

Esperto Universitario

Produzione di Vini





Esperto Universitario Produzione di Vini

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Global University
- » Accreditamento: 24 ECTS
- » 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-produzione-vini

Indice

01

Benvenuto

pag. 4

02

Perché studiare in TECH?

pag. 6

03

Perché scegliere il nostro programma?

pag. 10

04

Obiettivi

pag. 14

05

Struttura e contenuti

pag. 18

06

Metodologia

pag. 24

07

Profilo dei nostri studenti

pag. 32

08

Direzione del corso

pag. 36

09

Impatto sulla tua carriera

pag. 42

10

Benefici per la tua azienda

pag. 46

11

Titolo

pag. 50

01 Benvenuto

La viticoltura biologica, la ricerca di nuovi vitigni, i vini rosati dal profilo complesso e il consolidamento dell'enoturismo segnano il futuro del settore turistico ed enologico. In questo contesto, è essenziale che i professionisti del turismo apprendano i concetti più approfonditi su come produrre i migliori vini bianchi, rossi, liquorosi e spumanti. Questa qualifica fornisce le conoscenze più approfondite sulla vinificazione, sulle principali aree di produzione, sulla degustazione e sulla presentazione al consumatore. Un programma in formato 100% online, tenuto da veri esperti enologi, che porterà gli studenti a prosperare in questo settore, promuovendo progetti innovativi.



Esperto Universitario in Produzione di Vini
TECH Global University



“

Questo Esperto Universitario ti permetterà di diventare uno dei migliori specialisti nella produzione dei vini più pregiati”

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 Esperto Universitario è stato progettato per fornire le conoscenze più avanzate e rigorose sull'Enologia in soli 6 mesi. Un apprendimento intensivo e allo stesso tempo proficuo per la progressione professionale nel mondo dell'enoturismo. L'innovativo materiale didattico offerto da TECH, così come il personale docente che lo integra, sarà responsabile del successo che gli studenti otterranno con questa qualifica.



“

Approfondisci delle numerose varietà di vini spumanti e delle normative vigenti che li regolano a livello mondiale”

TECH fa suoi gli obiettivi dei suoi studenti.

Lavoriamo insieme per raggiungerli.

L'Esperto Universitario in Produzione di Vini prepara lo studente a:

01

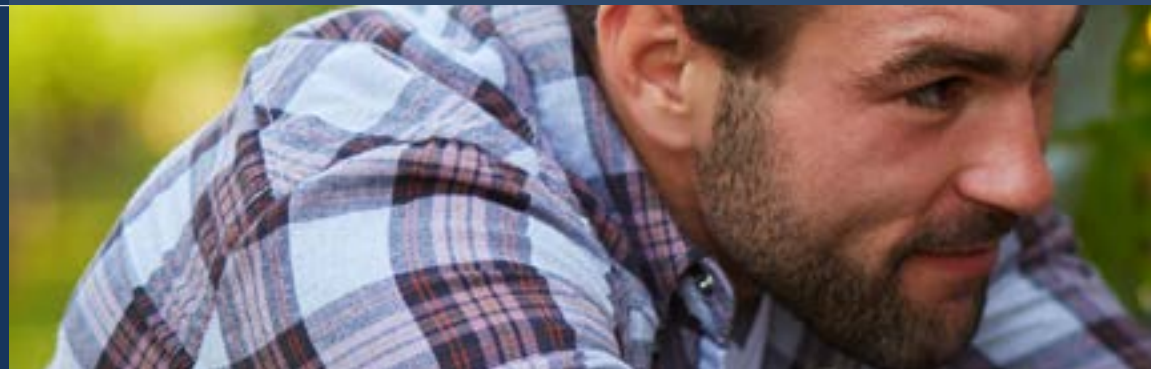
Approfondire le caratteristiche di differenziazione dei processi di vinificazione dei vini bianchi

04

Sottolineare l'importanza della cura del vigneto nella vinificazione

02

Sviluppare le conoscenze enologiche che consentiranno di prendere le decisioni migliori nelle diverse fasi del vino bianco scelto



