

Esperto Universitario

Produzione di Vini



tech università
tecnologica

Esperto Universitario Produzione di Vini

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

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/esperto-universitario/esperto-produzione-vini

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 20

04

Struttura e contenuti

pag. 26

05

Metodologia

pag. 34

06

Titolo

pag. 42

01

Presentazione

La composizione dei vini è estremamente complessa e, per produrre un prodotto vinicolo di grande qualità, bisogna tener conto del suo pH, dell'acidità, del grado alcolico e dell'acidità volatile, tra molti altri parametri. Per questo motivo, i viticoltori devono padroneggiare gli elementi che direttamente e indirettamente influenzano i composti finali presenti nel risultato vitivinicolo. Uno di questi è la barrique; a seconda della sua tipologia e del materiale, l'aroma del vino può variare profondamente. Per ampliare le conoscenze dei nutrizionisti in questo senso, TECH ha sviluppato un programma accademico destinato a professionisti interessati ad approfondire l'incidenza qualitativa della vigna sul vino e l'importanza dell'invecchiamento in botti di rovere. Tutto questo, attraverso un apprendimento 100% online e il supporto di un team di esperti in Viticoltura, che trasformerà gli studenti in esperti della composizione del vino.



“

Con questo Esperto Universitario otterrai tutte le conoscenze nell'elaborazione di vini bianchi, spumanti, rosati e rossi, tra gli altri tipi, in soli 6 mesi accademici”

Nel condurre analisi di qualità del vino, i nutrizionisti giocano un ruolo fondamentale, perché sono loro che individuano i difetti sia nel prodotto finale, sia nelle catene di lavorazione. Ed è che questi periodi nello sviluppo del prodotto vinicolo sono fondamentali per il suo risultato. Tanto che il materiale delle botti in cui viene depositato il vino è molto importante per le sue proprietà. Per questo e tenendo conto della mancanza di specializzazioni destinate a nutrizionisti che approfondiscono questo settore, TECH ha sviluppato una qualifica completa e rigorosa intorno all'elaborazione dei vini.

Nella sua linea di rigore accademico, TECH Global University ha progettato un programma che punta sui progressi scientifici e la loro collaborazione nelle cantine e nella viticoltura in generale. Consapevoli di questo nuovo paradigma, gli specialisti che si dedicano già a questa area aziendale o sono interessati ad entrare in questo mercato, devono avere una specifica aggiornamento nelle buone pratiche enologiche, le possibilità qualitative delle varie tecniche e l'importanza delle botti nell'invecchiamento dei vini, tra molte altre questioni. Si tratta di un apprendimento completo di 720 ore che qualificherà lo specialista iscritto sotto la qualità accademica.

In questo modo e grazie alla sua modalità 100% online, l'Esperto Universitario permette di conciliare il suo studio con gli altri ambiti della vita quotidiana dei nutrizionisti. Inoltre, TECH ha il supporto di un personale docente esperto in Enologia che non solo condivideranno con gli studenti le loro conoscenze teoriche, ma trasmetteranno loro esperienze nel reale scenario vitivinicolo. Un'esperienza unica che integra una moltitudine di materiali audiovisivi in diversi formati e la simulazione di casi reali per preparare gli studenti alla loro integrazione lavorativa.

Questo **Esperto Universitario in Produzione di Vini** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le sue caratteristiche principali 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 con cui è possibile valutare sé stessi per migliorare l'apprendimento
- Speciale enfasi 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 mobile dotato di connessione a internet



Non hai ancora padronanza degli elementi naturali che intervengono nella vinificazione? Iscriviti ora a un programma che ti farà capire l'importanza dell'invecchiamento in botti di rovere”

“

Essere partecipe dell'evoluzione dell'industria agroalimentare rispettando la deontologia della Nutrizione e contribuendo allo sviluppo di vini di grande qualità”

Il personale docente comprende professionisti del settore, che forniscono agli studenti le proprie esperienze lavorative, e rinomati esperti appartenenti a società di rilievo 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.

Grazie a TECH, potrai immergerti in modo rispettoso nell'espressione di una varietà o del terroir di un vino e diventare un esperto di questo settore.

Sviluppa le nuove tendenze nei vini bianchi per poter valorizzare al massimo le loro proprietà organolettiche.



