

Esperto Universitario

Analisi Sensoriale in Enologia





Esperto Universitario Analisi Sensoriale in Enologia

- » Modalità: **online**
- » Durata: **6 mesi**
- » Titolo: **TECH Università Tecnologica**
- » Dedizione: **16 ore/settimana**
- » Orario: **a tua scelta**
- » Esami: **online**

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-analisi-sensoriale-enologia

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 16

05

Metodologia

pag. 22

06

Titolo

pag. 30

01

Presentazione

L'industria del vino offre una moltitudine di essenze che sono chiaramente distinguibili dagli amanti del vino. Questo è compito del professionista che lavora in questo settore e che si occupa di analizzare i composti aromatici trasferiti al vino dal rovere delle botti. Questo elemento è essenziale nella vinificazione per aromatizzare il prodotto, così come le aldeidi fenoliche, i composti furanici, i lattoni e i fenoli volatili. Pertanto, la qualità finale di una bottiglia dipenderà dal lavoro dei Nutrizionisti. Garantire la presenza di sostanze nutritive e il rispetto della produzione sia con metodi tradizionali che nuovi è uno degli obiettivi delle aziende che si affidano a questi esperti. Per questo motivo, TECH ha progettato una rigorosa qualifica in analisi sensoriale enologica, che mira ad ampliare le vostre conoscenze attraverso una modalità 100% online.



“

Con questo Esperto Universitario imparerai a conoscere le instabilità microbiologiche del vino e a saperle identificare con esempi pratici in soli 6 mesi accademici"

Soddisfare il consumatore e massimizzare i profitti aziendali è l'obiettivo di qualsiasi industria. Il ruolo del nutrizionista, che lavora in questo settore ed è responsabile di garantire che i vini abbiano determinate caratteristiche a seconda dei casi, è fondamentale per raggiungere questo obiettivo. Inoltre, il consumatore tipo è cambiato ed è ora molto più esigente per quanto riguarda la sensazione in bocca, la consistenza, l'odore e il gusto di un vino. Pertanto, per soddisfare queste richieste, lo specialista deve assicurarsi che i profili sensoriali specifici di ogni prodotto siano soddisfatti con grande precisione.

L'interpretazione delle caratteristiche degli alimenti è direttamente influenzata dai composti organolettici ad essi applicati. In questo senso, c'è una forte richiesta da parte delle aziende di professionisti aggiornati sulle più recenti tecniche analitiche che garantiscano un prodotto di qualità. Per questo motivo, TECH ha progettato un programma specifico che richiede solo 6 mesi per essere completato e con il quale gli studenti saranno in grado di padroneggiare l'analisi sensoriale del vino. Un'esperienza che integra un gruppo di enologi esperti in Gastronomia e che fornirà al professionista conoscenze esaustive all'altezza delle esigenze del settore.

Inoltre, questo Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia, corrisponde a un design adattato ai nuovi media che facilita l'apprendimento degli studenti, grazie alla sua modalità 100% e al suo contenuto audiovisivo. Gli studenti avranno anche a disposizione una guida di riferimento scaricabile a cui potranno accedere anche senza internet, una volta salvata sul proprio dispositivo. Questo apre una serie di possibilità per gli specialisti che desiderano formarsi a distanza con tutte le garanzie di successo e con l'appoggio di professionisti che già operano nel settore enologico.

Questo **Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia** 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 subito a un programma che ti darà il tempo di studiare e lavorare allo stesso tempo con la garanzia di una formazione approfondita nell'area del vino"

“

Impara la chiarificazione e l'analisi dei diversi tipi di vino, grazie alle conoscenze che TECH ti offre e che ti faranno distinguere nel mercato del lavoro"

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.

Non hai ancora padronanza nel controllo dell'ossigeno applicabile alla produzione del vino? Evita l'evoluzione accelerata dei vini frequentando questo Esperto Universitario in soli 6 mesi.

