

Esperto Universitario

Analisi Sensoriale in Enologia





tech università
tecnologica

Esperto Universitario Analisi Sensoriale in Enologia

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

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/ingegneria/specializzazione/specializzazione-analisi-sensoriale-enologica

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

Gli infiniti tipi di vini che l'industria enologica è in grado di produrre richiedono metodi sensoriali per misurare le proprietà di ciascun tipo e massimizzare l'impatto e i benefici del prodotto finale. Nel processo di analisi e interpretazione delle caratteristiche degli alimenti, sono coinvolti composti organolettici unici. Il consumatore di questo prodotto terrà conto della sua sensazione in bocca, della sua consistenza, del suo odore, del suo sapore e di una moltitudine di altri aspetti. Per perfezionare queste alterazioni in ogni tipo di vino, l'industria ha già incorporato le più recenti tecnologie nei processi di produzione. In questo senso, TECH ha sviluppato un programma rivolto agli ingegneri che desiderano ampliare le proprie conoscenze sulla vinificazione, sull'identificazione degli errori e sulla loro instabilità fisico-chimica e microbiologica. Tutto questo, attraverso una qualifica 100% online, con la quale saranno in grado di promuovere la stabilizzazione del vino e migliorare il risultato finale.





“

*Con questo Esperto Universitario
padroneggerai perfettamente le
alterazioni organolettiche dei vini
in soli 6 mesi accademici"*

Lenologia dedica parte del suo sviluppo all'analisi sensoriale. Questa disciplina scientifica permette di analizzare il vino attraverso i sensi ed è essenziale per la degustazione.

L'obiettivo è quello di fornire al consumatore un'esperienza che sia piacevole per i sensi e che corrisponda alle caratteristiche di ogni tipo di uva. La tecnologia è direttamente coinvolta in questo processo, poiché i nuovi sviluppi hanno permesso di variare i metodi di fermentazione e macerazione e sono essenziali nella produzione del prodotto.

Per creare prodotti di alta qualità che soddisfino anche l'elevata domanda del mercato vinicolo, sono necessari esperti per razionalizzare, perfezionare e massimizzare i profitti delle aziende del settore. Per questo motivo, TECH offre una formazione ai professionisti in ingegneria che desiderano sviluppare la loro carriera verso il futuro dell'invecchiamento del vino. Inoltre, questa formazione sarà guidata in modo completo da docenti esperti del settore, che garantiscono un'istruzione esaustiva degli studenti.

La modalità 100% online applicata da TECH per indagare in questo campo, crea nuove formule di apprendimento online, che forniscono agevolazioni agli studenti. Questo Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia sarà insegnato attraverso contenuti audiovisivi che saranno a disposizione degli studenti ovunque e in qualsiasi momento con un dispositivo e una connessione a Internet. In questo modo, TECH offre un'esperienza accademica unica e una possibilità di sviluppo professionale che mira ad accrescere le conoscenze teoriche e pratiche degli specialisti e ad aumentare il loro successo nel mercato del lavoro del vino.

Questo **Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti di Ingegneria Enologica 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 e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ◆ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile provvisto di connessione internet



Iscriviti ora a un programma con il quale non solo identificherai le alterazioni fisico-chimiche dei vini, ma ti consentirà anche di individuarne l'origine e come prevenirle"

“

I microrganismi che alterano il vino influiscono direttamente sul prodotto finale. Ottieni tutte le conoscenze per rilevare errori nel processo di produzione con un programma di formazione 100% online”

Il programma include nel suo personale docente professionisti del settore che condividono in questa formazione l'esperienza del loro lavoro, oltre a rinomati specialisti da società di riferimento e università di prestigio.

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 sui Problemi, mediante il quale il professionista deve cercare di risolvere le diverse situazioni di pratica professionale che gli si presentano durante il corso. A tale scopo, sarà supportato da un innovativo sistema video interattivo sviluppato da esperti di prestigio.

Grazie alle conoscenze che TECH ti offre, ti differenzierai dagli altri professionisti del tuo settore e otterrai maggiori opportunità di business in un campo agricolo in continua evoluzione.

Non hai ancora padroneggiato la formazione degli odori sulfurei? Iscriviti per diventare un esperto in questo settore con i professionisti dell'Enologia.



02

Obiettivi

Per creare un processo di apprendimento efficace, TECH ha sviluppato un contenuto didattico che introdurrà gli studenti ai composti del vino e alla loro influenza organolettica. Grazie ai contenuti audiovisivi e alla possibilità di scaricarli, gli studenti avranno a disposizione tutti gli strumenti per studiare questo Esperto Universitario. Questo programma consentirà agli studenti di prevenire la formazione di odori di zolfo o di riduzione, nonché le diverse alterazioni sensoriali dei vini associate ai microrganismi. In questo modo, il candidato otterrà l'aggiornamento richiesto dal mercato del lavoro del vino per proporre alternative agli errori presenti nell'elaborazione del prodotto.





