

Curso

Análise Química de Compostos de Uva e Vinho





Curso

Análise Química de Compostos de Uva e Vinho

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtute.com/nutricao/curso/analise-quimica-compostos-uva-vinho

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 20

04

Estrutura e conteúdo

pág. 26

05

Metodologia

pág. 34

06

Certificado

pág. 42

01

Apresentação

Os compostos voláteis presentes nas uvas durante o processo de plantio são fundamentais para a composição do vinho. As condições ambientais, os produtos químicos aplicados à fruta e os métodos de irrigação são apenas algumas das questões envolvidas na composição química final do produto. Por esse motivo, é essencial que os especialistas que atuam nessa área tenham um perfeito conhecimento dos parâmetros sanitários de cada tipo de vinho e que, além disso, dominem plenamente as novas técnicas e ferramentas específicas para a análise de componentes como ácidos, açúcares, polifenóis e aromas, entre outros. Nessa linha, a TECH desenvolveu uma capacitação completa e rigorosa na análise do ciclo vegetativo e das etapas seguintes na produção do produto vitivinícola. Uma aprendizagem que, sendo 100% online, permite que os alunos combinem seus estudos com outras áreas de suas vidas.



“

Com este Curso, você aprofundará seus conhecimentos sobre os componentes da uva e do vinho para se tornar um profissional muito mais competente nessa área em apenas 6 semanas”

A agricultura sempre foi condicionada pelo meio ambiente e, atualmente, o aquecimento global está mudando os compostos nos vinhedos. Dada a importância da composição química do mosto e do vinho, as empresas precisam de especialistas em nutrição focados no valor dos nutrientes que trazem qualidade ao produto e também nas técnicas mais avançadas para preservar suas propriedades, mesmo sob condições adversas de produção.

A eficiência demonstrada na viticultura tradicional e seu reflexo no vinho faz com que as indústrias se concentrem nos compostos da uva para obter um produto mais satisfatório para os consumidores. Por esse motivo, a TECH desenvolveu uma capacitação rigorosa que investiga os elementos envolvidos na produção de vinho, como ácidos orgânicos, enzimas, compostos nitrogenados e outros compostos voláteis. Tudo isso tem como objetivo aumentar as habilidades profissionais dos especialistas e aproximá-los dos métodos analíticos mais eficientes.

Dessa forma, os profissionais de Nutrição e outros profissionais interessados que se inscreverem no programa terão uma formação 100% online, com a qual poderão continuar a se desenvolver pelo resto de suas vidas. Para isso, a TECH aplica a inovadora metodologia Relearning, que ajudará o aluno a evitar longas horas de estudo e com a qual assimilará os conceitos de forma simples e gradual. Além disso, este programa conta com o apoio de uma equipe de profissionais com ampla experiência no setor de videiras, com os quais os alunos podem entrar em contato por meio de um canal de comunicação direto para solucionar quaisquer dúvidas que possam ter. Um programa de estudos flexível que os alunos podem adaptar de acordo com suas circunstâncias pessoais e profissionais.

Este **Curso de Análise Química dos Compostos de Uva e Vinho** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- O desenvolvimento de estudos de caso apresentados por especialistas em Nutrição, Gastronomia e Química
- Os conteúdos gráficos, esquemáticos e extremamente úteis fornecem informações práticas sobre as disciplinas indispensáveis para o exercício da profissão.
- Contém exercícios práticos onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar o aprendizado
- Destaque especial para as metodologias inovadoras
- Lições teóricas, perguntas a especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos de reflexão individual
- Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet



Matricule-se agora para fazer parte do grupo de especialistas líderes na vanguarda do monitoramento da nutrição do vinho em diferentes países”

“

Você ainda não tem todo o conhecimento sobre a composição química das uvas? Entre em contato com as questões técnicas de forma dinâmica graças à TECH”

O corpo docente do curso conta com profissionais do setor, que transferem toda a experiência adquirida ao longo de suas carreiras para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de instituições de referência e universidades de prestígio.

O conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, permitirá ao profissional uma aprendizagem contextualizada, ou seja, realizada através de um ambiente simulado, proporcionando uma capacitação imersiva e programada para praticar diante de situações reais.

A estrutura deste programa se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas, onde o profissional deverá tentar resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo do curso acadêmico. Para isso, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo realizado por especialistas reconhecidos.

Este Curso lhe dará uma compreensão perfeita dos compostos voláteis envolvidos na produção de vinhos.

Graças à TECH, você dominará a aplicação de compostos não flavonoides e se distinguirá de outros profissionais do setor.



02

Objetivos

Este Curso de Análise Química dos Compostos da Uva e Vinho é desenvolvido ao longo de 6 semanas com o objetivo de capacitar alunos em Nutrição e outros profissionais interessados por meio de uma qualificação ágil e rigorosa. A TECH se concentra no aperfeiçoamento do produto vinícola, aumentando as competências dos nutricionistas desse setor. Para isso, aproximará os alunos dessa realidade por meio de conteúdo audiovisual para download, que estará disponível sempre que eles precisarem. Dessa forma, o conhecimento será transmitido de forma flexível, de modo que cabe ao usuário escolher quando e como estudar.





“

Atenda a seus objetivos, contribua como nutricionista para o processo de vinificação e cumpra as normas de alimentos em todas as etapas”



Objetivos gerais

- ♦ Apresentar uma grande variedade de conhecimentos sobre vitivinícolas
- ♦ Descobrir a importância da viticultura para a produção de grandes vinhos
- ♦ Inculcar a necessidade de proteção ambiental com base na sustentabilidade
- ♦ Comprovar a importância enológica desses compostos tanto nas etapas de vinificação quanto no produto final
- ♦ Examinar os microrganismos associados ao processo de vinificação, suas necessidades nutricionais e as propriedades benéficas ou prejudiciais que podem contribuir para o vinho
- ♦ Fornecer conhecimento para a produção de vinhos brancos
- ♦ Determinar a ampla variedade de possibilidades existentes a fim de escolher os processos mais adequados para um determinado terroir, variedade de uva e estilo de vinho
- ♦ Desenvolver ao máximo a enologia de última geração para que o aluno possa produzir vinhos brancos de alta qualidade
- ♦ Tornar o aluno um especialista na produção de vinhos tintos
- ♦ Determinar as variedades usadas ou com potencial para a produção de vinho espumante
- ♦ Examinar os elementos vitivinícolas que têm impacto na produção de vinho
- ♦ Gerar conhecimento especializado sobre a Expedição: preparação de vinhos para consumo
- ♦ Estabelecer a importância da vinificação para esse grupo de grandes vinhos
- ♦ Fundamentar a necessidade de proteção desses tesouros patrimoniais como parte de nossa cultura
- ♦ Ampliar o conhecimento sobre colagem e eliminação dos diferentes componentes que podem depreciar o vinho
- ♦ Ampliar o conhecimento sobre a fabricação de barris
- ♦ Apresentar a importância da torrefação em barris
- ♦ Aprofundar a análise sensorial do vinho Avaliar os principais aspectos e como realizá-los
- ♦ Identificar as alterações organolépticas do vinho





Objetivos específicos

- ♦ Examinar os fundamentos da química geral, inorgânica e orgânica e suas aplicações no processo de produção de vinho
- ♦ Ser capaz de organizar e controlar a transformação de uvas em vinho de acordo com o tipo de produto a ser produzido
- ♦ Ser capaz de usar o conhecimento adquirido sobre a composição da uva e do vinho e sua evolução na tomada de decisões sobre práticas e tratamentos enológicos
- ♦ Ser capaz de escolher e realizar as análises necessárias para o controle de matérias-primas, produtos enológicos, produtos intermediários do processo de produção e produtos finais
- ♦ Descobrir novas possibilidades analíticas para obter um conhecimento aprofundado da composição química de uvas e vinhos



