

# Corso Universitario

## Produzione di Vini Speciali





## Corso Universitario Produzione di Vini Speciali

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

# 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

---

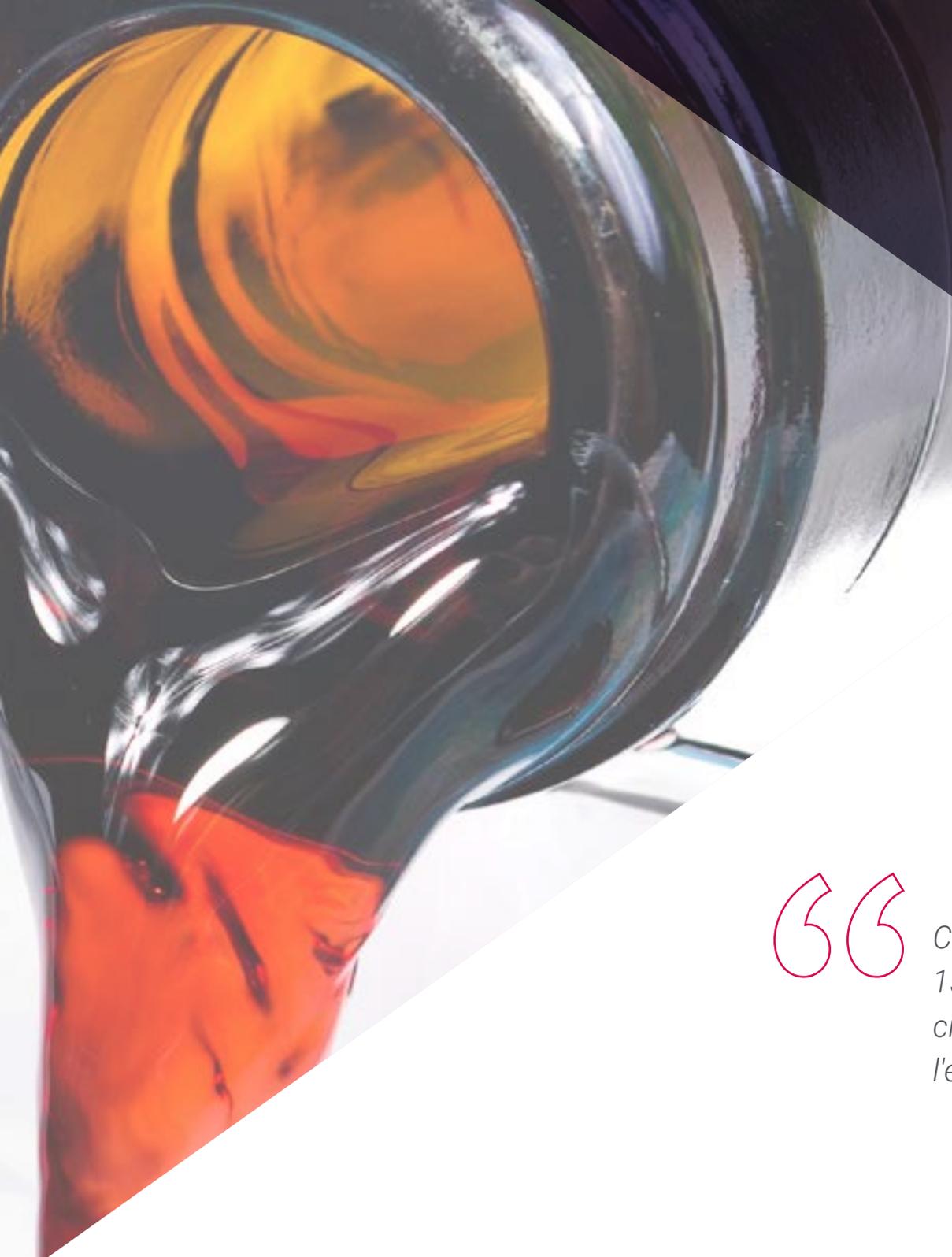
*pag. 28*

# 01

# Presentazione

Tra i vini classificati come speciali troviamo i vini liquorosi, i vini dolci naturali, i vini con marciume nobile e quelli velati, le cui caratteristiche uniche rendono quasi impossibile riprodurre lo stesso prodotto con gli stessi componenti. Tuttavia, il fattore chiave che permette alle aziende di distinguersi è senza dubbio rappresentato dai professionisti coinvolti nel processo di vinificazione, tra cui, ovviamente, i nutrizionisti. Sono proprio i nutrizionisti a contribuire a fornire i nutrienti e le quantità ideali affinché i vini prodotti siano di qualità eccellente e offrano, allo stesso tempo, benefici ai consumatori. Per questo motivo, TECH ha sviluppato un programma 100% online che approfondisce le varietà di vino, al fine di aggiornare le conoscenze degli specialisti in Nutrizione che desiderano entrare in questo settore o dei professionisti che già vi lavorano.





“

*Con questo Corso Universitario, in sole 150 ore, conoscerai i fattori del clima e del ciclo biologico della vite che influenzano l'elaborazione di vini speciali”*

Data la forte concorrenza esistente all'interno del mercato del vino, le aziende stanno facendo un ulteriore passo avanti. L'obiettivo è perfezionare il processo produttivo, dalla piantagione all'imbottigliamento, curando non solo l'estetica del prodotto e il suo gusto, ma anche gli aromi, la densità e, soprattutto, la composizione nutrizionale. Tutto questo richiede il supporto di specialisti altamente qualificati e aggiornati sulle varietà di vini speciali e sulle loro caratteristiche.

Per questo motivo, TECH ha ideato un programma rivolto ai nutrizionisti e ad altri specialisti che desiderano accrescere le proprie competenze teoriche e pratiche e ottimizzare la produzione di vini speciali. Una qualifica che persegue il rigore e la qualità richiesti dai professionisti dell'alimentazione e che approfondisce le varianti del vino, come i dolci naturali, i vini liquorosi e i vini velati. Allo stesso tempo, questo programma ha il sostegno e l'appoggio di un personale docente composto da esperti del settore che sono stati accuratamente selezionati per sviluppare i contenuti e impartire le conoscenze agli studenti.

