

Corso Universitario

Produzione di Vini Speciali





Corso Universitario Produzione di Vini Speciali

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

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

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

I vini speciali si distinguono per l'uva e, in alcuni casi, per i processi di vinificazione a cui sono sottoposti. Tra le loro varietà possiamo individuare vini fortificati, dolci, generosi, liquorosi e molte altre varianti che subiscono diversi interventi nel processo di distillazione, nella fermentazione e persino nelle condizioni climatiche in cui si è sviluppato il frutto. Data la forte concorrenza in questo settore e l'aumento esponenziale del consumo da parte degli appassionati di vino, l'industria cerca di distinguersi, di ridurre i costi e, soprattutto, di fornire qualità e miglioramenti al prodotto finale. Per questo motivo, TECH ha sviluppato un corso 100% online che approfondisce le varietà di vino per aggiornare le conoscenze degli Ingegneri che desiderano entrare in questo settore o dei professionisti che già ci lavorano.



“

*Grazie a questo Corso Universitario
comprenderai i fattori climatici e il ciclo
biologico della vite in sole 6 settimane"*

In un contesto commerciale, l'offerta di vino è molto ampia e altamente competitiva. Per questo motivo i vini speciali sono il prodotto preferito dalle aziende di oggi. Si tratta di varianti che, per il loro gusto, colore, grado alcolico o aroma, cercano un'esperienza nuova per il consumatore. Tutto questo, con l'attenzione richiesta dai processi di vinificazione e l'incorporazione di nuove tecniche e progressi tecnologici, che ne accelerano la produzione.

In risposta a questa domanda professionale, TECH ha progettato un programma rivolto a laureati in Ingegneria e ad altri specialisti interessati a varianti speciali del vino, come quelle classificate come vini dolci naturali. Un innovativo titolo accademico sostenuto da esperti in Viticoltura che, una volta completato dagli studenti, consentirà loro di determinare ciascuna delle tipologie e la classificazione dei vini che le compongono, nonché la ricchezza che offrono alla cultura e al patrimonio dei territori, e di padroneggiare le elaborazioni con la propria personalità. TECH ha progettato questo programma al 100% online, in modo da poterlo seguire secondo le possibilità dello studente.

Inoltre, TECH ha incorporato strumenti pedagogici innovativi che rendono il titolo accademico un'esperienza agile e arricchente. Una di queste è la metodologia *Relearning* sperimentata da questa Università che esonera gli studenti da ore di memorizzazione e facilita l'assimilazione graduale e semplice dei contenuti. Inoltre, gli specialisti avranno a disposizione contenuti scaricabili in diversi formati che forniranno loro tutte le informazioni necessarie per realizzare un processo di apprendimento completo nell'elaborazione di vini speciali.

Questo **Corso Universitario in Produzione di Vini Speciali** 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



Non esitare, distinguiti dal resto degli ingegneri del settore viticolo imparando di più su ognuno dei diversi vini e sulle loro zone di origine"

“

Non hai ancora imparato i modelli di produzione dei vini irripetibili? Partecipa alla gestione dei loro processi produttivi, grazie alle conoscenze teoriche e pratiche fornite 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 il professionista 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.

I vini speciali creano un legame tra il patrimonio e la cultura di un territorio. Esplora subito questo settore grazie alla modalità 100% online di TECH.

Sei interessato a perfezionare le tue competenze nel settore vinicolo? Impara a conoscere le diverse categorie di vino per massimizzare la produzione della tua azienda.



02

Obiettivi

Questo Corso Universitario in Produzione di Vini Speciali è stato progettato per Ingegneri e altri professionisti interessati all'area per introdurre nuovi vini sul mercato. TECH si rivolge a professionisti che desiderano proiettare la propria carriera verso la produzione di vini speciali con processi produttivi più innovativi e in grado di ridurre i costi di produzione. A tal fine, il titolo introdurrà gli studenti alle varietà di vini liquorosi, fortificati, dolci naturali e al loro invecchiamento, tra le altre cose.





