

# Executive Master Enologia

M E



**tech** università  
tecnologica

## Executive Master Enologia

- » Modalità: online
- » Durata: 12 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online
- » Rivolto a: Laureati e Diplomati che hanno precedentemente completato una qualsiasi delle qualifiche nel campo delle Scienze Sociali, Amministrative e Aziendali

Accesso al sito web: [www.techtitute.com/it/business-school/master/master-enologia](http://www.techtitute.com/it/business-school/master/master-enologia)

# 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

Competenze

---

*pag. 20*

06

Struttura e contenuti

---

*pag. 24*

07

Metodologia

---

*pag. 32*

08

Profilo dei nostri studenti

---

*pag. 40*

09

Direzione del corso

---

*pag. 44*

10

Impatto sulla tua carriera

---

*pag. 48*

11

Benefici per la tua azienda

---

*pag. 52*

12

Titolo

---

*pag. 56*

# 01 Benvenuto

Nuovi modi di vivere la cultura del vino hanno portato alla promozione del settore enologico dal punto di vista turistico. Un nuovo boom orientato all'innovazione, all'esclusività e alla conoscenza più avanzata di tutto ciò che circonda la coltivazione e la produzione del vino. In questo scenario, i professionisti del settore turistico devono avere una conoscenza approfondita dei più recenti progressi dell'enologia per poter gestire progetti di alto livello e guidare la promozione di un settore di grande rilevanza nelle principali destinazioni turistiche europee e americane. Tutto questo con un programma in modalità 100% online incentrato su viticoltura, nuove tecniche analitiche e di vinificazione. Un'opzione accademica senza precedenti, con un programma accessibile 24 ore su 24, da un dispositivo elettronico con connessione a Internet.



**Executive Master in Enologia**  
**TECH Università Tecnologica**





“

*Questo Executive Master ti permetterà di guidare progetti enoturistici nelle principali destinazioni che trainano l'industria del vino"*

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 programma è stato concepito per rafforzare le competenze enologiche dei professionisti del settore turistico che desiderano sviluppare nuove competenze e abilità essenziali per affrontare progetti in questa industria. In questo modo, dopo i 12 mesi di questo titolo universitario, lo studente avrà padroneggiato le principali innovazioni del settore vinicolo, nonché le caratteristiche più apprezzate dei suoi prodotti.





“

*Potrai specializzarti in enologia e applicarla alla creazione di prodotti turistici esclusivi basati sul gusto squisito del vino"*

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

Il **Executive Master in Enologia** preparerà lo studente a:

01

Fornire la più ampia gamma di conoscenze sulla viticoltura

02

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

03

Promuovere la necessità di una protezione dell'ambiente basata sulla sostenibilità

04

Evidenziare l'importanza enologica di questi composti sia nelle fasi di vinificazione sia nel prodotto finale

05

Esaminare i microrganismi associati al processo di vinificazione, le loro esigenze nutrizionali, le proprietà benefiche e dannose che possono apportare al vino



06

Fornire conoscenze per la produzione di vini bianchi

08

Sviluppare al massimo lo stato dell'arte dell'enologia in modo che lo studente possa produrre vini bianchi di altissima qualità

09

Rendere lo studente un esperto nella produzione di vini rossi

07

Determinare l'ampia gamma di possibilità esistenti per scegliere i processi più appropriati per un determinato terroir, varietà di uva e stile di vino

10

Determinare le varietà utilizzate o con potenzialità nella vinificazione di vini spumanti



11

Esaminare gli elementi viticoli che hanno un impatto sul processo di produzione

14

Sostenere la necessità di proteggere questi tesori del patrimonio come parte della nostra cultura

12

Generare competenze specialistiche sulla scadenza  
Preparazione dei vini da pasto



13

Stabilire l'importanza della vinificazione per questo gruppo di grandi vini

15

Ampliare le conoscenze sull'affinamento e sull'eliminazione dei vari componenti che possono deprezzare il vino

16

Ampliare la conoscenza di come si produce una botte

18

Approfondire l'analisi sensoriale del vino Aspetti da valutare e modalità di esecuzione



19

Identificare le alterazioni organolettiche del vino

17

Presentare l'importanza della tostatura delle botti

20

Gestire correttamente i costi e i ricavi di un vigneto



05

# Competenze

Per poter offrire servizi turistici orientati all'enologia, questo Executive Master accresce le capacità del professionista di trasmettere la rilevanza di ciascuno dei processi che riguardano la produzione del vino. Questo sarà possibile grazie alle risorse multimediali che saranno accessibili 24 ore su 24 da qualsiasi dispositivo dotato di connessione Internet.



