

Esperto Universitario

Produzione di Vini





tech università
tecnologica

Esperto Universitario Produzione di Vini

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

Accesso al sito web: www.techitute.com/it/ingegneria/specializzazione/specializzazione-produzione-vini

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 16

04

Struttura e contenuti

pag. 22

05

Metodologia

pag. 20

06

Titolo

pag. 28

01

Presentazione

L'incertezza che circonda il settore vinicolo, con la paralisi delle esportazioni e delle importazioni in tempi di crisi sanitaria, ha incoraggiato le aziende a cercare alternative per la loro produzione. Le aziende vinicole di maggior successo sono quelle che sviluppano un approccio pragmatico alle loro catene di fornitura, ai portafogli di prodotti e al mercato. In questa distinzione aziendale interviene senza dubbio il ruolo dell'ingegnere che cerca di semplificare i processi nella produzione di vini e la riduzione dei costi attraverso innovazioni tecnologiche. Per questo motivo, TECH offre un programma che istruirà i suoi studenti ad affrontare i cambiamenti del settore, nonché la produzione di vini sostenibili e a basso contenuto alcolico, attraverso l'apprendimento online. Un'opportunità unica per chi cerca un aggiornamento nel mercato aziendale del vino e la padronanza delle nuove tecniche in Viticoltura.



“

Uno studio che ti preparerà nell'elaborazione di vini bianchi, spumanti, rosati e rossi, tra molti altri tipi, in soli 6 mesi accademici"

L'attuale forte inflazione globale e il cambiamento di interesse del consumista di vino stanno determinando le vendite delle aziende vinicole. Questo è un paradigma che non aiuta l'agricoltore nella sua prima fase, poiché il cambiamento climatico sta causando danni anche nel settore. Per affrontare queste problematiche e diversificare il prodotto in un mercato schiacciante, TECH ha sviluppato una qualifica che si occupa dell'elaborazione dei vini e della loro produzione.

Data la forte domanda delle aziende di avere professionisti che sono aggiornati con gli strumenti tecnologici, TECH ha progettato un programma specifico che è completato in soli 6 mesi. Grazie a questo apprendimento, gli studenti saranno in grado di padroneggiare le tecniche che promuovono i nuovi processi di produzione, così come i parametri di maturazione delle uve secondo lo stile del vino. Un'esperienza che integra un team di enologi esperti nella vinificazione e che doteranno il professionista di conoscenze approfondite all'altezza delle esigenze del settore imprenditoriale in questo campo.

Inoltre, questo Esperto Universitario in Produzione di Vini, corrisponde a un design adattato ai nuovi media che facilita l'apprendimento dello studente, grazie alla sua modalità 100% e contenuti audiovisivi. Gli studenti avranno a disposizione una guida di riferimento scaricabile, che potrà essere consultata anche senza Internet, dopo averla conservata sul proprio dispositivo. In questo modo, si apre una gamma di possibilità per gli specialisti che desiderano formarsi a distanza con tutte le garanzie di successo.

Questo **Esperto Universitario in Produzione di Vini** 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
- ◆ Speciale enfasi sulle metodologie innovative
- ◆ Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ◆ Disponibilità di accesso ai contenuti da qualsiasi dispositivo fisso o portatile con connessione internet

“

Non hai ancora imparato il ciclo biologico della vite? Iscriviti ora in un programma che non solo ti darà le chiavi nelle prime fasi di produzione, ma ti guiderà in tutte per crescere professionalmente"

“

Grazie a TECH, potrai approfondire la gassificazione dei vini e l'intervento delle nuove tecnologie in questo processo"

Essere partecipi del mercato aziendale vinicolo, rispettando la normativa OIV, la normativa europea e altre normative che riguardano il vino come prodotto.

Sviluppa nuove varietà di vini, padroneggiandone la maturazione e i periodi di vendemmia con parametri analitici per diventare un esperto nel settore vitivinicolo.

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti del settore e altre aree correlate, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

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 accademico. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.



