

Esperto Universitario

Chimica Enologica





Esperto Universitario Chimica Enologica

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » 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.techtitute.com/it/business-school/specializzazione/specializzazione-chimica-enologica

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. 20

06

Metodologia

pag. 26

07

Profilo dei nostri studenti

pag. 34

08

Direzione del corso

pag. 38

09

Impatto sulla tua carriera

pag. 42

10

Benefici per la tua azienda

pag. 46

11

Titolo

pag. 50

01 Benvenuto

Uno dei grandi progressi dell'Enologia moderna è stato quello di promuovere la ricerca microbiologica in questo settore per ottenere una fermentazione adeguata. In questo modo si ottengono migliori qualità aromatiche e gustative, senza alcuna perdita di produzione. Si tratta di un progresso che il professionista deve possedere se vuole attrarre visitatori attraverso aziende o prodotti vinicoli di qualità. Per questo motivo è stata creata questa qualifica 100% online, orientata alle tecniche più sofisticate di analisi dell'uva e del vino, ai progressi della microbiologia enologica e all'importanza delle botti di rovere nell'invecchiamento del vino. Il tutto con contenuti multimediali preparati da veri esperti del settore.



Esperto Universitario in Chimica Enologica
TECH Università Tecnologica



“

Diventa un esperto nel processo di produzione dei migliori vini e offri ai tuoi visitatori un'esperienza enoturistica di prima classe”

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

L'obiettivo principale di questo Esperto Universitario è quello di promuovere il miglioramento professionale degli studenti interessati al settore enologico e turistico. Per questo motivo, questa qualifica fornisce una conoscenza approfondita della chimica come base per la produzione dei migliori vini. Il tutto attraverso un contenuto insegnato da veri specialisti in enologia, che forniranno le informazioni più rigorose, in modo chiaro e semplice.



“

Conosci i contributi aromatici dei vini affinati in botti di rovere grazie alle numerose risorse didattiche multimediali di questo programma”

TECH fa suoi gli obiettivi dei suoi studenti.

Lavoriamo insieme per raggiungerli.

L'Esperto Universitario in **Chimica Enologica** prepara lo studente a:

01

Fornire la più ampia gamma di conoscenze sulla viticoltura

02

Illustrare agli studenti l'importanza della viticoltura per la produzione di grandi vini

03

Inculcare la necessità di una tutela 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

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

08

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

11

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

09

Rendere lo studente un esperto nella produzione di vini rossi

12

Generare conoscenze specialistiche sulla spedizione: preparazione dei vini per il consumo

13

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

14

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

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

17

Presentare l'importanza della tostatura delle botti

18

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

05

Struttura e contenuti

Questo Esperto Universitario è stato progettato per offrire ai professionisti del settore turistico la conoscenza più esaustiva dei processi chimici che influenzano il sapore, l'aroma, la struttura e il colore dei migliori vini. A tal fine, ha un programma avanzato, preparato da specialisti del settore che forniscono un approccio semplice ai concetti chimici più complessi.



“

In soli 6 mesi potrai entrare nell'entusiasmante mondo dell'Ecologia microbica durante la vinificazione”

Piano di studi

Questo Esperto Universitario offre agli studenti un approccio teorico e pratico alla Chimica Enologica basato su risorse didattiche innovative, sviluppate da un team con una comprovata esperienza nel settore.

In questo modo, il professionista imparerà a conoscere i composti dell'uva e del vino, le tecniche più avanzate attualmente utilizzate, nonché la microbiologia enologica e il suo contributo alla grande varietà di aromi e sapori dei diversi tipi di vino.

Inoltre, grazie a numerosi materiali didattici aggiuntivi, come video riassuntivi di ogni argomento, video dettagliati, letture specializzate o casi di studio, lo studente potrà approfondire i vini affinati in botti di rovere.

Tutto questo apprendimento è perfettamente compatibile con il resto degli impegni. Agli studenti basta un dispositivo elettronico (cellulare, tablet o computer) per accedere ai contenuti più avanzati in qualsiasi momento della giornata.

In questo modo, senza frequenza o lezioni con orari fissi, gli studenti potranno migliorare le proprie aspirazioni professionali grazie a un Esperto Universitario unico nel panorama accademico.

Questo Esperto Universitario ha una durata di 6 mesi e si divide in 3 moduli:

Modulo 1

Composti dell'Uva e del Vino. Tecniche Analitiche

Modulo 2

Microbiologia enologica

Modulo 3

Importanza della botte di rovere nell'invecchiamento dei vini



Dove, quando e come si svolge?