“

Un programma pensato per farti entrare a far parte degli esperti all'avanguardia dell'Enologia e della Viticoltura di oggi



Obiettivi generali

- ◆ Fornire la più ampia gamma possibile di conoscenze viticole
- ◆ Illustrare agli studenti l'importanza della viticoltura per la produzione di grandi vini
- ◆ Inculcare la necessità di una tutela dell'ambiente basata sulla sostenibilità
- ◆ Evidenziare l'importanza enologica di questi composti sia nelle fasi di vinificazione sia nel prodotto finale
- ◆ Esaminare i microrganismi associati al processo di vinificazione, le loro esigenze nutrizionali e 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 alta 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 vitivinicoli che influenzano la vinificazione
- ◆ 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
- ◆ Approfondire la conoscenza dell'affinamento e dell'eliminazione dei vari componenti che possono deprezzare il vino
- ◆ Ampliare la conoscenza di come si produce una botte
- ◆ Presentare l'importanza della tostatura delle botti
- ◆ Approfondire l'analisi sensoriale del vino Aspetti da valutare e modalità di esecuzione
- ◆ Identificare le alterazioni organolettiche del vino





Obiettivi specifici

Modulo 1. Analisi sensoriale e alterazioni organolettiche dei vini

- ◆ Riconoscere i principali composti del vino e la loro influenza organolettica
- ◆ Saper valutare visivamente, olfattivamente e gustativamente tutti i tipi di vino (secco, dolce, frizzante, spumante)
- ◆ Determinare la temperatura a cui un vino deve essere conservato e servito, nonché se deve essere decantato o meno
- ◆ Evitare la produzione di vini dal sapore erbaceo, determinando il momento ottimale per la vendemmia e l'eliminazione dei composti verdi dal grappolo
- ◆ Esaminare le alterazioni fisico-chimiche dei vini, la loro origine e come prevenirle
- ◆ Sapere come controllare la quantità di ossigeno che aggiungiamo al vino durante i diversi processi di vinificazione e durante l'invecchiamento. Imparare a evitare l'evoluzione accelerata dei vini
- ◆ Prevenire la formazione di odori di zolfo o di riduzione, alcuni dei quali si formano 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
- ◆ Incoraggiare l'uso di metodi di conservazione ecologici e anallergici, cercando di ridurre le dosi di anidride solforosa nei vini

Modulo 2. Importanza delle botti di rovere nell'invecchiamento dei vini

- ◆ Essere in grado di identificare e comprendere le diverse fasi di produzione di una botte
- ◆ Illustrare gli elementi di differenziazione tra i diversi produttori
- ◆ Essere consapevoli che la botte non è solo un contributo aromatico, ma anche un elemento di stabilizzazione dei vini

- ◆ Analizzare la composizione del rovere
- ◆ Determinare la differenza tra rovere francese, americano e dell'Europa orientale
- ◆ Esaminare i fenomeni di interazione tra la botte di rovere e il vino
- ◆ Comprendere l'importanza degli ellagitannini
- ◆ Essere in grado di comprendere il concetto di grana

Modulo 3. Chiarificazione e stabilizzazione del vino

- ◆ Essere in grado di identificare un problema organolettico (gustativo, aromatico o visivo) e di correggerlo attraverso i diversi tipi di chiarificazione
- ◆ Fornire esempi pratici e visivi per aiutare a identificare le diverse instabilità o i problemi che possono verificarsi in un vino
- ◆ Determinare soluzioni per evitare i problemi di instabilità fisico-chimica e microbiologica del vino
- ◆ Evitare pratiche scorrette nell'uso degli agenti di chiarificazione
- ◆ Promuovere la conoscenza dei microrganismi che alterano il vino e sapere come evitare il loro sviluppo
- ◆ Analizzare i metodi di filtrazione che precedono la stabilizzazione del vino e saper scegliere quello o quelli più appropriati in funzione degli obiettivi da raggiungere
- ◆ Rendere gli studenti consapevoli dell'importanza della stabilizzazione per evitare problemi al prodotto finale o il suo deprezzamento sul mercato
- ◆ Incoraggiare l'interesse degli studenti per l'uso di prodotti ecologici e anallergici (agenti di finissaggio), così come la scelta di metodi di stabilizzazione che comportino un minor dispendio energetico

03

Direzione del corso

Data la natura rigorosa dell'invecchiamento del vino, TECH si è rivolta a un team di professionisti che operano da anni nel settore. Grazie al loro contributo, i docenti trasmetteranno le conoscenze teoriche e pratiche più aggiornate, sulla base della loro esperienza e attraverso un canale digitale che faciliterà lo studio. Questo rende l'Esperto Universitario un titolo che ha tutte le garanzie ed è stato pensato per i professionisti in Ingegneria e altri professionisti interessati all'analisi sensoriale del vino.



