

# 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
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online
- » Rivolto a: Laureati e Diplomi che hanno precedentemente completato una qualsiasi delle qualifiche nel campo delle Scienze Sociali, Amministrative e Aziendali

Accesso al sito web: [www.techitute.com/it/business-school/corso-universitario/de gustazione-identificazione-difetti-vini](http://www.techitute.com/it/business-school/corso-universitario/de gustazione-identificazione-difetti-vini)

# Indice

01

Benvenuto

---

*pag. 4*

02

Perché studiare in TECH?

---

*pag. 6*

03

Perché scegliere il nostro programma?

---

*pag. 10*

04

Obiettivi

---

*pag. 14*

05

Struttura e contenuti

---

*pag. 18*

06

Metodologia

---

*pag. 24*

07

Profilo dei nostri studenti

---

*pag. 32*

08

Direzione del corso

---

*pag. 36*

09

Impatto sulla tua carriera

---

*pag. 40*

10

Benefici per la tua azienda

---

*pag. 44*

11

Titolo

---

*pag. 48*

# 01 Benvenuto

Dai degustatori più specializzati agli illustri critici enologici come Robert Parker, James Suckling, Jancis Robinson o Tim Atkin, tutti utilizzano i sensi della vista, dell'olfatto e del gusto per valutare i vini più pregiati. Si tratta di un processo basato sulla degustazione, in cui vengono presi in considerazione criteri come gli aromi, il colore e il sapore in bocca. È un'arte che richiede una conoscenza avanzata delle caratteristiche dei vini e dei metodi utilizzati per apprezzarli. In questo contesto, TECH offre una specializzazione che fornisce ai professionisti del turismo le informazioni più recenti sull'analisi sensoriale e sulle alterazioni organolettiche. Il tutto in un programma in modalità 100% online, tenuto da veri esperti di enologia, con una vasta esperienza in cantine di alto livello.



Corso Universitario in Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini.  
TECH Università Tecnologica





“

*Diventa un esperto nella Degustazioni dei vini e nell'individuazione delle alterazioni organolettiche grazie a TECH"*

02

# Perché studiare in TECH?

TECH è la più grande business school del mondo che opera al 100% in modalità online. Si tratta di una Business School d'élite, con un modello dotato dei più alti standard accademici. Un centro internazionale ad alto rendimento per la preparazione intensiva di competenze manageriali.



“

*TECH è un'università all'avanguardia della tecnologia, che agglomera tutte le risorse a sua disposizione con l'obiettivo di aiutare lo studente a raggiungere il successo aziendale”*

## In TECH Università Tecnologica



### Innovazione

L'Università offre un modello di apprendimento online che combina le ultime tecnologie educative con il massimo rigore pedagogico. Un metodo unico con il più alto riconoscimento internazionale che fornirà allo studente le chiavi per inserirsi in un mondo in costante cambiamento, in cui l'innovazione è concepita come la scommessa essenziale di ogni imprenditore.

*"Caso di Successo Microsoft Europa"* per aver incorporato l'innovativo sistema multivideo interattivo nei nostri programmi.



### Massima esigenza

Il criterio di ammissione di TECH non si basa su criteri economici. Non è necessario effettuare un grande investimento per studiare in questa Università. Tuttavia, per ottenere una qualifica rilasciata da TECH, i limiti dell'intelligenza e della capacità dello studente saranno sottoposti a prova. I nostri standard accademici sono molto alti...

**95 %** | degli studenti di TECH termina i suoi studi con successo.



### Networking

In TECH partecipano professionisti provenienti da tutti i Paesi del mondo al fine di consentire allo studente di creare una vasta rete di contatti utile per il suo futuro.

**+100000**

manager specializzati ogni anno

**+200**

nazionalità differenti



### Empowerment

Lo studente cresce di pari passo con le migliori aziende e con professionisti di grande prestigio e influenza. TECH ha sviluppato alleanze strategiche e una preziosa rete di contatti con i principali esponenti economici dei 7 continenti.