Analizza la composizione del materiale delle botti e scopri come può influire sulla stabilità fisico-chimica del prodotto vinicolo attraverso una qualifica 100% online.



02

Obiettivi

TECH ha sviluppato un contenuto didattico che introdurrà gli studenti alla valutazione visiva, olfattiva e gustativa di tutti i tipi di vino. Questo programma mira a migliorare le competenze dei professionisti in Nutrizione e di altri esperti interessati all'analisi delle alterazioni fisico-chimiche dei vini, alla loro origine e a come prevenirle, oltre a molti altri aspetti. In questo modo, lo studente otterrà le conoscenze più aggiornate per far parte dell'avanguardia del team di professionisti che attualmente opera nelle linee di lavoro dei valori nutrizionali dell'industria del vino. Inoltre, TECH fornirà i migliori strumenti accademici, che non solo avranno un'influenza positiva sull'apprendimento, ma conferiranno a questa specializzazione il dinamismo necessario a motivare gli utenti affinché possano trarre il massimo dalla loro esperienza accademica.





“

Con questo programma acquisirai nuove possibilità analitiche per esplorare i principali composti del vino e la loro influenza organolettica”



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



Raggiungi il tuo obiettivo, cresci personalmente e professionalmente grazie a un programma che incorpora la metodologia del Relearning in modo da non dover investire numerose ore nello studio”



Obiettivi specifici

Modulo 1. Analisi sensoriale e alterazioni organolettiche dei vini

- ♦ Riconoscere i principali composti del vino e la loro influenza organolettica
- ♦ Saper valutare visivamente, olfattivamente e gustativamente tutti i tipi di vino (secco, dolce, frizzante, spumante)
- ♦ Determinare la temperatura a cui un vino deve essere conservato e servito, nonché se deve essere decantato o meno
- ♦ Evitare la produzione di vini dal sapore erbaceo, determinando il momento ottimale per la vendemmia e l'eliminazione dei composti verdi dal grappolo
- ♦ Esaminare le alterazioni fisico-chimiche dei vini, la loro origine e come prevenirle
- ♦ Sapere come controllare la quantità di ossigeno che aggiungiamo al vino durante i diversi processi di vinificazione e durante l'invecchiamento. Imparare a evitare l'evoluzione accelerata dei vini
- ♦ Prevenire la formazione di odori di zolfo o di riduzione, alcuni dei quali si formano durante la permanenza del vino in bottiglia
- ♦ Identificare le diverse alterazioni sensoriali di un vino dovute ai microrganismi. Sapere quando possono verificarsi e come correggerle
- ♦ Incoraggiare l'uso di metodi di conservazione ecologici e anallergici, cercando di ridurre le dosi di anidride solforosa nei vini

Modulo 2. Importanza delle botti di rovere nell'invecchiamento dei vini

- ♦ Essere in grado di identificare e comprendere le diverse fasi di produzione di una botte
- ♦ Illustrare gli elementi di differenziazione tra i diversi produttori
- ♦ Essere consapevoli che la botte non è solo un contributo aromatico, ma anche un elemento di stabilizzazione dei vini

- ♦ Analizzare la composizione del rovere
- ♦ Determinare la differenza tra rovere francese, americano e dell'Europa orientale
- ♦ Esaminare i fenomeni di interazione tra la botte di rovere e il vino
- ♦ Comprendere l'importanza degli ellagitannini
- ♦ Essere in grado di comprendere il concetto di grana

Modulo 3. Chiarificazione e stabilizzazione del vino

- ♦ 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 per aiutare 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 chiarificazione
- ♦ Promuovere la conoscenza dei microrganismi che alterano il vino e sapere come evitare il loro sviluppo
- ♦ Analizzare i metodi di filtrazione che precedono la stabilizzazione del vino e saper scegliere quello o quelli più appropriati in funzione degli obiettivi da raggiungere
- ♦ Rendere gli studenti consapevoli dell'importanza della stabilizzazione per evitare problemi al prodotto finale o il suo deprezzamento sul mercato
- ♦ Incoraggiare l'interesse degli studenti per l'uso di prodotti ecologici e anallergici (agenti di finissaggio), così come la scelta di metodi di stabilizzazione che comportino un minor dispendio energetico

