

# Esperto Universitario

## Analisi Sensoriale in Enologia





## Esperto Universitario Analisi Sensoriale in Enologia

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Global University
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » 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.techtute.com/it/business-school/esperto-universitario/esperto-analisi-sensoriale-enologia](http://www.techtute.com/it/business-school/esperto-universitario/esperto-analisi-sensoriale-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

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. 42*

10

Benefici per la tua azienda

---

*pag. 46*

11

Titolo

---

*pag. 50*

# 01

# Benvenuto

Dalle prime scoperte della scienziata Rose Marie Pangborn sull'analisi sensoriale, questa disciplina ha subito una grande evoluzione. Oggi i programmi statistici facilitano il compito di estrarre dati per determinare i diversi vini, le loro denominazioni o elaborazioni, senza trascurare completamente la degustazione del prodotto stesso. Su questa linea, TECH offre ai professionisti del settore turistico conoscenze avanzate sugli studi sensoriali, sulle alterazioni organolettiche del vino e sulla conservazione in botti di rovere. Il tutto in un programma studiato dai migliori specialisti in Enologia, che rappresenta un'opportunità unica per accedere alle informazioni più rilevanti in un formato 100% online, accessibile 24 ore su 24, da qualsiasi dispositivo elettronico dotato di connessione internet.



Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologica  
TECH Global University



“

*Un Esperto Universitario 100%  
online che ti permetterà di diventare  
uno specialista dell'analisi sensoriale  
in Enologia”*

02

# Perché studiare in TECH?

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



“

*Siamo un'Università all'avanguardia tecnologica e forniamo tutte le risorse disponibili per aiutarti ad ottenere il successo a livello imprenditoriale"*

## 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

# Perché scegliere il nostro programma?

Studiare con TECH significa moltiplicare le possibilità di raggiungere il successo professionale nell'ambito della gestione 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.



“

*Disponiamo del personale docente più prestigioso e del programma più completo sul 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 progettato per fornire ai professionisti del settore turistico le tecniche e gli strumenti più avanzati per l'analisi sensoriale in Enologia. Per raggiungere questo obiettivo con successo, gli studenti avranno a disposizione gli strumenti pedagogici più innovativi a cui potranno accedere comodamente, in qualsiasi momento della giornata, da un dispositivo elettronico (cellulare, *tablet* o computer) con connessione a Internet.



“

*Farai un passo avanti nel settore dell'enoturismo diventando un esperto nell'individuare i migliori vini attraverso i sensi"*

TECH fa suoi gli obiettivi dei suoi studenti.

Lavoriamo insieme per raggiungerli.

Questo Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia prepara lo studente a:

01

Riconoscere i principali composti del vino e la loro influenza organolettica

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)

05

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

03

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

06

Sapere come controllare la quantità di ossigeno che aggiungiamo al vino durante i diversi processi di vinificazione e durante l'invecchiamento  
Imparare a evitare l'evoluzione accelerata dei vini



07

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

10

Saper identificare e comprendere le diverse fasi di produzione di una botte

08

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

11

Illustrare gli elementi di differenziazione tra i diversi produttori

09

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

12

Essere consapevoli che la botte non è solo un contributo aromatico, ma anche un elemento di stabilizzazione dei vini

13

Analizzare la composizione del rovere

14

Determinare la differenza tra rovere francese, americano e dell'Europa orientale

15

Esaminare i fenomeni di interazione tra la botte in rovere e il vino

16

Giustificare l'importanza degli ellagitannini



17

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

18

Evitare pratiche scorrette nell'uso degli agenti di ammendamento

19

Promuovere la conoscenza dei microrganismi che alterano il vino e sapere come evitare il loro sviluppo

20

Analizzare i metodi di filtrazione che precedono la stabilizzazione del vino e saper scegliere quello o quelli più appropriati in funzione degli obiettivi da raggiungere



05

# Struttura e contenuti

Questo Esperto Universitario è stato progettato per fornire, in soli 6 mesi, le informazioni più rilevanti sulle tecniche, le procedure e i metodi dell'Analisi Sensoriale in Enologia. I contenuti avanzati saranno integrati da numerosi materiali didattici supplementari, preparati dai migliori specialisti del settore enologico. In questo modo, il professionista otterrà un apprendistato che lo valorizzerà in un'industria del settore turistico che richiede sempre più specialisti nello studio del vino.