**+500**

accordi di collaborazione con le migliori aziende



### Talento

Il nostro programma è una proposta unica per far emergere il talento dello studente nel mondo imprenditoriale. Un'opportunità unica di affrontare i timori e la propria visione relativi al business.

TECH si propone di aiutare gli studenti a mostrare al mondo il proprio talento grazie a questo programma.



### Contesto Multiculturale

Gli studenti che intraprendono un percorso con TECH possono godere di un'esperienza unica. Studierai in un contesto multiculturale. Lo studente, inserito in un contesto globale, potrà addentrarsi nella conoscenza dell'ambito lavorativo multiculturale mediante una raccolta di informazioni innovativa e che si adatta al proprio concetto di business.

Gli studenti di TECH provengono da oltre 200 nazioni differenti.

TECH punta all'eccellenza e dispone di una serie di caratteristiche che la rendono unica:



### Analisi

---

In TECH esploriamo il lato critico dello studente, la sua capacità di mettere in dubbio le cose, la sua competenza nel risolvere i problemi e le sue capacità interpersonali.



### Eccellenza accademica

---

TECH offre agli studenti la migliore metodologia di apprendimento online. L'università combina il metodo *Relearning* (la metodologia di apprendimento post-laurea meglio valutata a livello internazionale), con i casi di studio. Tradizione e avanguardia in un difficile equilibrio e nel contesto del più esigente itinerario educativo.



### Economia di scala

---

TECH è la più grande università online del mondo. Dispone di oltre 10.000 corsi universitari di specializzazione universitaria. Nella nuova economia, **volume + tecnologia = prezzo dirompente**. In questo modo, garantiamo che lo studio non sia così costoso come in altre università.



### Impara con i migliori

---

Il personale docente di TECH contribuisce a mostrare agli studenti il proprio bagaglio di esperienze attraverso un contesto reale, vivo e dinamico. Si tratta di docenti impegnati a offrire una specializzazione di qualità che permette allo studente di avanzare nella sua carriera e distinguersi in ambito imprenditoriale.

Professori provenienti da 20 nazionalità differenti.



*In TECH avrai accesso ai casi di studio più rigorosi e aggiornati del mondo accademico*



03

# Perchè scegliere il nostro programma?

Studiare con TECH significa moltiplicare le tue possibilità di raggiungere il successo professionale nell'ambito del Senior Management.

È una sfida che comporta sforzo e dedizione, ma che apre le porte a un futuro promettente. Lo studente imparerà dai migliori insegnanti e con la metodologia educativa più flessibile e innovativa.



“

*Disponiamo del personale docente più prestigioso e del programma più completo del mercato, il che ci permette di offrire una preparazione di altissimo livello accademico"*

Questo programma fornirà molteplici vantaggi professionali e personali, tra i seguenti:

01

### Dare una spinta decisiva alla carriera di studente

Studiando in TECH, lo studente può prendere le redini del suo futuro e sviluppare tutto il suo potenziale. Completando il nostro programma acquisirà le competenze necessarie per ottenere un cambio positivo nella sua carriera in poco tempo.

*Il 70% dei partecipanti a questa specializzazione ottiene un cambiamento di carriera positivo in meno di 2 anni.*

02

### Svilupperai una visione strategica e globale dell'azienda

TECH offre una visione approfondita della gestione generale per comprendere come ogni decisione influenzi le diverse aree funzionali dell'azienda.

*La nostra visione globale di azienda migliorerà la tua visione strategica.*

03

### Consolidare lo studente nella gestione aziendale superiore

Studiare in TECH significa avere accesso ad un panorama professionale di grande rilevanza, che permette agli studenti di ottenere un ruolo di manager di alto livello e di possedere un'ampia visione dell'ambiente internazionale.

*Lavorerai con più di 100 casi reali di alta direzione.*

04

### Assumerai nuove responsabilità

Durante il programma vengono mostrate le ultime tendenze, gli sviluppi e le strategie per svolgere il lavoro professionale in un contesto in continuo cambiamento.