03

Trasferire con rispetto l'espressione di una varietà o di un terroir al vino

05

Determinare i processi di pulizia dei vini bianchi

06

Stabilire le nuove tendenze nella vinificazione in bianco

08

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



09

Distinguere le varietà con potenziale per la produzione di vini spumanti

07

Ampliare la conoscenza delle peculiarità delle diverse varietà di uve rosse

10

Valutare l'impatto qualitativo del vigneto sul vino

11

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

12

Sviluppare le competenze tecniche nella produzione che consentano di prendere le migliori decisioni nelle diverse fasi dello spumante

13

Valutare le migliori possibilità qualitative derivate dalle diverse tecniche

14

Conoscere i processi tecnologici



15

Scoprire le nuove tendenze dei vini spumanti

16

Approfondire la conoscenza della categoriadi vini speciali

18

Presentare ciascuno dei diversi vini e la relativa zona di provenienza

19

Incoraggiare l'interesse dello studente a identificare ogni vino diverso

17

Determinare ciascuna delle tipologie e la classificazione dei vini che la compongono

20

Dimostrare che la profonda conoscenza dei vini speciali in questo caso ci porta a stabilire un legame culturale e patrimoniale



05

Struttura e contenuti

Questa qualifica universitaria fornisce agli studenti la formazione più avanzata e aggiornata nel campo dell'enologia. Per promuovere questa conoscenza intensiva, questa istituzione accademica mette a disposizione risorse multimediali innovative che vi permetteranno di intraprendere un percorso accademico molto più dinamico sulla produzione di vini bianchi, rosati, rossi, spumanti e dolci. Un insieme di materie insegnate dai migliori specialisti dell'Enologia di oggi.



“

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

Piano di studi

Il programma di studi di questo Esperto Universitario è strutturato in modo tale che il professionista sarà in grado di acquisire una conoscenza intensiva di tutti i tipi di vino esistenti e della loro produzione.

Una conoscenza approfondita che è stata sviluppata da un team di specialisti nel campo dell'Enologia e della Viticoltura. Senza dubbio, un'opportunità unica per addentrarsi in un settore in piena espansione attraverso un contenuto che approfondirà le principali varietà di uve esistenti, i metodi di maturazione, la vendemmia e la presentazione finale al consumatore.

Un intero percorso accademico della durata di 6 mesi, in cui gli studenti avranno a disposizione video riassuntivi di ogni argomento, video di approfondimento, letture specialistiche e casi di studio accessibili in qualsiasi momento della giornata, da un dispositivo elettronico dotato di connessione internet.

Inoltre, grazie al metodo *Relearning*, basato sulla reiterazione dei contenuti, il professionista potrà ridurre le lunghe ore di studio e consolidare i concetti appena acquisiti.

Un'opportunità unica per fare carriera nel settore dell'enoturismo grazie a un Esperto Universitario flessibile. Senza frequenza in aula o orari fissi, gli studenti potranno studiare questa qualifica di prim'ordine senza trascurare altri ambiti della loro vita quotidiana. Senza dubbio, un'opportunità irripetibile per progredire con un'opzione accademica senza pari nel panorama attuale e con i migliori esperti del settore enologico.

Questo Esperto Universitario si svolge nell'arco di 6 mesi ed è suddiviso in 4 moduli:

Modulo 1

Vinificazione dei Vini Bianchi e Rosati

Modulo 2

Vinificazione dei Vini Rossi

Modulo 3

Vinificazione dei Vini Spumanti

Modulo 4

Vinificazione di Vini Liquorosi, Dolci Naturali, a Muffa Nobile e Velati



Dove, quando e come si svolge?

