

# Corso Universitario

## Produzione di Vini Bianchi





**tech** università  
tecnologica

## Corso Universitario Produzione di Vini Bianchi

- » 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/produzione-vini-bianchi](http://www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/produzione-vini-bianchi)

# 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

Il vino bianco sta vivendo un vero e proprio boom, in quanto sta assumendo un ruolo di primo piano tra le varietà di questo prodotto. Oggi non accompagna più solo il pesce o i frutti di mare, ma è diventato parte integrante di incontri sociali, *snacks* e persino *brunch*. Gli specialisti del settore con una conoscenza aggiornata della composizione chimica del vino saranno direttamente coinvolti nella sua qualità. In questa linea, le aziende perseguono la perfezione del prodotto finale tenendo conto dei suoi benefici per il consumatore, per cui è necessario disporre di nutrizionisti esperti che sappiano identificare il contributo nutrizionale di questo prodotto e promuoverlo. TECH ha progettato un programma 100% online che approfondisce i processi di produzione del vino bianco per aggiornare le conoscenze e perfezionare le competenze dei professionisti che desiderano entrare in questo settore.



“

*Con questo Corso Universitario padroneggerai la vinificazione dei vini bianchi e rosati e potrai distinguerti dagli altri professionisti del settore con una qualifica nutrizionale specifica in questo prodotto"*

Il tipo di vino bianco più popolare è il vino secco, ottenuto attraverso una fermentazione ininterrotta. Il suo consumo è cresciuto esponenzialmente negli ultimi anni, così come quello dei vini rosati. Diversi studi hanno dimostrato che questo prodotto aiuta a prevenire le malattie cardiovascolari, a migliorare la salute dei polmoni e a prevenire il cancro e altre patologie degenerative. Le sue proprietà nutrizionali comprendono la vitamina A, il potassio, il calcio e il magnesio, oltre a vari minerali come lo zinco e il ferro. Le aziende, consapevoli di ciò, si affidano a specialisti in Nutrizione focalizzati sul controllo dei vini per migliorare il valore nutrizionale del prodotto.

Per questo motivo TECH ha progettato una qualifica rivolta a professionisti in Nutrizione e ad altri professionisti interessati allo sviluppo dei vini bianchi, in modo che possano padroneggiare la produzione di questa variante di vino. Seguendo questo programma, gli studenti potranno approfondire le caratteristiche di differenziazione dei processi di vinificazione dei vini bianchi e sviluppare le conoscenze enologiche che permetteranno loro di prendere le migliori decisioni nelle diverse fasi del vino bianco scelto, tra le altre competenze.

TECH raggiunge la perfetta preparazione dei suoi studenti grazie al supporto di un personale professionale di esperti in viticoltura con anni di esperienza in questo campo. Inoltre, i diversi strumenti didattici applicati da TECH rendono il percorso di formazione un'esperienza arricchente e dinamica. Uno di questi è il metodo di apprendimento Relearning, che garantisce che gli specialisti apprendano i contenuti in modo graduale, senza doverli memorizzare per lunghe ore. Allo stesso tempo, l'Università facilita lo studio attraverso materiali audiovisivi in diversi formati e con contenuti aggiuntivi che aiutano gli studenti a raggiungere i loro obiettivi.

Questo **Corso Universitario in Produzione di Vini Bianchi** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ♦ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti innovazione di Ingegneria Enologica e Viteicoltura
- ♦ 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 mobile dotato di connessione a internet



*Non esitare, scegli un corso che ti permetta di conciliare il tuo attuale impiego con lo sviluppo delle tue capacità come nutrizionista esperto nel settore vitivinicolo”*

“

*Non hai ancora padroneggiato i processi di fermentazione dei vini da ghiaccio? Approfondisci le tue conoscenze dall'approccio nutrizionale per promuovere la soddisfazione di questo prodotto nel consumatore”*

*Nel Campus Virtuale avrai accesso a numerose ore di materiale didattico di alta qualità e potrai contattare direttamente gli insegnanti per risolvere i tuoi dubbi.*

*Partecipa alla produzione ecologica di vini bianchi e rosati per applicare criteri di qualità responsabili verso l'ambiente.*

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

Il Corso Universitario in Produzione di Vini Bianchi ha l'obiettivo di ampliare e aggiornare le conoscenze dei laureati in Nutrizione e di altri professionisti interessati all'area del vino. L'obiettivo di questo programma è quello di far conoscere agli studenti i valori nutrizionali del vino e i microrganismi che conferiscono caratteristiche specifiche a ciascun tipo. Allo stesso tempo, il programma indaga sull'accoglienza delle uve bianche, sui parametri di maturazione, sul processo di pre-fermentazione e su tutte le procedure fondamentali per lo sviluppo del prodotto. In questo modo, lo specialista acquisirà le nozioni necessarie per stare al passo con le tendenze dei consumatori e soddisfare le esigenze dell'industria odierna.