*Il 45% degli studenti ottiene una promozione interna nel proprio lavoro.*

05

### Accesso a un'importante rete di contatti

TECH crea reti di contatti tra i suoi studenti per massimizzare le opportunità. Studenti con le stesse preoccupazioni e il desiderio di crescere. Così, sarà possibile condividere soci, clienti o fornitori.

*Troverai una rete di contatti essenziali per la tua crescita professionale.*

06

### Svilupperai il progetto di business in modo rigoroso

Lo studente acquisirà una profonda visione strategica che lo aiuterà a sviluppare il proprio progetto, tenendo conto delle diverse aree dell'azienda.

*Il 20% dei nostri studenti sviluppa la propria idea di business.*

07

### Migliorare le *soft skills* e le competenze direttive

TECH aiuta lo studente ad applicare e sviluppare le conoscenze acquisite e migliorare le capacità interpersonali per diventare un leader che faccia la differenza.

*Migliora le tue capacità di comunicazione e di leadership e dai una spinta alla tua professione.*

08

### Farai parte di una comunità esclusiva

Lo studente farà parte di una comunità di manager d'élite, grandi aziende, istituzioni rinomate e professori qualificati delle università più prestigiose del mondo: la comunità di TECH Università Tecnologica.

*Ti diamo l'opportunità di specializzarti grazie a un personale docente di reputazione internazionale.*

# 04 Obiettivi

Questo Corso Universitario è stato progettato da un team di enologi specializzati con una vasta esperienza nella produzione e nella degustazione di vini. In questo modo, gli studenti avranno accesso a un programma che consentirà loro di progredire professionalmente nel settore dell'enoturismo, attraverso contenuti avanzati sulle procedure di analisi sensoriale e sul riconoscimento dei difetti del vino. Il tutto con contenuti didattici innovativi accessibili in ogni momento, da qualsiasi dispositivo elettronico dotato di connessione a internet.





“

*Grazie a questo programma potrai padroneggiare le principali procedure di analisi sensoriale del vino”*

TECH fa suoi gli obiettivi dei suoi studenti.  
Lavoriamo insieme per raggiungerli.

Il Corso Universitario in Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini preparerà lo studente a:

01

Riconoscere i principali composti del vino e riconoscere la loro influenza

04

Evitare la produzione di vini dal sapore erbaceo, determinando il momento ottimale per la raccolta ed eliminando i composti verdi dal grappolo

02

Saper valutare a livello visivo, olfattivo e gustativo tutti i tipi di vini (secchi, dolci, spumanti)



03

Determinare la temperatura di conservazione e di servizio di un vino, nonché l'opportunità o meno di decantazione dello stesso

05

Esaminare le alterazioni fisico-chimiche dei vini, la loro origine e la loro prevenzione

06

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.

08

Identificare le diverse alterazioni sensoriali di un vino dovute ai microrganismi. Sapere quando possono verificarsi e come correggerle.

09

Promuovere l'uso di metodi di conservazione ecologici e anallergici, cercando di ridurre le dosi di anidride solforosa nei vini.

07

Prevenire la formazione di odori solforati o di riduzione, alcuni dei quali formati durante la permanenza del vino in bottiglia.

10

Identificare le alterazioni organolettiche del vino.



05

# Struttura e contenuti

Questa specializzazione è costituita da un programma avanzato, pensato per i professionisti del settore turistico che desiderano ampliare i propri orizzonti verso le aziende enoturistiche o quelle incentrate sul vino come attrazione per i visitatori. Per tale ragione, il programma si concentra sul fornire i contenuti più avanzati e aggiornati sulle principali alterazioni del vino rilevate mediante i sensi e nelle procedure di degustazione.



“

*In sole 6 settimane otterrai le informazioni principali per orientare i tuoi progetti turistici verso le degustazioni nella grande diversità dei vini"*



## Piano di studi

Questo Corso Universitario è stato progettato per offrire la più completa conoscenza della Degustazione e dell'Identificazione dei Difetti dei Vini in 150 ore di lezione. Un'esperienza di apprendimento di prim'ordine ottenuta grazie al programma sviluppato da un team di specialisti con una vasta esperienza nel settore enologico.