“

Non esitare, conta sul supporto didattico di esperti che hanno lavorato per anni nel settore vinicolo per acquisire le chiavi della loro imprenditorialità”

Direzione



Dott.ssa Clavero Arranz, Ana

- ♦ Direttrice generale presso Bodegas Cepa 21
- ♦ Direttrice generale del Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Direttrice finanziaria del Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Responsabile dell'amministrazione presso Bodegas Cepa 21
- ♦ Tecnico amministrativo presso Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Laurea in Economia e Gestione Aziendale presso l'Università di Valladolid
- ♦ Master in Gestione Finanziaria presso l'ESIC
- ♦ Coach esecutivo ICF
- ♦ Programma di immersione nel digitale per i CEOS (ICEX)
- ♦ Programma di sviluppo manageriale dell'IESE

Personale docente

Dott. Sáez Carretero, Jorge

- ◆ Responsabile di Viticoltura Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsabile della Viticoltura presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsabile della viticoltura presso GIVITI
- ◆ Laurea in Ingegneria e Scienze Agrarie presso l'Università Politecnica di Madrid
- ◆ Master in Viticoltura ed Enologia presso l'Università Politecnica di Madrid
- ◆ Accreditato come consulente per la Gestione Integrata dei Parassiti
- ◆ Accreditato come Consulente del Registro Ufficiale dei Produttori e Operatori di Mezzi di Difesa Fitosanitaria

Dott.ssa Arranz Núñez, Beatriz

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

Dott. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ 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 Masa Guerra, Rocío

- ◆ Enologa presso Bodegas Protos
- ◆ Assistente Enologa presso la Cantina Matarromera
- ◆ Responsabile delle uve in entrata presso Bodega Emilio Moro
- ◆ Responsabile della qualità presso BRC ed enologo presso Viñedos Real Rubio
- ◆ Collaboratrice enologa presso la 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 Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia
- ◆ MBA in Wine Business Management presso la Business School della Camera di Commercio di Valladolid

04

Struttura e contenuti

Il piano di studi di questo Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia è stato progettato da esperti del settore vitivinicolo che hanno contribuito non solo con le loro conoscenze teoriche ai contenuti. Inoltre, questo personale docente condividerà con gli studenti le situazioni che si sono presentate nel corso della loro lunga carriera professionale. Inoltre, TECH applica la metodologia *Relearning* per esonerare gli studenti da ingombranti ore di studio, affinché possano diventare esperti in modo semplice e graduale. In questo modo, lo studio 100% online si adatta alla propria disponibilità, attraverso esercizi teorici e pratici che preparano a casi reali.





“

Con questo Esperto Universitario padroneggerai la composizione chimica del vino e capirai come gli alcoli e gli acidi presenti nel mosto influenzano il processo attraverso 450 ore di materiale teorico e pratico"

Modulo 1. Analisi Sensoriale e Alterazioni Organolettiche dei Vini

- 1.1. Composizione chimica del vino e ripercussioni organolettiche
- 1.2. Procedura per l'analisi sensoriale del vino.
- 1.3. Alterazioni della fase visiva del vino
- 1.4. Alterazioni organolettiche dovute alle uve
- 1.5. Alterazioni dovute ai composti solforati presenti nel vino e loro riduzione.
- 1.6. Cambiamenti ossidativi nel vino
- 1.7. Alterazioni dovute ai lieviti
- 1.8. Il deterioramento del vino legato ai funghi e ad alcuni composti volatili
- 1.9. Alterazioni del vino dovute ai batteri lattici
- 1.10. Alterazioni dovute ai batteri dell'acido acetico

Modulo 2. Importanza della botte di rovere nell'invecchiamento dei vini

- 2.1. Importanza del rovere per la fabbricazione delle botti
- 2.2. Il rovere
- 2.3. Selezione del legno
- 2.4. Essiccazione e stagionatura del legno
- 2.5. Fabbricazione di botti
- 2.6. Contributi aromatici delle botti di rovere
- 2.7. Tannino di quercia
- 2.8. La botte, un recipiente impermeabile e poroso
- 2.9. Il buon uso delle botti di rovere
- 2.10. La seconda vita delle botti di rovere



Modulo 3. Chiarificazione e Stabilizzazione del vino

- 3.1. Chiarificazione dei vini rossi
- 3.2. Chiarificazione dei vini bianchi e rosati
- 3.3. Filtrazione dei vini
- 3.4. Stabilizzazione del bitartrato di potassio nel vino
- 3.5. Stabilizzazione del tartrato di calcio
- 3.6. Stabilizzazione delle sostanze coloranti nel vino rosso
- 3.7. Instabilità causata dai metalli
- 3.8. Stabilizzazione microbiologica del vino
- 3.9. Prevenzione della crescita e dell'eliminazione dei batteri
- 3.10. Prevenzione della crescita ed eliminazione di lieviti e muffe

“

Una qualifica pensata per professionisti come te, che vogliono massimizzare i profitti della propria azienda con strumenti tecnologici che riducano efficacemente gli errori di prodotto”

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

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



“

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

Questo **Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia** 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 **Esperto Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

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

Titolo: **Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia**

N° Ore Ufficiali: **450 o.**



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

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

tech università
tecnologica

Esperto Universitario
Analisi Sensoriale
in Enologia

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

Esperto Universitario

Analisi Sensoriale in Enologia