

Corso Universitario

Produzione di Vini Rossi





tech università
tecnologica

Corso Universitario Produzione di Vini Rossi

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

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/ingegneria/corso-universitario/produzione-vini-rossi

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 16

04

Struttura e contenuti

pag. 22

05

Metodologia

pag. 30

06

Titolo

pag. 38

01

Presentazione

Fin dall'antichità, il vino rosso è stato un simbolo di status sociale. Dalla fermentazione delle uve rosse si ottiene questo prodotto, oggi immancabile nelle riunioni sociali e in abbinamento alle carni. L'industria dipende direttamente dalla salute delle aziende agricole e dai parassiti in tutto il mondo. Sebbene le alte temperature facciano presagire tempi difficili per l'industria vinicola, le nuove tecnologie hanno aperto molte possibilità di gestione del campo di impianto e tecniche che snelliscono il processo di produzione. In questo senso, TECH offre un programma che esplora l'analisi delle fasi di produzione e l'importanza delle botti di rovere nei prodotti enologici. Un titolo di studio 100% online che si adatta perfettamente alle esigenze personali e professionali degli studenti.





“

*Con questo Corso Universitario,
apprenderai a fondo le fasi della produzione
del vino rosso in sole 6 settimane"*

La Francia, i Paesi dell'America Latina e la Spagna sono alcune delle regioni più rinomate per la produzione di vino rosso. Si tratta di un lungo processo in cui il caratteristico colore intenso del vino rosso è il risultato delle bucce d'uva e delle loro sostanze coloranti, ma è anche importante sottolineare il lavoro dei professionisti coinvolti in questo intero processo agricolo. Per questo motivo, lo specialista che lavora in questo settore deve padroneggiare i parametri della maturazione dell'uva rossa, la fermentazione di questo vitigno, nonché i processi di invecchiamento, imbottigliamento e affinamento del prodotto in bottiglia.

In questa linea di conoscenza, TECH offre il Corso Universitario in Specialista in Produzione di Vino Rosso, rivolto a Ingegneri e ad altri professionisti interessati ai processi coinvolti nella produzione di questo prodotto. Grazie allo studio e alla guida degli esperti che TECH mette a disposizione per l'insegnamento della materia, gli studenti saranno in grado di padroneggiare i processi biologici della fermentazione del vino rosso, le fasi di elaborazione e l'affinamento in botti di rovere, evitando le cattive pratiche enologiche.

TECH raggiunge la rapida qualificazione dello studente grazie a strumenti pedagogici innovativi nel campo dell'istruzione. Una di queste è la metodologia *Relearning*, che eviterà agli specialisti di passare lunghe ore a memorizzare e permetterà loro di assimilare i contenuti in modo semplice e graduale. Inoltre, TECH è supportato da una moltitudine di materiali audiovisivi, come riassunti video, attività e simulazioni di casi reali, tra gli altri, al fine di ottenere il massimo dallo studente iscritto. Queste strutture, aggiunte alla modalità 100% digitale di TECH, aiuteranno gli utenti a studiare in modo flessibile e progressivo in qualsiasi momento e luogo.

Questo **Corso Universitario in Produzione di Vini Rossi** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Ingegneria Enologia e Viticoltura
- ◆ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Particolare enfasi 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 mobile dotato di connessione a internet



Iscriviti subito per ampliare le conoscenze relative alle peculiarità delle diverse varietà di uve rosse"

“

Grazie a TECH, padroneggerai la chiarificazione e l'eliminazione dei diversi componenti che possono deteriorare il vino e diventerai un professionista multidisciplinare in questo campo”

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 innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama

Studia l'invecchiamento dei vini rossi e proporre nuove tecniche di impianto più sostenibili per far fronte alle alte temperature della stagione estiva.

Vuoi posizionarti ai vertici del mercato del lavoro nel settore vitivinicolo? Raggiungi grazie a questo Corso Universitario in sole 150 ore.



02

Obiettivi

Questo Corso Universitario della durata di 6 settimane mira a consentire agli studenti in ingegneria e ad altri professionisti interessati di perfezionare le proprie competenze nel mondo reale. Ciò sarà possibile grazie a una preparazione con cui lo studente approfondirà il trattamento dei vini rossi dopo la fermentazione alcolica, così come l'invecchiamento di questo vitigno, l'imbottigliamento dei vini e le fermentazioni speciali. Queste conoscenze saranno acquisite attraverso un apprendimento 100% online e contenuti audiovisivi scaricabili in diversi formati. In questo modo, sarà lo studente a scegliere il ritmo di studio, adattandolo alle proprie possibilità personali e lavorative.