“

*Sei solo a un passo dal raggiungere il tuo obiettivo,  
ottiene tutti i servizi che TECH ti offre studiando  
questo Corso Universitario in modalità 100% online"*



## 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



*La cura della vigna è fondamentale per la corretta produzione del vino, iscriviti subito a questo Corso Universitario e scopri di più al riguardo”*



## Obiettivi specifici

---

- ♦ Approfondire le caratteristiche di differenziazione dei processi di vinificazione dei vini bianchi
- ♦ Sviluppare le conoscenze enologiche che consentiranno di prendere le decisioni migliori 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

# 03

## Direzione del corso

Nella sua linea di rigore accademico, TECH si è rivolto a specialisti della Viticoltura che, inoltre, hanno anni di esperienza nel settore. Grazie a questo personale docente, gli studenti non solo avranno conoscenze teoriche, ma potranno anche acquisire suggerimenti professionali per lo sviluppo della loro attività. Inoltre, gli specialisti avranno a disposizione un mezzo di comunicazione diretto, il Campus Virtuale, attraverso il quale potranno risolvere tutti i loro dubbi in materia.



“

*Vuoi perdere l'occasione di imparare dai migliori professionisti che hanno anni di esperienza nel settore della Viticoltura? Impara da loro grazie a TECH"*

## 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

# 04

## Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario in Produzione di Vini Bianchi è stato elaborato sotto la guida di un team di docenti esperti del settore enologico. Inoltre, TECH incorpora una moltitudine di strutture accademiche, come la modalità 100% online, in modo che gli studenti possano imparare in modo semplice e dinamico. Allo stesso modo, il monitoraggio del programma può essere adattato dagli specialisti in base alle loro esigenze personali e professionali. Allo stesso tempo, TECH applica l'innovativo sistema Relearning, che faciliterà l'assimilazione del piano di studi, senza affidarsi alle lunghe ore di memorizzazione comuni ai programmi ortodossi.







“

*Analizza le strategie utilizzate dagli esperti nei processi di chiarificazione, stabilizzazione e filtraggio dei vini bianchi e proponi nuove alternative più efficienti che aggiungano valore nutrizionale al prodotto finale”*

## Modulo 1. Vinificazione dei Vini Bianco e Rosato

- 1.1. Varietà di uve bianche e stili di vino
- 1.2. Parametri di maturazione delle uve bianche
- 1.3. Ricezione delle uve bianche
- 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