TECH offre la possibilità di svolgere questo Esperto Universitario in Produzione di Vini 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. Vinificazione dei Vini Bianchi e Rosati

| | | | |
|--|---|--|--|
| 1.1. Varietà di uve bianche e stili dei vini | 1.2. Parametri di maturazione delle uve bianche | 1.3. Ricezione delle uve bianche | 1.4. Azioni di prefermentazione |
| 1.5. Fermentazione alcolica dei vini bianchi | 1.6. Controllo della temperatura | 1.7. Altre fermentazioni e invecchiamento dei vini bianchi | 1.8. Processi di affinamento, stabilizzazione e filtrazione dei vini bianchi |
| 1.9. Imbottigliamento | 1.10. Fermentazioni speciali | | |

Modulo 2. Vinificazione dei Vini Rossi

| | | | |
|--|---|------------------------------------|--|
| 2.1. Varietà di uve rosse | 2.2. Parametri di maturazione delle uve rosse | 2.3. Ricezione delle uve rosse | 2.4. Fermentazione alcolica dei vini rossi |
| 2.5. Fine della fermentazione alcolica | 2.6. Fermentazione malolattica | 2.7. Invecchiamento dei vini rossi | 2.8. Imbottigliamento dei vini rossi |
| 2.9. Processi di invecchiamento in bottiglia | 2.10. Fermentazioni speciali | | |

Modulo 3. Vinificazione dei Vini Spumanti

| | | | |
|--|---|---|--|
| 3.1. Vini spumanti: definizione, tipologia e normativa | 3.2. Varietà, maturazione e vendemmia | 3.3. Ricevimento, pressatura e produzione della cuvée | 3.4. Metodi di produzione e la bollicina |
| 3.5. Metodo tradizionale | 3.6. Metodo charmat, gran bass o in autoclave | 3.7. Fermentazioni ancestrali | 3.8. Gassificazione dei vini |
| 3.9. Zone di produzione globale. Metodi di produzione | 3.10. Spedizione e degustazione | | |

Modulo 4. Vinificazione di Vini Liquorosi, Dolci Naturali, a Muffa Nobile e Velati

| | | | |
|--|---|--|---|
| 4.1. Vini liquorosi: Classificazione. Varietà e zone di produzione | 4.2. Vinificazione dei vini liquorosi: vini fortificati. Parametri di maturazione delle uve | 4.3. Vinificazione dei vini liquorosi: vini fortificati. Processi di vinificazione: fortificazione | 4.4. Vinificazione dei vini liquorosi: vini fortificati. Vinificazione dei vini liquorosi: invecchiamento |
| 4.5. Vini da velo: varietà e zone di produzione | 4.6. Vini dolci naturali: varietà e zone di produzione | 4.7. Vini dolci naturali: parametri di maturazione dell'uva | 4.8. Vini dolci naturali: processi di produzione |
| 4.9. Altri vini dolci: vini dolci naturalmente La muffa nobile | 4.10. Altri vini dolci: vini naturalmente dolci: vini di vendemmia tardiva | | |



Questo programma ti permetterà di conoscere i principali metodi e le tecniche di produzione del vino nel mondo”

06

Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: il Relearning.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il New England Journal of Medicine.





“

Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

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

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

“

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



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



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

Un metodo di apprendimento innovativo e differente

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

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

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

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

Metodologia Relearning

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

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

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

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

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





Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico. Con questa metodologia abbiamo formato oltre 650.000 laureati con un successo senza precedenti, in ambiti molto diversi come la biochimica, la genetica, la chirurgia, il diritto internazionale, le competenze manageriali, le scienze sportive, la filosofia, il diritto, l'ingegneria, il giornalismo, la storia, i mercati e gli strumenti finanziari. Tutto questo in un ambiente molto esigente, con un corpo di studenti universitari con un alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione che punta direttamente al successo.

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

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

Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



Materiale 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 Diplomatici, 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.