In questo modo, gli studenti avranno accesso a contenuti avanzati che li porteranno ad approfondire le diverse alterazioni organolettiche derivanti da uve, composti solforati, enzimi ossidativi e lieviti. Inoltre, grazie al materiale didattico multimediale, alle letture essenziali e ai casi di studio, sarà possibile approfondire le procedure di analisi sensoriale che si effettuano durante le degustazioni.

Il tutto con un approccio teorico-pratico che permetterà agli studenti in sole 6 settimane di conseguire un apprendimento che arricchirà le loro iniziative imprenditoriali nel settore turistico. Inoltre, questa qualifica permetterà di combinare perfettamente le proprie responsabilità quotidiane, data la flessibilità e la comodità di accesso.

Il professionista avrà bisogno solo di un dispositivo elettronico dotato di connessione a internet per poter visualizzare i contenuti ospitati sulla piattaforma virtuale in qualsiasi momento della giornata. Ciò rende questo Corso Universitario un'opportunità unica per progredire professionalmente attraverso una specializzazione universitaria all'avanguardia accademica.

Questo Corso Universitario ha la durata di 6 settimane ed è composto da 1 modulo:

### Modulo 1

Analisi sensoriale e alterazioni organolettiche dei vini



### **Dove, quando e come si svolge?**

TECH offre la possibilità di svolgere questo Corso Universitario in Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini completamente online. Durante i 6 settimane della specializzazione, lo studente potrà accedere a tutti i contenuti di questo programma in qualsiasi momento, il che gli consente di autogestire il suo tempo di studio.

*Un'esperienza educativa  
unica, chiave e decisiva  
per potenziare la tua  
crescita professionale e  
dare una svolta definitiva.*

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

**1.1. Composizione chimica del vino: impatto organolettico**

- 1.1.1. Acidi del mosto e del vino
- 1.1.2. Zuccheri dell'uva e del vino
- 1.1.3. Composti fenolici
- 1.1.4. Alcool
- 1.1.5. Composti aromatici
- 1.1.6. Altri componenti del vino

**1.2. Procedimento di analisi sensoriale del vino**

- 1.2.1. Fase visiva
- 1.2.2. Fase olfattiva
- 1.2.3. Fase gustativa
- 1.2.4. Conservazione e servizio dei diversi tipi di vini. Decantazione e aerazione

**1.3. Alterazioni nella fase visiva del vino**

- 1.3.1. Evoluzione del colore e aumento della tonalità
- 1.3.2. Presenza di torbidità
- 1.3.3. Presenza di solidi o depositi

**1.4. Alterazioni organolettiche dovute all'uva**

- 1.4.1. Aromi di carattere erbaceo
- 1.4.2. Sapori chimici e iodati
- 1.4.3. Sapore di umidità o terra umida

**1.5. Alterazioni dovute ai composti solforati del vino e la relativa riduzione**

- 1.5.1. Formazione di composti solforati durante la fermentazione alcolica
- 1.5.2. Formazione di idrogeno solforato e mercaptani durante la conservazione del vino
- 1.5.3. Formazione di disolfuro
- 1.5.4. Gusto di luce

**1.6. Alterazioni ossidative del vino**

- 1.6.1. Enzimi ossidativi provenienti dall'uva
- 1.6.2. Controllo dell'ossidazione del mosto e del vino
- 1.6.3. Formazione di etanale o acetaldeide
- 1.6.4. Formazione di acetato di etile e di altri acetati sensorialmente negativi

**1.7. Alterazioni dovute a lieviti**

- 1.7.1. Rifermentazione
- 1.7.2. Fiori del vino
- 1.7.3. Deacidificazione
- 1.7.4. Formazione di etil-fenolo, odore stabile o odore "animale"

**1.8. Alterazioni del vino connesse ai funghi e determinati composti volatili**

- 1.8.1. Sapore di mandorla amara
- 1.8.2. Tricloroanisolo "sapore di sughero"
- 1.8.3. Tricloroanisolo e altri composti che deprezzano il vino