02

Obiettivi

Il programma di questo Esperto Universitario in Produzione di Vini mira a istruire i laureati in ingegneria e altri professionisti interessati alle varietà di vini e le loro distinzioni nei processi di vinificazione. In soli 6 mesi, lo studente acquisirà conoscenze nella maturazione dell'uva bianca e dell'uva rossa, nonché nell'elaborazione di vini spumanti, liquorosi e dolci naturali, oltre ai vini di marciume nobile e vini a velo. In questo modo, TECH metterà a disposizione le migliori tecniche vinicole attraverso strumenti accademici innovativi, che non solo influenzano positivamente l'apprendimento, ma che apporteranno a questa qualifica il dinamismo necessario per motivare gli utenti e che possano trarre il massimo vantaggio dalla loro esperienza accademica.



“

Un programma progettato per farti distinguere nel settore vinicolo e massimizzare i benefici della tua organizzazione dall'ingegneria"



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, le proprietà benefiche e 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
 - ◆ Rendere lo studente un esperto nella produzione di vini rossi
 - ◆ Determinare le varietà utilizzate o con potenzialità nella vinificazione di vini spumanti
 - ◆ Esaminare gli elementi viticoli che hanno un impatto sul processo di produzione
 - ◆ Generare competenze specialistiche sulla Scadenza: Preparazione dei vini da pasto
 - ◆ 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 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



Raggiungi i tuoi obiettivi, approfondisci i trattamenti dei vini rossi nella fase di post-fermentazione alcolica per diventare un esperto della vinificazione del prodotto"



Obiettivi specifici

Modulo 1. Vinificazione dei Vini Bianchi e Rosati

- ◆ Approfondire le caratteristiche di differenziazione dei processi di vinificazione dei vini bianchi
- ◆ Sviluppare le conoscenze enologiche che consentiranno di prendere le migliori decisioni nelle diverse fasi del vino bianco scelto
- ◆ Trasferire con rispetto l'espressione di una varietà o di un terroir al vino
- ◆ Sottolineare l'importanza della cura del vigneto nella vinificazione
- ◆ Determinare i processi di pulizia dei vini bianchi
- ◆ Stabilire le nuove tendenze nella vinificazione in bianco

Modulo 2. Vinificazione dei Vini Rossi

- ◆ Ampliare la conoscenza delle peculiarità delle diverse varietà di uve rosse
- ◆ Sviluppare le conoscenze sulla gestione di una cantina che produce vini rossi
- ◆ Approfondire i processi biologici di fermentazione dei vini rossi
- ◆ Analizzare in dettaglio ogni fase della vinificazione
- ◆ Evitare le cattive pratiche enologiche
- ◆ Approfondire l'importanza dell'invecchiamento in botti di rovere
- ◆ Gestire in maniera corretta l'uso dei prodotti enologici
- ◆ Utilizzare strumenti per l'ingegneria dei bioprocessi

Modulo 3. Vinificazione dei Vini Spumanti

- ◆ Essere in grado di progettare concettualmente, tecnicamente e sensorialmente l'elaborazione di vini spumanti dalla selezione delle varietà all'imbottigliamento finale
- ◆ Distinguere le varietà con potenziale per la produzione di vini spumanti
- ◆ Valutare l'impatto qualitativo del vigneto sul vino
- ◆ Esaminare la diversità delle tecniche e dei tipi di vino che ne derivano
- ◆ Sviluppare le conoscenze enologiche per poter prendere le decisioni più opportune nelle varie fasi della produzione di vini spumanti
- ◆ Valutare le massime possibilità qualitative delle diverse tecniche
- ◆ Conoscere i processi tecnologici
- ◆ Scoprire le nuove tendenze dei vini spumanti

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

- ◆ Approfondire la conoscenza della categoria dei 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 associati a clima, suoli, varietà di vite e lavorazioni che sono caratterizzati da una personalità propria
- ◆ 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

03

Direzione del corso

Per padroneggiare le tecniche chiave nei processi di vinificazione, TECH ha fatto ricorso a un team professionale che lavora direttamente in questo settore. Grazie alla loro collaborazione, lo studente non solo avrà conoscenze teoriche, ma potrà adottare l'atteggiamento degli insegnanti nello scenario reale di agire di fronte ai problemi quotidiani. Potrà inoltre contattare questi esperti attraverso una via di comunicazione diretta, attraverso la quale potrà risolvere tutti i dubbi in materia. Si tratta quindi un'opportunità per quegli Ingegneri che vogliono istruirsi, guidati da modelli professionali e con tutte le garanzie di successo.



