

Curso

Elaboração de Vinhos Brancos





tech universidade
tecnológica

Curso

Elaboração de Vinhos Brancos

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

Acesso ao site: www.techtute.com/br/engenharia/curso/elaboracao-vinhos-brancos

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 16

04

Estrutura e conteúdo

pág. 22

05

Metodologia

pág. 30

06

Certificado

pág. 38

01

Apresentação

Os processos pelos quais os vinhos brancos passam até sua produção final vão desde o desengace, esmagamento, prensagem, fermentação alcoólica e malolática, além da maceração, que é opcional dependendo do vinho que está sendo produzido. Porque o acabamento é tão detalhado que qualquer alteração pode estragar o produto final ou até mesmo melhorá-lo. A última é a área em que os engenheiros de enologia trabalham, introduzindo os principais estilos de vinificação. As empresas vinícolas de hoje contam com a tecnologia e a Inteligência Artificial para controlar as temperaturas, as fermentações e o envelhecimento dos vinhos brancos. Em resposta a essa realidade, a TECH desenvolveu um programa que se aprofunda nos processos de produção de vinho branco para aumentar e atualizar o conhecimento dos profissionais que desejam ingressar nesse setor. Tudo isso, por meio de uma qualificação 100% online, que oferece todas as facilidades para seu estudo.



“

Aborde a fermentação em cubas e os tipos de tanques e recipientes para a fermentação de vinhos brancos em apenas 6 semanas acadêmicas”

O vinho branco está em alta entre os consumidores. Essa realidade promoveu o surgimento de novos e melhores tipos de brancos para satisfazer o comprador. Nesse sentido, a variedade de vinho branco não foi relegada apenas à combinação com frutos do mar, como ocorria há alguns anos, mas agora é comum consumi-la em todos os tipos de refeições e reuniões sociais. Dependendo da uva cultivada, serão obtidos diferentes tipos de vinho, mas as novas tecnologias estão desempenhando um papel decisivo no resultado final.

Por esse motivo, e em resposta à forte demanda do mercado em geral, tanto de empresas que necessitam de especialistas quanto do aumento do consumo desse tipo de variante, a TECH projetou um curso destinado a profissionais de Engenharia e outros profissionais interessados no desenvolvimento de vinhos brancos. Ao cursar este programa, os alunos poderão transferir respeitosamente a expressão de uma variedade ou terroir para o vinho, aprofundar-se nas características diferenciadoras dos processos de produção de vinho branco e estabelecer as novas tendências na produção desse tipo de vinho.

Tudo isso será possível por meio de uma modalidade 100% online que facilita a adaptação do estudo às necessidades pessoais e profissionais dos alunos. Além disso, o método de aprendizagem Relearning garante a assimilação gradual dos conteúdos, a fim de aliviar o especialista de longas horas de memorização por meio de materiais audiovisuais em diferentes formatos e com conteúdos adicionais que tornam o assunto dinâmico. Ao mesmo tempo, contar com especialistas da área para orientar os alunos em seus estudos será ideal para a aplicação prática do conhecimento pelos especialistas matriculados.

Este **Curso de Elaboração de Vinhos Brancos** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ◆ O desenvolvimento de estudos de caso apresentados por especialistas em inovação em engenharia enológica e viticultura
- ◆ O conteúdo gráfico, esquemático e eminentemente prático do plano de estudos fornece informações científicas sobre as disciplinas que são essenciais para a prática profissional
- ◆ 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



Não espere mais, diferencie-se do restante dos engenheiros no mercado de trabalho aprofundando-se nos cuidados com o vinhedo para a produção de vinho”

“

Com este programa, você obterá todo o conhecimento necessário para realizar um processo de vinificação que lhe permita tomar as melhores decisões nas diferentes etapas do vinho branco escolhido”

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.

O desenho deste programa de estudos se fundamenta na Aprendizagem Baseada em Problemas, pelo qual o profissional deverá resolver as diferentes situações da prática profissional que surgirem ao longo do curso. Para isso, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo realizado por especialistas reconhecidos.

Você ainda não domina os processos de limpeza de vinhos brancos? Participe da gestão de vinhos, graças ao conhecimento teórico e prático fornecido pela TECH.

No Campus Virtual, você poderá acessar 150 horas de material complementar de alta qualidade e entrar em contato diretamente com os professores para solucionar suas dúvidas.



