

Corso Universitario

Microbiologia Enologica





tech università
tecnologica

Corso Universitario Microbiologia Enologica

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

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/microbiologia-enologica

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

La vinificazione è un processo difficile, in quanto vi sono molti fattori determinanti. Uno di questi è la proliferazione di batteri e altri microrganismi nel vino a partire dalla coltivazione dei suoi frutti. In questa linea, le aziende devono incorporare strumenti di crescita che soddisfino i requisiti nutrizionali chiave per la vitalità del prodotto finale. È quindi essenziale che le organizzazioni dispongano di nutrizionisti che analizzino questi parametri e siano aggiornati per incorporare nuove tecniche di studio e alternative che portino al miglioramento del vino in questione e, quindi, alla massimizzazione dei profitti aziendali. Tenendo conto di queste competenze, TECH ha sviluppato una rigorosa qualifica nell'ecologia microbica coinvolta nella vinificazione. Il programma è offerto in formato 100% online, in modo che gli specialisti possano combinare i loro studi con altre attività.





“

Con questo Corso Universitario approfondirai in modo completo lo studio della microbiologia enologica in soli 6 settimane di titolazione accademica”

I batteri lattici sono fondamentali per ridurre, tra l'altro, l'acidità biologica del vino. Questi microrganismi aumentano il pH, oltre a influenzare l'aroma e il colore di ogni tipo di vino. Pertanto, sono essenziali nella vinificazione. Tuttavia, deve essere attentamente controllata per rispettare i parametri appropriati e ottenere così il risultato desiderato. Nutrizione, Chimica e Tecnologia lavorano insieme per produrre un alimento che tende ad essere più elaborato di quanto non appaia a prima vista.

D'altra parte, alcuni additivi chimici provocano la formazione di ammine biogene e la trasmissione di sapori avversi nel vino. Questo potrebbe causare complicazioni per la salute dei consumatori, se il prodotto venisse commercializzato. Per tenere conto dei componenti dell'uva e rispettare i livelli di acido malico negli alimenti, TECH ha sviluppato una qualifica specifica e rigorosa in microbiologia enologica. Si tratta di un programma rivolto a professionisti della Nutrizione e ad altri professionisti interessati ai componenti biologici del vino, con l'obiettivo di fornire loro una formazione teorica e pratica per aumentare le loro competenze in questo campo.

Inoltre, TECH ha incorporato in questa qualifica efficaci strumenti pedagogici per facilitare l'assimilazione dei concetti tecnici da parte dello specialista, senza dover investire lunghe ore di memorizzazione comuni ad altri programmi ortodossi. Questo è possibile grazie alla metodologia *Relearning* e alla modalità 100% online offerta da TECH. Gli studenti avranno anche un canale di comunicazione diretto attraverso il quale potranno risolvere tutti i loro dubbi sulla materia con il supporto di un team di docenti esperti in enologia. Un'esperienza unica per chi sceglie una didattica moderna e digitale, senza trascurare il rigore.

Questo **Corso Universitario in Microbiologia Enologica** 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 Nutrizione, Gastronomia e Chimica
- 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 internet



Iscriviti ora per padroneggiare i generi comuni nel vino, come funghi e microorganismi benefici”

“

La stabilità microbiologica è fondamentale nello sviluppo di un prodotto vinicolo finale di alta qualità. Formati con TECH in questo settore con un programma di facile monitoraggio”

Offri un vino che dia una maggiore soddisfazione al consumatore, grazie alle conoscenze che TECH ti fornisce riguardo ai suoi requisiti nutrizionali.

Grazie a TECH, approfondirai l'importanza della fermentazione malolattica di fronte alle conseguenze del cambiamento climatico.

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.



02 Obiettivi

L'obiettivo principale di questo Corso Universitario in Microbiologia Enologica è quello di ampliare e aggiornare le conoscenze teoriche e tecniche dei professionisti della Nutrizione e di altri professionisti interessati al settore vitivinicolo. TECH riesce a insegnare agli studenti in modo efficace, grazie all'incorporazione di strumenti pedagogici dinamici e al supporto di un team di docenti che sarà a disposizione per guidarli nei loro studi. Si tratta di un'opportunità fondamentale per gli specialisti che optano per una qualifica online e desiderano combinare gli studi con il resto della loro vita.