**1.9. Alterazioni del vino da dovuta da batteri lattici**

- 1.9.1. Tritato lattico
- 1.9.2. Affumicato o grasso del vino
- 1.9.3. Degradazione degli acidi organici
- 1.9.4. Degradazione del glicerolo "amaro"

**1.10. Alterazioni dovute a batteri acetici**

- 1.10.1. Tritato acetico
- 1.10.2. Degradazione degli zuccheri
- 1.10.3. Trasformazione degli acidi del vino



“

*Beneficia di un approccio teorico-pratico sulle procedure di degustazione del vino e portali alle tue iniziative aziendali nel settore turistico"*



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”*

## La Business School di TECH utilizza il Caso di Studio per contestualizzare tutti i contenuti

Il nostro programma offre un metodo rivoluzionario per sviluppare le abilità e le conoscenze. Il nostro obiettivo è quello di rafforzare le competenze in un contesto mutevole, competitivo e altamente esigente.

“

*Con TECH potrai sperimentare un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali in tutto il mondo”*



*Il nostro programma ti prepara ad affrontare sfide in ambienti incerti e a raggiungere il successo nel tuo business.*





*Il nostro programma ti prepara ad affrontare nuove sfide in ambienti incerti e a raggiungere il successo nella tua carriera.*

## Un metodo di apprendimento innovativo e differente

Questo programma di TECH consiste in un insegnamento intensivo, creato ex novo, che propone le sfide e le decisioni più impegnative in questo campo, sia a livello nazionale che internazionale. Grazie a questa metodologia, la crescita personale e professionale viene potenziata, effettuando un passo decisivo verso il successo. Il metodo casistico, la tecnica che sta alla base di questi contenuti, garantisce il rispetto della realtà economica, sociale e aziendale più attuali.

“

*Imparerai, attraverso attività collaborative e casi reali, la risoluzione di situazioni complesse in ambienti aziendali reali”*

Il metodo casistico è stato il sistema di apprendimento più usato nelle migliori business school del mondo da quando esistono. Sviluppato nel 1912 affinché gli studenti di Diritto non imparassero la legge solo sulla base del contenuto teorico, il metodo casistico consisteva nel presentare loro situazioni reali e complesse per prendere decisioni informate e giudizi di valore su come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard.

Cosa dovrebbe fare un professionista per affrontare una determinata situazione?

Questa è la domanda con cui ci confrontiamo nel metodo casistico, un metodo di apprendimento orientato all'azione. Durante il programma, gli studenti si confronteranno con diversi casi di vita reale. Dovranno integrare tutte le loro conoscenze, effettuare ricerche, argomentare e difendere le proprie idee e decisioni.

## Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

*Il nostro sistema online ti permetterà di organizzare il tuo tempo e il tuo ritmo di apprendimento, adattandolo ai tuoi impegni. Sarai in grado di accedere ai contenuti da qualsiasi dispositivo fisso o mobile con una connessione internet.*

In TECH imparerai con una metodologia all'avanguardia progettata per formare i manager del futuro. Questo metodo, all'avanguardia della pedagogia mondiale, si chiama Relearning.

La nostra scuola di business è l'unica autorizzata a utilizzare questo metodo di successo. Nel 2019, siamo riusciti a migliorare il livello di soddisfazione generale dei nostri studenti (qualità dell'insegnamento, qualità dei materiali, struttura del corso, obiettivi...) rispetto agli indicatori della migliore università online.





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. Con questa metodologia abbiamo formato oltre 650.000 laureati con un successo senza precedenti, in ambiti molto diversi come la biochimica, la genetica, la chirurgia, il diritto internazionale, le competenze manageriali, le scienze sportive, la filosofia, il diritto, l'ingegneria, il giornalismo, la storia, i mercati e gli strumenti finanziari. Tutto questo in un ambiente molto esigente, con un corpo di studenti universitari con un 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 che punta direttamente al successo.*

Dalle ultime evidenze scientifiche nel campo delle neuroscienze, non solo sappiamo come organizzare le informazioni, le idee, le immagini e i ricordi, ma sappiamo che il luogo e il contesto in cui abbiamo imparato qualcosa è fondamentale per la nostra capacità di ricordarlo e immagazzinarlo nell'ippocampo, per conservarlo nella nostra memoria a lungo termine.

