

# Corso Universitario

## Produzione di Vini Rossi



**tech** università  
tecnologica

## Corso Universitario Produzione di Vini Rossi

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

Accesso al sito web: [www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/produzione-vini-rossi](http://www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/produzione-vini-rossi)

# 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 produzione del vino rosso è associata alla cultura e al patrimonio di molte regioni. Nell'elaborazione di questo prodotto, è fondamentale la ricezione dell'uva e il suo trattamento fin dalla fase dei vigneti. Il suo sviluppo avrà un grande impatto nelle caratteristiche organolettiche del vino, pertanto le imprese devono essere a conoscenza del processo e disporre di specialisti della nutrizione che garantiscano la presenza di minerali e vitamine a beneficio del consumatore. In questo senso, TECH offre un programma che indaga l'affinamento dei vini rossi e le fermentazioni speciali che richiedono. Una qualifica che, essendo 100% online, permette di raggiungere tutti gli studenti indipendentemente dalla loro posizione geografica. Un programma che fornisce tutte le strutture e la professionalità di un team di insegnanti esperti affinché lo specialista sia istruito con garanzie di successo e sotto il rigore accademico.



“

*Grazie questo Corso Universitario  
padroneggerai tutte le questioni nutrizionali  
che riguardano i vini rossi in sole 6 settimane"*

Tra i benefici dei vari minerali e altri componenti dei vini rossi, c'è l'omega 3, la protezione della pelle che offrono flavonoidi, aumento di endorfine, antiossidanti, ecc. Si tratta di benefici per il consumatore nei casi in cui il controllo della fermentazione la crescita dei microrganismi e il giusto equilibrio dei lieviti si tenga conto. In questo senso, le aziende hanno bisogno di specialisti in Nutrizione che siano focalizzati sull'industria vitivinicola per poter migliorare il risultato finale del prodotto tenendo conto delle sue componenti nutrizionali.

Per questo motivo e di fronte alla forte domanda di lavoro, TECH offre il Corso Universitario in Produzione di Vini Rossi, destinato agli studenti di Nutrizione e al resto dei professionisti interessati ai processi di generazione del rosso. Al termine di questo programma che si svolge in sole 6 settimane accademiche, gli studenti saranno in grado di padroneggiare gli aspetti specifici dell'uva rossa, la gestione di una cantina che elabora questa variante vinicola e, Inoltre, approfondirà i processi biologici di fermentazione dei vini rossi, tra molte altre questioni, al fine di migliorare le loro competenze.

Questo programma offre un'esperienza accademica unica e inedita che applica il sistema di apprendimento *Relearning*, per esonerare gli studenti da lunghe ore di memorizzazione e consentire loro di adattare il ritmo di studio in modo semplice ed efficace, alle proprie esigenze personali e professionali. Inoltre, il programma è tenuto da specialisti esperti del settore, che hanno anni di esperienza e saranno in grado di istruire gli studenti di fronte alla prassi professionale. Una qualifica flessibile e adattata ai tempi accademici digitali che fornirà conoscenze agli studenti di Giurisprudenza per progettare la loro carriera professionale.

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

- ♦ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Ingegneria Enologia e Viticoltura
- ♦ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ♦ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ♦ Particolare enfasi sulle metodologie innovative
- ♦ Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutore, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ♦ Disponibilità di accesso ai contenuti da qualsiasi dispositivo fisso o portatile con una connessione internet



*Iscriviti ora e amplia le tue conoscenze sulle peculiarità delle diverse varietà di uva rossa e la cura del vigneto dalla sua piantagione per promuovere la qualità del prodotto"*



*Sei a un solo clic di distanza da un'esperienza accademica unica da parte dei migliori professionisti in Viticoltura"*

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

*Differenziati dal resto dei nutrizionisti del mercato del lavoro approfondendo a fondo la produzione di vini rossi con TECH.*

*Vuoi controllare le alterazioni fisico-chimiche dei vini rossi, le loro origine e come prevenirle? Ottieni tale obiettivo grazie a questo programma universitario in sole 150 ore.*



# 02 Obiettivi

L'obiettivo principale di questo Corso Universitario in Produzione di Vini Rossi 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. Inoltre, TECH ha un team professionale che istruirà perfettamente gli studenti sul trattamento dei vini rossi post-fermentazione alcolica, così come l'invecchiamento di questa vite, l'imbottigliamento di vini e la fermentazione speciale. In questo modo, gli studenti avranno una specializzazione che va oltre i contenuti teorici e ti convertiranno un professionista multidisciplinare e più competitivo sul mercato del lavoro.





