

Corso Universitario

Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini





Corso Universitario

Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini

- » Modalità: **online**
- » Durata: **6 settimane**
- » Titolo: **TECH Università
Tecnologica**
- » Orario: **a tua scelta**
- » Esami: **online**

Accesso al sito web: www.techitute.com/it/ingegneria/corso-universitario/degustazione-identificazione-difetti-vini

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 16

05

Metodologia

pag. 20

06

Titolo

pag. 28

01

Presentazione

Il vino è considerato molto più di un prodotto commercializzato, l'attività generata da questa bevanda ha dato origine a competizioni mondiali in cui i produttori di vino di tutto il mondo si contendono il primo posto. La prestigiosa rivista americana *Wine Spectator* è uno dei media più influenti del settore e ogni anno sceglie i 100 vini con la più alta qualità. Il loro riconoscimento risveglia l'interesse dei degustatori e degli amanti del vino in generale, per cui ottenere un buon risultato migliora esponenzialmente la traiettoria delle aziende e, quindi, i loro profitti. Per ottenere questo risultato, è necessario disporre di specialisti aggiornati sulle chiavi della degustazione del vino. Per questo motivo, TECH ha sviluppato un programma al 100% che approfondisce l'analisi sensoriale e le alterazioni organolettiche dei vini in modo semplice e diretto. Un titolo approvato da esperti del settore che si adatta alle esigenze personali e professionali degli studenti.



“

I lieviti sono presenti nel frutto della vite. Scopri, con questo Corso Universitario, come bilanciare i loro livelli nella fermentazione e padroneggiare la loro composizione chimica nella sua interezza”

Nella classifica dei migliori vini del mondo, i vini francesi e italiani sono i prodotti di punta. Tuttavia, la Spagna ha aziende vinicole di fama mondiale. Per far parte di questo conglomerato di aziende, è essenziale che le organizzazioni dispongano di professionisti altamente qualificati che si concentrino sul miglioramento del prodotto, dalle tecniche dei processi produttivi, agli strumenti e alla qualità finale del prodotto. Questa realtà è ciò che ha provocato l'interesse degli specialisti a ottenere conoscenze sugli ultimi progressi in questo campo, come l'intervento con i droni nei campi di sfruttamento.

Per questo motivo, TECH ha progettato un titolo rivolto a Ingegneri e ad altri professionisti interessati all'analisi sensoriale e alle alterazioni organolettiche dei vini. Seguendo questo programma, gli studenti saranno in grado di valutare visivamente, olfattivamente e gustativamente tutti i tipi di vini e di prevenire la creazione di odori di solforosa o di riduzione, oltre a promuovere l'uso di metodi di conservazione ecologici e anallergici, cercando di ridurre le dosi di anidride solforosa nei vini. Tutto questo per ottimizzare la soddisfazione del consumatore finale.

TECH realizza una preparazione esaustiva agli alunni in sole 6 settimane. Grazie all'incorporazione di molteplici strumenti pedagogici che snelliscono e velocizzano il processo accademico. Il processo di apprendimento è al 100% online per facilitare lo studio e consentire di adattare il ritmo di studio alle esigenze personali e professionali degli specialisti iscritti. In questo modo, essi saranno in grado di combinare il Corso Universitario con le altre attività della loro vita quotidiana. Inoltre, TECH si avvale di un team di docenti esperti nell'area del vino per garantire la corretta istruzione degli studenti.

Questo **Corso Universitario in Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti innovazione in Ingegneria Enologia e Viticoltura
- ◆ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Particolare enfasi speciale sulle metodologie innovative
- ◆ Lezioni teoriche, domande all'esperto, forum di discussione su temi controversi e lavoro di riflessione individuale
- ◆ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile provvisto da una connessione internet



Distinguiti dagli altri Ingegneri formandoti in un mercato in forte espansione che richiede specialisti altamente qualificati"

“

Non hai ancora imparato a conoscere le alterazioni dovute ai composti solforati nel vino e la loro riduzione? Partecipa all'evoluzione della vinificazione, grazie alle conoscenze teoriche e pratiche offerte da TECH"

Il programma comprende, professionisti del settore che apportano l'esperienza del loro lavoro a questo corso, oltre a specialisti riconosciuti provenienti da aziende leader e università prestigiose.

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento coinvolgente e localizzato, ovvero inserito in un contesto reale.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale lo specialista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un sistema innovativo di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.