“

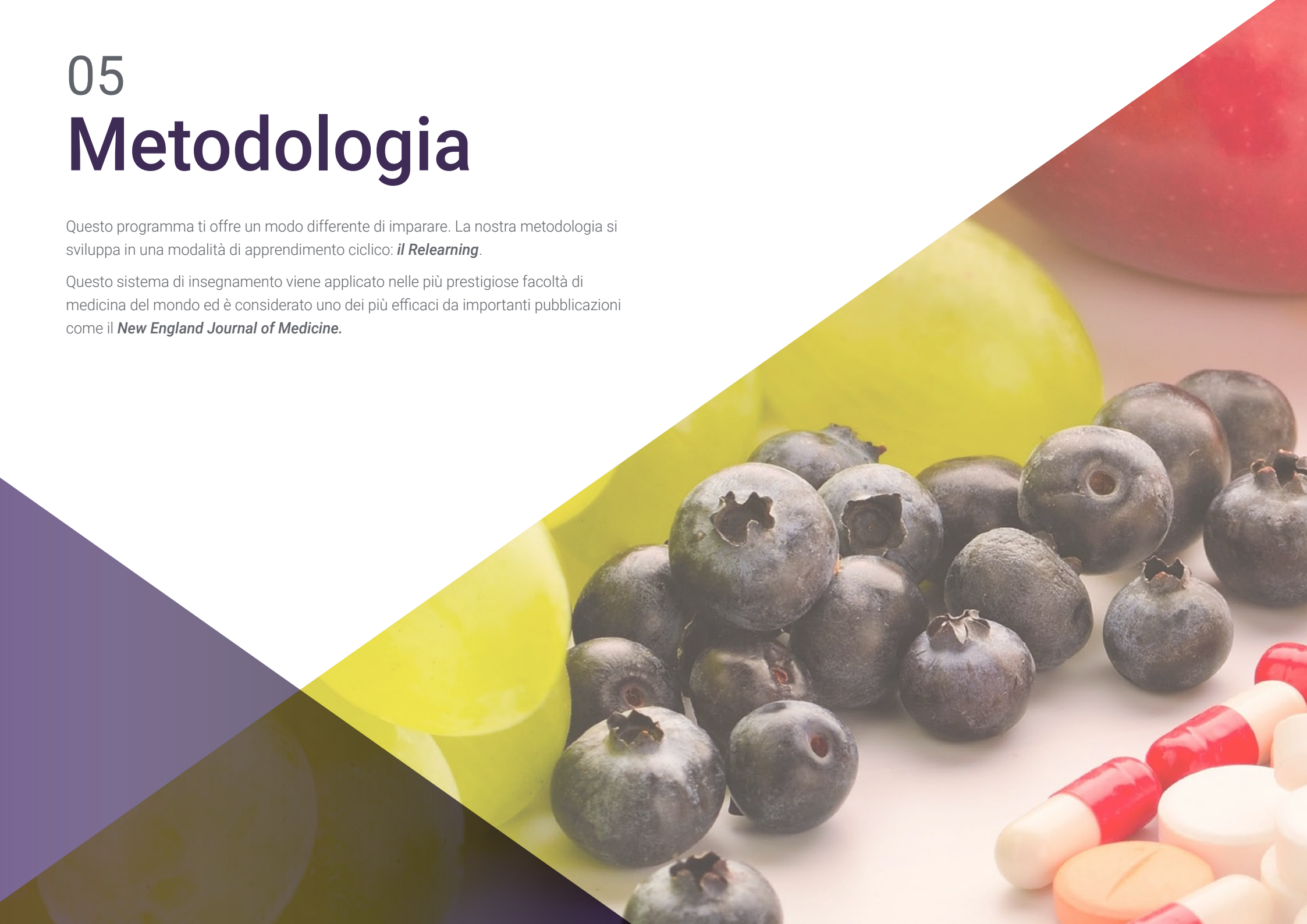
*Non esitare, raggiungi ora una qualifica completa in vini bianchi e rosati grazie a questo programma che si adatta a te e alle tue esigenze”*

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

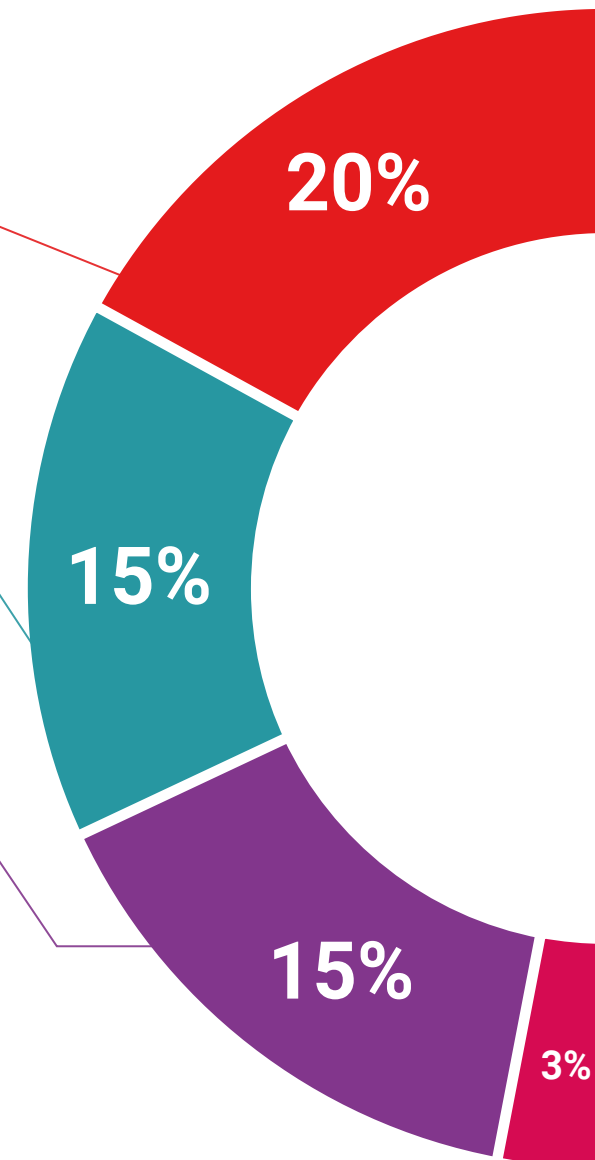
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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 Produzione di Vini Bianchi garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

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

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

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 lingu

**tech** università  
tecnologica

**Corso Universitario**  
Produzione di Vini Bianchi

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

# Corso Universitario

## Produzione di Vini Bianchi