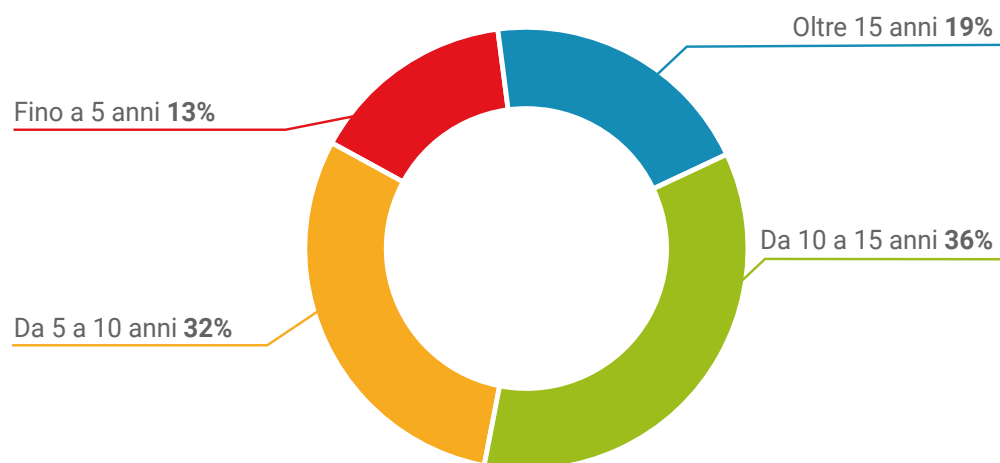
“

*Aumenta le tue opportunità professionali
con una qualifica che ti apre le porte del
settore enoturistico”*