Con questo programma apprenderai tutte le chiavi per la conservazione e il servizio di diversi tipi di vino, come la decantazione e l'aerazione, in modo da migliorare le tue capacità di degustazione.

Ti manca solo un clic per entrare nel mondo della degustazione e del riconoscimento dell'instabilità dei vini, ci stai?.



02

Obiettivi

L'obiettivo principale di questo Corso Universitario in Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini è quello di istruire gli studenti affinché siano in grado di identificare le alterazioni del vino. L'obiettivo è che, seguendo questo programma, lo specialista sia in grado di conoscere alla perfezione i componenti chimici del prodotto e sia in grado di risolvere le complicazioni che sorgono nel processo di vinificazione in questo settore. Inoltre, il programma di TECH include numerosi strumenti pedagogici che permetteranno agli studenti di studiare in modo rapido e semplice, così da poter combinare il titolo con il resto delle loro attività di vita.



“

Raggiungi i tuoi obiettivi in modo semplice e diretto con un titolo di studio che non ti limiterà nel resto della tua vita personale e professionale"



Obiettivi generali

- ◆ Fornire la più ampia gamma di conoscenze sulla viticoltura
- ◆ Scoprire l'importanza della viticoltura per la produzione di grandi vini
- ◆ Promuovere la necessità di una protezione dell'ambiente basata sulla sostenibilità
- ◆ Dimostrare l'importanza enologica di questi composti sia nelle fasi di vinificazione che nel prodotto finale
- ◆ Esaminare i microrganismi associati al processo di vinificazione, le loro esigenze nutrizionali, le proprietà benefiche o dannose che possono apportare al vino
- ◆ Fornire conoscenze per la produzione di vini bianchi
- ◆ Determinare l'ampia gamma di possibilità esistenti per scegliere i processi più appropriati per un determinato terroir, varietà di uva e stile di vino
- ◆ Sviluppare al massimo lo stato dell'arte dell'enologia in modo che lo studente possa produrre vini bianchi di altissima qualità
- ◆ Trasformare lo studente in un esperto nella produzione di vini rossi
- ◆ Determinare le varietà utilizzate o con potenziale nella vinificazione di vini spumanti
- ◆ Esaminare gli elementi viticoli che hanno un impatto sul processo di produzione
- ◆ Generare conoscenze specialistiche sulla Spedizione: Preparazione dei vini per il consumo
- ◆ Stabilire l'importanza della vinificazione per questo gruppo di grandi vini
- ◆ Sostenere la necessità di proteggere questi tesori del patrimonio come parte della nostra cultura
- ◆ Ampliare le conoscenze sull'affinamento e sull'eliminazione dei diversi componenti che possono deteriorare il vino
- ◆ Ampliare le conoscenze sulla fabbricazione delle botti
- ◆ Presentare l'importanza della tostatura delle botti
- ◆ Approfondire il analisi sensoriale del vino. Aspetti da valutare e modalità di svolgimento
- ◆ Identificare le alterazioni organolettiche del vino





Obiettivi specifici

- ◆ Riconoscere i principali composti del vino e riconoscere la loro influenza
- ◆ Saper valutare a livello visivo, olfattivo e gustativo tutti i tipi di vini (secchi, dolci, spumanti)
- ◆ Determinare la temperatura di conservazione e di servizio di un vino, nonché l'opportunità o meno di decantazione dello stesso
- ◆ Evitare la produzione di vini dal sapore erbaceo, determinando il momento ottimale per la raccolta ed eliminando i composti verdi dal grappolo
- ◆ Esaminare le alterazioni fisico-chimiche dei vini, la loro origine e la loro prevenzione
- ◆ Saper controllare quanto ossigeno incorporiamo nel vino durante i diversi processi di elaborazione e durante l'invecchiamento. Imparare come evitare l'evoluzione accelerata dei vini
- ◆ Prevenire la creazione di odori solforati o di riduzione, alcuni dei quali formati durante la permanenza del vino in bottiglia
- ◆ Identificare le diverse alterazioni sensoriali di un vino dovute ai microrganismi. Sapere quando possono verificarsi e come correggerle
- ◆ Promuovere l'uso di metodi di conservazione ecologici e anallergici, cercando di ridurre le dosi di anidride solforosa nei vini

“

Vuoi perdere l'opportunità di specializzarti nelle alterazioni fisico-chimiche dei vini? Iscriviti ora e prevedi le instabilità del prodotto con garanzie"