TECH offre la possibilità di svolgere questo Esperto Universitario in Chimica Enologica in modalità 100% 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 educativa
unica, chiave e decisiva
per potenziare la tua
crescita professionale e
dare una svolta definitiva.*

Modulo 1. Composti dell'Uva e del Vino. Tecniche Analitiche

1.1. Componenti dell'uva e loro distribuzione nel grappolo.	1.2. Composizione chimica del mosto e del vino.	1.3. Acidi organici	1.4. Polifenoli
1.5. Zuccheri	1.6. Composti azotati	1.7. Aromi e altri composti volatili	1.9. Analisi enologica classica
		1.8. Enzimi	
1.10. Analisi enologica avanzata			

Modulo 2. Microbiologia enologica

2.1. I lieviti	2.2. Batteri lattici	2.3. Batteri dell'acido acetico	2.4. Funghi e altri microrganismi
2.5. Ecologia microbica durante la vinificazione	2.6. Importanza della fermentazione malolattica (mfl)	2.7. Alterazioni del vino	2.8. Controllo della crescita dei microrganismi
2.9. Purificazione e disinfezione biologica in cantina	2.10. Analisi microbiologica del vino		

Modulo 3. Importanza della Botte di Rovere nell'Invecchiamento del Vino

3.1. Importanza del rovere per la fabbricazione delle botti	3.2. Il rovere	3.3. Selezione del legno	3.4. Essiccazione e stagionatura del legno
3.5. Fabbricazione di botti	3.6. Contributi aromatici delle botti di rovere	3.7. Tannino di quercia	3.8. La botte, un recipiente impermeabile e poroso
3.9. Il buon uso delle botti di rovere	3.10. La seconda vita delle botti in rovere		



“

Approfondisci le fermentazioni speciali per ottenere i vini più pregiati grazie a questa qualifica universitaria”

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

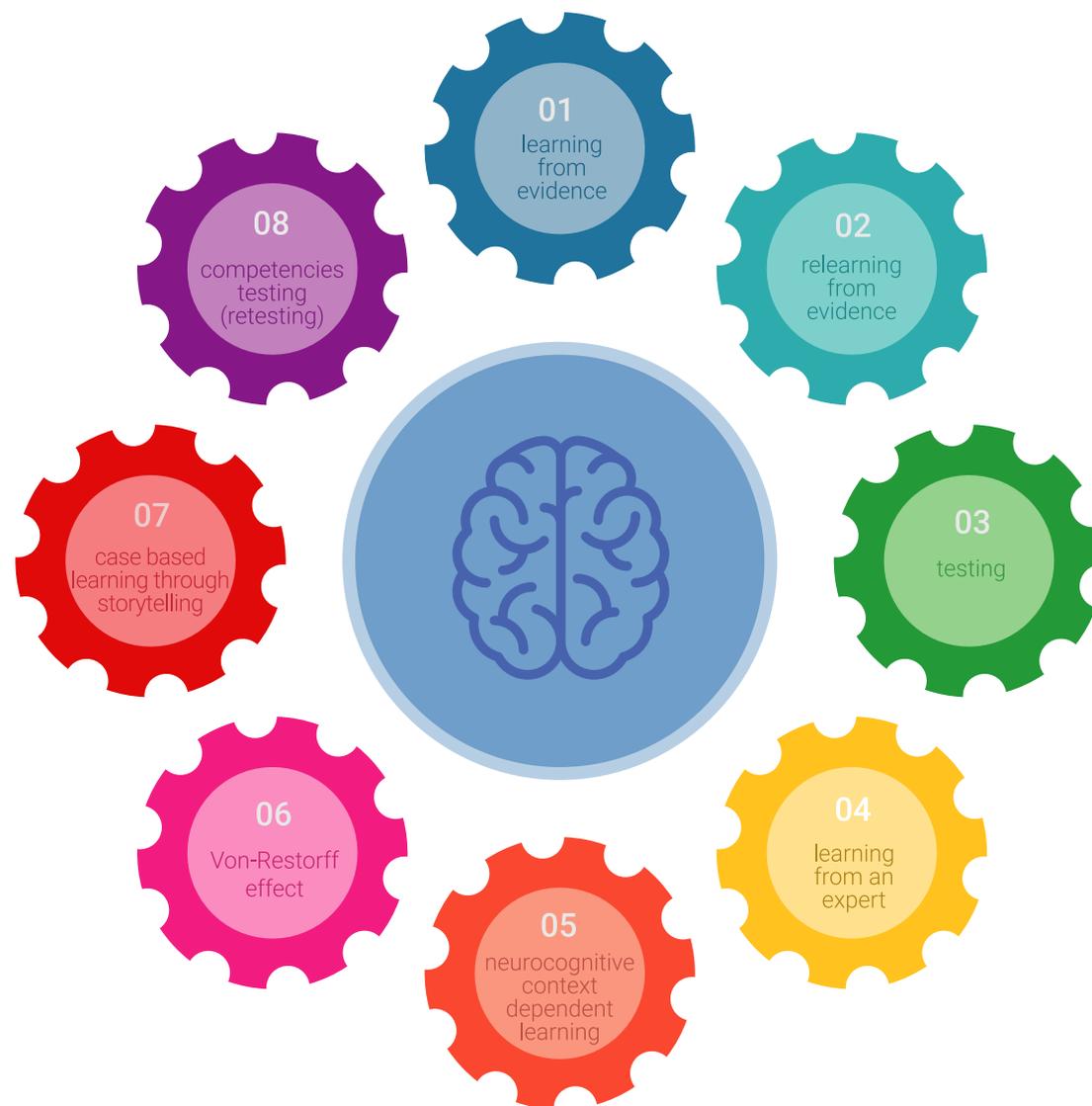
TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina diversi elementi didattici in ogni lezione.