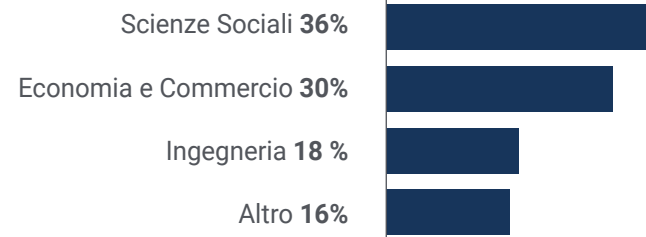
Età media

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

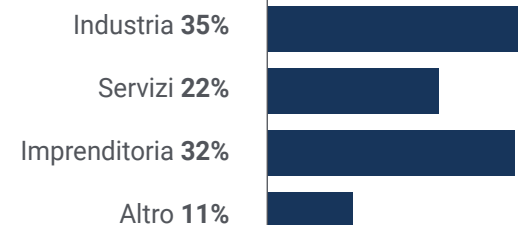
Anni di esperienza



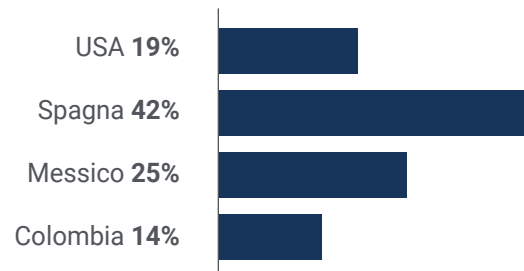
Educazione



Profilo accademico



Distribuzione geografica



Enrique Gutiérrez

Responsabile di Cantina e Museo del Vino

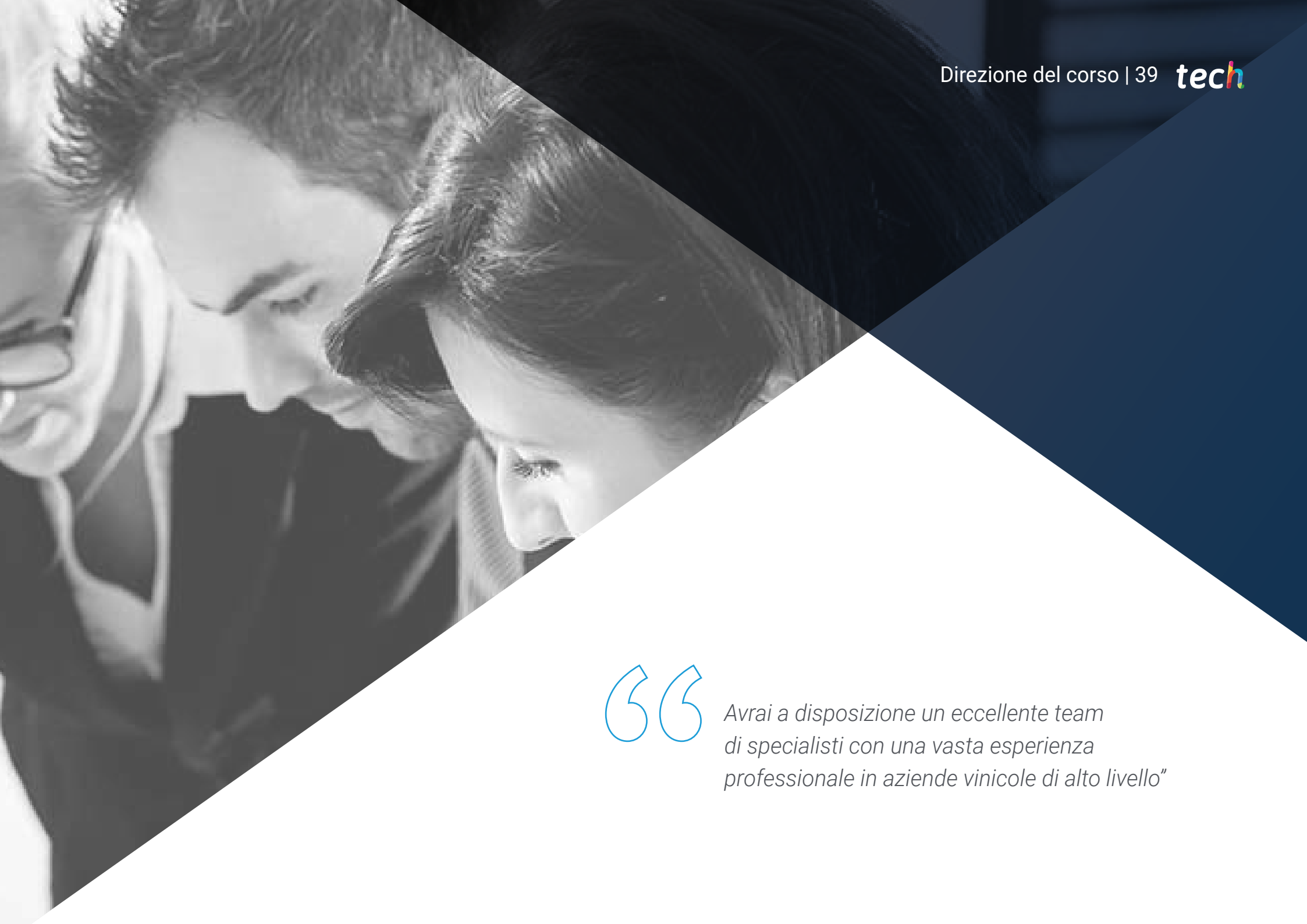
"Questa specializzazione mi ha permesso di tenermi aggiornato sui principali processi di vinificazione. Mi ha aiutato a forgiare una conoscenza essenziale per prosperare nell'industria del vino. Il mio successo è arrivato subito dopo aver completato questo programma e ho potuto gestire un'azienda vinicola con delle garanzie"

08

Direzione del corso

Il professionista che si iscrive a questo corso avrà a disposizione un eccellente personale docente con una vasta esperienza nel mondo dell'Enologia. In questo modo, gli studenti avranno accesso a informazioni di prim'ordine sulle diverse varietà di uve per la produzione dei vini più eccellenti nelle principali destinazioni turistiche del mondo.





“

Avrai a disposizione un eccellente team di specialisti con una vasta esperienza professionale in aziende vinicole di alto livello”

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 di Bodegas Cepa 21
- ◆ Tecnico Amministrativo presso Bodegas Convento San Francisco
- ◆ Laurea in Amministrazione e Direzione Aziendale presso l'Università di Valladolid
- ◆ Master in Gestione Finanziaria presso l'ESIC
- ◆ Coach esecutivo presso l'ICF
- ◆ Programma di Immersione Digitale per i CEOS (ICEX)
- ◆ Programma di Sviluppo Manageriale dell'IESE

Personale docente

Dott.ssa Martínez Corrales, Alba

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

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 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.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 Scuola di Ingegneria Agraria di Palencia
- ◆ MBA in Gestione Aziendale Vinicola presso la Scuola di Business della Camera di Commercio di Valladolid

Dott.ssa Molina González, Silvia

- ◆ Responsabile operativa presso Bodegas Cepa 21
- ◆ 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



Cogli l'opportunità di conoscere gli ultimi progressi in questo campo per applicarli alla tua pratica quotidiana”

09

Impatto sulla tua carriera

Questo programma professionale permetterà al professionista di assimilare i concetti indispensabili per poter lavorare con successo nel settore dell'enoturismo. La padronanza dei diversi processi di vinificazione della varietà di vini esistenti è fondamentale per svilupparsi in un settore che sostiene la squisitezza in tutti i sensi. Senza dubbio, un momento ideale per ampliare le conoscenze e le frontiere professionali.