In questo modo, e in quello che si chiama Neurocognitive Context-dependent E-learning, i diversi elementi del nostro programma sono collegati al contesto in cui il partecipante sviluppa la sua pratica professionale.



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.



#### 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.



#### Stage di competenze manageriali

Svolgerai attività per sviluppare competenze manageriali specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che un senior manager deve sviluppare nel quadro della globalizzazione in cui viviamo.



#### 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.





### Casi di Studio

Completerai una selezione dei migliori casi di studio scelti appositamente per questo corso. Casi presentati, analizzati e tutorati dai migliori specialisti in senior management del panorama internazionale.



### 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 esclusivo sistema di specializzazione per la presentazione di contenuti multimediali è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



### 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.



07

# Profilo dei nostri studenti

Il Corso Universitario è indirizzato ai Diplomati, ai Laureati o agli studenti che abbiano precedentemente conseguito una qualifica nel campo delle Scienze Sociali, Amministrative ed Economiche.

La varietà dei partecipanti, con profili accademici differenti e di diverse nazionalità dimostra l'approccio multidisciplinare di questo programma.

Anche i professionisti con qualifiche universitarie in altre aree, ma con esperienze accreditate nel settore dell'Enologia, avranno la possibilità di svolgere questa qualifica.





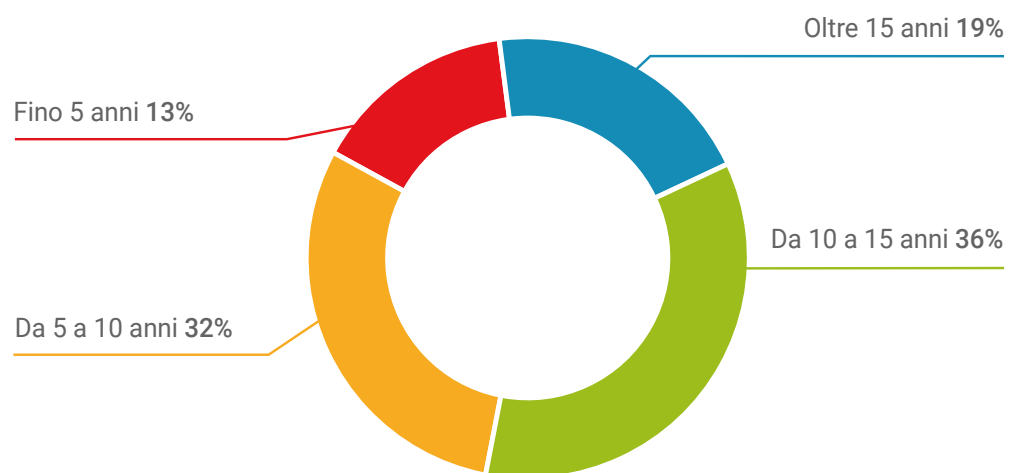
“

*Diventa uno specialista del vino e applica l'apprendimento di questa qualifica per individuarne i principali difetti"*