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.

Inoltre, possono studiare questo Esperto Universitario anche quei professionisti che, essendo laureati in qualsiasi settore, hanno esperienza lavorativa nel campo dell'Enologia.





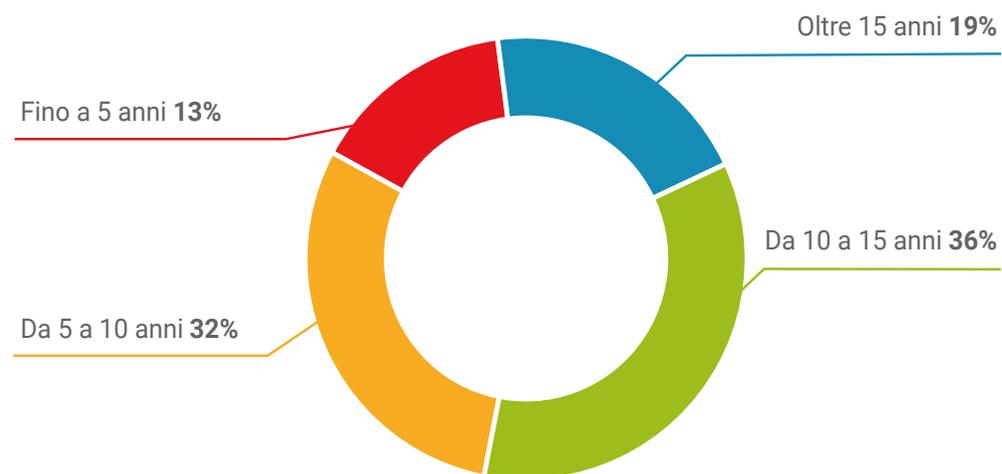
“

Diventerai uno specialista delle problematiche legate ai diversi tipi di vino e alle loro deviazioni nel processo di vinificazione”