03

Direzione del corso

I migliori esperti nel campo della Viticoltura hanno una conoscenza affidabile della degustazione e dell'identificazione degli errori del vino. Per questo motivo, TECH si è rivolta a un team di professionisti con anni di esperienza nel settore e con grandi qualità umane per sviluppare i contenuti del programma e, inoltre, per insegnare la materia di questo titolo in Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini. In questo modo, lo studente non avrà solo conoscenze teoriche, ma potrà anche acquisire tutti i consigli degli specialisti basati sul campo d'azione reale, in modo da poterli applicare nella sua successiva attività professionale. Lo studente, avrà inoltre a disposizione un canale di comunicazione diretto attraverso il quale potrà contattare i docenti per risolvere tutti i suoi dubbi sulla materia.





“

Iscriviti subito in TECH e approfitta del team di docenti composto da esperti Viticoltori degustatori che ti guideranno in questo Corso Universitario"

Direzione



Dott.ssa Clavero Arranz, Ana

- ◆ 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 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
- ◆ Preparatrice di Enologi presso l'Istituto di Sviluppo Aziendale
- ◆ Enologa e guida presso il 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 in BRC ed enologo in Viñedos Real Rubio
- ◆ Assistente alla Vinificazione presso la Bodega Solar Viejo
- ◆ Responsabile della Cantina e del Vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Assistente 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

“

Cogli l'occasione per conoscere gli ultimi sviluppi in materia e applicali alla tua pratica quotidiana"

04

Struttura e contenuti

La struttura di questo Corso Universitario in Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini stata progettata in collaborazione con il team di insegnanti esperti industria è. Questa caratteristica, insieme al resto delle strutture accademiche offerte da TECH, è una garanzia per i contenuti e rende l'esperienza accademica semplice e arricchente. Inoltre, la modalità 100% online dell'Università Tecnologica permette di seguire il programma da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento, senza dover viaggiare o fissare orari. Inoltre, fin dal primo modulo, gli studenti lavoreranno con la metodologia *Relearning*, che faciliterà l'assimilazione dei contenuti, senza affidarsi a lunghe ore di memorizzazione.





“

TECH mette a disposizione tutti i più recenti strumenti pedagogici affinché il perfezionamento delle competenze sia un compito semplice, agile ed efficace nella pratica"

Modulo 1. Analisi sensoriale e alterazioni organolettiche dei vini

- 1.1. Composizione chimica del vino. impatto organolettico
- 1.2. Procedimento di analisi sensoriale del vino
- 1.3. Alterazioni nella fase visiva del vino
- 1.4. Alterazioni organolettiche dovute all'uva
- 1.5. Alterazioni dovute ai composti solforati del vino e la relativa riduzione
- 1.6. Alterazioni ossidative del vino
- 1.7. Alterazioni dovute a 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





“

Un titolo pensato per i professionisti come te, che si spingono oltre e vogliono incorporare nuove strategie tecnologiche nella produzione del vino”

05

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”

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"



Avrai accesso a un sistema di apprendimento basato sulla ripetizione, con un insegnamento naturale e progressivo durante tutto il programma.



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

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 professionale più attuali.

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

Il metodo casistico è stato il sistema di apprendimento più usato nelle migliori facoltà del mondo. 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 ti confrontiamo nel metodo dei casi, 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 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

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

Nel 2019 abbiamo ottenuto i migliori risultati di apprendimento di tutte le università online del mondo.

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

La nostra università 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). Pertanto, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico. Questa metodologia ha formato più di 650.000 laureati con un successo senza precedenti in campi 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 diretta 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.



Pratiche di competenze e competenze

Svolgerai attività per sviluppare competenze e capacità specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che uno specialista 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 monitorati dai migliori specialisti 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.



06

Titolo

Il Corso Universitario in Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

Questo **Corso Universitario in Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Corso Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

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

Titolo: **Corso Universitario in Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini**

N° Ore Ufficiali: **150 o.**



*Apostille dell'Aia. Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.

futuro
salute fiducia persone
educazione informazione tutor
garanzia accreditamento insegnamento
istituzioni tecnologia apprendimento
comunità impegno
attenzione personalizzata innovazione
conoscenza presente qualità
formazione online
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingue



Corso Universitario

Degustazione e
Identificazione dei
Difetti dei Vini

- » Modalità: **online**
- » Durata: **6 settimane**
- » Titolo: **TECH Università
Tecnologica**
- » Orario: **a tua scelta**
- » Esami: **online**

Corso Universitario

Degustazione e Identificazione dei Difetti dei Vini