Matricule-se agora neste Curso para entender os benefícios dos componentes aromáticos do vinho, que ajudam a dissolver a gordura nos alimentos”

03

Direção do curso

A TECH convidou especialistas em enologia para compartilhar seus conhecimentos teóricos e práticos com os alunos por meio deste Curso. Além disso, os especialistas terão acesso a um Campus Virtual, onde poderão discutir com especialistas e acompanhar o assunto. Dessa forma, os alunos poderão entrar em contato com os professores que ministram este Curso por meio de um canal de comunicação direto, por meio do qual poderão resolver todas as suas dúvidas sobre a matéria. O estudo deste programa foi projetado para permitir que os alunos dominem as técnicas analíticas usadas para estudar os compostos da uva e do vinho.



“

Torne-se um especialista que atenda às demandas do setor de vinhos, graças ao apoio acadêmico de especialistas com anos de experiência”

Direção



Sra. Ana Clavero Arranz

- ♦ Diretora Geral da Bodegas Cepa 21
- ♦ Diretora Geral do Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Diretora Financeira do Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Chefe de Administração na Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnica de Administração na Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Formada em Administração e Gestão de Empresas pela Universidade de Valladolid
- ♦ Mestrado em Gestão Financeira pela ESIC
- ♦ Coach Executiva pela ICF
- ♦ Programa de Imersão Digital para CEOs pelo ICEX
- ♦ Programa de Desenvolvimento Gerencial pelo IESE



Professores

Sra. Rocío Masa Guerra

- ♦ Enóloga na Bodegas Protos
- ♦ Enóloga adjunta na Bodega Matarromera
- ♦ Responsável pela recepção de uvas na Bodega Emilio Moro
- ♦ Responsável pela qualidade em BRC e enóloga em Viñedos Real Rubio
- ♦ Auxiliar de Enologia na Bodega Solar Viejo
- ♦ Gerente de Adega e Vinhedo na Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Auxiliar de Enologia e técnico de laboratório na Bodega El Soto
- ♦ Formada em Enologia pela Escola Técnica Superior de Engenharia Agrária de Palencia
- ♦ MBA em Gestão de Empresas Vitivinícolas pela Escola de Negócios da Câmara de Comércio de Valladolid

Sra. Silvia Molina González

- ♦ Gerente de Operações da Bodegas Cepa 21
- ♦ Responsável técnica da Bodegas Cepa 21
- ♦ Enóloga na Bodegas Emilio Moro
- ♦ Apresentadora de eventos e promoções comerciais para a New Line Events
- ♦ Apresentadora de eventos e promoções comerciais da Agência Proderreg
- ♦ Formada em Enologia e Engenharia de Indústrias Agrícolas e Alimentícias pela Universidade de Valladolid
- ♦ Especialização em Liderança e Trabalho em Equipe pela Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia

04

Estrutura e conteúdo

O conteúdo deste Curso de Análise Química dos Compostos de Uva e Vinho foi desenvolvido por profissionais que trabalham no setor de vinhos há anos. Além disso, a TECH oferece um conteúdo audiovisual em diferentes formatos que dinamizam o Curso, de modo que os especialistas possam aproveitar ao máximo seus estudos participando ativamente. Para atingir a instrução correta de forma ágil, este programa incorpora a metodologia *Relearning*. Esse sistema facilitará a assimilação do conteúdo de forma progressiva e simples, fazendo com que os alunos esqueçam os exercícios de memória que exigem longas horas de estudo.