03

Direzione del corso

TECH si è rivolto a un team di professionisti che da anni lavora nel settore sull'analisi chimica dei componenti dell'uva e del vino. Grazie alla loro collaborazione, lo studente non avrà solo conoscenze teoriche, ma potrà applicare i consigli dei docenti in uno scenario reale. Inoltre, gli specialisti potranno contattare gli esperti attraverso un canale di comunicazione diretto, grazie al quale potranno risolvere tutti i loro dubbi sull'argomento. Si tratta, quindi, di un'opportunità unica per i professionisti in Nutrizione che desiderano formarsi e aggiornarsi sulle alterazioni organolettiche dei vini, facendosi guidare da modelli professionali attraverso un formato completamente digitale.



“

Non esitare, conta sul supporto didattico di esperti che hanno una vasta esperienza nel settore vinicolo per acquisire le chiavi della loro imprenditorialità"

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.
- ♦ Enologa 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. Sáez Carretero, Jorge

- ♦ Responsabile di Viticoltura Bodegas Cepa 21
- ♦ Responsabile della Viticoltura presso Bodegas Cepa 21
- ♦ 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 Consulenti del Registro Ufficiale dei Produttori e degli Operatori di mezzi di difesa fitosanitaria

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 Masa Guerra, Rocío

- ♦ Enologo presso Bodegas Protos
- ♦ Assistente Enologo presso la Cantina Matarromera
- ♦ Responsabile delle uve in entrata presso Bodega Emilio Moro
- ♦ Responsabile della qualità presso BRC ed enologo presso Viñedos Real Rubio
- ♦ Collaboratrice dell'enologo presso la Bodega Solar Viejo
- ♦ Responsabile della cantina e del vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Collaboratrice enologica 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

04

Struttura e contenuti

Il piano di studi di questo Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia è stato progettato da esperti del settore vitivinicolo che si occuperanno di impartire tutte le conoscenze teoriche e pratiche del corso di formazione e di guidare gli specialisti iscritti. Inoltre, gli studenti avranno a disposizione contenuti audiovisivi in diversi formati che renderanno i loro studi più dinamici, in modo che possano trarre il massimo dalla loro formazione. Allo stesso tempo, la metodologia *Relearning* di TECH esonera il professionista da lunghe ore di memorizzazione e gli fa assimilare i contenuti di questo programma in modo semplice e graduale. Uno studio 100% online che si adatta alla propria disponibilità e alle proprie esigenze, attraverso simulazioni che preparano a casi reali.



“

Con questo Esperto Universitario potrai approfondire gli aspetti nutrizionali del vino senza tralasciare altri ambiti della tua vita"

Modulo 1. Analisi sensoriale e alterazioni organolettiche dei vini

- 1.1. Composizione chimica del vino e ripercussioni organolettiche
- 1.2. Procedura per l'analisi sensoriale del vino
- 1.3. Alterazioni della fase visiva del vino
- 1.4. Alterazioni organolettiche dovute alle uve
- 1.5. Alterazioni dovute ai composti solforati presenti nel vino e loro riduzione
- 1.6. Cambiamenti ossidativi nel vino
- 1.7. Deperimento da lieviti
- 1.8. Il deterioramento del vino legato ai funghi e ad alcuni composti volatili
- 1.9. Alterazioni del vino dovute ai batteri lattici
- 1.10. Alterazioni dovute ai batteri dell'acido acetico