“

Partecipa a progetti di innovazione industriale grazie all'insegnamento di versati che saranno a tua disposizione attraverso un canale di comunicazione diretta per risolvere le tue domande in materia"

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

Personale docente

Dott.ssa Martínez Corrales, Alba

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

Dott. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ Assistente Enologo presso Viñas del Jaro
- ◆ Responsabile di laboratorio presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente Enologo presso Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ◆ Laureato in Enologia presso l'Università di Valladolid

Dott.ssa Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Enologa presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente enologa presso Viña Buena
- ◆ Enologa presso 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
- ◆ Supervisora del Consiglio Superiore della D.O. Ribera del Duero
- ◆ Laurea in Enologia presso l'Università di Valladolid

Dott.ssa Masa Guerra, Rocío

- ◆ Enologa presso Cantina Protos
- ◆ Assistente Enologa presso la Cantina Matarromera
- ◆ Responsabile delle uve in entrata presso Bodega Emilio Moro
- ◆ Responsabile della qualità presso BRC ed enologa presso Viñas Real Rubio
- ◆ Collaboratrice dell'enologo presso la Bodega Solar Viejo
- ◆ Responsabile della cantina e del vigneto presso Ébano Viñedos e Cantina
- ◆ Assistente Enologa 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

Dott.ssa Molina González, Silvia

- ◆ Responsabile operativa presso Cantina Cepa 21
- ◆ Responsabile tecnico presso Cantina Cepa 21
- ◆ Enologa presso Cantina Emilio Moro
- ◆ Hostess eventi e promozioni commerciali per New Line Events
- ◆ Hostess di eventi e promozioni commerciali per l'Agenzia Prodereg
- ◆ Laurea in enologia e Ingegneria dell'Industria Agraria e Alimentare conseguita 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 piano di studi di questo Esperto Universitario in Produzione di Vini è stato studiato nei dettagli da professionisti che operano nei settori dell'Ingegneria enologica della vinificazione di vini, di parte alla ricerca della maggior rigore nei loro contenuti. Inoltre, gli studenti avranno a disposizione contenuti audiovisivi in diversi formati che li aiuteranno nella loro formazione. A sua volta, la metodologia *Relearning* che applica TECH, esenta il professionista da lunghe ore di memorizzazione comuni in altri programmi. Tutto questo, per crescere personalmente e professionalmente senza dover rinunciare ad altri ambiti della sua vita. Lo studio 100% online si adatta alla sua disponibilità e alle sue esigenze, attraverso esercizi teorici-pratici che lo prepareranno di fronte a casi reali.





“

TECH ha progettato una struttura dinamica per rendere l'Esperto Universitario un'esperienza arricchente con cui lo studente può applicare l'orientamento degli insegnanti nella sua performance professionale"

Modulo 1. Vinificazione dei Vini Bianchi e Rosati

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

Modulo 2. Vinificazione dei Vini Rossi

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





Modulo 3. Vinificazione dei Vini Spumanti

- 3.1. Vini spumanti: definizione, tipologia e normativa
- 3.2. Varietà, maturazione e vendemmia
- 3.3. Ricevimento, pressatura e produzione del vino base
- 3.4. Metodi di produzione e la bollicina
- 3.5. Metodo tradizionale
- 3.6. Metodo Charmat, gran bass o autoclave
- 3.7. Fermentazioni ancestrali
- 3.8. Gassificazione dei vini
- 3.9. Aree di produzione mondiale. metodi di produzione
- 3.10. Spedizione e degustazione