“

*Un programma che ti introdurrà  
all'importanza delle botti di rovere  
nell'invecchiamento dei migliori vini”*

## Piano di studi

Questo Esperto Universitario è stato progettato da veri esperti con una vasta esperienza professionale in Enologia. Il programma è composto da 3 moduli in cui gli studenti apprenderanno le conoscenze più aggiornate dell'analisi sensoriale con il massimo rigore scientifico.

Questo corso intensivo di 450 ore permetterà di diventare specialisti delle alterazioni organolettiche dei vini, dell'importanza della botte di rovere nell'invecchiamento dei vini e della fase trascendentale della chiarificazione e stabilizzazione dei vini.

In questo percorso accademico, i professionisti avranno a disposizione gli strumenti pedagogici più innovativi, basati su video riassuntivi di ogni argomento, video dettagliati, letture specializzate e casi di studio. Un insieme di risorse a cui si può accedere in qualsiasi momento della giornata, da un dispositivo elettronico dotato di connessione a Internet.

Inoltre, grazie al sistema *Relearning*, basato sulla ripetizione dei contenuti, gli studenti progrediranno naturalmente attraverso il programma e ridurranno le lunghe ore di studio e di memorizzazione.

Un'occasione unica di avanzate professionali attraverso una specializzazione flessibile. Senza frequenza in aula o orari fissi, lo studente avrà la libertà di distribuire il carico didattico in base alle proprie esigenze e di combinare le responsabilità più impegnative con una formazione di prim'ordine.

Questo Esperto Universitario si svolge nell'arco di 6 mesi ed è suddiviso in 3 moduli:

### Modulo 1

Analisi sensoriale e alterazioni organolettiche dei vini

### Modulo 2

Importanza della botte in rovere nell'invecchiamento del vino

### Modulo 3

Chiarificazione e stabilizzazione dei vini



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

TECH offre la possibilità di sviluppare questo Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia completamente online. Nell'arco dei 6 mesi, 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 formativa  
unica, fondamentale e  
decisiva per potenziare  
il proprio sviluppo  
professionale e fare il  
salto definitivo.*

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

1.1. Composizione chimica del vino. Impatto organolettico	1.2. Procedura per l'analisi sensoriale del vino	1.3. Alterazioni nella fase visiva del vino	1.4. Alterazioni organolettiche dovute alle uve
1.5. Alterazioni dovute ai composti solforati del vino e la relativa riduzione	1.6. Cambiamenti ossidativi nel vino	1.7. Alterazioni dovute ai lieviti	1.8. Alterazioni del vino connesse ai funghi e determinati composti volatili
1.9. Alterazioni del vino da dovuta da batteri lattici	1.10. Alterazioni dovute a batteri acetici		

### Modulo 2. Importanza della botte in rovere nell'invecchiamento del vino

2.1. Importanza del rovere per la fabbricazione delle botti	2.2. Il rovere	2.3. Selezione del legno	2.4. Essiccazione e stagionatura del legno
2.5. Fabbricazione di botti	2.6. Contributi aromatici delle botti di rovere	2.7. Tannino di quercia	2.8. La botte, un recipiente impermeabile e poroso
2.9. Il buon uso delle botti di rovere	2.10. La seconda vita delle botti di rovere		

### Modulo 3. Chiarificazione e stabilizzazione dei vini

3.1. Chiarificazione dei vini rossi	3.2. Chiarificazione dei vini bianchi e rosati	3.3. Filtrazione dei vini	3.4. Stabilizzazione del bitartrato di potassio nel vino
3.5. Stabilizzazione del tartrato di calcio	3.6. Stabilizzazione delle sostanze coloranti nel vino rosso	3.7. Instabilità causata dai metalli	3.8. Stabilizzazione microbiologica del vino
3.9. Prevenzione della crescita e dell'eliminazione dei batteri	3.10. Prevenzione della crescita ed eliminazione di lieviti e muffe		



“

*I numerosi materiali multimediali  
forniti da TECH ti faciliteranno  
l'apprendimento della  
stabilizzazione dei vini"*

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

La diversità dei partecipanti, con diversi profili accademici e di varie nazionalità, costituisce l'approccio multidisciplinare di questo programma.

Anche i professionisti con una comprovata esperienza nel settore Enologico possono accedere a questo Esperto Universitario.