Inoltre, TECH ha integrato una serie di strumenti pedagogici innovativi che rendono la qualifica accademica un'esperienza agile e arricchente. Grazie a ciò, l'accesso a questo programma è universale e gli studenti potranno imparare in qualunque situazione si trovino, grazie alla flessibilità oraria e di mobilità offerti da TECH. Inoltre, gli specialisti avranno a disposizione una guida di riferimento scaricabile che, una volta salvata sul proprio dispositivo elettronico, potrà essere consultata anche senza una connessione a Internet.

Questo **Corso Universitario in Produzione di Vini Speciali possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato**. 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 nella Ingegneria Enologica e Viticoltura
- Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche 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



*Non esitare, differenziati dal resto dei nutrizionisti del settore vinicolo imparando di più su ciascuno dei componenti e sulla provenienza dei vini dolci"*

“

*Non padroneggi ancora la composizione dei vini tardivi? Occupati del controllo degli zuccheri e degli acidi, grazie alle conoscenze teoriche e pratiche fornite da questo programma"*

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.

*I vini dolci naturali con marciume nobile e i vini velati sono per lo più invecchiati in modo biologico. Promuovi questo sistema grazie alle conoscenze offerte da TECH.*

*Sei interessato a migliorare le tue competenze nel settore del vino? Allora impara di più sulle diverse categorie di vino per contribuire a raggiungere risultati di qualità.*



# 02

## Obiettivi

L'obiettivo principale di questo Corso Universitario in Produzione di Vini Speciali è quello di ampliare e aggiornare le conoscenze degli studenti di Nutrizione e di altri professionisti interessati alla composizione chimica e nutrizionale dei vini speciali. Un programma che si propone di perfezionare le competenze degli specialisti, in modo che siano in grado di proiettare il loro interesse nella distinzione dei vini e di determinare con sicurezza ciascuna delle tipologie e la loro classificazione. A tal fine, il Corso Universitario introdurrà gli studenti alle varietà di vini liquorosi o fortificati, ai vini dolci naturali e al loro invecchiamento, insieme a molte altre questioni.