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

- 4.1. Vini liquorosi: classificazione, varietà e zone di produzione
- 4.2. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati, parametri di maturazione delle uve
- 4.3. Vinificazione di vini liquorosi: vini generosi; processi di produzione : la fortificazione
- 4.4. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati, processi di produzione: l'invecchiamento
- 4.5. Vini da velo: varietà e zone di produzione
- 4.6. Vini dolci naturali: varietà e zone di produzione
- 4.7. Vini dolci naturali: parametri di maturazione dell'uva
- 4.8. Vini dolci naturali: processi di produzione
- 4.9. Altri vini dolci: vini dolci naturalmente, La muffa nobile
- 4.10. Altri vini dolci: vini naturalmente dolci: vini di vendemmia tardiva



Un titolo progettato per specialisti come te, che perseguono l'eccellenza nel loro sviluppo professionale focalizzato sulla Viticoltura"

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

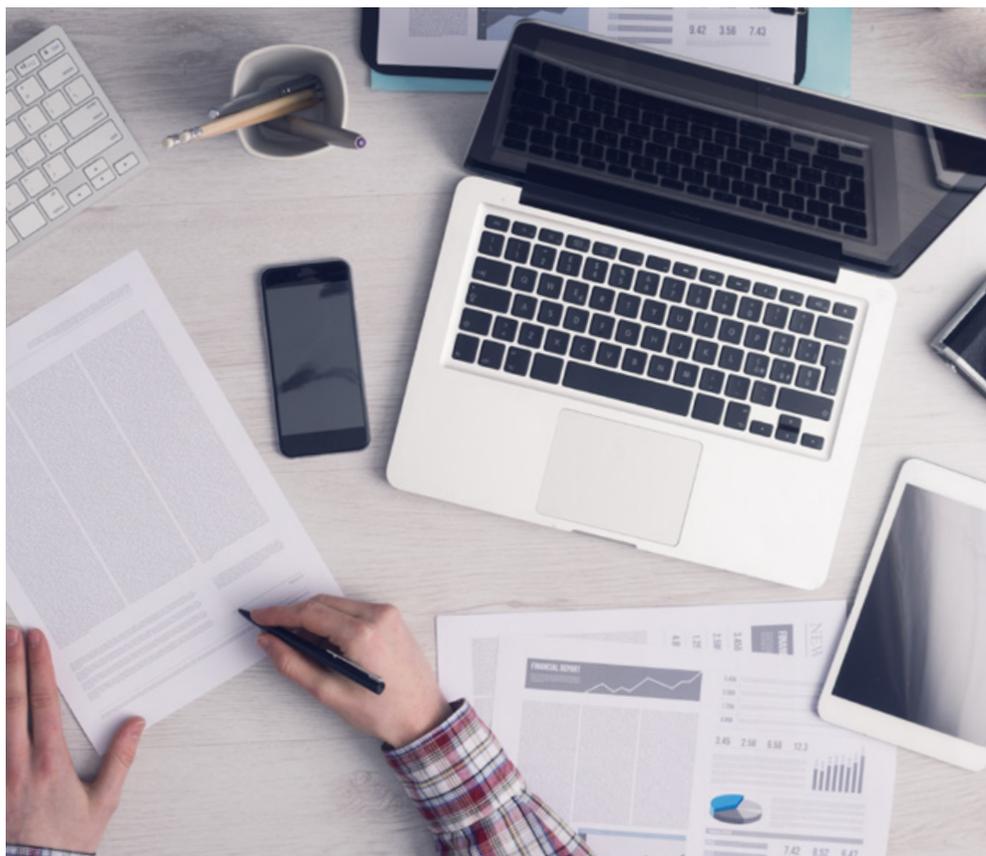
Il nostro programma offre un metodo rivoluzionario per sviluppare le abilità e le conoscenze. Il nostro obiettivo è quello di rafforzare le competenze in un contesto mutevole, competitivo e altamente esigente.

“

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

Modalità: **online**

Durata: **6 mesi**



*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 Produzione di Vini

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

Esperto Universitario

Produzione di Vini

