

Corso Universitario

Produzione di Vini Spumanti





Corso Universitario Produzione di Vini Spumanti

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online
- » Rivolto a: laureati e diplomati che hanno precedentemente completato una qualsiasi delle qualifiche nel campo delle scienze sociali, amministrative e dell'economia.

Accesso al sito web: www.techitute.com/it/business-school/corso-universitario/produzione-vini-spumanti

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

I tre principali metodi di produzione degli spumanti sono la ragione della diversità di questo tipo di vino che da sempre interessa i consumatori. Tuttavia, è essenziale conoscere ciascuno di essi per distinguere gli spumanti più moderni dai tradizionali Cava, Champagne, Prosecco o Cremant. Un processo di elaborazione complesso che si traduce in prodotti pregiati che si abbinano all'aperitivo gastronomico maggiormente selezionato. La sua attrattiva ha incrementato il riconoscimento turistico di alcune aree geografiche e promuove progetti basati su nuovi concetti di vinificazione e sulle tecnologie più avanzate. Per portare queste informazioni ai professionisti del settore turistico, TECH ha creato questa specializzazione in modalità 100% online, che approfondisce l'elaborazione dei vini spumanti attraverso un programma creato dai migliori esperti.



Corso Universitario in Produzione di Vini Spumanti
TECH Università Tecnologica



“

Grazie a questa specializzazione in modalità 100% online, sarai sempre aggiornato sulle ultime tendenze in materia di vini spumanti”

02

Perché studiare in TECH?

TECH è la più grande scuola di business 100% online del mondo. 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 formazione intensiva di competenze manageriali.



“

TECH è l'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 multi-video interattivo nei nostri programmi.



Massima esigenza

Il criterio di ammissione di TECH non è economico. Non è necessario investire eccessivamente per studiare in questa università. Tuttavia, per ottenere un titolo rilasciato da TECH, i limiti dell'intelligenza e della capacità dello studente saranno sottoposti a prova. I nostri standard accademici sono molto alti.

Il 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.

+100.000

manager specializzati ogni anno

+200

nazionalità differenti



Empowerment

Lo studente cresce di pari passo con le migliori aziende e professionisti di grande prestigio e influenza. TECH ha instaurato alleanze strategiche e una preziosa rete di contatti con i principali esponenti economici provenienti dai 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 più di 200 nazioni differenti.

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



Analisi

In TECH esploriamo il tuo lato critico, la tua capacità di affrontare le incertezze, la tua competenza nel risolvere i problemi e risaltare le tue competenze interpersonali.



Eccellenza accademica

Tech fornisce allo studente la migliore metodologia di apprendimento online. L'università unisce il metodo Relearning (una metodologia di apprendimento post-laurea che ha ottenuto un'eccellente valutazione a livello internazionale) al Metodo Casistico. Un difficile equilibrio tra tradizione e avanguardia, visto l'esigente contesto accademico nel quale è inserito.



Economia di scala

TECH è la più grande università online del mondo. Possiede più di 10.000 titoli universitari. Nella nuova economia, **volume + tecnologia = prezzo dirompente**. In questo modo, garantiamo che lo studio non sia eccessivamente costoso rispetto ad altre università.



Impara dai migliori del settore

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 in 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

Perché scegliere il nostro programma?

Studiare con TECH significa moltiplicare le tue possibilità di raggiungere il successo professionale nell'ambito dell'alta direzione aziendale.

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.



“

Possediamo il personale docente più prestigioso e il programma più completo del mercato, che ci permette di offrire un percorso educativo di altissimo livello accademico"

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

01

Dare una spinta decisiva alla carriera dello studente

Gli studenti di TECH saranno in grado di prendere le redini del loro futuro e sviluppare il loro pieno potenziale. Grazie a questo programma acquisirai le competenze necessarie per ottenere un cambiamento positivo nella tua carriera e in un breve periodo di 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 aprire le porte ad un panorama professionale di grande rilevanza affinché gli studenti possano ottenere il ruolo di manager di alto livello e acquisiscano un'ampia visione dell'ambiente internazionale.

Lavorerai con più di 100 casi reali di alta direzione.