“

*Migliora la tua conoscenza  
dell'ecosistema dinamico del vino e  
delle diverse caratteristiche aromatiche”*

01

Determinare i composti dell'uva e del vino

02

Stabilire le tecniche analitiche utilizzate in enologia per determinare la composizione dell'uva e del vino

03

Capire che il vino è un ecosistema dinamico in cui coesistono diversi tipi di microrganismi e tutti i cambiamenti prodotti nel processo determinano la dominanza di un gruppo o di un altro

04

Analizzare i rischi associati alla contaminazione da parte di diversi gruppi di microrganismi

05

Stabilire i punti critici di controllo durante la fermentazione, l'invecchiamento e la maturazione dei vini rossi

06

Evidenziare l'importanza dell'enologia come parametro fondamentale della qualità

07

Sviluppare le possibilità di maturazione e nutrimento Il *coupage* o la miscela finale

08

Raccogliere le ultime innovazioni nel campo della produzione e del marketing dei vini spumanti

09

Identificare e quantificare le instabilità di un vino

10

Determinare come correggere le instabilità, per evitare difetti e precipitati nel vino finale

11

Esaminare l'interesse dell'invecchiamento dei vini in botte

12

Analizzare l'origine delle alterazioni sensoriali, nonché i metodi di correzione e prevenzione di tali alterazioni

06

# Struttura e contenuti

Il Executive Master è una raccolta delle informazioni più rigorose ed esaustive sull'enologia attraverso un programma preparato da un magnifico team specializzato in questo settore. In questo modo, gli studenti otterranno una visione tecnico-scientifica completa della produzione e dell'elaborazione dei vini, indirizzando allo stesso tempo queste conoscenze verso la conduzione di progetti di esperienze enoturistiche.





“

*Diventa un esperto nella vinificazione di vini bianchi, rosati, rossi e spumanti con questa qualifica 100% online"*

## Piano di studi

Il Executive Master in Enologia è un programma intensivo che prepara i professionisti del settore turistico ad affrontare nuove sfide e a prendere le giuste decisioni commerciali per prosperare nel mondo del vino.

Per raggiungere questo obiettivo, gli studenti hanno a disposizione un programma avanzato che fornisce loro una conoscenza approfondita di tutto ciò che riguarda la preparazione della piantagione, la scelta corretta dei portainnesti, le tecniche analitiche e le proprietà di ogni uva.

Tutto questo con contenuti preparati da professionisti che hanno messo a frutto le loro conoscenze di Ingegneria Agraria e Microbiologia in modo molto più semplice attraverso risorse pedagogiche innovative. Gli studenti troveranno video riassunti di ogni argomento, video in dettaglio, letture specializzate n casi di studio.

Un compendio di strumenti didattici che fornirà un approccio teorico e pratico alla produzione di vini secchi, vini dolci, vini rossi crianza, macerazioni carboniche e spumanti.

Si tratta di una vera e propria immersione nel settore che ti permetterà di applicare le tecniche e le metodologie illustrate in aziende reali, focalizzate a fornire esperienze uniche nell'ambito dell'industria del vino.

Un piano di studi incentrato sul miglioramento professionale, sull'eccellenza nella gestione e nell'amministrazione aziendale attraverso una solida conoscenza dell'Enologia. In questo modo, lo studente avrà accesso ad un programma 100% online, perfettamente compatibile con le massime responsabilità, senza dover essere presente di persona o frequentare lezioni con orari fissi.