“

*Aumenta le tue aspirazioni professionali
e avventurati in grandi progetti nel settore
dell'enoturismo”*

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

L'Esperto Universitario in Produzione di Vini di TECH è un programma intensivo che ti prepara ad affrontare le sfide e le decisioni aziendali nell'ambito 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.

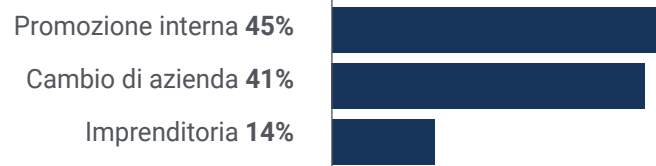
Raggiungi nuove quote professionali nel settore enoturistico grazie a TECH.

Potrai ampliare il tuo ventaglio di possibilità grazie a un Esperto Universitario progettato da veri specialisti dell'Enologia.

Momento del cambiamento

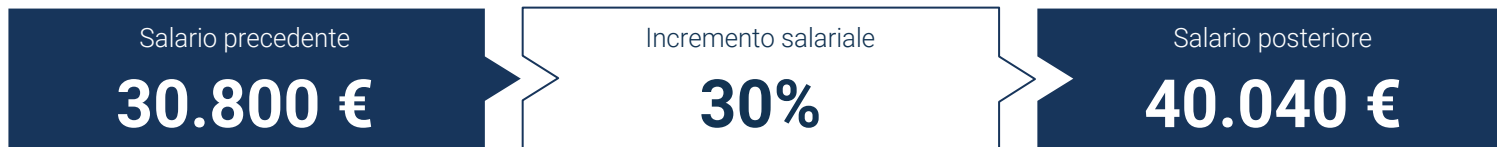


Tipo di cambiamento



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 Esperto Universitario è stato creato con l'intento di fornire preziose conoscenze al professionista e all'azienda in cui lavora. Le conoscenze acquisite permetteranno senza dubbio di prendere le giuste decisioni in merito all'inserimento di prodotti vinicoli o alla promozione di determinati progetti in base alle proprietà o alle regioni di produzione. Una combinazione perfetta per favorire la promozione di progetti enoturistici e ampliare le prospettive di business.





“

Contribuisce a migliorare le decisioni della tua azienda nella scelta dei vini più selezionati e nella loro presentazione ai consumatori”

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 Produzione di Vini 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 Produzione di Vini** rilasciato da **TECH Global University**, la più grande università digitale del mondo.

TECH Global University è un'Università Ufficiale Europea riconosciuta pubblicamente dal Governo di Andorra ([bollettino ufficiale](#)). Andorra fa parte dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore (EHEA) dal 2003. L'EHEA è un'iniziativa promossa dall'Unione Europea che mira a organizzare il quadro formativo internazionale e ad armonizzare i sistemi di istruzione superiore dei Paesi membri di questo spazio. Il progetto promuove valori comuni, l'implementazione di strumenti congiunti e il rafforzamento dei meccanismi di garanzia della qualità per migliorare la collaborazione e la mobilità tra studenti, ricercatori e accademici.

Questo titolo privato di **TECH Global University** è un programma europeo di formazione continua e aggiornamento professionale che garantisce l'acquisizione di competenze nella propria area di conoscenza, conferendo allo studente che supera il programma un elevato valore curricolare.

Titolo: **Esperto Universitario in Produzione di Vini**

ECTS: **24**

N. Ore Ufficiali: **600**





Esperto Universitario Produzione di Vini

- » Modalità: **online**
- » Durata: **6 mesi**
- » Titolo: **TECH Global University**
- » Accredimento: **24 ECTS**
- » Dedizione: **16 ore/settimana**
- » Orario: **a tua scelta**
- » Esami: **online**

Esperto Universitario

Produzione di Vini