“

*Raggiungi i tuoi obiettivi e intervieni sulla quantità di calorie dei vini speciali, preservandone la qualità e migliorando il prodotto finale"*



## 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

---

- Approfondire la conoscenza della categoria 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

“

*Iscriviti ora e scopri tu stesso tutte le funzionalità che TECH mette a tua disposizione durante le 6 settimane di Corso Universitario”*

# 03

## Direzione del corso

Per sviluppare i contenuti di questa qualifica in modo affidabile e per impartire le conoscenze teoriche e pratiche in maniera efficace, TECH si è affidata a un team di professionisti con esperienza nel settore vitivinicolo. Si tratta di esperti in Nutrizione, che lavorano da anni in questo settore e che hanno ricevuto numerosi riconoscimenti. Inoltre, gli studenti potranno contattarli attraverso il Campus Virtuale, in modo da risolvere qualsiasi dubbio relativo alla materia. Tutto l'apprendimento è incentrato sullo studente e sulle sue esigenze, per rendere il Corso Universitario compatibile con le altre attività quotidiane.



“

*Vuoi perderti l'opportunità di imparare da specialisti esperti in vini irripetibili? Scopri i benefici nutrizionali di questo prodotto grazie alla guida accademica elaborata proprio da loro"*

## 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 Martínez Corrales, Alba**

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

### **Dott.ssa Arranz Núñez, Beatriz**

- ◆ Enologa presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente Enologa presso Viña Buena
- ◆ Enologa presso la Cantina Familia A. De La Cal
- ◆ Assistente Enologa presso Viña Cancura
- ◆ Cantiniere presso Vitalpe
- ◆ Preparatrice di Enologi presso l'Istituto di Sviluppo Aziendale
- ◆ Enologa e guida presso il Museo Provinciale del Vino di Valladolid
- ◆ Supervisore del Consiglio Superiore della D.O. Ribera del Duero
- ◆ Laurea in Enologia presso l'Università di Valladolid

# 04

## Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario in Produzione di Vini Speciali è stato sviluppato sotto le linee guida di esperti che lavorano nella Viticoltura e che si sono dedicati per anni a questo settore agricolo. Inoltre, TECH offre agli studenti numerosi materiali audiovisivi in diversi formati, tra cui, video riassuntivi, attività e simulazioni di casi, al fine di rendere il Corso Universitario più dinamico. In questo modo, TECH punta a ottenere il massimo dagli studenti e ad accelerare il processo accademico, con sole 150 ore di insegnamento. A tal fine, la metodologia *Relearning*, di cui questa Università è pioniera, libera gli studenti da lunghe ore di memorizzazione e facilita l'assimilazione dei contenuti in modo graduale e semplice.



“

*Vuoi diventare uno specialista della vinificazione di vini liquorosi? Studia le zone in cui l'invecchiamento di tali vini è più diffuso e riconosciuto"*

**Modulo 1.** Produzione di vini liquorosi, dolci naturali, con marciume nobile e velati

- 1.1. Vini liquorosi: classificazione, varietà e zone di produzione
- 1.2. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati, parametri di maturazione delle uve
- 1.3. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati, processi di produzione: la fortificazione
- 1.4. Vinificazione di vini liquorosi: vini fortificati, processi di produzione: l'invecchiamento
- 1.5. Vini velati: varietà e zone di produzione
- 1.6. Vini dolci naturali: varietà e zone di produzione
- 1.7. Vini dolci naturali: parametri di maturazione dell'uva
- 1.8. Vini dolci naturali: processi di produzione
- 1.9. Altri vini dolci: vini dolci naturalmente La muffa nobile
- 1.10. Altri vini dolci: vini naturalmente dolci: vini di vendemmia tardiva





