima rigurosità accademica destinato ai nutrizionisti con interesse per le nuove tecniche analitiche del vino.





“

Con questo Master Privato padroneggerai i protocolli specifici nella produzione del vino e approfondirai i suoi dettagli in soli 12 mesi di studio"

La crescente rivoluzione tecnologica comporta una rapidità nei processi naturali che corrompe il loro sviluppo tradizionale. Il settore vitivinicolo è uno dei più attenti nello sviluppo dei suoi prodotti, perché dalla macerazione e fermentazione, fino all'imbottigliamento, richiedono protocolli esigenti che devono soddisfare la microbiologia enologica. Gli esperti in questo settore, che analizzeranno la sua composizione, corrispondono a nutrizionisti altamente qualificati e con fondamenti nell'applicazione di nuove tecniche ottimali per lo studio delle loro proprietà.

Per questo motivo TECH ha sviluppato un Master Privato che affronta i composti dell'uva e del vino, nonché le molteplici tecniche analitiche che includono la composizione chimica del mosto, gli acidi organici, i polifenoli e gli zuccheri, tra molti altri elementi costitutivi. Un programma destinato a professionisti della Nutrizione e ad altri specialisti che desiderano approfondire gli aromi e i composti volatili del vino, nonché la sua struttura e classificazione secondo ogni tipologia, sia bianca, rosata o rossa.

Inoltre, TECH ha sviluppato un corso post-laurea in formato 100% online per consentire ai professionisti che stanno lavorando e che scommettono su un apprendimento digitale, che permetta loro di conciliare lo studio con la loro vita privata. TECH, a sua volta, ha selezionato un team di esperti in Microbiologia, Viticoltura ed Enologia per sviluppare e impartire le conoscenze di questo Master Privato. In questo modo, dal primo modulo di contenuti, lo studente potrà godere di materiali audiovisivi e aggiuntivi che rendono il programma un'esperienza unica e arricchente con cui prepararsi a svolgere il suo ruolo di nutrizionista nell'ambiente vinicolo.

Questo **Master Privato in Enologia** 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 e Scienze Biologiche
- I 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
- La sua particolare enfasi sulle metodologie innovative
- Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutore, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- Disponibilità di accesso ai contenuti da qualsiasi dispositivo fisso o portatile con una connessione internet



*Distinguiti in un settore in crescita
e unisciti a quella che si pone come
la soluzione tecnologica del futuro
nello sviluppo medico"*

“

Unisciti al cambiamento nell'evoluzione tecnologica sui composti azotati e aumenta le tue competenze intorno alla generazione di aminoacidi"

Promuovi la tua carriera verso la ricerca nutrizionale dell'uva nel processo di vinificazione.

Amplia le tue conoscenze nella conservazione del valore nutritivo dell'uva, attraverso applicazioni enologiche come la cromatografia liquida.

Il programma include nel suo personale docente professionisti del settore che condividono la loro esperienza di lavoro in questa formazione, oltre a rinomati specialisti di 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 su Problemi, mediante il quale il professionista 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'approccio di questo Master Privato in Enologia consentirà allo studente di acquisire le competenze necessarie per aggiornarsi nel settore vitivinicolo. Approfondendo gli aspetti tecnici del vino, lo studente si addenterà in tutti i composti presenti nella materia prima e come interagiscono tra loro, oltre alla loro evoluzione durante i processi di elaborazione. In questo modo, svilupperà le competenze necessarie in un settore agroalimentare in costante cambiamento che assume, ora più che mai, un ruolo primario nelle economie emergenti.