Questo Executive Master ha una durata di 12 mesi ed è suddiviso in 10 moduli:

<b>Modulo 1</b>	Viticoltura
<b>Modulo 2</b>	Composti dell'Uva e del Vino Tecniche Analitiche
<b>Modulo 3</b>	Microbiologia enologica
<b>Modulo 4</b>	Vinificazione dei Vini Bianchi e dei Vini Rosati
<b>Modulo 5</b>	Vinificazione dei Vini Rossi
<b>Modulo 6</b>	Vinificazione dei Vini Spumanti
<b>Modulo 7</b>	Vinificazione di Vini Liquorosi, Vini Dolci Naturali, , Vini a Muffa Nobile e Vini Velati
<b>Modulo 8</b>	Chiarificazione e Stabilizzazione dei Vini
<b>Modulo 9</b>	Importanza della Botte di Rovere nell'Invecchiamento del Vino
<b>Modulo 10</b>	Analisi Sensoriale e Alterazioni Organolettiche dei Vini



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

TECH ti offre la possibilità di svolgere questo Executive Master in Enologia in modalità completamente online. Durante i 12 mesi di specializzazione, lo studente potrà accedere a tutti i contenuti del programma in qualsiasi momento, il che gli consente di autogestire il suo tempo di studio.

*Un'esperienza educativa  
unica, fondamentale e  
decisiva per potenziare il  
proprio sviluppo professionale  
e fare il salto definitivo.*

### Modulo 1. Viticoltura

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

### Modulo 2. Composti dell'Uva e del Vino Tecniche Analitiche

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

### Modulo 3. Microbiologia enologica

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

**Modulo 4.** Vinificazione dei Vini Bianco e Rosato

4.1. Varietà di uve bianche e stili dei vini	4.2. Parametri di maturazione delle uve bianche	4.3. Ricezione delle uve bianche	4.4. Azioni di prefermentazione
4.5. Fermentazione alcolica dei vini bianchi	4.6. Controllo della temperatura	4.7. Altre fermentazioni e invecchiamento dei vini bianchi	4.8. Processi di affinamento, stabilizzazione e filtrazione dei vini bianchi
4.9. Imbottigliamento	4.10. Fermentazioni speciali		

**Modulo 5.** Vinificazione dei Vini Rossi

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

**Modulo 6.** Vinificazione dei Vini Spumanti

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



### Modulo 7. Vinificazione di Vini Liquorosi, Vini Dolci Naturali, Vini a Muffa Nobile e Vini Velati

7.1. Vini liquorosi: classificazione, varietà e zone di produzione	7.2. Vinificazione di vini liquorosi: vini generosi. parametri di maturazione delle uve	7.3. Vinificazione di vini liquorosi: vini generosi. processi di produzione : la fortificazione	7.4. Vinificazione di vini liquorosi: vini generosi. processi di produzione: l'invecchiamento
7.5. Vini da velo: varietà e zone di produzione	7.6. Vini dolci naturali: varietà e zone di produzione	7.7. Vini dolci naturali: parametri di maturazione dell'uva	7.8. Vini dolci naturali: processi di produzione
7.9. Altri vini dolci: vini dolci naturalmente La muffa nobile	7.10. Altri vini dolci: vini naturalmente dolci: vini di vendemmia tardiva		

### Modulo 8. Chiarificazione e Stabilizzazione del vino

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

### Modulo 9. Importanza della Botte di Rovere nell'Invecchiamento del Vino

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

**Modulo 10.** Analisi Sensoriale e Alterazioni Organolettiche dei Vini

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

07

# 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.





08

# Profilo dei nostri studenti

Il Executive Master è rivolto a laureati che abbiano precedentemente conseguito una delle seguenti lauree nel campo delle Scienze Sociali, Amministrative ed Economiche.

La diversità dei partecipanti, con profili accademici diversi e di varie nazionalità, costituisce l'approccio multidisciplinare di questo programma. Il Executive Master può essere frequentato anche da professionisti che, pur essendo laureati in qualsiasi settore, abbiano maturato esperienze lavorative nel campo dell'Enologia.