02

Obiettivi

Il piano di studi di questo Esperto Universitario in Produzione di Vini ha come obiettivo principale ampliare e aggiornare le conoscenze degli studenti in Nutrizione affinché padroneggino i nuovi strumenti nella scena del vino e approfondiscano le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione dei vini, rosati, rossi, spumanti, ecc. Con il programma, gli studenti avranno le competenze richieste nel mercato del lavoro attuale del vino. In soli 6 mesi, TECH doterà lo studente degli elementi chiave in Enologia, attraverso una modalità 100% basata su contenuti audiovisivi, di cui disporrà in qualsiasi momento e luogo con un dispositivo e connessione a internet. Inoltre lo studio è stato progettato in modo dinamico per proiettare le prestazioni degli studenti e rendere il programma un'esperienza arricchente.





“

*Un programma progettato per farti
posizionare all'avanguardia degli esperti
nella produzione di vini e aumentare il tuo
contributo nutrizionale in questo settore”*



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 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 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

Modulo 1. Vinificazione dei 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 dei vini bianchi

Modulo 2. 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 3. 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 competenze tecniche nella produzione che consentano di prendere le migliori decisioni nelle diverse fasi dello spumante
- ♦ Valutare le massime possibilità qualitative delle diverse tecniche
- ♦ Conoscere i processi tecnologici
- ♦ Scoprire le nuove tendenze dei vini spumanti

Modulo 4. Vinificazione dei Vini Liquorosi, Dolci Naturali, a Muffa Nobile e 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

03

Direzione del corso

Per impartire tutte le conoscenze nei processi di vinificazione chiave nella composizione dei vini, TECH ha fatto ricorso ad un team professionale che ha una grande esperienza in questo campo. La loro collaborazione arricchirà le qualifiche degli studenti, perché grazie a loro potranno ottenere consigli per lo sviluppo della professione intorno alla disciplina nutrizionale. Inoltre, gli specialisti potranno contattare gli insegnanti attraverso una via di comunicazione diretta con la quale potranno porre tutte le loro domande in materia. Questo rende l'Esperto Universitario un'opportunità per studenti di Nutrizione e altri specialisti interessati a istruirsi con il sostegno di figure professionali che già occupano posizioni importanti nel mercato del vino.



“

Immergiti nell'innovazione nutrizionale grazie all'insegnamento di versetti che saranno a tua disposizione attraverso un canale di comunicazione diretta con cui potrai risolvere tutte le questioni relative alla materia”

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 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 Martínez Corrales, Alba

- ◆ Enologa specializzata in Comunicazione per la Leadership
- ◆ Collaboratrice di cantina presso la Bodega Agrícola Riova
- ◆ Enologo presso Bodegas y Viñedos Alión
- ◆ Supervisore 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 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 presso BRC ed enologa presso 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 Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias di 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 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 la Cantina 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
- ◆ Supervisore del Consiglio Superiore della D.O. Ribera del Duero
- ◆ Laurea in Enologia presso l'Università di Valladolid



*Un'esperienza formativa unica,
fondamentale e decisiva per promuovere
il tuo sviluppo professionale*

04

Struttura e contenuti

Il piano di studi di questo Esperto Universitario in Produzione di Vini è stato progettato nel dettaglio da professionisti che operano nel campo della disciplina enologica e del suo studio gastronomico. Inoltre, questo programma incorpora strumenti pratici con cui lo studente avrà a sua disposizione una qualifica che va oltre il contesto teorico. Tutto questo attraverso la simulazione di casi reali e l'introduzione di contenuti audiovisivi in diversi formati che dinamizzano la formazione. Grazie al formato 100% online di TECH, gli studenti saranno in grado di adattare il ritmo dello studio alle loro esigenze personali e professionali.



“

Un programma sviluppato per farti vivere un'esperienza arricchente che ti posizionerà all'avanguardia tra gli esperti nutrizionisti specializzati nella vinificazione di diversi tipi di vino”

Modulo 1. Vinificazione dei Vini Bianchi e Rosati

- 1.1. Varietà di uve bianche e stili di vino
- 1.2. Parametri di maturazione delle uve bianche
- 1.3. Ricezione delle uve bianche
- 1.4. Azioni di prefermentazione
- 1.5. Fermentazione alcolica dei vini bianchi
- 1.6. Controllo della temperatura
- 1.7. Altre fermentazioni e invecchiamento dei vini bianchi
- 1.8. Processi di chiarificazione, stabilizzazione e filtrazione dei vini bianchi
- 1.9. Imbottigliamento
- 1.10. Fermentazioni speciali