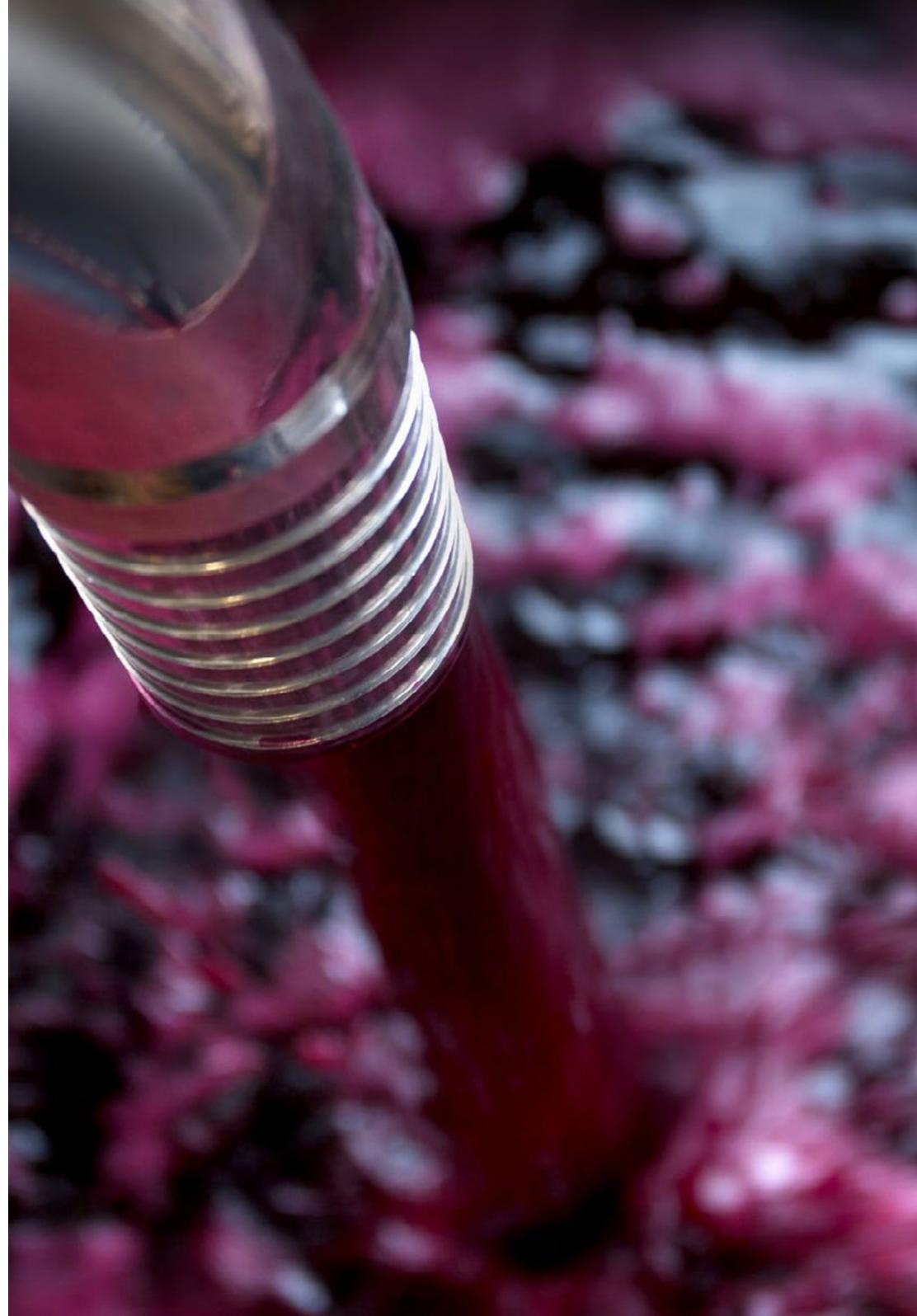
“

L'obiettivo di TECH è quello di raggiungere i tuoi obiettivi aggiornandoti nei controlli chimici, fisici, microbiologici e sensoriali della vinificazione"



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, 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 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 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

Modulo 1. Viticoltura

- ♦ Ampliare le conoscenze sulla gestione delle operazioni viticole
- ♦ Sviluppare la conoscenza del terroir come elemento fondamentale per l'espressività dei vini
- ♦ Trattare la salute della vite in modo rispettoso
- ♦ Trasmettere l'importanza della cura della salute della vite
- ♦ Evitare le cattive pratiche nella gestione delle colture
- ♦ Incoraggiare l'interesse dello studente per l'uso di prodotti biologici
- ♦ Gestire correttamente i costi e i ricavi di un vigneto

Modulo 2. Composti dell'uva e del vino Tecniche Analitiche

- ♦ 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

Modulo 3. Microbiologia enologica

- ♦ 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

Modulo 4. Vinificazione di vini bianchi e rosati

- ♦ Approfondire le caratteristiche di differenziazione dei processi di vinificazione dei vini bianchi.
- ♦ Sviluppare le conoscenze enologiche che consentiranno di prendere le decisioni migliori nelle diverse fasi del vino bianco scelto
- ♦ Trasferire con rispetto l'espressione di una varietà o di un terroir al vino
- ♦ Sottolineare l'importanza della cura del vigneto nella vinificazione.
- ♦ Determinare i processi di pulizia dei vini bianchi
- ♦ Stabilire le nuove tendenze nella vinificazione in bianco

Modulo 5. Vinificazione dei Vini Rossi

- ♦ Ampliare la conoscenza delle peculiarità delle diverse varietà di uve rosse
- ♦ Sviluppare le conoscenze sulla gestione di una cantina che produce vini rossi
- ♦ Approfondire i processi biologici di fermentazione dei vini rossi
- ♦ Analizzare in dettaglio ogni fase della vinificazione
- ♦ Evitare le cattive pratiche enologiche
- ♦ Approfondire l'importanza dell'invecchiamento in botti di rovere
- ♦ Gestire in maniera corretta l'uso dei prodotti enologici

Modulo 6. Vinificazione dei Vini Spumanti

- ♦ Essere in grado di progettare concettualmente, tecnicamente e sensorialmente l'elaborazione di vini spumanti dalla selezione delle varietà all'imbottigliamento finale.
- ♦ Distinguere le varietà con potenziale per la produzione di vini spumanti.
- ♦ Valutare l'impatto qualitativo del vigneto sul vino.
- ♦ Esaminare la diversità delle tecniche e dei tipi di vino che ne derivano.
- ♦ Sviluppare le conoscenze enologiche per poter prendere le decisioni più opportune nelle varie fasi della produzione di vini spumanti
- ♦ Valutare le massime possibilità qualitative delle diverse tecniche.
- ♦ Conoscere i processi tecnologici
- ♦ Scoprire le nuove tendenze dei vini spumanti