“

*Raggiungi i tuoi obiettivi ora e diventa uno dei professionisti all'avanguardia che identificano la composizione chimica nei vini rossi per aumentare la qualità del prodotto"*



## 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 in modo da scegliere i processi più adatti a un terroir, una varietà di uva e un tipo di vino determinato
- ♦ 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 potenziale 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 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



*Iscriviti ora a questo programma e avrai tutti i contenuti ovunque tu sia tramite il Campus Virtuale"*



## Obiettivi specifici

---

- Ampliare la conoscenza delle peculiarità delle diverse varietà di uve rosse
- Sviluppare le conoscenze sulla gestione di una cantina che produce vini rossi
- Approfondire i processi biologici di fermentazione dei vini rossi
- Analizzare in dettaglio ogni fase della vinificazione
- Evitare le cattive pratiche enologiche
- Approfondire l'importanza dell'invecchiamento in botti di rovere
- Gestire in maniera corretta l'uso dei prodotti enologici

# 03

## Direzione del corso

TECH si è rivolta a un gruppo di esperti in Enologia per elaborare i contenuti di questo programma e impartire il programma agli studenti in modo 100% online. Grazie alla loro collaborazione, gli studenti non solo godranno di conoscenze teoriche, ma avranno a disposizione i consigli degli esperti per applicarli nel campo di azione reale. A sua volta, lo specialista iscritto sarà in grado di contare direttamente, attraverso il Campus Virtuale, con gli insegnanti per risolvere tutti i dubbi che sorgono intorno alla materia.



“

*Hai intenzione di perdere un'opportunità unica di istruirti sotto gli insegnamenti di esperti che hanno anni di esperienza nel campo in cui vuoi crescere come professionista?"*

## Direzione



### Dott.ssa Clavero Arranz, Ana

- ◆ Direttrice generale presso Cantina Cepa 21
- ◆ Direttrice generale del Grupo Cantina Emilio Moro
- ◆ Direttrice finanziaria del Grupo Cantina Emilio Moro
- ◆ Responsabile Amministrativa presso Cantina Cepa 21
- ◆ Tecnico amministrativo presso Cantina Convento San Francisco
- ◆ Laurea in Amministrazione e Direzione Aziendale presso l'Università di Valladolid
- ◆ Master in Gestione Finanziaria presso l'ESIC
- ◆ Coach esecutivo ICF
- ◆ Programma di immersione digitale per CEO da parte di ICEX
- ◆ Programma di Sviluppo Manageriale dell'IESE



## Personale docente

### Dott.ssa Masa Guerra, Rocío

- ◆ Enologa presso Cantina Protos
- ◆ Assistente enologa presso la Cantina Matarromera
- ◆ Responsabile delle uve in entrata presso Bodega Emilio Moro
- ◆ Responsabile della qualità presso BRC ed enologa presso Viñas Real Rubio
- ◆ Collaboratrice dell'enologo presso la Bodega Solar Viejo
- ◆ Responsabile della cantina e del vigneto presso Ébano Viñedos e Cantina
- ◆ Assistente Enologa e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- ◆ Laurea in Enologia presso la Scuola Tecnica Superiore di Ingegneria Agraria di Palencia
- ◆ MBA in Gestione Aziendale Vinicola presso la Scuola di Business della Camera di Commercio di Valladolid

### Dott.ssa Molina González, Silvia

- ◆ Responsabile operativa presso Cantina Cepa 21
- ◆ Responsabile tecnico presso Cantina Cepa 21
- ◆ Enologa presso Cantina Emilio Moro
- ◆ Hostess per eventi e promozioni commerciali presso New Line Events
- ◆ Hostess per eventi e promozioni commerciali presso l'Agenzia Proderreg
- ◆ Laurea in Enologia e Ingegneria Agraria e Alimentare presso l'Università di Valladolid
- ◆ Specializzazione in Leadership e lavoro di squadra presso la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia

# 04

## Struttura e contenuti

Il programma di questo Corso Universitario in Produzione di Vini Rossi è stato dettagliatamente delineato da specialisti che hanno una vasta esperienza nel settore vitivinicolo. Questa collaborazione didattica avalla i contenuti teorico-pratici offerti dal programma affinché lo studente si avvicini all'elaborazione dei vini rossi e alla loro composizione chimica con tutte le garanzie. Inoltre, la metodologia *Relearning* applicata da TECH è fondamentale affinché gli studenti non debbano investire lunghe ore nella memorizzazione e assimilino i contenuti in maniera reiterata e semplice. In questo modo, lo studente riuscirà a perfezionare le sue competenze, pur avendo il follow-up di tutor con i quali sarà in grado di avere una comunicazione diretta.