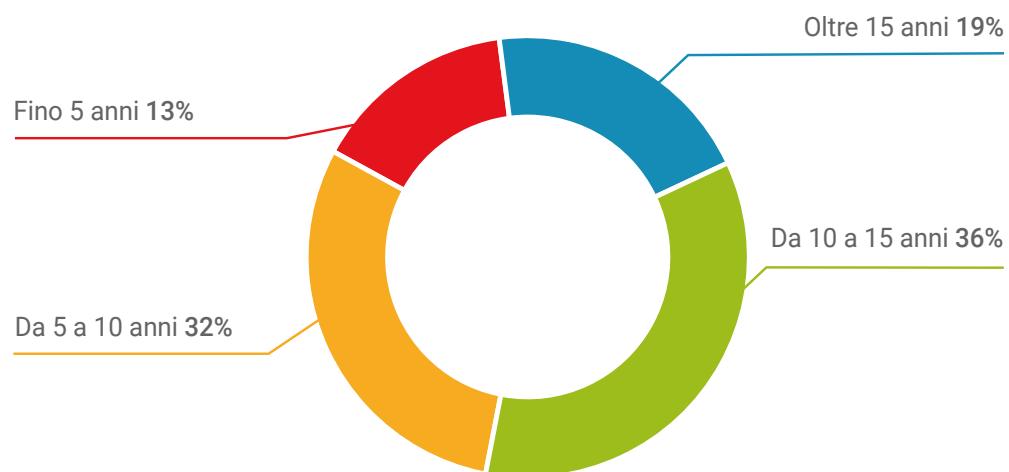
“

*Migliora la tua carriera nel settore del turismo e guida le imprese volte a promuovere l'Enologia più innovativa"*

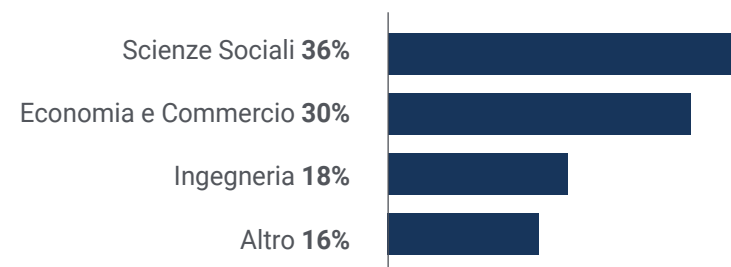
## Età media

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

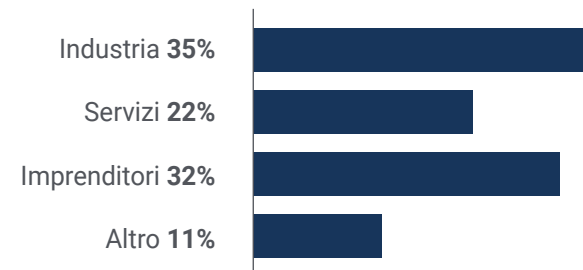
## Anni di esperienza



## Educazione

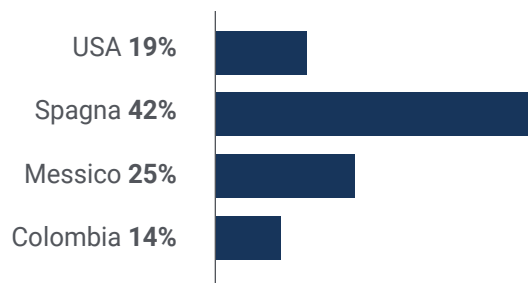


## Profilo accademico



## Distribuzione geografica

---



## Roberto González

Direttore del dipartimento di servizi turistici presso un'azienda vinicola

*"È stata senza dubbio un'esperienza unica, che mi ha aperto un'ampia gamma di possibilità in un settore vinicolo potente che ha visto un grande sviluppo negli ultimi anni. Dopo questo Executive Master ho potuto fare carriera nella mia azienda e contribuire all'innovazione del business, orientandolo verso l'attrazione turistica, senza perdere l'essenza dell'azienda"*

09

# Direzione del corso

TECH ha riunito in questa qualifica un eccellente team di esperti composto da direttori tecnici, biologi, ingegneri agrari ed enologi. In questo modo, offre agli studenti le conoscenze più avanzate e aggiornate in materia di Enologia. Inoltre, grazie alla sua vicinanza lo studente potrà risolvere qualsiasi dubbio sul contenuto di questo programma di 1.500 ore.