Modulo 7. Vinificazione di vini liquorosi, vini dolci naturali, vini con marciume nobile e vini velati

- ♦ Approfondire la conoscenza della categoria Vini speciali
- ♦ Determinare ciascuna delle tipologie e la classificazione dei vini che la compongono
- ♦ Trasmettere una parte della nostra cultura e del nostro patrimonio che rendono questi vini unici e irripetibili e associati a clima, suoli, varietà di vite e lavorazioni che sono caratterizzati da una personalità propria
- ♦ Presentare ciascuno dei diversi vini e la relativa zona di provenienza
- ♦ Incoraggiare l'interesse dello studente a identificare ogni vino diverso
- ♦ Dimostrare che la profonda conoscenza dei vini speciali in questo caso ci porta a stabilire un legame culturale e patrimoniale
- ♦ Generare sufficiente interesse per i vini di lavorazione speciale

Modulo 8. Chiarificazione e Stabilizzazione del vino

- ♦ 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 per aiutare 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 chiarificazione

- ♦ Promuovere la conoscenza dei microrganismi che alterano il vino e sapere come evitare il loro sviluppo
- ♦ Analizzare i metodi di filtrazione che precedono la stabilizzazione del vino e saper scegliere quello o quelli più appropriati in funzione degli obiettivi da raggiungere
- ♦ Rendere gli studenti consapevoli dell'importanza della stabilizzazione per evitare problemi al prodotto finale o il suo deprezzamento sul mercato
- ♦ Incoraggiare l'interesse degli studenti per l'uso di prodotti ecologici e anallergici (agenti di finissaggio). Così come la scelta di metodi di stabilizzazione che comportino un minor dispendio energetico

Modulo 9. Importanza della botte in rovere nell'invecchiamento del Vino

- ♦ Essere in grado di identificare e comprendere le diverse fasi di produzione di una botte
- ♦ Illustrare gli elementi di differenziazione tra i diversi produttori
- ♦ Essere consapevoli che la botte non è solo un contributo aromatico, ma anche un elemento di stabilizzazione dei vini
- ♦ 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
- ♦ Comprendere l'importanza degli ellagitannini
- ♦ Essere in grado di comprendere il concetto di grana

Modulo 10. Analisi sensoriale e alterazioni organolettiche dei vini

- ♦ Riconoscere i principali composti del vino e la loro influenza organolettica
- ♦ Saper valutare visivamente, olfattivamente e gustativamente tutti i tipi di vino (secco, dolce, frizzante, spumante)
- ♦ 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 vendemmia e l'eliminazione dei composti verdi dal grappolo
- ♦ Esaminare le alterazioni fisico-chimiche dei vini, la loro origine e come prevenirle
- ♦ Sapere come controllare la quantità di ossigeno che aggiungiamo al vino durante i diversi processi di vinificazione e durante l'invecchiamento. Imparare a evitare l'evoluzione accelerata dei vini
- ♦ Prevenire la formazione di odori di zolfo o di riduzione, alcuni dei quali si formano 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
- ♦ Incoraggiare l'uso di metodi di conservazione ecologici e anallergici, cercando di ridurre le dosi di anidride solforosa nei vini

03

Competenze

La struttura di questo Master Privato è stato distribuito in modo che, dopo il suo studio, lo studente sia in grado di padroneggiare le materie prime del vino e analizzarle con metodi innovativi che hanno dimostrato maggiore efficacia nel panorama scientifico. TECH certifica l'assimilazione di queste conoscenze con un team professionale che offrirà allo specialista un apprendimento adeguato per distinguersi nel mercato del lavoro. In questo modo, l'utente sarà in grado di eseguire controlli analitici chimici, fisici, microbiologici e sensoriali in ogni fase del processo di vinificazione.



“

Con TECH acquisirai competenze che ti permetteranno di esaminare le basi della chimica generale, inorganica e organica e le sue applicazioni nel processo di vinificazione”



Competenze generali

- ♦ Determinare i composti dell'uva e del vino
- ♦ Stabilire le tecniche analitiche utilizzate in enologia per determinare la composizione dell'uva e del vino
- ♦ Capire che il vino è un ecosistema dinamico in cui coesistono diversi tipi di microrganismi e tutti i cambiamenti prodotti nel processo determinano la dominanza di un gruppo o di un altro
- ♦ Analizzare i rischi associati alla contaminazione da parte di diversi gruppi di microrganismi
- ♦ Stabilire i punti critici di controllo durante la fermentazione, l'invecchiamento e la maturazione dei vini rossi
- ♦ Evidenziare l'importanza dell'enologia come parametro fondamentale della qualità
- ♦ Sviluppare le possibilità di maturazione e nutrimento Il coupage o la miscela finale
- ♦ Raccogliere le ultime innovazioni nel campo della produzione e del marketing dei vini spumanti
- ♦ Identificare e quantificare le instabilità di un vino
- ♦ Determinare come correggere le instabilità, per evitare difetti e precipitati nel vino finale
- ♦ Esaminare l'interesse dell'invecchiamento dei vini in botte
- ♦ Analizzare l'origine delle alterazioni sensoriali, nonché i metodi di correzione e prevenzione di tali alterazioni