“

Um programa de estudos projetado para permitir que você estude com total flexibilidade graças ao seu modo 100% online e que permitirá que você se desenvolva em outras áreas da sua vida paralelamente”

Módulo 1. Compostos da uva e do vinho. Técnicas analíticas

- 1.1. Componentes da uva e sua distribuição no cacho
- 1.2. Composição química do mosto e do vinho
- 1.3. Os ácidos orgânicos
- 1.4. Os polifenóis
- 1.5. Os açúcares
- 1.6. Compostos de nitrogênio
- 1.7. Aromatizantes e outros compostos voláteis
- 1.8. Enzimas
- 1.9. Análise enológica clássica
- 1.10. Análise enológica avançada





“

Aproveite a oportunidade para conhecer os últimos avanços nesta área e aplicá-los à sua prática diária”

05

Metodologia

Este curso oferece uma maneira diferente de aprender. Nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: o **Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas faculdades de medicina mais prestigiadas do mundo e foi considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações científicas, como o **New England Journal of Medicine**.





“

Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para realizá-la através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que se mostrou extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização"

Estudo de caso para contextualizar todo o conteúdo

Nosso programa oferece um método revolucionário para desenvolver as habilidades e o conhecimento. Nosso objetivo é fortalecer as competências em um contexto de mudança, competitivo e altamente exigente.

“

Com a TECH você irá experimentar uma maneira de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo”



Você terá acesso a um sistema de aprendizagem baseado na repetição, por meio de um ensino natural e progressivo ao longo de todo o programa.



Um método de aprendizagem inovador e diferente

Este curso da TECH é um programa de ensino intensivo, criado do zero, que propõe os desafios e decisões mais exigentes nesta área, em âmbito nacional ou internacional. Através desta metodologia, o crescimento pessoal e profissional é impulsionado em direção ao sucesso. O método do caso, técnica que constitui a base deste conteúdo, garante que a realidade econômica, social e profissional mais atual seja adotada.

“*Nosso programa prepara você para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso na sua carreira*”

Através de atividades de colaboração e casos reais, o aluno aprenderá a resolver situações complexas em ambientes reais de negócios.

O método do caso é o sistema de aprendizagem mais utilizado pelas melhores faculdades do mundo. Desenvolvido em 1912 para que os alunos de Direito pudessem aprender a lei não apenas com base no conteúdo teórico, o método do caso consistia em apresentar situações reais e complexas para que os alunos tomassem decisões e justificassem como resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard.

Em uma determinada situação, o que um profissional deveria fazer? Esta é a pergunta que abordamos no método do caso, um método de aprendizagem orientado para a ação. Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com diversos casos reais. Terão que integrar todo o conhecimento, pesquisar, argumentar e defender suas ideias e decisões.

Metodologia Relearning

A TECH utiliza de maneira eficaz a metodologia do estudo de caso com um sistema de aprendizagem 100% online, baseado na repetição, combinando 8 elementos didáticos diferentes em cada aula.

Potencializamos o Estudo de Caso com o melhor método de ensino 100% online: o Relearning.

Em 2019 alcançamos os melhores resultados de aprendizagem entre todas as universidades online do mundo.

Na TECH você aprende através de uma metodologia de vanguarda, desenvolvida para capacitar os profissionais do futuro. Este método, na vanguarda da pedagogia mundial, se chama Relearning.

Nossa universidade é uma das únicas que possui a licença para usar este método de sucesso. Em 2019 conseguimos melhorar os níveis de satisfação geral dos nossos alunos (qualidade de ensino, qualidade dos materiais, estrutura dos curso, objetivos, entre outros) com relação aos indicadores da melhor universidade online.



No nosso programa, a aprendizagem não é um processo linear, ela acontece em espiral (aprender, desaprender, esquecer e reaprender). Portanto, combinamos cada um desses elementos de forma concêntrica. Esta metodologia já capacitou mais de 650 mil universitários com um sucesso sem precedentes em campos tão diversos como a bioquímica, a genética, a cirurgia, o direito internacional, habilidades administrativas, ciência do esporte, filosofia, direito, engenharia, jornalismo, história, mercados e instrumentos financeiros. Tudo isso em um ambiente altamente exigente, com um corpo discente com um perfil socioeconômico médio-alto e uma média de idade de 43,5 anos.

O Relearning permitirá uma aprendizagem com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais em sua especialização, desenvolvendo o espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões: uma equação de sucesso.