“

*Accresci le tue competenze grazie ad un eccellente team di enologi e biologi con una vasta esperienza nel settore vitivinicolo"*



## 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 presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Tecnico amministrativo presso Bodegas Convento San Francisco
- ◆ Laurea in Amministrazione e Direzione Aziendale presso l'Università di Valladolid
- ◆ Master in Gestione Finanziaria presso l'ESIC
- ◆ Coach esecutivo ICF
- ◆ Programma di immersione digitale per CEO da parte di ICEX
- ◆ Programma di Sviluppo Manageriale dell'IESE

## Personale docente

### Dott.ssa Martínez Corrales, Alba

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

### Dott. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ 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 enologo presso Viñedos Real Rubio
- ◆ Collaboratrice dell'enologo presso la Bodega Solar Viejo
- ◆ Responsabile della cantina e del vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Assistente Enologico e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- ◆ Laurea in enologia presso la Scuola di Ingegneria Agraria di Palencia
- ◆ MBA in Gestione Aziendale Vinicola presso la Scuola di Business della Camera di Commercio di Valladolid

**Dott.ssa Arranz Núñez, Beatriz**

- ◆ Enologa presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente enologa presso Viña Buena
- ◆ Enologa presso Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Assistente enologa presso Viña Cancura
- ◆ Cantiniere presso Vitalpe
- ◆ Formatrice di enologi presso l'Istituto per lo Sviluppo Aziendale.
- ◆ Enologa e guida del Museo Provinciale del Vino di Valladolid
- ◆ Supervisora del Consiglio Superiore della D.O. Ribera del Duero
- ◆ Laurea in Enologia presso l'Università di Valladolid

**Dott. Sáez Carretero, Jorge**

- ◆ Responsabile di Viticoltura presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsabile della Viticoltura presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsabile della viticoltura presso GIVITI
- ◆ Laurea in Ingegneria e Scienze Agrarie presso l'Università Politecnica di Madrid
- ◆ Master in Viticoltura ed Enologia presso l'Università Politecnica di Madrid.
- ◆ Accreditato come Consulente per la Gestione Integrata dei Parassiti
- ◆ Accreditato come Consulente del Registro Ufficiale dei Produttori e Operatori di Mezzi di Difesa Fitosanitaria

**Dott.ssa Molina González, Silvia**

- ◆ 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 dell'Industria Agraria e Alimentare presso l'Università di Valladolid
- ◆ Specializzazione in Leadership e Lavoro di Squadra presso la Scuola Tecnica Superiore di Ingegneria Agraria di Palencia

# 10

# Impatto sulla tua carriera

Il completamento di questo Executive Master fornirà allo studente sia le conoscenze che le competenze necessarie per avere successo in un settore che richiede innovazione tecnica e una nuova visione dell'enologia. Grazie alle conoscenze acquisite, sarai in grado di dimostrare tutto il tuo potenziale attraverso una conoscenza approfondita dei diversi tipi di vini, della loro produzione e della loro vinificazione di maggior successo.



“

*Aggiungi questo programma  
universitario al tuo curriculum e ottieni  
una progressione di carriera molto più  
elevata nel settore dell'enoturismo"*

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

Il Executive Master in Enologia di TECH 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. Aiutandoti a raggiungere il successo.