Competenze specifiche

- ♦ Esaminare la successione di microrganismi durante il processo di vinificazione, identificare i microrganismi che dominano le diverse fasi della vinificazione
- ♦ Trattamento dall'uva alla bottiglia durante il processo di elaborazione
- ♦ Stabilire le Tecniche di vinificazione: tradizionale, ancestrale, charmat-autoclave e altre metodologie utilizzate
- ♦ Affrontare gli elementi aggiuntivi di bottiglie, tappi, e macchinari specifici
- ♦ Impostare gli elementi di base nella degustazione di spumanti
- ♦ Determinare le diverse tipologie della categoria dei Vini Speciali Vini liquorosi
- ♦ Determinare l'impatto dell'essiccazione del legno sulla fabbricazione di una botte



Distinguiti nel tuo ambiente professionale, padroneggiando tutte le proprietà dell'uva e del vino in modo da intervenire nel suo processo di elaborazione agendo secondo la deontologia nutrizionale"

04

Direzione del corso

TECH si è avvalsa di un team di professionisti qualificati nel settore vinicolo e con una vasta esperienza. Gli insegnanti, che si dedicano professionalmente al campo della vite, avallano i contenuti di questa qualifica, basati sulle loro comprovate conoscenze acquisite nel proprio campo di azione. Si tratta di un percorso di studio 100% online, che consente il monitoraggio da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento con un solo dispositivo elettronico e connessione internet. In questo modo, TECH consente agli studenti di ampliare le loro conoscenze tecniche con facilità e godere di un'istruzione garantita con esperti in laboratori fisico-chimici e microbiologici.





“

Non esitare più, ora puoi contare sul supporto di un team professionale con il quale potrai discutere e risolvere tutte le tue questioni relative alla materia attraverso una comunicazione diretta"

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 Amministrativa presso 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 Martínez Corrales, Alba

- ◆ Enologa specializzata in Comunicazione per la leadership
- ◆ Collaboratrice di cantina presso la Bodega Agrícola Riova
- ◆ Enologa presso Bodegas y Viñedos Alión
- ◆ Supervisora del Consiglio Regolatore della Denominazione d'Origine Rueda
- ◆ Laurea in Enologia e Ingegneria dell'Industria Agraria e Alimentare presso l'Università di Valladolid
- ◆ Specializzazione in Comunicazione per la Leadership presso la Best Coaching School

Dott. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ Assistente Enologa presso Viñas del Jaro
- ◆ Responsabile di laboratorio presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente Enologa 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 presso BRC ed enologa presso Viñas Real Rubio
- ♦ Collaboratrice dell'enologo presso la Bodega Solar Viejo
- ♦ Responsabile della cantina e del vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Assistente Enologico 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 Molina González, Silvia

- ♦ Responsabile operativa presso Bodegas Cepa 21
- ♦ Responsabile tecnico presso Bodegas Cepa 21
- ♦ Enologa presso Bodegas Emilio Moro
- ♦ Hostess per eventi e promozioni commerciali presso New Line Events
- ♦ Hostess per eventi e promozioni commerciali presso 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.

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
- ♦ Supervisora del Consiglio Superiore della D.O. Ribera del Duero
- ♦ Laurea in Enologia presso l'Università di Valladolid

Dott. Sáez Carretero, Jorge

- ♦ Responsabile di Viticoltura presso Bodegas Cepa 21
- ♦ Responsabile della Viticoltura presso Bodegas Cepa 21
- ♦ 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

05

Struttura e contenuti

I contenuti di questo programma sono stati dettagliatamente guidati da un team di professionisti che hanno riversato le loro conoscenze basate sulla Viticoltura. Grazie al suo contributo, lo studente comprenderà in modo semplice e pedagogico la materia, che va dalla preparazione della piantagione nel suolo, all'analisi sensoriale e alle alterazioni organolettiche dei vini. Per questo, TECH applica la nuova metodologia *Relearning*, che offre garanzie di studio, consentendo una graduale assimilazione dei contenuti attraverso contenuti teorico-pratici.





“

Un programma sviluppato per affrontare la composizione chimica dell'uva, del mosto e del vino ed essere in grado di discernere quale processo produttivo è più adatto per la produzione del vino in base al prodotto finale”

Modulo 1. Viticoltura

- 1.1. Preparazione della piantagione
- 1.2. Selezione corretta del portainnesto della vite
- 1.3. Potatura
- 1.4. Manutenzione del suolo
- 1.5. Controllo razionale di parassiti e malattie
- 1.6. Gestione dell'irrigazione
- 1.7. Operazioni verdi
- 1.8. Maturazione e raccolta
- 1.9. Nozioni di fisiologia della vite
- 1.10. Le regioni vitivinicole del mondo