Modulo 2. Importanza delle botti di rovere nell'invecchiamento dei vini

- 2.1. Importanza del rovere per la fabbricazione delle botti
- 2.2. Il rovere
- 2.3. Selezione del legno
- 2.4. Essiccazione e stagionatura del legno
- 2.5. Fabbricazione di botti
- 2.6. Contributi aromatici delle botti di rovere
- 2.7. Tannino di quercia
- 2.8. La botte, un recipiente impermeabile e poroso
- 2.9. Il buon uso delle botti di rovere
- 2.10. La seconda vita delle botti di rovere





Modulo 3. Chiarificazione e stabilizzazione del vino

- 3.1. Chiarificazione dei vini rossi
- 3.2. Chiarificazione dei vini bianchi e rosati
- 3.3. Filtrazione dei vini
- 3.4. Stabilizzazione del bitartrato di potassio nel vino
- 3.5. Stabilizzazione del tartrato di calcio
- 3.6. Stabilizzazione delle sostanze coloranti nel vino rosso
- 3.7. Instabilità causata dai metalli
- 3.8. Stabilizzazione microbiologica del vino
- 3.9. Prevenzione della crescita e dell'eliminazione dei batteri
- 3.10. Prevenzione della crescita ed eliminazione di lieviti e muffe

“

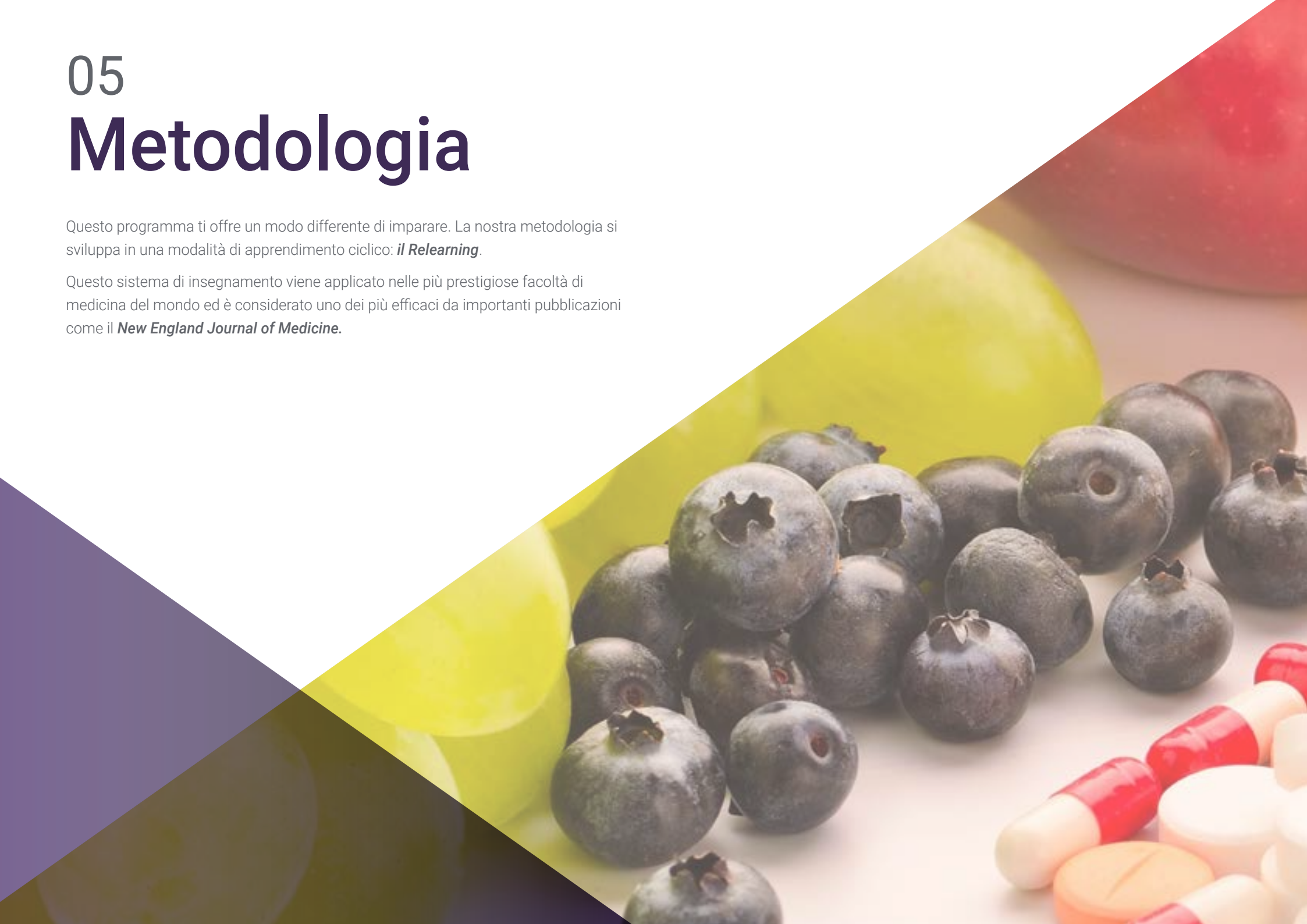
Una qualifica pensata per professionisti come te, che desiderano perfezionarsi in una disciplina enologica fondamentale per la qualità nutrizionale del prodotto”