Modulo 2. Vinificazione dei Vini Rossi

- 2.1. Varietà di uve rosse
- 2.2. Parametri di maturazione delle uve rosse
- 2.3. Ricezione delle uve rosse
- 2.4. Fermentazione alcolica dei vini rossi
- 2.5. Fine della fermentazione alcolica
- 2.6. Fermentazione malolattica
- 2.7. Invecchiamento dei vini rossi
- 2.8. Imbottigliamento dei vini rossi
- 2.9. Processi di invecchiamento in bottiglia
- 2.10. Fermentazioni speciali



Modulo 3. Vinificazione dei Vini Spumanti

- 3.1. Vini spumanti: definizione, tipologia e normativa
- 3.2. Varietà, maturazione e vendemmia
- 3.3. Ricevimento, pressatura e produzione della cuvée
- 3.4. Metodi di produzione e la bollicina
- 3.5. Metodo tradizionale
- 3.6. Metodo Charmat, in vasca o autoclave
- 3.7. Fermentazioni ancestrali
- 3.8. Gassificazione dei vini
- 3.9. Aree di produzione mondiale: metodi di produzione
- 3.10. Spedizione e degustazione

Modulo 4. Vinificazione di Vini Liquorosi, Dolci Naturali, a Muffa Nobile e Velati

- 4.1. Vini liquorosi: classificazione, varietà e zone di produzione
- 4.2. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati, parametri di maturazione delle uve
- 4.3. Vinificazione di vini liquorosi: vini generosi, processi di produzione e fortificazione
- 4.4. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati, processi di produzione e invecchiamento
- 4.5. Vini da velo: varietà e zone di produzione
- 4.6. Vini dolci naturali: varietà e zone di produzione
- 4.7. Vini dolci naturali: parametri di maturazione dell'uva
- 4.8. Vini dolci naturali: processi di produzione
- 4.9. Altri vini dolci naturalmente: La muffa nobile
- 4.10. Altri vini dolci naturalmente: vini di vendemmia tardiva

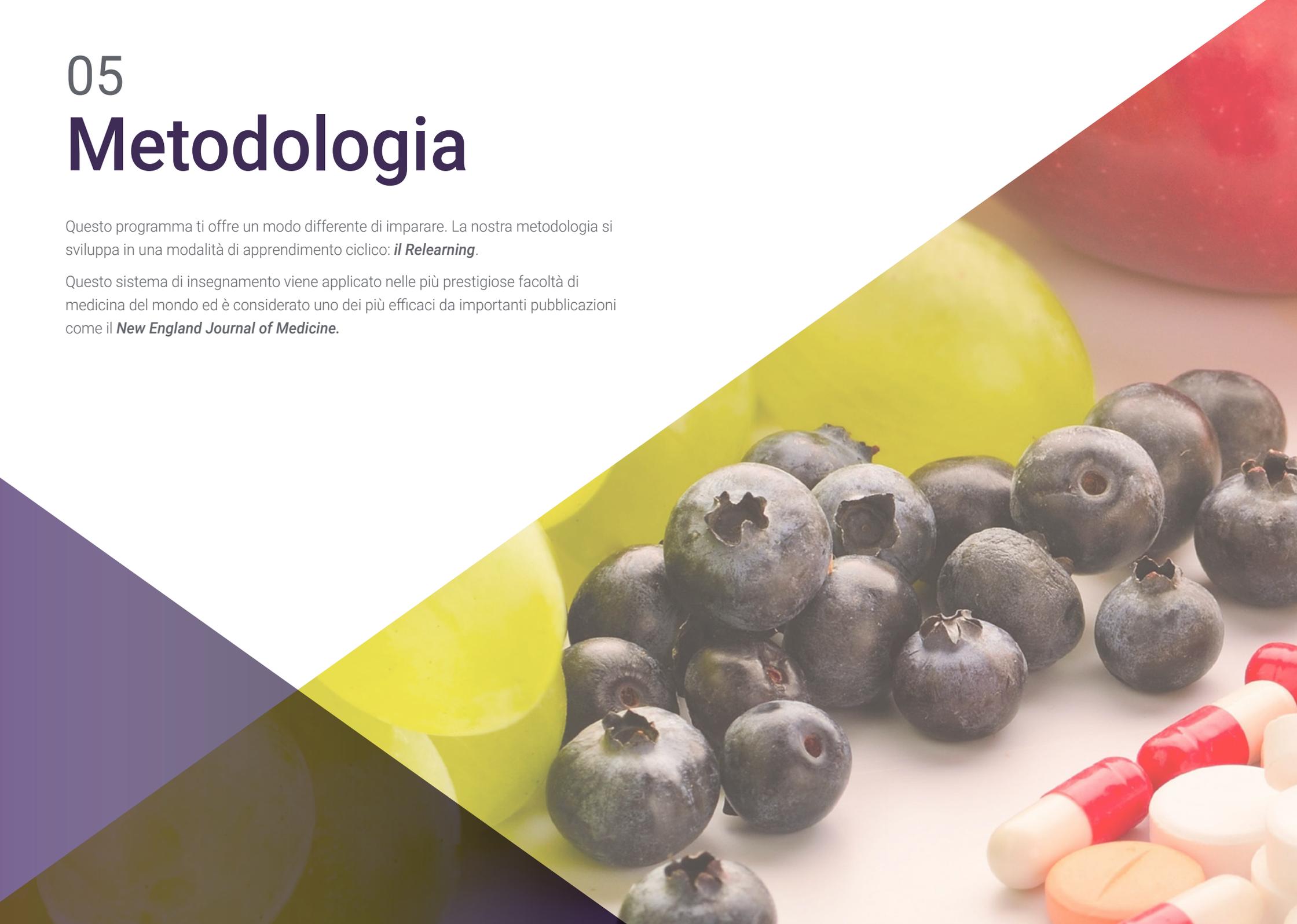
“ *Una qualifica progettata per specialisti come te, che perseguono l'eccellenza nella loro pratica professionale per offrire soluzioni nutrizionali alla svalutazione del prodotto viticolo causata dalla siccità del terreno*”