Modulo 2. Composti dell'uva e del vino Tecniche Analitiche

- 2.1. Componenti dell'uva e loro distribuzione nel grappolo
- 2.2. Composizione chimica del mosto e del vino
- 2.3. Acidi organici
- 2.4. Polifenoli
- 2.5. Zuccheri
- 2.6. Composti azotati
- 2.7. Aromi e altri composti volatili
- 2.8. Enzimi
- 2.9. Analisi enologica classica
- 2.10. Analisi enologica avanzata

Modulo 3. Microbiologia enologica

- 3.1. I lieviti
- 3.2. Batteri lattici
- 3.3. Batteri dell'acido acetico
- 3.4. Funghi e altri microrganismi
- 3.5. Ecologia microbica durante la vinificazione
- 3.6. Importanza della fermentazione malolattica (mfl)
- 3.7. Alterazioni del vino
- 3.8. Controllo della crescita dei microrganismi
- 3.9. Purificazione e disinfezione biologica in cantina
- 3.10. Analisi microbiologica del vino





Modulo 4. Vinificazione di vini bianchi e rosati

- 4.1. Varietà di uva bianca e stili di vino
- 4.2. Parametri di maturazione delle uve bianche
- 4.3. Ricezione dell'uva bianca
- 4.4. Processi di pre-fermentazione
- 4.5. Fermentazione alcolica dei vini bianchi
- 4.6. Controllo della temperatura
- 4.7. Altre fermentazioni e invecchiamento dei vini bianchi
- 4.8. Processi di chiarificazione, stabilizzazione e filtrazione dei vini bianchi.
- 4.9. Imbottigliamento
- 4.10. Fermentazioni speciali

Modulo 5. Vinificazione dei Vini Rossi

- 5.1. Varietà di uva rossa
- 5.2. Parametri di maturazione delle uve rosse
- 5.3. Ricezione dell'uva rossa
- 5.4. Fermentazione alcolica dei vini rossi
- 5.5. Fine della fermentazione alcolica
- 5.6. Fermentazione malolattica
- 5.7. Invecchiamento dei vini rossi
- 5.8. Imbottigliamento dei vini rossi
- 5.9. Processi di invecchiamento in bottiglia
- 5.10. Fermentazioni speciali

Modulo 6. Vinificazione dei Vini Spumanti

- 6.1. Vini spumanti: definizione, tipologia e normativa
- 6.2. Varietà, maturazione e vendemmia
- 6.3. Ricevimento, pressatura e produzione del vino base
- 6.4. Metodi di produzione e la bollicina
- 6.5. Metodo tradizionale
- 6.6. Metodo Charmat, gran bass o autoclave
- 6.7. Fermentazioni ancestrali
- 6.8. Gassificazione dei vini
- 6.9. Aree di produzione mondiale. metodi di produzione
- 6.10. Spedizione e degustazione

Modulo 7. Vinificazione di vini liquorosi, vini dolci naturali, vini con marciume nobile e vini velati

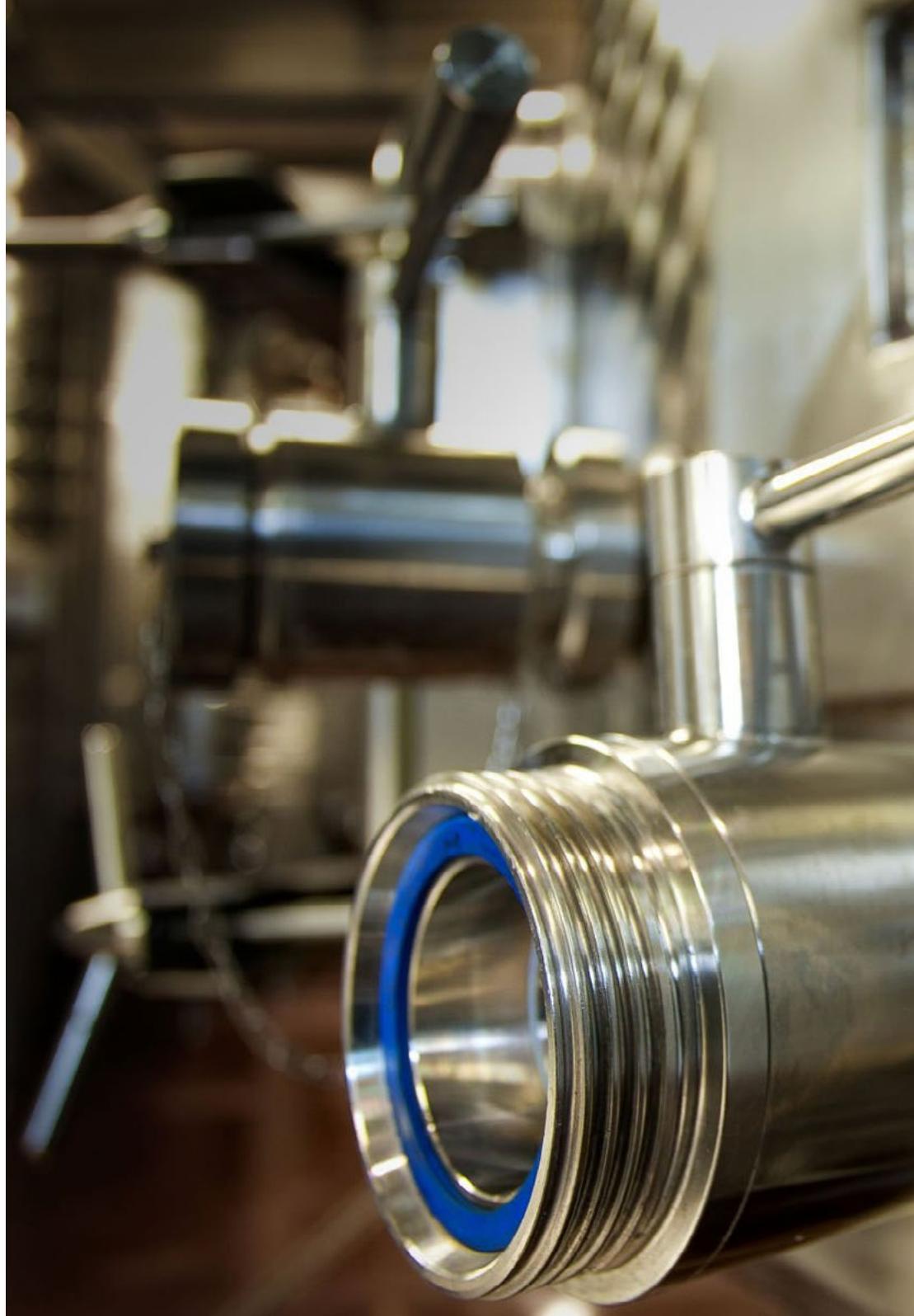
- 7.1. Vini liquorosi: Classificazione, varietà e zone di produzione
- 7.2. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati, parametri di maturazione delle uve
- 7.3. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati, processi di produzione: la fortificazione
- 7.4. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati, processi di produzione: l'invecchiamento
- 7.5. Vini da velo: varietà e zone di produzione
- 7.6. Vini dolci naturali: varietà e zone di produzione
- 7.7. Vini dolci naturali: parametri di maturazione dell'uva
- 7.8. Vini dolci naturali: processi di produzione
- 7.9. Altri vini dolci: vini naturalmente dolci, il marciume nobile
- 7.10. Altri vini dolci: vini naturalmente dolci: vini di vendemmia tardive