04

Assumerai nuove responsabilità

Durante il programma, verranno presentate le ultime tendenze, gli sviluppi e le strategie che consentono allo studente di lavorare in un contesto in continuo cambiamento.

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

05

Accesso a una potente rete di contatti

TECH promuove l'interazione dei suoi studenti per massimizzare le opportunità. Si tratta di studenti che condividono le stesse insicurezze, timori e il desiderio di crescere professionalmente. Questa rete consentirà di condividere partner, 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, considerando le diverse aree dell'azienda.

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

07

Migliorerai le *soft skills* e competenze direttive

TECH aiuta gli studenti ad applicare e sviluppare le conoscenze acquisite e a migliorare le loro capacità interpersonali al fine di raggiungere una leadership che fa la differenza.

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

08

Farai parte di una comunità esclusiva

Ti offriamo l'opportunità di far parte di una comunità di manager d'élite, grandi aziende, istituzioni rinomate e professori qualificati delle Università più prestigiose del mondo: la comunità TECH Università Tecnologica.

Ti diamo l'opportunità di specializzarti con un personale docente di rinomato prestigio internazionale.

04 Obiettivi

L'obiettivo principale di questo Corso Universitario è quello di fornire ai professionisti del Turismo le conoscenze fondamentali per poter avviare progetti legati all'Enologia e ai vini spumanti. Per raggiungere questo obiettivo con successo, TECH mette a disposizione gli strumenti didattici più innovativi e un eccellente personale docente composto da veri specialisti del settore.



“

Realizza progetti imprenditoriali in ambito enoturistico nelle principali regioni produttrici di vini spumanti”

TECH rende propri gli obiettivi dei suoi studenti.

Lavoriamo insieme per raggiungerli.

Il Corso Universitario in Produzione di Vini Spumanti prepara lo studente a:

01

Saper progettare concettualmente, tecnicamente e sensorialmente l'elaborazione di vini spumanti dalla selezione delle varietà all'imbottigliamento finale

02

Distinguere le varietà con potenziale per la produzione di vini spumanti

03

Valutare l'impatto qualitativo del vigneto sul vino

04

Esaminare la diversità delle tecniche e dei tipi di vino che ne derivano

05

Sviluppare le conoscenze enologiche per poter prendere le decisioni più opportune nelle varie fasi della produzione di vini spumanti



06

Valutare le migliori possibilità qualitative derivate dalle diverse tecniche

08

Scoprire le nuove tendenze dei vini spumanti



09

Fornire la più ampia gamma di conoscenze sulla viticoltura

07

Conoscere i processi tecnologici

10

Scoprire l'importanza della viticoltura per la produzione di grandi vini

05

Struttura e contenuti

Questo Corso Universitario è stato concepito per fornire, in sole 6 settimane, le informazioni più esaustive e preziose in relazione ai metodi, alle tecniche e ai processi per la produzione dei vini spumanti più prestigiosi. Per raggiungere questo obiettivo, gli studenti disporranno di risorse didattiche multimediali e un programma preparato dai migliori esperti del settore.



“

Grazie al sistema Relearning potrai ridurre le ore di studio e di memorizzazione e acquisirai un apprendimento molto più semplice”

Piano di studi

Questa specializzazione consiste in un programma avanzato che introduce gli studenti ai principali metodi di produzione del vino spumante fin dalle prime fasi e alle diverse varietà esistenti.

Grazie a questo Corso Universitario, pertanto, il professionista del settore turistico sarà in grado di comprendere le tecniche che producono l'effetto gassoso e gli elementi che influiscono per ottenere le tanto apprezzate bollicine: i livelli di zucchero, la quantità di anidride carbonica e la pressione. L'insieme di questi elementi influenzano il risultato finale e i costi di produzione.

Tali conoscenze avanzate saranno molto più facili da acquisire grazie alle numerose risorse aggiuntive fornite da questa istituzione accademica. Video riassuntivi, video *in focus*, letture essenziali e casi di studio forniranno un approccio teorico e pratico alla Produzione di Vini Spumanti.

Inoltre, grazie al sistema *Relearning*, basato sulla ripetizione dei contenuti, lo studente non dovrà investire un gran numero di ore di studio, poiché avrà accesso ad un processo di apprendimento molto più diretto, focalizzato sui concetti fondamentali.