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.

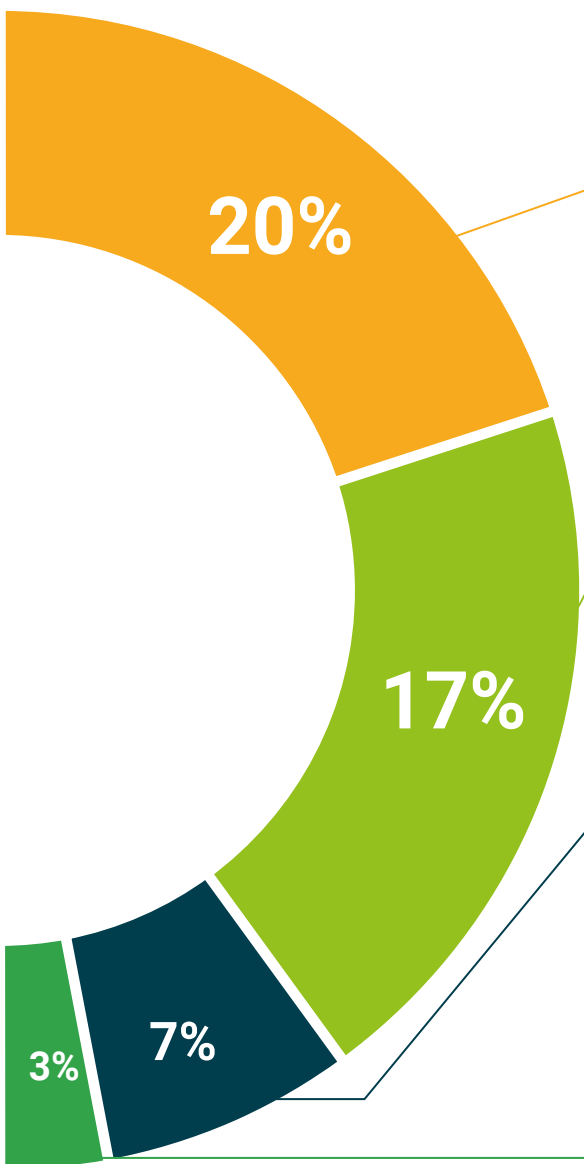
Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



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

L'Esperto Universitario in Analisi Sensoriale in Enologia 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 Analisi Sensoriale in Enologia** 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 **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 Analisi Sensoriale in Enologia**

N° Ore Ufficiali: **450 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

Esperto Universitario
Analisi Sensoriale
in Enologia

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Esperto Universitario

Analisi Sensoriale in Enologia