“

Proietta le tue prestazioni professionali verso metodi più rispettosi dell'ambiente e scopri i benefici delle sostanze microbicide sulla crescita dei microrganismi”



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

- ♦ Acquisire una conoscenza globale della microbiologia enologica
- ♦ Analizzare i difetti del vino e attribuirli correttamente a ciascun gruppo microbico
- ♦ Approfondire il concetto di stabilità microbiologica ed essere consapevoli dei problemi associati ai diversi tipi di vino e delle deviazioni che possono avere a seconda del momento della vinificazione
- ♦ Esaminare il meccanismo d'azione dei composti antimicrobici e come controllare i microorganismi alteranti
- ♦ Sviluppare buone pratiche in cantina per la pulizia e la disinfezione
- ♦ Stabilire i metodi di conteggio dei microorganismi e l'identificazione a livello microscopico di ciascun gruppo microbico



Iscriviti ora a questo Corso Universitario per ampliare le tue competenze sui generi di lievito nel processo di vinificazione"

03

Direzione del corso

TECH ha selezionato con cura un personale docente esperto in Microbiologia ed Enologia per insegnare le conoscenze di questa qualifica. Si tratta di un gruppo di professionisti che coniuga l'insegnamento con il proprio sviluppo professionale e che sarà quindi in grado di insegnare agli studenti i fattori nutrizionali derivanti dai microbatteri della vite, attraverso la propria esperienza. In questo modo, gli studenti avranno un canale di comunicazione diretto attraverso il quale potranno risolvere tutti i loro dubbi sull'argomento e discutere con gli esperti.



“

Non esitare, specializzati con il supporto di docenti esperti nel settore vitivinicolo e acquisisci tutte le conoscenze che ti posizioneranno all'interno del mercato attuale”

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 digitale per CEOs da parte di 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 Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Assistente enologa presso Viña Cancura
- ◆ Cantiniere presso Vitalpe
- ◆ Formatrice di enologi presso l'Istituto per lo Sviluppo Aziendale
- ◆ Enologo 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

“ *Un'esperienza formativa unica, fondamentale e decisiva per potenziare il tuo arricchimento professionale*”

04

Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario in Microbiologia Enologica è stato sviluppato in dettaglio da esperti del settore biologico. Grazie al loro contributo e all'integrazione di strumenti teorici e pratici, lo studente potrà conseguire il diploma con tutte le garanzie di successo, acquisendo tutte le conoscenze in modo semplice. Si tratta di un programma volto ad aumentare le conoscenze dei professionisti sui fattori di crescita dei microrganismi che influenzano il risultato finale del processo di vinificazione. Inoltre, la metodologia *Relearning* applicata da TECH esonera gli studenti da lunghe ore di memorizzazione e facilita l'assimilazione dei contenuti.



“

L'obiettivo di TECH è che tu raggiunga i tuoi obiettivi. Esplora le tendenze agricole più sostenibili ed efficaci degli ultimi anni, in modo che tu possa padroneggiare questo campo alla perfezione"

Modulo 1. Microbiologia enologica

- 1.1. I lieviti
- 1.2. Batteri lattici
- 1.3. Batteri dell'acido acetico
- 1.4. Funghi e altri microrganismi
- 1.5. Ecologia microbica durante la vinificazione
- 1.6. Importanza della fermentazione malolattica (mfl)
- 1.7. Alterazioni del vino
- 1.8. Controllo della crescita dei microrganismi
- 1.9. Purificazione e disinfezione biologica in cantina
- 1.10. Analisi microbiologica del vino