“

L'obiettivo di TECH è che tu possa realizzare il tuo e crescere professionalmente a livello personale, raggiungendo una conoscenza specifica dei parametri di maturazione dell'uva nei vini dolci naturali"



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 l'analisi sensoriale del vino: aspetti da valutare e modalità di svolgimento
- ◆ Identificare le alterazioni organolettiche del vino



Obiettivi specifici

- ◆ Approfondire la conoscenza della categoria Vini speciali
- ◆ Determinare ciascuna delle tipologie e la classificazione dei vini che la compongono
- ◆ Trasmettere una parte della nostra cultura e del nostro patrimonio che rendono questi vini unici e irripetibili e sono associati al clima, ai terreni, a vitigni ed elaborazioni che hanno una loro personalità
- ◆ Presentare ciascuno dei diversi vini e la relativa zona di provenienza
- ◆ Incoraggiare l'interesse dello studente a identificare ogni vino diverso
- ◆ Dimostrare che la profonda conoscenza dei vini speciali in questo caso ci porta a stabilire un legame culturale e patrimoniale
- ◆ Generare sufficiente interesse per i vini di lavorazione speciale

“

Iscriviti ora a questo Corso Universitario per suscitare un grande interesse nei confronti dei vini speciali e proporre cambiamenti nel loro intervento enologico"

03

Direzione del corso

In linea con il rigore accademico, TECH ha selezionato con cura un team di professionisti per sviluppare i contenuti di questo programma e offrire lezioni adatte agli studenti. Si tratta di esperti in Ingegneria Enologica, con anni di esperienza nel settore vitivinicolo. Gli studenti potranno contattarli anche attraverso il Campus Virtuale, in modo che possano rispondere a qualsiasi domanda sulla materia e imparare con tutte le garanzie del caso. Lo studio di questo programma è concepito in modo che, al termine, gli studenti siano in grado di padroneggiare la gestione delle aziende agricole.





“

Diventa uno specialista che soddisfa le esigenze dell'industria del vino, grazie al supporto accademico di esperti con anni di esperienza"

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.ssa Martínez Corrales, Alba

- ◆ Enologa specializzata in Comunicazione per la Leadership
- ◆ Addetta alla cantina presso la Bodega Agrícola Riova
- ◆ Enologa 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 Scuola Best Coaching



04

Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario in Produzione di Vini Speciali è stato accuratamente progettato da esperti che lavorano nel campo dell'innovazione aziendale e che hanno sviluppato le proprie strategie di vinificazione. Inoltre, TECH offre agli studenti contenuti audiovisivi in diversi formati, come riassunti video, attività e simulazioni di casi, tra gli altri, al fine di rendere il titolo più dinamico. In questo modo, gli studenti potranno trarre il massimo dal processo accademico durante le 6 settimane. Allo stesso tempo, TECH applica la metodologia *Relearning*, che faciliterà l'assimilazione dei contenuti in modo progressivo e semplice, affinché gli studenti possano fare a meno di esercizi di memoria che richiedono lunghe e pesanti ore di studio.



“

*Vuoi diventare uno specialista nella
vinificazione dei vini liquorosi?
Scopri subito con TECH le zone
viticinicole che producono più uva”*

Modulo 1. Vinificazione di vini liquorosi, vini dolci naturali, vini a muffa nobile e vini velati

- 1.1. Vini liquorosi: classificazione, varietà e zone di produzione
- 1.2. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati, parametri di maturazione delle uve
- 1.3. Vinificazione di vini liquorosi: vini generosi, processi di produzione : la fortificazione
- 1.4. Vinificazione di vini liquorosi: vini generosi, processi di produzione: l'invecchiamento
- 1.5. Vini da velo: varietà e zone di produzione
- 1.6. Vini dolci naturali: varietà e zone di produzione
- 1.7. Vini dolci naturali: parametri di maturazione dell'uva
- 1.8. Vini dolci naturali: processi di produzione
- 1.9. Altri vini dolci: vini dolci naturalmente La muffa nobile
- 1.10. Altri vini dolci: vini naturalmente dolci: vini di vendemmia tardiva





“

Un titolo di studio fatto su misura per te, con tutte le agevolazioni affinché tu non debba rinunciare ad altre attività della tua vita quotidiana, mentre impari a conoscere vini speciali”

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 Speciali_ 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 Speciali** 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 Speciali**

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 lingu

tech università
tecnologica

Corso Universitario

Produzione di Vini Speciali

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

Corso Universitario

Produzione di Vini Speciali