Modulo 8. Chiarificazione e stabilizzazione dei vini

- 8.1. Chiarificazione dei vini rossi
- 8.2. Chiarificazione dei vini bianchi e rosati
- 8.3. Filtrazione dei vini
- 8.4. Stabilizzazione del bitartrato di potassio nel vino
- 8.5. Stabilizzazione del tartrato di calcio
- 8.6. Stabilizzazione delle sostanze coloranti nel vino rosso
- 8.7. Instabilità causata dai metalli
- 8.8. Stabilizzazione microbiologica del vino
- 8.9. Prevenzione della crescita e dell'eliminazione dei batteri
- 8.10. Prevenzione della crescita ed eliminazione di lieviti e muffe

Modulo 9. Importanza della botte in rovere nell'invecchiamento del Vino

- 9.1. Importanza del rovere per la fabbricazione delle botti
- 9.2. Il rovere
- 9.3. Selezione del legno
- 9.4. Essiccazione e stagionatura del legno
- 9.5. Fabbricazione di botti
- 9.6. Contributi aromatici delle botti di rovere
- 9.7. Tannino di quercia
- 9.8. La botte, un recipiente impermeabile e poroso
- 9.9. Il buon uso delle botti di rovere
- 9.10. La seconda vita delle botti di rovere



Modulo 10. Analisi sensoriale e alterazioni organolettiche dei vini

- 10.1. Composizione chimica del vino e ripercussioni organolettiche
- 10.2. Procedura per l'analisi sensoriale del vino
- 10.3. Alterazioni nella fase visiva del vino
- 10.4. Alterazioni organolettiche dovute all'uva
- 10.5. Alterazioni dovute ai composti solforati del vino e la relativa riduzione
- 10.6. Cambiamenti ossidativi nel vino
- 10.7. Alterazioni dovute ai lieviti
- 10.8. Alterazioni del vino connesse ai funghi e determinati composti volatili
- 10.9. Alterazioni del vino da dovuta da batteri lattici
- 10.10. Alterazioni dovute a batteri acetici