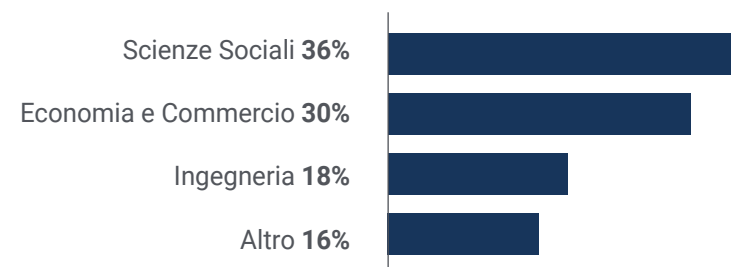
## Età media

Da **35** e **45** anni

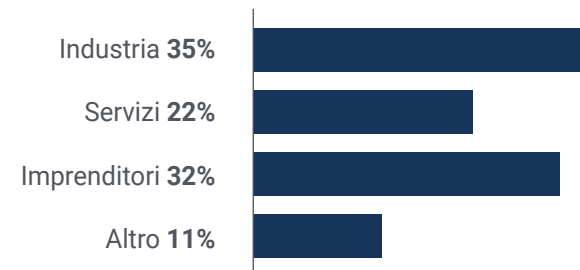
## Anni di esperienza



## Educazione



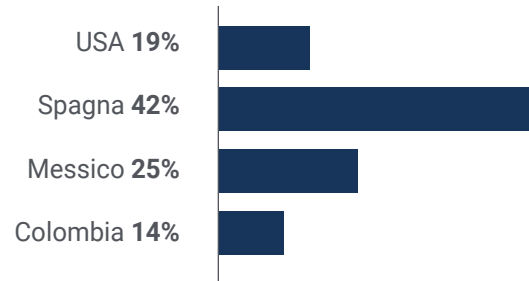
## Profilo accademico





## Distribuzione geografica

---



## Rodolfo Robles

---

Direttore d'Hotel

*"Questo corso mi ha fornito una conoscenza molto più approfondita dei vini e di come rilevarne la qualità attraverso una degustazione rigorosa. Grazie a questa specializzazione sono riuscito a crescere nella mia azienda e a contribuire a nuove linee di business turistico incentrate sulla fornitura dei migliori vini ai nostri clienti"*

08

# Direzione del corso

Il personale direttivo e docente è composto da eccellenti specialisti con una vasta esperienza professionale nel mondo dell'Enologia. La loro esperienza e conoscenza relativa alle procedure di degustazione e delle proprietà del vino si riflettono in un programma rigoroso e con criteri scientifici. Inoltre, grazie alla vicinanza del personale docente, gli studenti potranno risolvere qualsiasi dubbio sul contenuto di questo programma.



“

*Esperti degustatori ed enologi  
saranno responsabili di fornirti  
le conoscenze più preziose sul  
riconoscimento dei migliori vini”*

## 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 Arranz Núñez, Beatriz**

- ◆ Enologa presso Viñas del Jaro
- ◆ 2ª 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

### **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**

- ◆ Enologo presso Bodegas Protos
- ◆ Assistente enologo presso la Cantina Matarromera
- ◆ 2ª enologa presso Viñas del Jaro
- ◆ 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 di Ingegneria Agraria di Palencia
- ◆ MBA in Gestione Aziendale Vinicola presso la Scuola di Business della Camera di Commercio di Valladolid



09

# Impatto sulla tua carriera

Questo Corso Universitario è stato progettato per dare impulso ai professionisti del settore turistico interessati a individuare i prodotti enologici più pregiati. Per questo motivo, il programma si propone di offrire le informazioni più rilevanti secondo i criteri più scientifici, fornendo così agli studenti le conoscenze necessarie per ampliare le proprie prospettive di lavoro e le proprie aspirazioni di carriera.





“

*Specializzati nell'individuazione  
della qualità dei migliori vini grazie  
a questo Corso Universitario"*

## Sei pronto a dare una svolta? Un eccellente miglioramento professionale ti aspetta

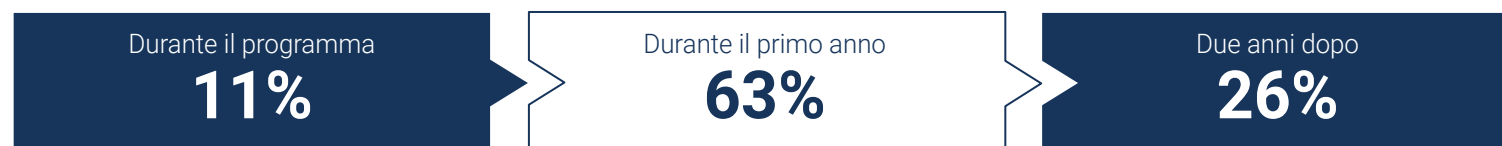
Il Corso Universitario in Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini è un programma intensivo che prepara ad affrontare le sfide e le decisioni commerciali nel campo dell'enoturismo. Il suo obiettivo principale è quello di promuovere la tua crescita personale e professionale. Aiutarti a raggiungere il successo.