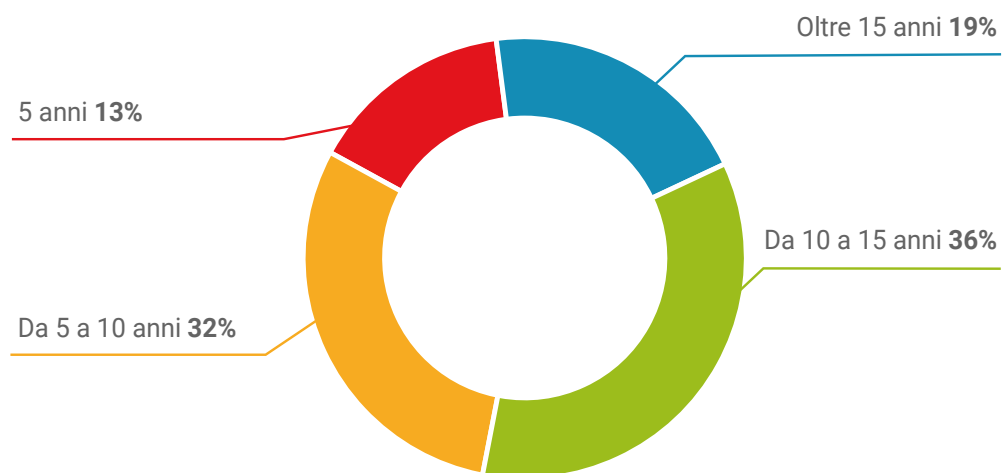
“

*Questo Esperto Universitario amplierà  
le tue frontiere di crescita professionale  
nel mondo dell'enologia e del turismo”*

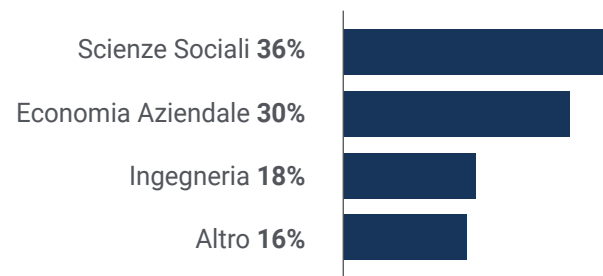
## Età media

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

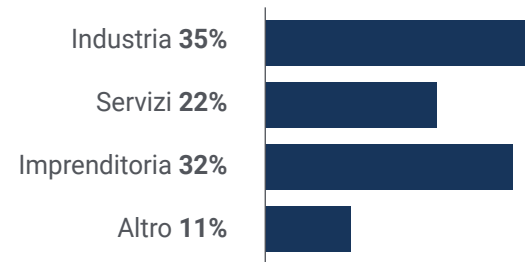
## Anni di esperienza



## Educazione

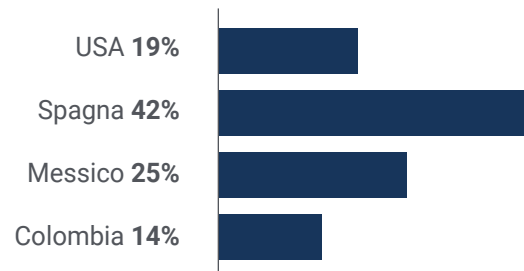


## Profilo accademico



## Distribuzione geografica

---



## Guillermo Pavón

---

Manager di un'azienda enoturistica

*"Questo programma ha dato un plus al mio CV e ha migliorato notevolmente la mia esperienza e il mio rapporto con il settore enoturistico. Una spinta che mi ha portato a gestire un'azienda di ecoturismo, dove offriamo un servizio di qualità, con la degustazione dei migliori vini"*

08

# Direzione del corso

Il team di specialisti che compongono questa specializzazione è stato selezionato da TECH tenendo conto della loro profonda conoscenza della Biologia, dell'Enologia e del settore vitivinicolo. In questo modo, lo studente avrà la garanzia di poter accedere all'apprendimento più avanzato sull'Analisi Sensoriale grazie a veri esperti del settore e a una grande qualità umana.