“

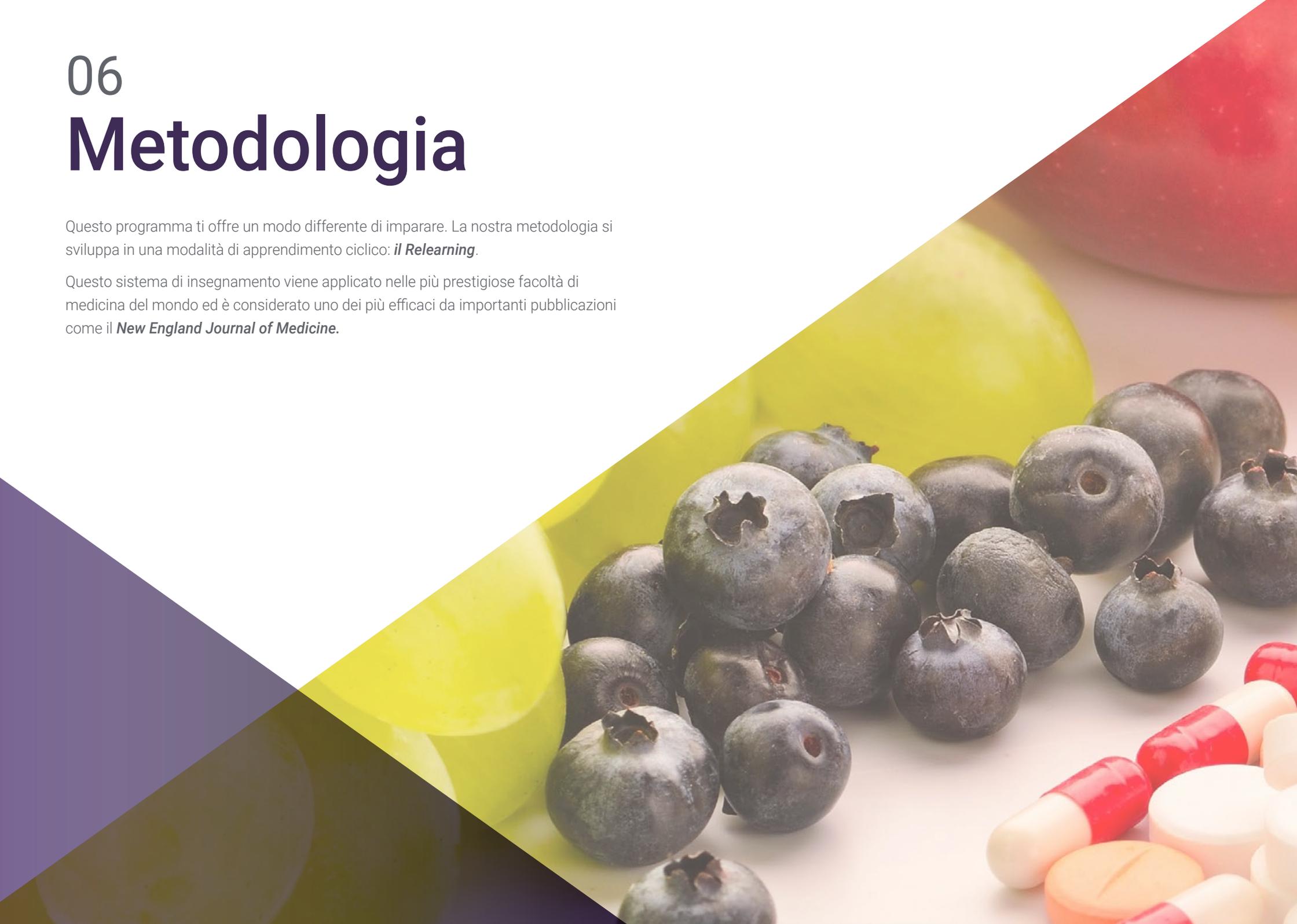
Un programma rivolto a specialisti come te, che vogliono esaltare l'importanza enologica dei composti in tutte le fasi della vinificazione”

06

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

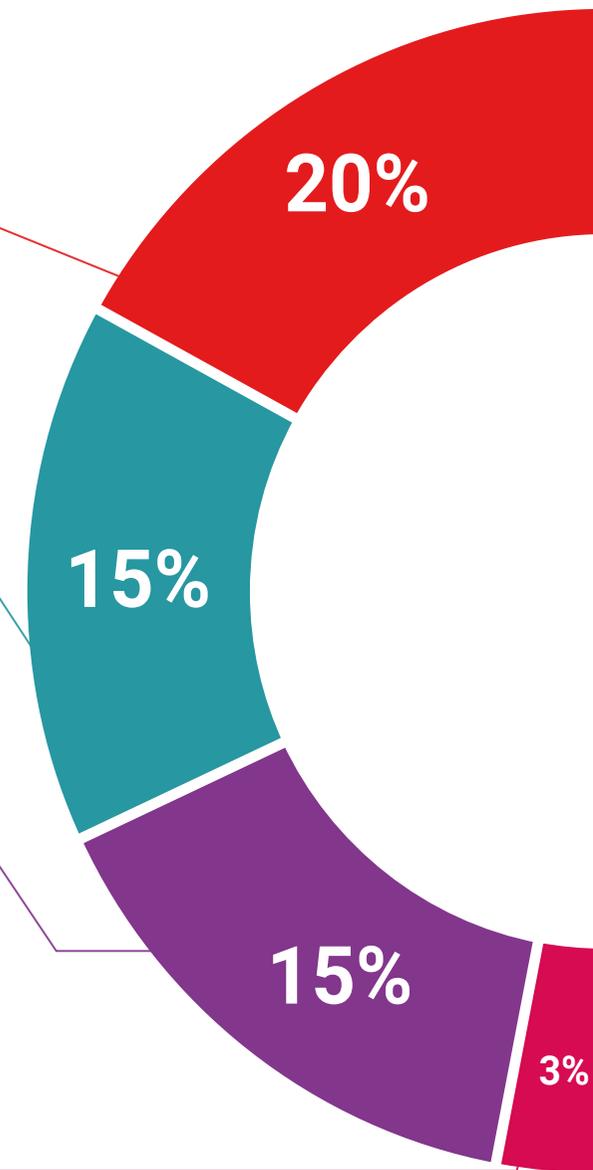
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