Il professionista, pertanto, dispone di un'eccellente opportunità di prosperare nel settore enoturistico grazie a un insegnamento unico nel panorama accademico. Inoltre, senza frequenza in aula o lezioni con orari fissi, gli studenti avranno la possibilità di autogestire il proprio tempo di studio e di accedere al programma quando e come vorranno, da un telefono cellulare, da un tablet o da un computer dotato di connessione a internet.

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

Modulo 1

Vinificazione degli Spumanti



Dove, quando e come si impartisce?

TECH offre la possibilità di svolgere questo Corso Universitario in Produzione di Vini Spumanti 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. Vinificazione dei Vini Spumanti

1.1. Vini spumanti: definizione, tipologia e normativa

- 1.1.1. Vini Spumanti
- 1.1.2. Tipi di vini spumanti
- 1.1.3. Regolamenti OIV, regolamenti europei, altri regolamenti

1.2. Varietà, maturazione e vendemmia

- 1.2.1. Varietà internazionali
- 1.2.2. Tipi di vini spumanti e relative varietà
- 1.2.3. Controlli di maturazione e parametri analitici
- 1.2.4. Vendemmia

1.3. Ricezione, pressatura e preparazione del vino base

- 1.3.1. Ricezione e pressatura
- 1.3.2. Qualità del mosto e chiarificazione
- 1.3.3. Vinificazione del vino base
- 1.3.4. Preparazione del vino base

1.4. Metodi produzione e delle bollicine

- 1.4.1. Metodi di produzione
- 1.4.2. Ingredienti secchi
- 1.4.3. Principi fisici, reologici e dinamici
- 1.4.4. Le bollicine nel bicchiere

1.5. Metodo tradizionale

- 1.5.1. Pied de Cuve
- 1.5.2. Il tiraggio
- 1.5.3. Presa di spuma o invecchiamento
- 1.5.4. La spedizione

1.6. Metodo charmat, gran bass o in autoclave

- 1.6.1. Tipi di vini e qualità
- 1.6.2. Il vino base
- 1.6.3. Pied de Cuve e tiraggio
- 1.6.4. Chiarificazione, stabilizzazione, spedizione e imbottigliamento

1.7. Fermentazioni ancestrali

- 1.7.1. La fermentazione del vino base e la sua preparazione
- 1.7.2. La seconda fermentazione
- 1.7.3. La spedizione

1.8. Gassificazione del vino

- 1.8.1. Il vino base
- 1.8.2. Carbonatazione
- 1.8.3. Funzionamento delle macchine gassificatrici

1.9. Aree di produzione mondiale: metodi di produzione

- 1.9.1. Francia. L'origine. Champagne, Cremant, Petillant
- 1.9.2. Italia. I maestri del metodo dell'autoclave. Prosecco, Asti, Franciacorta
- 1.9.3. Spagna. Il metodo tradizionale nel clima mediterraneo. Cava
- 1.9.4. Resto del Mondo. Varietà e Innovazione

1.10. Spedizione e degustazione

- 1.10.1. L'ultimo passo: Importanza del liquido di spedizione
- 1.10.2. Le basi e il vocabolario della degustazione
- 1.10.3. La messa in scena con il consumatore



“

Un programma che ti avvicina ai metodi di produzione del vino spumante nelle principali destinazioni turistiche del mondo”

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

Questa specializzazione universitaria è orientata a Laureati e Diplomati che hanno precedentemente studiato una qualsiasi delle seguenti lauree nel campo delle Scienze Sociali, Amministrative ed Economiche.

La diversità dei partecipanti, con vari profili accademici e di differenti nazionalità, rende veramente multidisciplinare l'approccio di questo programma.

Anche i professionisti in possesso di qualifiche universitarie in altre aree, ma con esperienze accreditate nel settore dell'enologia, avranno la possibilità di svolgere questo Corso Universitario.