A partir das últimas evidências científicas no campo da neurociência, sabemos como organizar informações, ideias, imagens, memórias, mas sabemos também que o lugar e o contexto onde aprendemos algo é fundamental para nossa capacidade de lembrá-lo e armazená-lo no hipocampo, para mantê-lo em nossa memória a longo prazo.

Desta forma, no que se denomina Neurocognitive context-dependent e-learning, os diferentes elementos do nosso programa estão ligados ao contexto onde o aluno desenvolve sua prática profissional.



Neste programa, oferecemos o melhor material educacional, preparado especialmente para os profissionais:



Material de estudo

Todo o conteúdo foi criado especialmente para o curso pelos especialistas que irão ministrá-lo, o que faz com que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

Posteriormente, esse conteúdo é adaptado ao formato audiovisual, para criar o método de trabalho online da TECH. Tudo isso, com as técnicas mais inovadoras que proporcionam alta qualidade em todo o material que é colocado à disposição do aluno.



Masterclasses

Há evidências científicas sobre a utilidade da observação de terceiros especialistas.

O "Learning from an expert" fortalece o conhecimento e a memória, além de gerar segurança para a tomada de decisões difíceis no futuro.



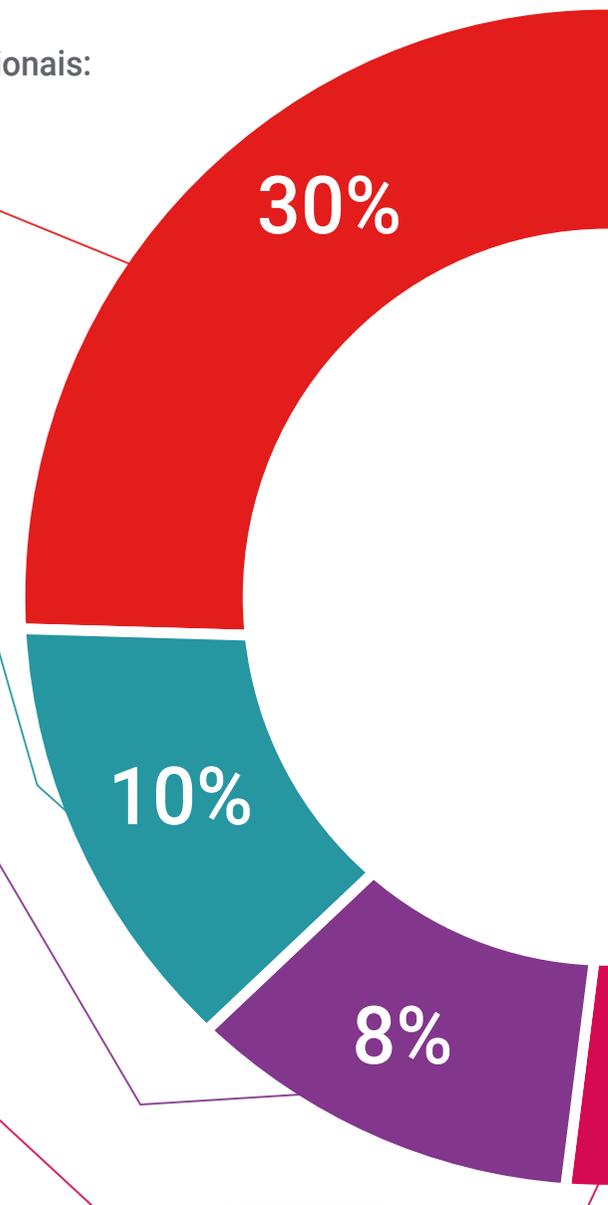
Práticas de habilidades e competências

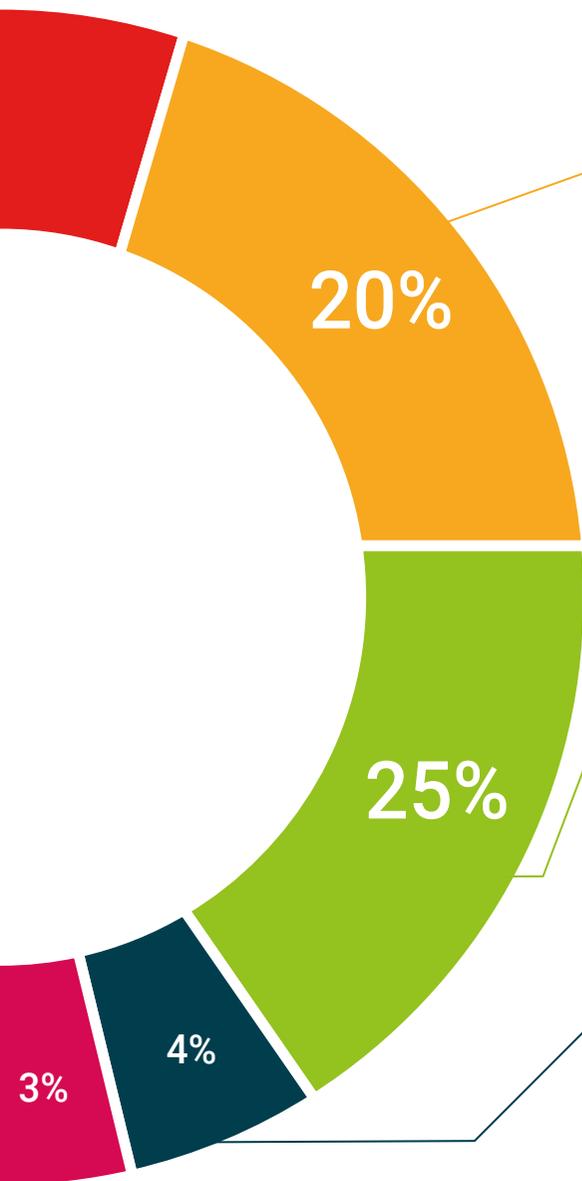
Serão realizadas atividades para desenvolver competências e habilidades específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um especialista precisa desenvolver no contexto globalizado em que vivemos.



Leituras complementares

Artigos recentes, documentos de consenso e diretrizes internacionais, entre outros. Na biblioteca virtual da TECH o aluno terá acesso a tudo o que for necessário para complementar a sua capacitação.





Estudos de caso