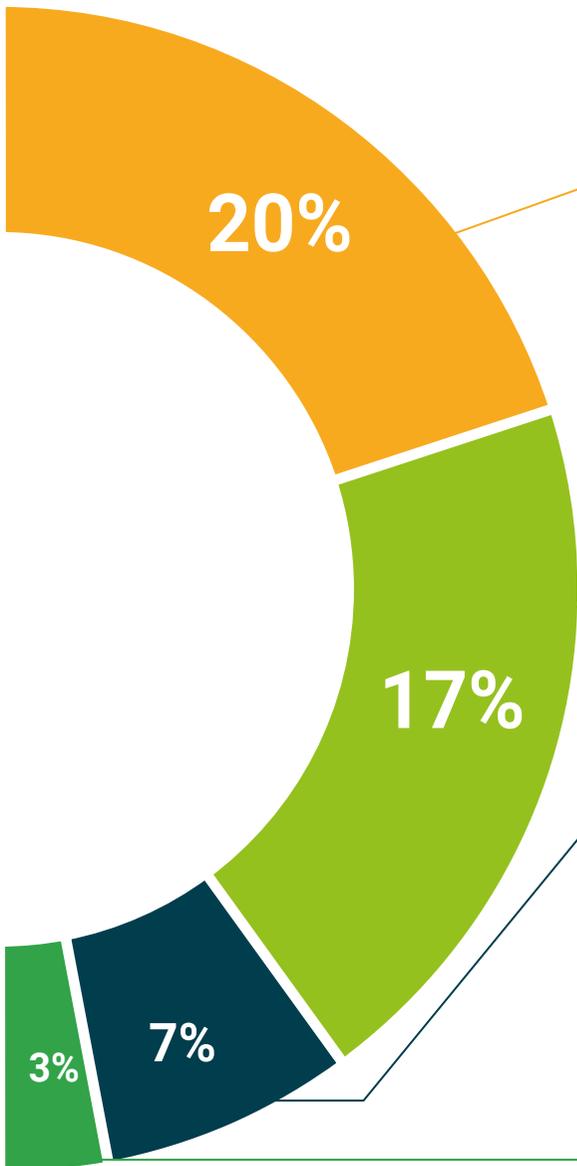
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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.



07

Titolo

Il Master Privato in Enologia garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Master Privato rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

Porta a termine questo programma e ricevi il tuo titolo universitario senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Master Privato in Enologia** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

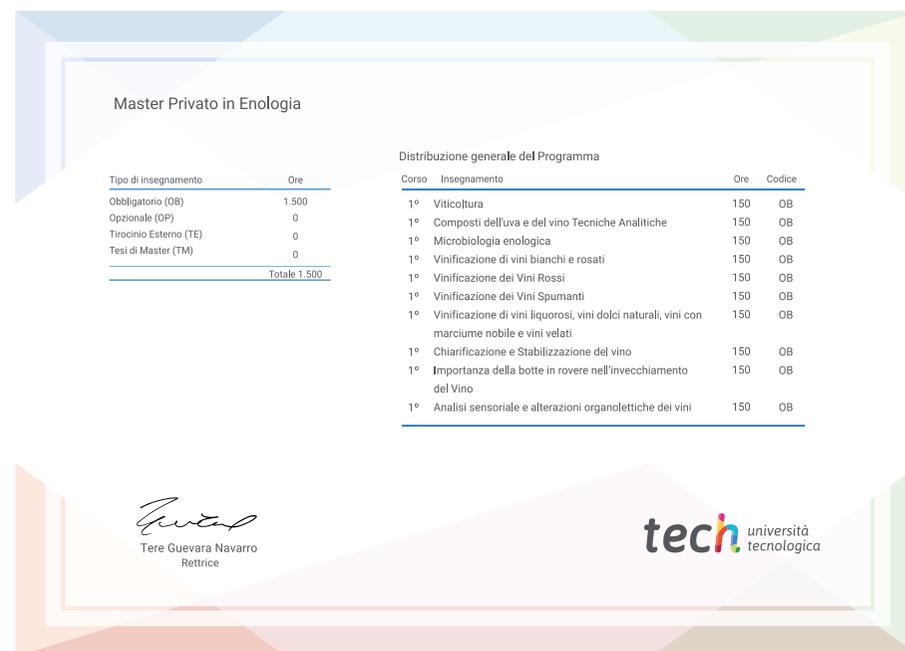
Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Master Privato** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da TECH Università Tecnologica esprime la qualifica ottenuta nel **Master Privato**, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Master Privato in Enologia**

Modalità: **online**

Durata: **12 mesi**



*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

Master Privato Enologia

- » Modalità: online
- » Durata: 12 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Master Privato

Enologia