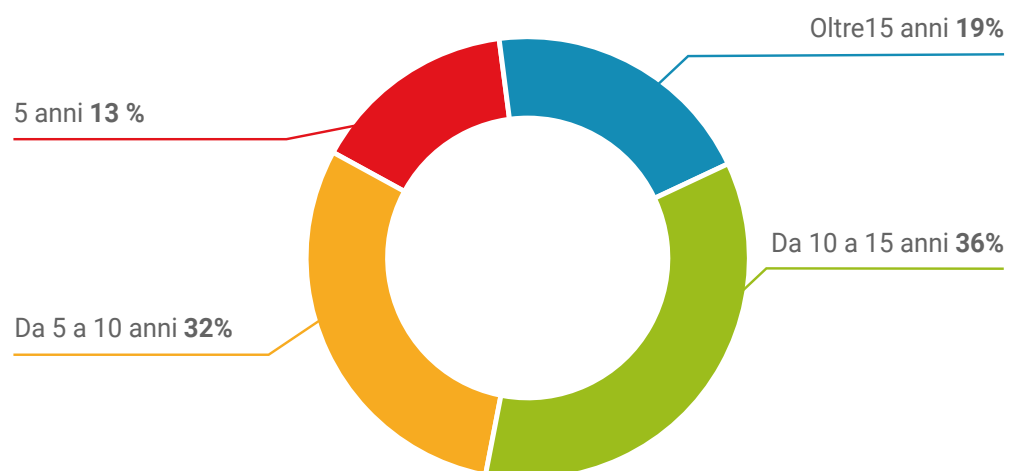
“

Orienta la tua attività verso il turista interessato a conoscere i dettagli della produzione del vino spumante”

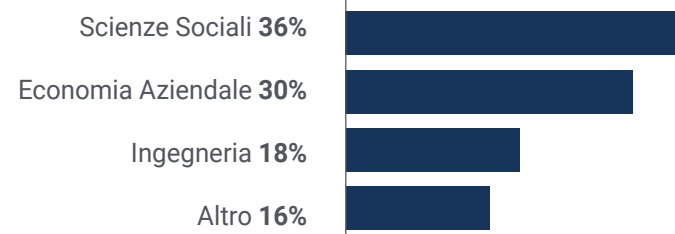
Età media

Da **35** a **45** anni

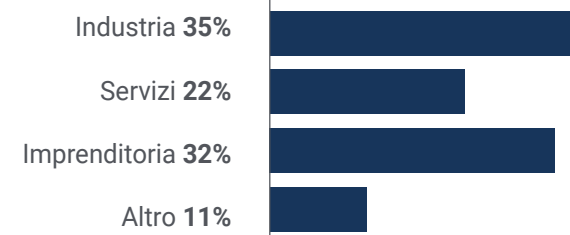
Anni di esperienza



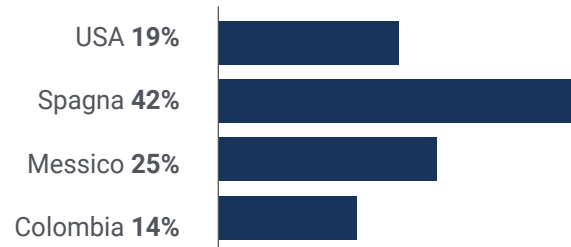
Educazione



Profilo accademico



Distribuzione geografica



Pablo Cerezo

CEO Museo del Vino

"Questa specializzazione mi ha offerto una nuova visione imprenditoriale e ho potuto concentrare i miei sforzi sul settore del vino, in particolare sui prodotti vinicoli spumanti in forte espansione. In questo modo sono cresciuto professionalmente nel settore enoturistico grazie a TECH"

08

Direzione del corso

Il personale direttivo e docente di questo Corso Universitario è composto da Agronomi ed Enologi che fanno parte di aziende vinicole di fama internazionale. La loro vasta conoscenza dei processi di Produzione di Vini Spumanti si riflette in un programma avanzato a sarà possibile accedere a proprio piacimento.



“

*Avrai a disposizione un eccellente team di
Enologi specializzati con una vasta esperienza
professionale in prestigiose Cantine”*

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 Martínez Corrales, Alba

- ◆ Enologa
- ◆ Addetta alla cantina presso la Bodega Agrícola Riova
- ◆ Enologa 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 Scuola Best Coaching

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 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

09

Impatto sulla tua carriera

Questo Corso Universitario nasce con la volontà di offrire ai professionisti del Turismo una serie di opportunità nel campo dell'Enologia, più specificamente dei prodotti spumanti. Per raggiungere questo obiettivo, TECH ha profuso tutti i suoi sforzi nella creazione di un programma con una visione attuale e pratica, che favorisce la creazione di aziende o carriere nel campo dell'enoturismo e/o incentrate sulla promozione di questi prodotti attraverso le conoscenze più avanzate.