“

*TECH ha riunito i migliori specialisti in Enologia per farti ottenere l'apprendimento necessario per crescere nel settore enoturistico".*

## 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. Sáez Carretero, Jorge**

- ◆ Responsabile di Viticoltura presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Tecnico della Viticoltura presso Bodegas Fontana
- ◆ 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
- ◆ Accreditati come Consulenti del Registro Ufficiale dei Produttori e degli Operatori di mezzi di difesa fitosanitaria

### **Dott. Carracedo Esguevillas, Daniel**

- ◆ Assistente Enologo presso Viñas del Jaro
- ◆ Responsabile di laboratorio presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente Enologo presso Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ◆ Laureato in Enologia presso l'Università di Valladolid





**Dott.ssa Masa Guerra, Rocío**

- ◆ Enologa presso Bodegas Protos
- ◆ Assistente Enologa presso Bodega Matarromera
- ◆ Responsabile delle uve in entrata presso Bodega Emilio Moro
- ◆ Responsabile della qualità presso BRC ed enologa presso Viñedos Real Rubio
- ◆ Collaboratrice enologa presso Bodega Solar Viejo
- ◆ Responsabile della Cantina e del Vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Collaboratrice enologica e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- ◆ Laurea in Enologia presso la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias di Palencia
- ◆ MBA in Wine Business Management presso la Business School della Camera di Commercio di Valladolid

**Dott.ssa 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
- ◆ Supervisore del Consiglio Superiore della D.O. Ribera del Duero
- ◆ Laurea in Enologia presso l'Università di Valladolid

09

# Impatto sulla tua carriera

Questo titolo accademico è stato progettato per dare agli studenti la spinta professionale di cui hanno bisogno. Per raggiungere questo obiettivo, TECH mette a disposizione il programma più avanzato e un eccellente team di specialisti, che senza dubbio contribuiscono in modo significativo al successo degli studenti, non solo con conoscenze esaustive, ma anche risolvendo eventuali dubbi sul programma. Con tutto ciò, lo studente potrà aspirare a migliori condizioni nel settore enoturistico.





“

*Un programma per promuovere  
professionisti come te, che aspirano  
a dare il 100% nella loro azienda”*

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

Questo Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologica di TECH è un programma intensivo che ti prepara ad affrontare le sfide e le decisioni aziendali nell'ambito 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 confrontarti con i migliori, questo è il posto che fa per te.

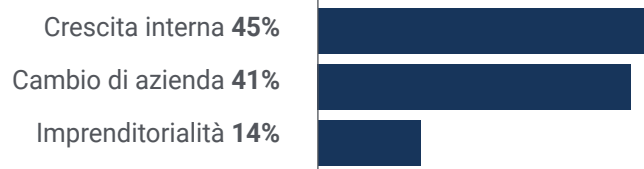
*Diventa un esperto di analisi organolettica e ottieni successo con nuovi progetti turistici.*

*Questa è l'opzione migliore per realizzare le tue aspirazioni nel campo dell'Enologia.*

### Momento del cambiamento



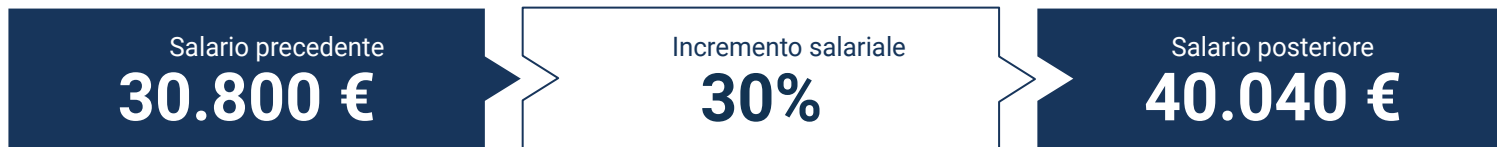
### Tipo di cambiamento



## Miglioramento salariale

---

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



10

# Benefici per la tua azienda

Questo programma cerca di fornire non solo conoscenze al professionista, ma anche nozioni che possono essere trasmesse direttamente alle aziende o ai progetti in cui si imbarca. In questo modo, le aziende hanno a disposizione un capitale umano per il loro sviluppo, in un settore altamente specializzato come quello dell'enoturismo. Innovazione, esperienza e conoscenza andranno di pari passo nella crescita sia delle aziende che dei lavoratori.







“

*Contribuisce con le tue conoscenze  
all'espansione dei tuoi progetti nel  
campo dell'enoturismo nazionale e  
internazionale”*

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.

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 a 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

L'Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Global University.



“

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

Questo **Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato le valutazioni, lo studente riceverà, mediante lettera certificata con ricevuta di ritorno, la corrispondente qualifica di **Esperto Universitario** rilasciata da **TECH Global University**.

Il titolo rilasciato da **TECH Global University** indica la qualifica ottenuta nel corso di Esperto Universitario e soddisfa i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia**

N. Ore Ufficiali: **450**





## Esperto Universitario Analisi Sensoriale in Enologia

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Global University
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

# Esperto Universitario

## Analisi Sensoriale in Enologia