“

Raggiungi i tuoi obiettivi, contribuisci come ingegnere specializzato nei processi di invecchiamento delle bottiglie e metti in evidenza l'importanza del tappo di sughero per la sua conservazione"



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

- ◆ Ampliare le conoscenze relative alle peculiarità dei diversi vitigni a bacca rossa
- ◆ Sviluppare le conoscenze sulla gestione di una cantina di vini rossi
- ◆ Approfondire i processi biologici coinvolti nella fermentazione dei vini rossi
- ◆ Analizzare attentamente ogni fase di lavorazione
- ◆ Evitare le prassi enologiche scorrette
- ◆ Approfondire l'importanza dell'invecchiamento nelle botti di rovere
- ◆ Gestire in maniera corretta l'uso dei prodotti enologici

“

Iscriviti subito a questo Corso Universitario, che ti permetterà di padroneggiare i controlli analitici durante l'affinamento dei vini rossi in bottiglia"

03

Direzione del corso

TECH ha chiamato un gruppo di esperti in Ingegneria Enologica per sviluppare i contenuti di questo programma e condividere con gli studenti le loro conoscenze teoriche e pratiche. I docenti di questo Corso Universitario hanno una grande esperienza che garantisce il loro tutoraggio in questa materia e arricchisce l'esperienza dello specialista iscritto. In questo modo, il corso rappresenta un'opportunità rapida ed efficace per acquisire tutte le conoscenze sulla produzione del vino rosso, con il supporto di un team di docenti con cui gli studenti possono comunicare direttamente.



“

Avrai a disposizione il Campus Virtuale per comunicare direttamente con gli esperti che impartiscono il corso e che ti guideranno affinché tu possa agire con garanzie di successo nella pratica vitivinicola"

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 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 Enologico e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- ◆ Laurea in enologia presso la Scuola di Ingegneria Agraria di Palencia
- ◆ MBA in Gestione Aziendale Vinicola presso la Scuola di Business della Camera di Commercio di Valladolid

Dott.ssa Molina González, Silvia

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



04

Struttura e contenuti

Il contenuto di questo Corso Universitario in Specialista in Produzione di Vino Rosso è stato sviluppato in collaborazione con i professionisti che operano nel campo della Viticoltura. Grazie al loro contributo e all'incorporazione di strumenti teorici e pratici, lo studente potrà conseguire il diploma con tutte le facilitazioni e le garanzie per acquisire tutte le conoscenze in modo semplice. Allo stesso modo, la metodologia *Relearning* applicata da TECH, esonera lo studente da lunghe ore di memorizzazione, comuni in altri programmi ortodossi, e gli farà assimilare i contenuti in modo costante e semplice, per raggiungere i propri obiettivi professionali.





“

Sei ad un passo dal conseguire una qualifica completa nell'elaborazione del vino rosso che coprirà tutto, dal ricevimento dell'uva, all'imbottigliamento e alla commercializzazione del prodotto finale"

Modulo 1. Vinificazione dei Vini Rossi

- 1.1. Varietà di uva rossa
- 1.2. Parametri di maturazione delle uve rosse
- 1.3. Ricezione di uve rosse
- 1.4. Fermentazione alcolica dei vini rossi
- 1.5. Fine della fermentazione alcolica
- 1.6. Fermentazione malolattica
- 1.7. Invecchiamento dei vini rossi
- 1.8. Imbottigliamento di vini rossi
- 1.9. Processi di invecchiamento in bottiglia
- 1.10. Fermentazioni speciali





“

Un titolo di studio pensato per professionisti come te, che desiderano perfezionare le proprie competenze in un settore agricolo in forte espansione da secoli”

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.