“

Aumenta le tue possibilità di crescita professionale e diventa un vero Specialista in Produzione di Vini Spumanti"

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

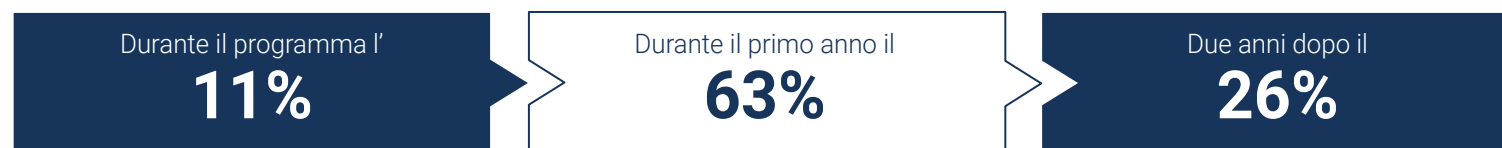
Il Corso Universitario in Produzione del Vini Spumanti è un programma intensivo che prepara ad affrontare le sfide e le decisioni commerciali nel campo dell'enoturismo. Il suo obiettivo principale è quello di promuovere la tua crescita personale e professionale. Aiutarti a raggiungere il successo.

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.

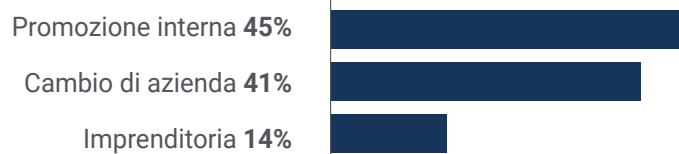
Raggiungi il tuo obiettivo di miglioramento salariale ampliando la tua conoscenza in materia di vini spumanti grazie a questo Corso Universitario.

Applica questo apprendimento intensivo per migliorare le tue aspirazioni di carriera nel campo dell'Enologia

Momento del cambiamento

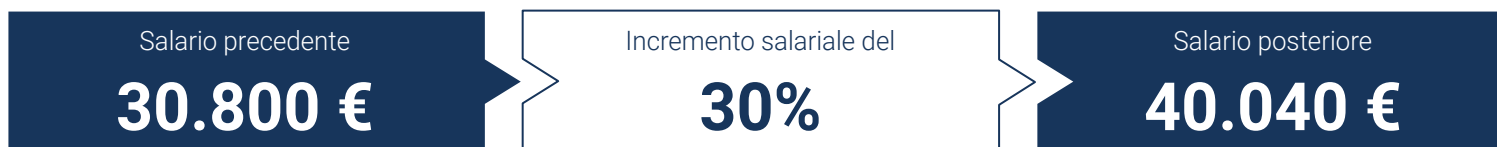


Tipo di cambiamento



Miglioramento salariale

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



10

Benefici per la tua azienda

Il professionista che si iscriverà a questa specializzazione accederà ad un apprendimento che promuoverà la sua carriera, ma allo stesso tempo favorirà notevolmente le aziende in cui metterà in campo la sua vasta conoscenza in materia di vini spumanti. In questo modo, si produce una perfetta combinazione di vantaggi reciproci, che servirà ad avviare nuove iniziative o strategie commerciali legate alla viticoltura e al turismo.



“

Partecipa al miglioramento del prodotto della tua azienda, incorporando le più recenti tecniche di gassificazione"

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 reale o sviluppare nuovi progetti nell'ambito di R&S o del Business Development della sua azienda.

06

Aumento della competitività

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

11

Titolo

Il Corso Universitario in Produzione di Vini Spumanti 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 Produzione di Vini Spumanti** 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 Produzione di Vini Spumanti**

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 Produzione di Vini Spumanti

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

Corso Universitario

Produzione di Vini Spumanti