“

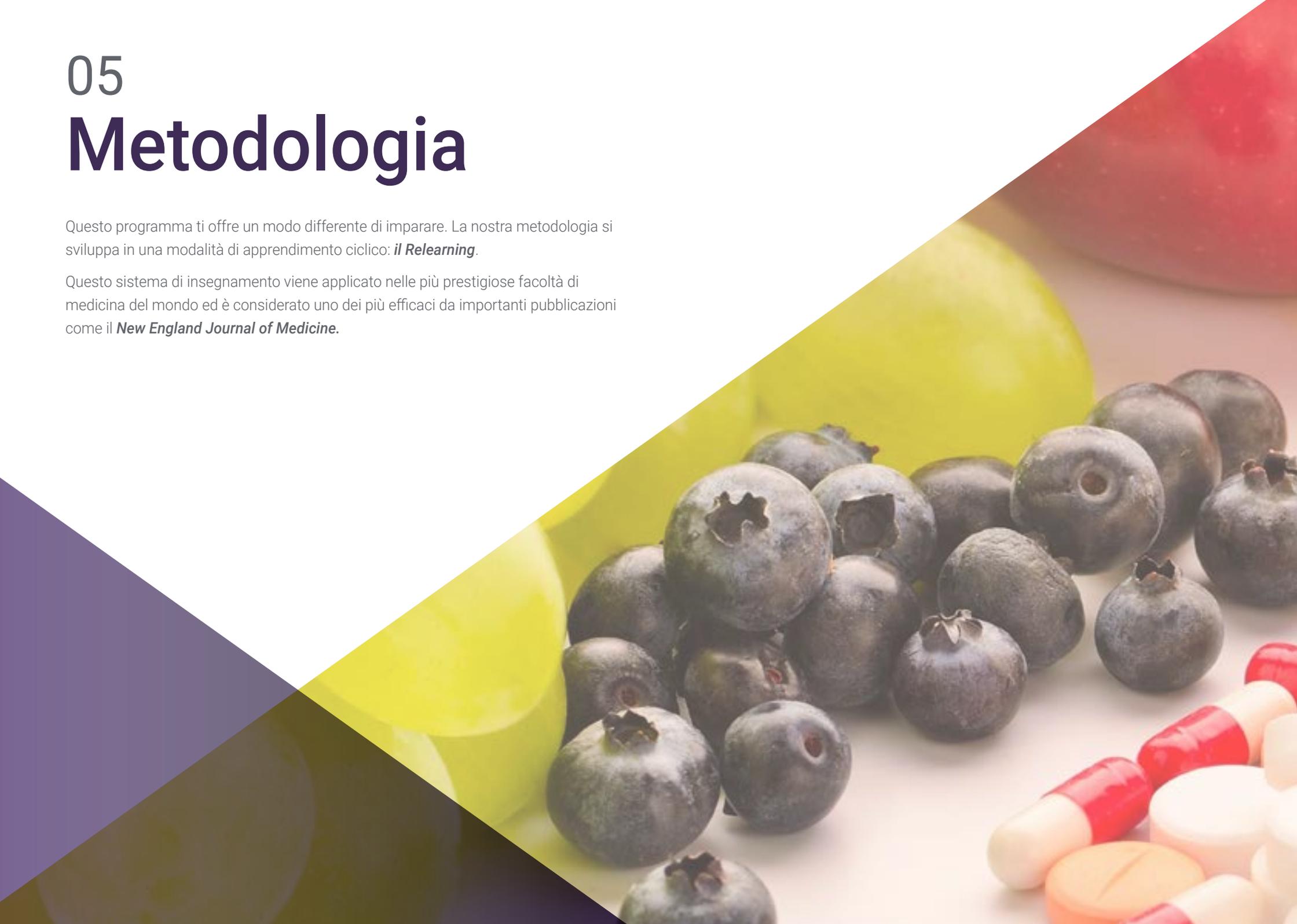
*Una qualifica fatta per professionisti come te, interessati a perfezionare le proprie conoscenze di vini speciali per l'identificazione dei nutrienti nella loro composizione"*