“

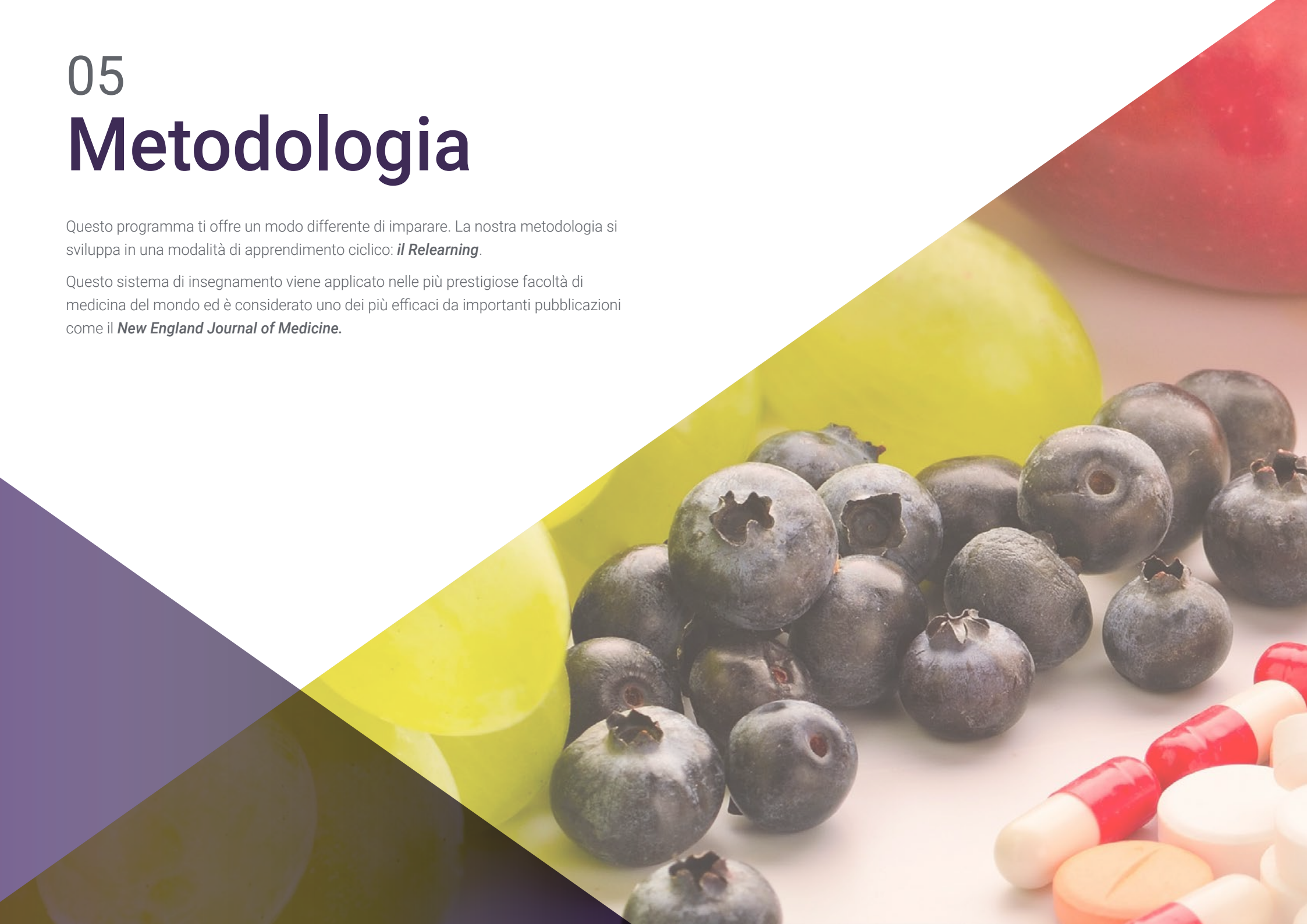
Una qualifica pensata per specialisti come te, che vogliono approfondire la vinificazione specifica da un punto di vista microbiologico"

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:



Materiale 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 Microbiologia Enologica 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 Microbiologia Enologica** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato le valutazioni, lo studente riceverà mediante lettera certificata con ricevuta di ritorno, la corrispondente qualifica di **Corso Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** indica la qualifica ottenuta nel Corso Universitario e soddisfa i requisiti comunemente richiesti dai concorsi e dalle commissioni di valutazione delle carriere professionali.

Titolo: **Corso Universitario in Microbiologia Enologica**

Modalità: **online**

Durata: **6 settimane**



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

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



Corso Universitario Microbiologia Enologica

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

Corso Universitario

Microbiologia Enologica