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

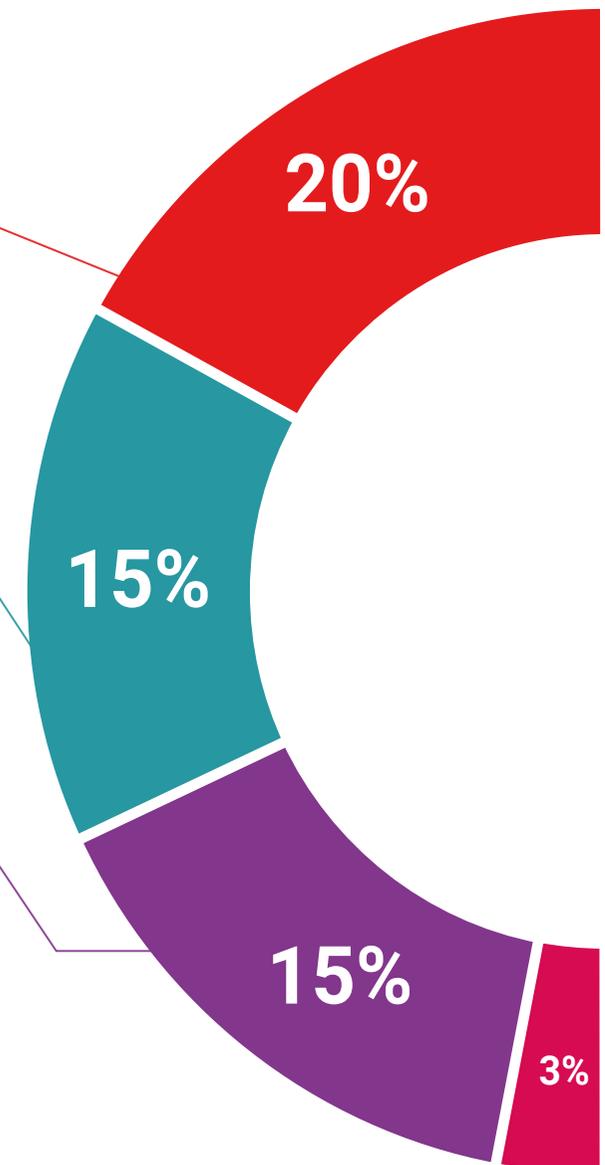
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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

L'Esperto Universitario in Produzione di Vini garantisce, il conseguimento di una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

Porta a termine questo programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Esperto Universitario in Produzione di Vini** 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 **Esperto Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

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

Titolo: **Esperto Universitario in Produzione di Vini**

Modalità: **online**

Durata: **6 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 lingu

tech università
tecnologica

Esperto Universitario
Produzione di Vini

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

Esperto Universitario

Produzione di Vini