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

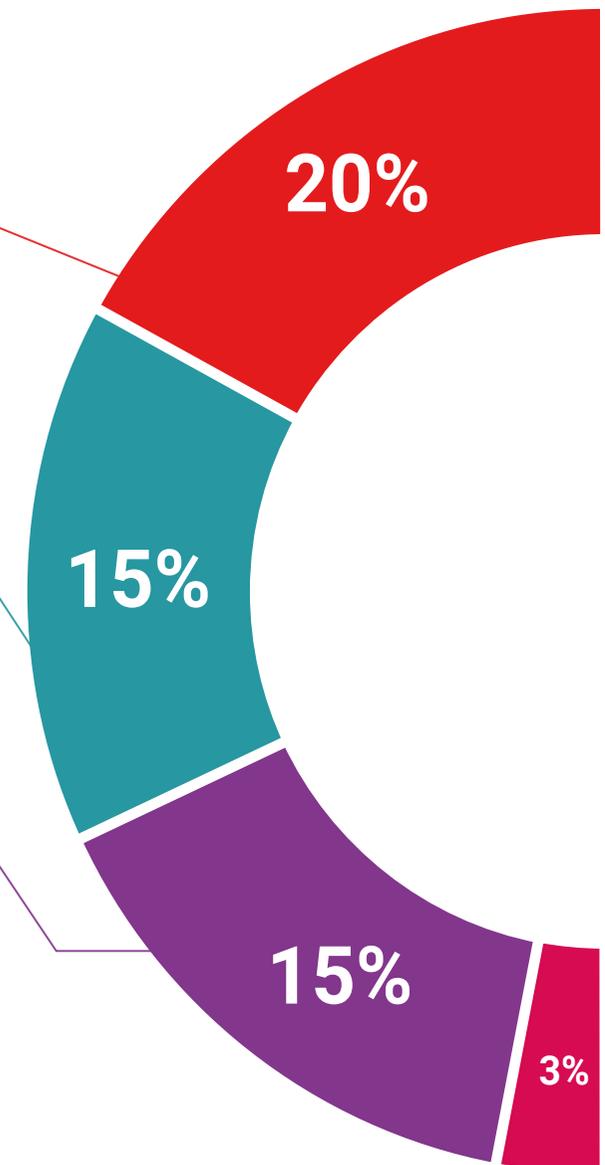
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

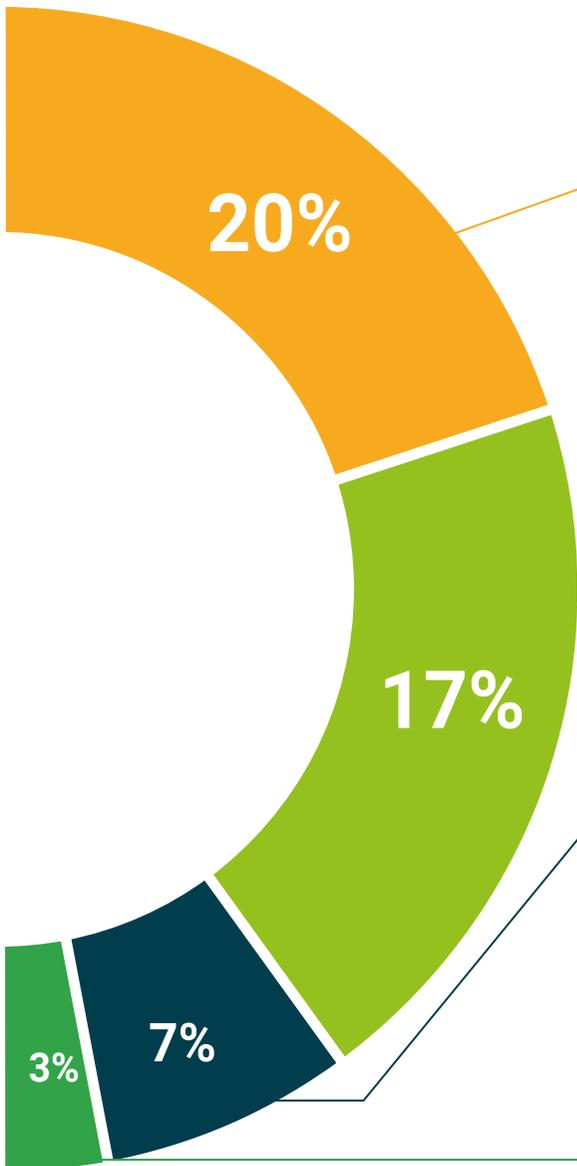
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



#### 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 Speciali 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 Speciali** 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 Produzione di Vini Speciali**

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 innovazione  
conoscenza presente qualità  
formazione online  
sviluppo istituzioni  
classe virtuale lingue

**tech** università  
tecnologica

**Corso Universitario**

Produzione di  
Vini Speciali

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

# Corso Universitario

## Produzione di Vini Speciali