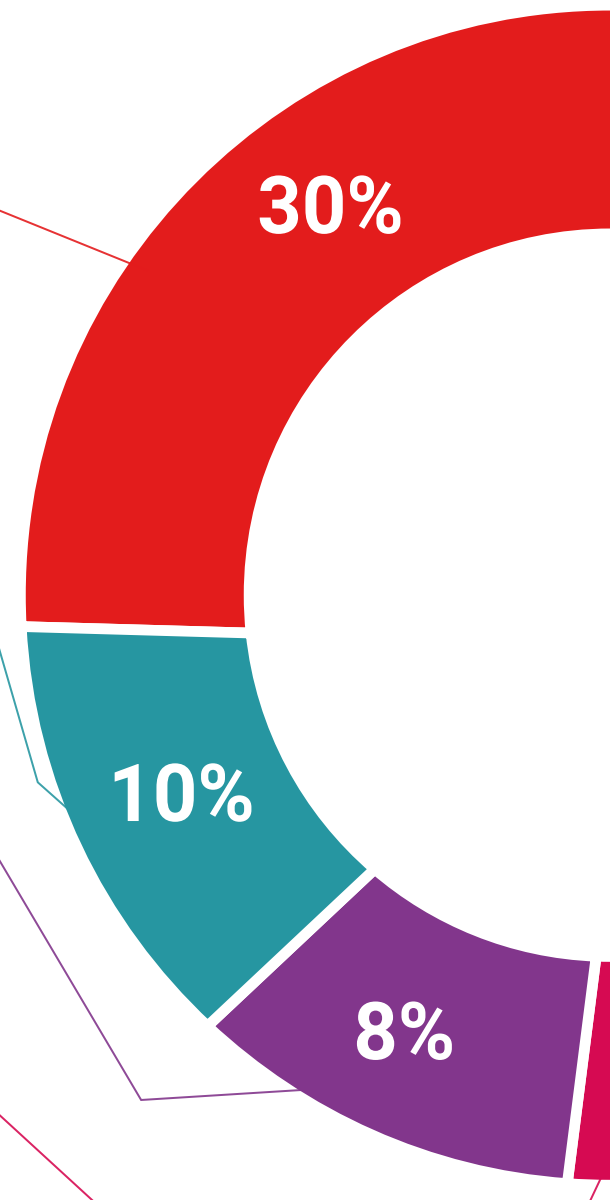
Pratiche di competenze e competenze

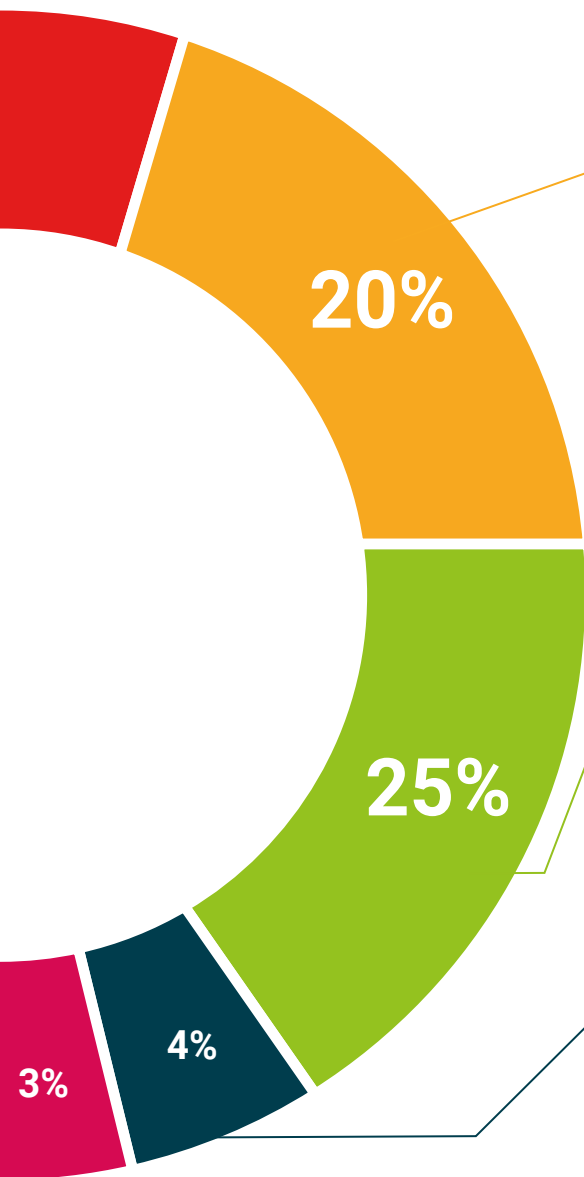
Svolgerai attività per sviluppare competenze e capacità specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che uno specialista deve sviluppare nel quadro della globalizzazione in cui viviamo.



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 Produzione di Vini Rossi 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 Produzione di Vini Rossi** 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 Produzione di Vini Rossi**

Modalità: **online**

Durata: **6 Settimane**



*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 Produzione di Vini Rossi

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

Corso Universitario

Produzione di Vini Rossi