“

*Unisciti subito a questo qualifica che è stata progettata per soddisfare le tue esigenze professionali e personali e studia mentre sviluppi il tuo attuale lavoro"*

## Modulo 1. Vinificazione dei Vini Rossi

- 1.1. Varietà di uve rosse
- 1.2. Parametri di maturazione dell'uva rossa
- 1.3. Ricezione dell'uva rossa
- 1.4. Fermentazione alcolica dei vini rossi
- 1.5. Fine della fermentazione alcolica
- 1.6. Fermentazione malolattica
- 1.7. Invecchiamento dei vini rossi
- 1.8. Imbottigliamento dei vini rossi
- 1.9. Processi di invecchiamento in bottiglia
- 1.10. Fermentazioni speciali





“

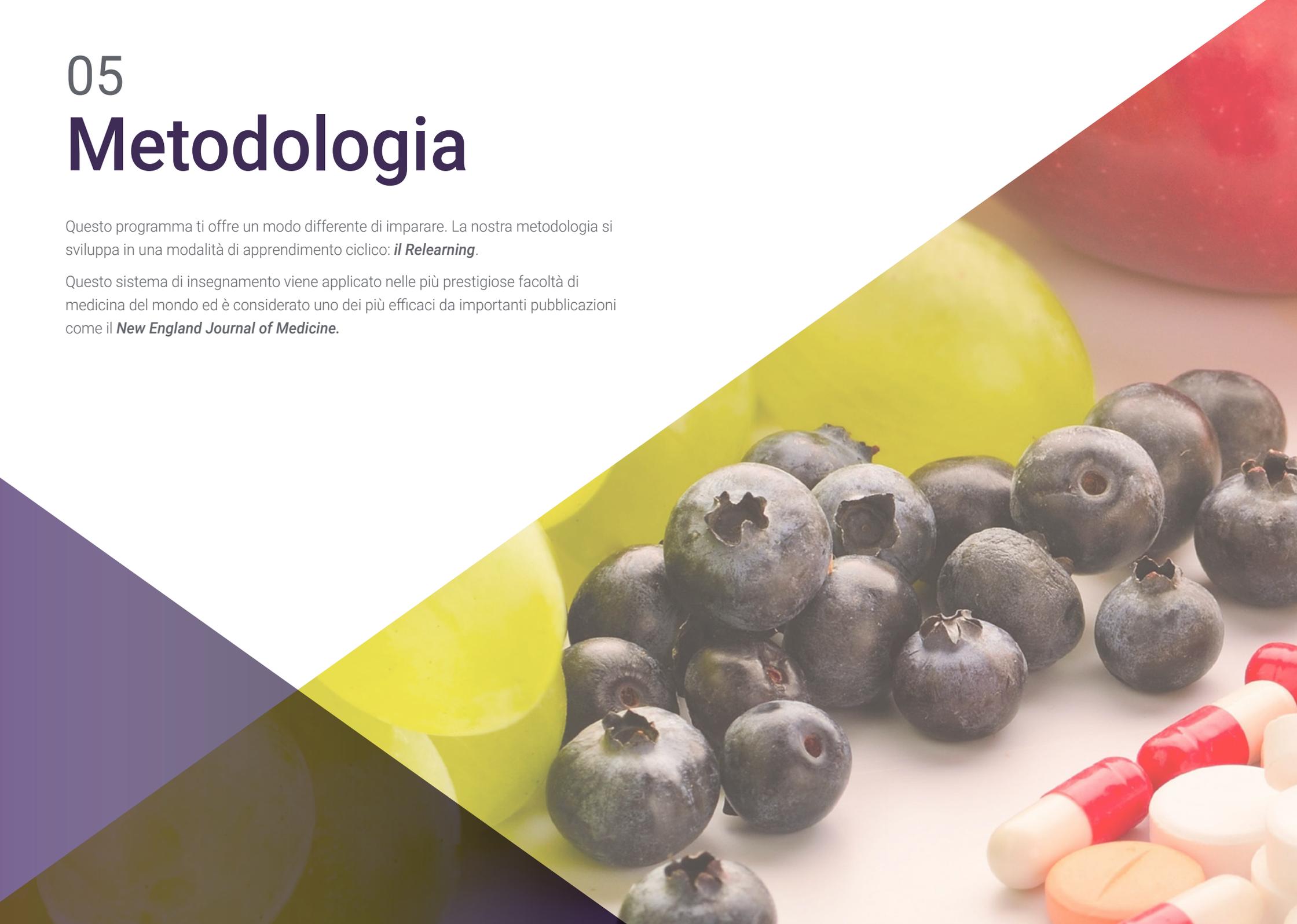
*Sei a un passo dal far parte di un programma completo nella produzione di vini rossi che tratterà dal ricevimento dell'uva, all'imbottigliamento e alla commercializzazione del prodotto finale"*

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 Rossi 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 Rossi** 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 Rossi**

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  
sviluppo istituzioni  
classe virtuale lingue

**tech** università  
tecnologica

**Corso Universitario**  
Produzione di Vini Rossi

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

# Corso Universitario

## Produzione di Vini Rossi