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

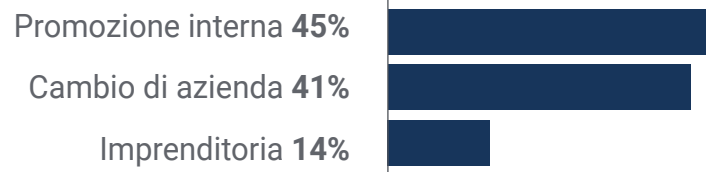
*Questa qualifica ti  
permetterà di realizzare le  
tue aspirazioni professionali  
in soli 12 mesi.*

*Con questo programma  
potrai aumentare le tue  
possibilità di ottenere  
l'aumento di stipendio che  
stai cercando.*

### Momento del cambiamento



### Tipo di cambiamento

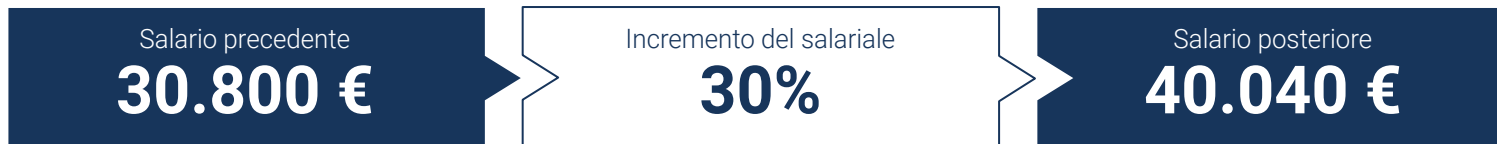




## Miglioramento salariale

---

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



11

# Benefici per la tua azienda

Questo Executive Master è stato progettato tenendo conto delle attuali tendenze commerciali del settore enologico. In questo modo, i professionisti che si specializzano daranno un contributo significativo al progresso delle entità in cui sono coinvolti. Saranno preparati ad applicare le strategie di gestione più efficaci, supportate da solide conoscenze.





“

*Fai crescere la tua attività  
utilizzando le innovazioni vinicole  
più importanti del mondo”*

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.



# 12 Titolo

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



“

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

Questo **Executive Master in Enologia** 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 **Executive Master** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

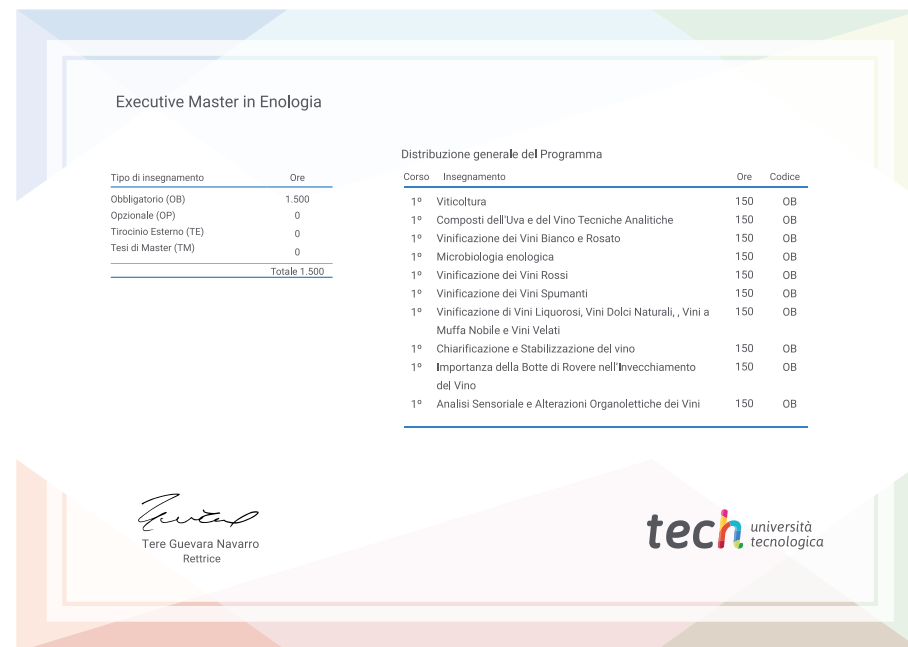
Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nel Executive Master, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Executive Master in Enologia**

Modalità: **online**

Durata: **12 mesi**

Accreditamento: **60 CTS**



\*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.



## Executive Master Enologia

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

# Executive Master Enologia