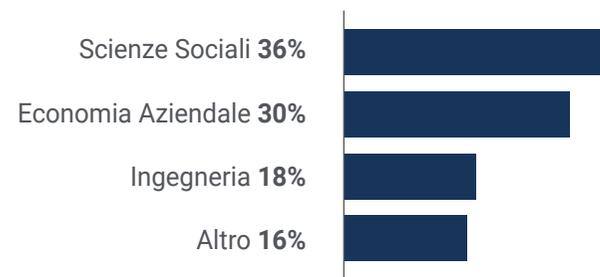
Età media

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

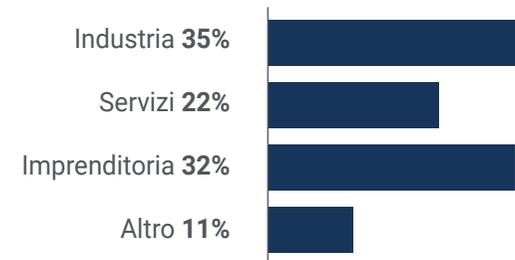
Anni di esperienza



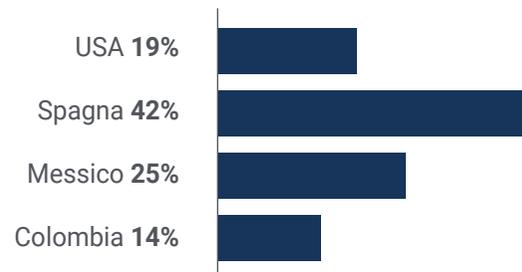
Educazione



Profilo accademico



Distribuzione geografica



Lucia Riquelme

Direttrice di cantina

"Questo programma mi ha permesso di comprendere molto meglio il turismo del vino e di rafforzare il mio progetto imprenditoriale. Ho avuto la fortuna di poter contare sui migliori esperti del settore e di acquisire l'apprendimento necessario per poter aggiungere valore ai prodotti vinicoli come attrazione turistica"

08

Direzione del corso

Il personale direttivo e docente di questa specializzazione universitaria è composto da eccellenti biologi e agronomi con una lunga esperienza nel settore vitivinicolo. In questo modo, gli studenti che si immergeranno in questo programma avranno la garanzia di ottenere le informazioni più aggiornate e con il massimo rigore scientifico. Tutto ciò consentirà loro di compiere passi decisi nella loro carriera professionale e di progredire grazie a un settore in piena espansione.





“

Acquisirai un apprendimento avanzato e un'utilità pratica grazie agli eccellenti specialisti del settore vitivinicolo che insegnano questo programma”

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 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 Prodereg
- ♦ 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

Dott.ssa Arranz Núñez, Beatriz

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

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 enologa presso Viñedos Real Rubio
- ♦ Assistente alla Vinificazione presso la Bodega Solar Viejo
- ♦ Responsabile della Cantina e del Vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Assistente Enologa e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- ♦ Laurea in Enologia presso la Scuola di Ingegneria Agraria di Palencia
- ♦ MBA in Gestione Aziendale Vinicola presso la Scuola di Business della Camera di Commercio di Valladolid

09

Impatto sulla tua carriera

Questo Esperto universitario è una potente risorsa accademica per coloro che desiderano progredire nel settore del vino e orientarlo verso il mondo del turismo. Un duplice aspetto che favorirà la creazione di nuovi progetti con solide conoscenze o la proiezione in aziende del settore vinicolo. Un vero e proprio impegno verso questo prodotto come ulteriore fattore di attrazione di nuovi turisti e consumatori.





“

Avanza nella tua carriera con un'opzione accademica compatibile con le responsabilità più impegnative”

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

Questo Esperto Universitario in Chimica 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.

Con questo programma sarai in grado di ascendere a posizioni di responsabilità nel settore dell'enoturismo.

Diventa un esperto di fermentazione e alterazioni del vino e contribuisce con le tue conoscenze al settore turistico.

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

In un settore così specializzato come quello dell'enoturismo, è essenziale che gli esperti abbiano una doppia conoscenza: enologica e turistica. Una dualità che favorirà senza dubbio le aziende che dispongono di professionisti che intraprendono questo percorso di studi con l'obiettivo di apportare il massimo delle conoscenze alle loro entità. Un'opportunità unica per trasformare l'apprendimento avanzato nella forza trainante per promuovere e guidare i progetti enoturistici più innovativi.





“

Dai un impulso alla tua carriera professionale e a quella della tua azienda con un'opzione accademica unica nel panorama universitario”

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

01

Crescita del talento e del capitale intellettuale

Il professionista introdurrà nell'azienda nuovi concetti, strategie e prospettive che possono dar vita a 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 gli apre nuove vie di crescita professionale all'interno della 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 svilupparne di nuovi nell'ambito di R&S o del Business Development della sua azienda.

06

Aumento della competitività

Questo Esperto Universitario fornirà ai professionisti le competenze necessarie ad affrontare nuove sfide e far crescere la propria azienda.

11 Titolo

L'Esperto Universitario in Chimica Enologica garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Esperto Universitario in Chimica Enologica** 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 **Esperto Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

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

Titolo: **Esperto Universitario in Chimica Enologica**

N° Ore Ufficiali: **450 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.



Esperto Universitario Chimica Enologica

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

Esperto Universitario

Chimica Enologica