Os alunos irão completar uma seleção dos melhores estudos de caso escolhidos especialmente para esta capacitação. Casos apresentados, analisados e orientados pelos melhores especialistas do cenário internacional.



Resumos interativos

A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

Este sistema exclusivo de capacitação por meio da apresentação de conteúdo multimídia foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



Testing & Retesting

Avaliamos e reavaliamos periodicamente o conhecimento do aluno ao longo do programa, através de atividades e exercícios de avaliação e autoavaliação, para que possa comprovar que está alcançando seus objetivos.



06

Certificado

O Curso de Análise Química de Compostos de Uva e Vinho garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.





“

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado do Curso, emitido pela TECH Universidade Tecnológica”

Este **Curso de Análise Química de Compostos de Uva e Vinho** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* do **Curso** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

O certificado emitido pela **TECH Universidade Tecnológica** expressará a qualificação obtida no Curso, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Curso de Análise Química de Compostos de Uva e Vinho**

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**



*Apostila de Haia: Caso o aluno solicite que seu certificado seja apostilado, a TECH EDUCATION providenciará a obtenção do mesmo a um custo adicional.

futuro
saúde confiança pessoas
informação orientadores
educação certificação ensino
garantia aprendizagem
instituições tecnologia
comunidade compromisso
atenção personalizada
conhecimento inovação
presente qualidade
desenvolvimento situação

tech universidade
tecnológica

Curso

Análise Química de
Compostos de Uva
e Vinho

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Curso

Análise Química de Compostos de Uva e Vinho