Se vuoi migliorarti, ottenere un cambiamento positivo a livello professionale e creare una rete di contatti con i migliori, questo è il posto che fa per te.

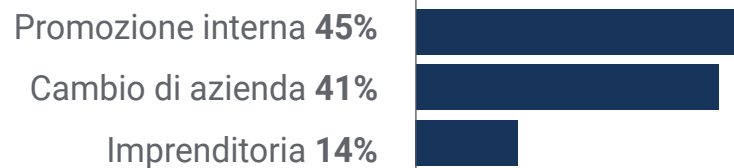
*Promuovi la tua azienda enoturistica grazie ad una specializzazione che aumenterà la tua conoscenza del vino.*

*Aumenta le tue possibilità di promozione in aziende che apprezzano i profili Enologici specializzati.*

### Momento del cambiamento



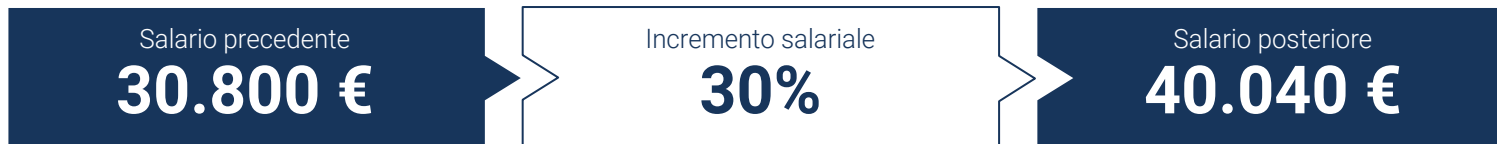
### Tipo di cambiamento



## Miglioramento salariale

---

La realizzazione di questo programma prevede per i nostri studenti un incremento salariale superiore al **30%**



10

# Benefici per la tua azienda

Questo Corso Universitario fornisce agli studenti conoscenze avanzate e specializzate, che daranno un plus alla loro professionalità all'interno del settore turistico, oltre a portare benefici alle aziende. Questo apprendimento avrà un impatto diretto sulle aziende che richiedono profili sempre più qualificati che contribuiscano alle strategie aziendali o facilitino l'inserimento di nuove linee di azione.







“

*Le tue conoscenze miglioreranno  
il tuo profilo professionale come  
esperto di degustazione e con  
alti criteri per la scelta dei vini”*

Sviluppare e mantenere il talento nelle aziende è il miglior investimento a lungo termine.

01

### **Crescita del talento e del capitale intellettuale**

Il professionista apporterà all'azienda nuovi concetti, strategie e prospettive che possono portare cambiamenti significativi nell'organizzazione.

---

02

### **Trattenere i manager ad alto potenziale ed evitare la fuga di cervelli**

Questo programma rafforza il legame tra l'azienda e il professionista e apre nuove vie di crescita professionale all'interno dell'azienda stessa.

03

### **Creare agenti di cambiamento**

Sarai in grado di prendere decisioni in tempi di incertezza e di crisi, aiutando l'organizzazione a superare gli ostacoli.

---

04

### **Incremento delle possibilità di espansione internazionale**

Grazie a questo programma, l'azienda entrerà in contatto con i principali mercati dell'economia mondiale.

05

### Sviluppo di progetti propri

Il professionista può lavorare su un progetto esistente o sviluppare nuovi progetti nell'ambito di R&S o del Business Development della sua azienda.

---

06

### Aumento della competitività

Questo programma fornirà ai rispettivi professionisti le competenze per affrontare nuove sfide e far crescere l'organizzazione.

# 11 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.



## Corso Universitario Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini

- » Modalità: **online**
- » Durata: **6 settimane**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Dedizione: **16 ore/settimana**
- » Orario: **a tua scelta**
- » Esami: **online**

# Corso Universitario

## Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini

