

Corso Universitario

Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini





Corso Universitario

Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini

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

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/corso-universitario/enotecnica-stabilizzazione-vini

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 16

05

Metodologia

pag. 20

06

Titolo

pag. 28

01

Presentazione

I microrganismi svolgono un ruolo fondamentale nella vinificazione. Il loro equilibrio sarà responsabile di un certo risultato, a seconda dell'interesse e del tipo di vino desiderato. Lungi dal pensare che le alterazioni prodotte da questi agenti nella composizione del vino siano sempre negative. La trasformazione del succo d'uva in vino è un processo di per sé microbiologico, dipendente dunque dall'azione di questi attori. Di fatto, la loro stabilizzazione offrirà la possibilità di produrre un vino di qualità. Per questo motivo, in enologia è essenziale disporre di specialisti in Nutrizione che conoscano i criteri necessari per interpretare le conseguenze della presenza dei microrganismi in un determinato momento della produzione di un vino. In risposta a questa esigenza, TECH offre un programma 100% online che approfondisce la chiarificazione e la stabilizzazione dei vini, con ricco materiale didattico e una metodologia che si adatta alle esigenze personali e professionali dello studente.



“

Grazie a questo Corso Universitario, in sole 6 settimane, imparerai a conoscere la stabilizzazione microbiologica del vino e la sua influenza sulla colorazione del prodotto"

La composizione chimica dei vini determina in ultima battuta l'aroma, il gusto e il colore del prodotto. Pertanto, la comparsa di microrganismi nelle prime fasi della vinificazione è un aspetto molto delicato del processo, poiché la loro influenza sulle caratteristiche del vino può essere irreversibile. Per questo motivo, negli ultimi anni gli studi in questo campo si sono concentrati sui lieviti della fermentazione alcolica e sui batteri malolattici. Inoltre, data la forte concorrenza all'interno del settore vinicolo, le aziende dipendono da professionisti altamente qualificati che padroneggiano il controllo, la stabilizzazione e l'affinamento di diversi tipi di vini.

Per questo motivo, TECH offre una qualifica completa sull'analisi microbiologica dei vini rossi, bianchi e rosati e sull'enotecnica in generale. Lo specialista iscritto al Corso avrà così la possibilità di studiare la filtrazione, la stabilizzazione del bitartrato di potassio nel vino, così come il tartrato di calcio, gli agenti coloranti e l'instabilità provocata dai metalli. Un programma 100% online che ha l'obiettivo di insegnare agli studenti a controllare le instabilità fisico-chimiche del prodotto vinicolo e a garantire una composizione nutrizionale molto più vantaggiosa per il consumatore.

I laureati in Nutrizione e altri professionisti interessati alla stabilizzazione del vino avranno quindi accesso a un insegnamento basato sulle nuove tecnologie e offerto in un formato 100% online, pensato per raggiungere tutti gli studenti, indipendentemente dalla loro posizione geografica, dalla lingua o dalla disponibilità. In poche parole, TECH offre tutta la flessibilità possibile agli studenti, i quali potranno beneficiare di questo Corso Universitario impartito da un personale docente esperto in Viticoltura, che fornirà loro conoscenze teoriche e pratiche.

Questo **Corso Universitario in Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ♦ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in 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 speciale 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 a internet



Iscriviti subito per partecipare a un programma di grande spessore che approfondisce le condizioni viticole ed enologiche che favoriscono lo sviluppo microbico nel prodotto finale"

“

Sei stanco di programmi ortodossi che non riescono a catturare la tua attenzione e limitano il tuo apprendimento? Con TECH avrai a disposizione un personale docente che ti guiderà nel conseguimento della tua qualifica"

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 sui Problemi, mediante il quale il professionista deve cercare di risolvere le diverse situazioni di pratica professionale che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.

Con questa qualifica acquisirai tutte le conoscenze necessarie per controllare le instabilità fisico-chimiche che possono prodursi nei componenti del vino.

Grazie alla modalità 100% online di questo programma in Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini, sarai libero di seguire il tuo ritmo di studi.



02 Obiettivi

L'obiettivo principale di questo Corso Universitario in Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini è quello di introdurre i laureati in Nutrizione e altri professionisti interessati alla stabilizzazione e alla chiarificazione dei vini di diverse varietà. In questo modo, gli studenti acquisiranno conoscenze di Enotecnica, compresa l'analisi e l'origine dei microrganismi che possono proliferare nel vino. Inoltre, studieranno i metodi di pulizia dei vini a seguito della chiarificazione, tra cui centrifuga, decantazione e flottazione. Si tratta di un programma intensivo volto a perfezionare le competenze degli studenti e a metterle in pratica.



“

*Non esitare, raggiungi i tuoi obiettivi in sole 150 ore,
grazie a questo Corso Universitario in Enotecnica e
Stabilizzazione dei Vini”*



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 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 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 esecuzione
- ♦ Identificare le alterazioni organolettiche del vino





Obiettivi specifici

- ◆ 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 che aiutino 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 ammendamento
- ◆ Promuovere la conoscenza dei microrganismi di deterioramento del vino e di come prevenirne lo sviluppo
- ◆ Analizzare i metodi di filtrazione prima della stabilizzazione del vino ed essere in grado di scegliere quello o quelli più adatti in base agli obiettivi da raggiungere
- ◆ Sensibilizzare gli studenti sull'importanza della stabilizzazione, per non avere problemi con il prodotto finale o per non farlo deprezzare sul mercato
- ◆ Incoraggiare l'interesse dello studente per l'uso di prodotti ecologici e anallergici (agenti di finissaggio) Così come la scelta di metodi di stabilizzazione meno dispendiosi dal punto di vista energetico



Iscriviti ora a questo Corso Universitario e goditi una formazione completa che ti offre materiali teorici e pratici per imparare in modo dinamico"

03

Direzione del corso

Seguendo la linea del rigore accademico su cui si fonda TECH, è stato selezionato un personale docente specializzato in Viticoltura, con il compito di sviluppare i contenuti del programma e di impartire le conoscenze teoriche e pratiche dello stesso. In questo modo, lo specialista in Nutrizione e il resto degli studenti interessati che si sono iscritti al Corso avranno conoscenze teoriche specifiche, ma anche consigli affidabili derivanti dalle esperienze reali dei docenti. Allo stesso tempo, gli studenti potranno contattare gli esperti attraverso un canale di comunicazione diretto, il Campus Virtuale, attraverso il quale potranno risolvere tutti i loro dubbi relativi alla materia.





“

Questa è la tua occasione per saperne di più sulla stabilizzazione microbiologica del vino, grazie ai più autorevoli professionisti della Viticoltura”

Direzione



Dott.ssa Clavero Arranz, Ana

- ◆ Direttrice generale di Bodegas Cepa 21
- ◆ 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 enologa e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- ◆ Laurea in Enologia presso la Scuola Tecnica Superiore di Ingegneria Agraria di Palencia
- ◆ MBA in Gestione Aziendale Vinicola presso la Scuola di Business della Camera di Commercio di Valladolid

Dott. Sáez Carretero, Jorge

- ◆ Responsabile Viticoltura presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Tecnico di Viticoltura presso Bodegas Fontana
- ◆ 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



04

Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario in Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini è stato progettato da un team di professionisti che TECH ha scelto in precedenza, tenendo conto del loro curriculum e della loro predisposizione umana. Tra i contenuti, gli studenti troveranno un'ampia gamma di nozioni sulla chiarificazione dei vini rossi, bianchi e rosati, sulla stabilizzazione del vino, sulla filtrazione per adsorbimento o altri metodi e una sezione specifica dedicata all'instabilità causata dai metalli, altro aspetto che il futuro enologo nutrizionista dovrà affrontare. Tutto ciò è facilitato dall'uso di strumenti pedagogici innovativi come il sistema *Relearning*, che libera gli studenti da lunghe ore di memorizzazione e permette loro di assimilare i contenuti in modo semplice.





“

*Entra a far parte dei professionisti
all'avanguardia, in prima linea nella
produzione e nel marketing del vino,
grazie a questo Corso Universitario"*

Modulo 1. Chiarificazione e stabilizzazione dei vini

- 1.1. Chiarificazione dei vini rossi
- 1.2. Chiarificazione dei vini bianchi e rosati
- 1.3. Filtrazione del vino
- 1.4. Stabilizzazione del bitartrato di potassio nel vino
- 1.5. Stabilizzazione del tartrato di calcio
- 1.6. Stabilizzazione delle sostanze coloranti nei vini rossi
- 1.7. Instabilità causata dai metalli
- 1.8. Stabilizzazione microbiologica del vino
- 1.9. Prevenzione della proliferazione batterica ed eliminazione dei batteri
- 1.10. Prevenzione della crescita ed eliminazione di lieviti e muffe





“

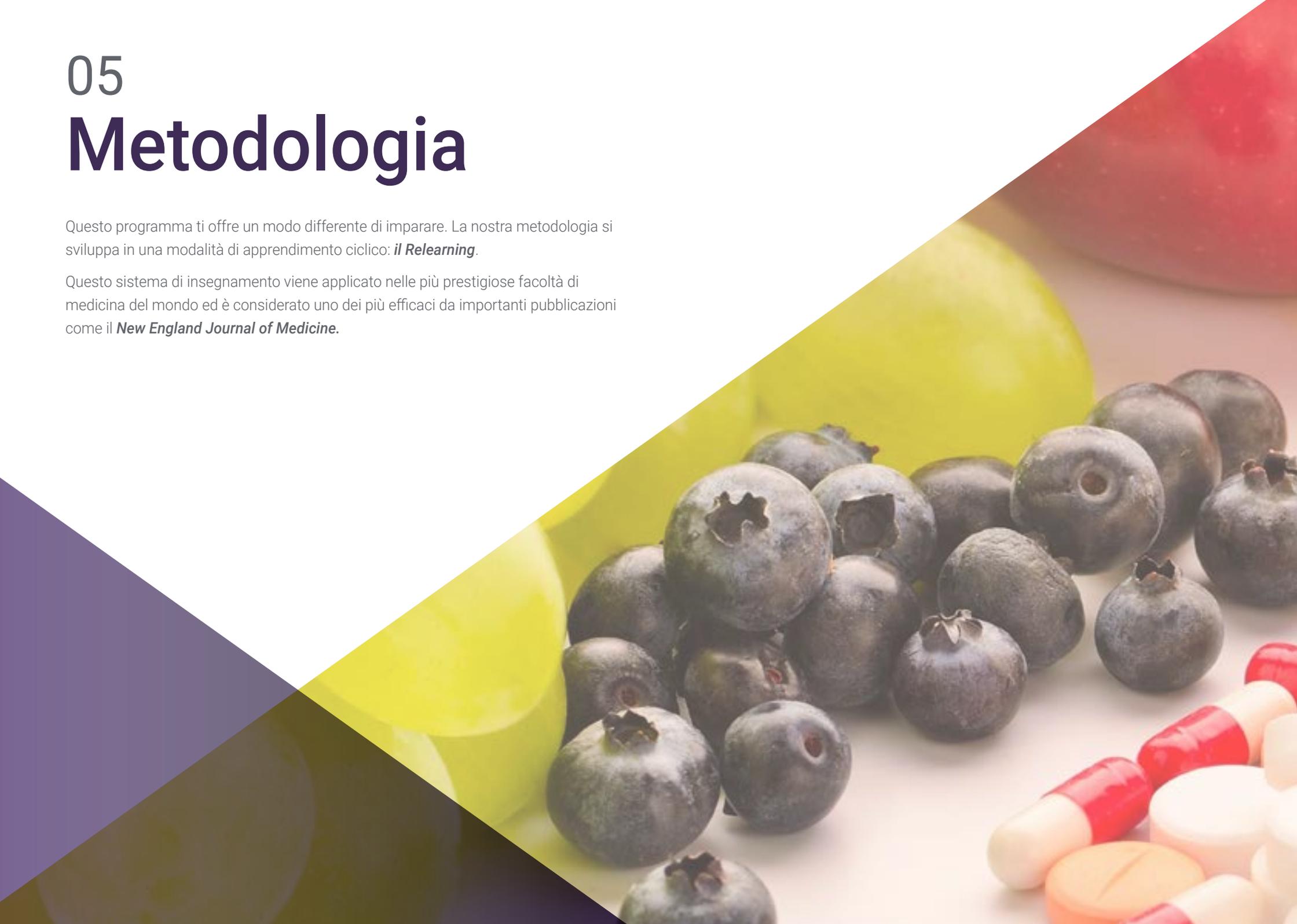
Rimarrai indietro rispetto alla qualifica specifica in Enotecnica? Unisciti a TECH per dare una svolta al tuo percorso professionale e aggiornare le tue competenze sul valore nutrizionale del vino”

05

Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: *il Relearning*.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il *New England Journal of Medicine*.



“

Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cosa dovrebbe fare il professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

Grazie a TECH il nutrizionista sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.



Secondo il dottor Gervas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale nutrizione.

“

Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard”

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

1. I nutrizionisti che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche che permettono al nutrizionista una migliore integrazione della conoscenza della pratica clinica.
3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
4. La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.



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.

Lo specialista imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate mediante l'uso di software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.



All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'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.

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

Il punteggio complessivo del sistema di apprendimento di TECH è 8.01, secondo i più alti standard internazionali.



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.



Tecniche e procedure di nutrizione in video

TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



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 sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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.





Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



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.



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.



Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.



06 Titolo

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



“

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

Questo **Corso Universitario in Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini** possiede il programma scientifico 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 Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini**

N° Ore Ufficiali: **150 o.**



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

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

tech università
tecnologica

Corso Universitario

Enotecnica e Stabilizzazione
dei Vini

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

Corso Universitario

Enotecnica e Stabilizzazione dei Vini