02

Objetivos

Este Curso de Elaboração de Vinhos Brancos tem como objetivo ampliar e atualizar os conhecimentos de profissionais de engenharia, entre outros profissionais interessados, para que dominem as principais variedades de uvas brancas e estilos de vinhos de várias regiões do mundo. Ao mesmo tempo, o programa investiga a recepção das uvas brancas, os parâmetros de amadurecimento, o processo de pré-fermentação e todos os principais procedimentos no desenvolvimento do produto. Dessa forma, os alunos adquirirão os conceitos necessários para acompanhar as tendências de consumo e atender às demandas do setor atual.





“

O objetivo da TECH é que você alcance as suas metas. Aprenda sobre novas técnicas de envelhecimento de vinhos brancos e projete sua carreira rumo à sustentabilidade agrícola”



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 Elaboração 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

- ◆ Aprofundar as características diferenciadoras dos processos de vinificação de vinhos brancos
- ◆ Desenvolver o conhecimento de vinificação que permitirá a tomada das melhores decisões nos diferentes estágios do vinho branco escolhido
- ◆ Transferir respeitosamente a expressão de uma variedade ou terroir para o vinho
- ◆ Enfatizar a importância do cuidado com os vinhedos para a produção de vinhos
- ◆ Determinar os processos de limpeza para vinhos brancos
- ◆ Estabelecer as novas tendências na Elaboração de Vinhos Brancos



Matricule-se já neste curso universitário e aprenda sobre a importância dos cuidados com os vinhedos para a produção de vinhos”

03

Direção do curso

A TECH reuniu especialistas em viticultura com anos de experiência no setor e que promoveram seus próprios projetos. Graças a essa equipe de professores, os alunos não terão apenas conhecimento teórico, mas também poderão adquirir dicas sobre como agir profissionalmente no desenvolvimento de seus negócios. Além disso, os especialistas terão um canal de comunicação direto por meio do qual poderão resolver todas as suas dúvidas sobre o assunto. Tudo isso, por meio de um sistema pedagógico inovador e todas as facilidades e flexibilidade exigidas pelos especialistas mais exigentes.



“

Você está a apenas um clique de participar de uma experiência acadêmica única com os melhores profissionais da Viticultura”

Direção



Sra. Ana Clavero Arranz

- ♦ 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. Beatriz Arranz Núñez

- ♦ Enóloga da Viñas del Jaro
- ♦ Assistente de Enologia em Viña Buena
- ♦ Enóloga da Bodega Familia A. De La Cal
- ♦ Assistente de Enologia na Viña Cancura
- ♦ Trabalhadora da adega na Vitalpe
- ♦ Enóloga no Instituto de Desenvolvimento Empresarial
- ♦ Enóloga e guia no Museu Provincial do Vinho de Valladolid
- ♦ Superintendente do Conselho Superior da D.O. Ribera del Duero
- ♦ Formada em Enologia pela Universidade de Valladolid

Sr. Daniel Carracedo Esguevillas

- ♦ Enólogo adjunto do Viñas del Jaro
- ♦ Responsável pelo laboratório em Viñas del Jaro
- ♦ Assistente de enólogo na Vinícola e Vinhedos Cal Grau
- ♦ Formado em Enologia pela Universidade de Valladolid



04

Estrutura e conteúdo

A estrutura deste curso universitário de especialização em produção de vinho branco foi projetada em colaboração com a equipe de professores especialistas na área de vinhos. Na verdade, esse recurso se soma a todas as facilidades acadêmicas oferecidas pela TECH, como o modo 100% online. Tudo isso para possibilitar o acompanhamento do programa de qualquer lugar e a qualquer momento, sem precisar prescindir de outras atividades. Da mesma forma, a partir do primeiro módulo, os alunos trabalharão com a metodologia *Relearning*, que facilitará a assimilação do programa de estudos, sem depender de longas horas de memorização.





“

Analise as estratégias usadas por especialistas nos processos de clarificação, estabilização e filtragem de vinhos brancos e propor novas alternativas mais eficientes”

Módulo 1. Vinificação de vinhos brancos e rosés

- 1.1. Variedades de uvas brancas e estilos de vinho
- 1.2. Parâmetros de amadurecimento de uvas brancas
- 1.3. Recepção de uvas brancas
- 1.4. Ações de pré-fermentação
- 1.5. Fermentação alcoólica de vinhos brancos
- 1.6. Controle de temperaturas
- 1.7. Outras fermentações e envelhecimento de vinhos brancos
- 1.8. Processos de clarificação, estabilização e filtragem para vinhos brancos
- 1.9. Engarrafamento
- 1.10. Fermentações especiais





“

Uma capacitação que lhe dará as bases da viticultura para que você possa focar sua carreira profissional na Elaboração de Vinhos Brancos e vinhos de laranja”

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

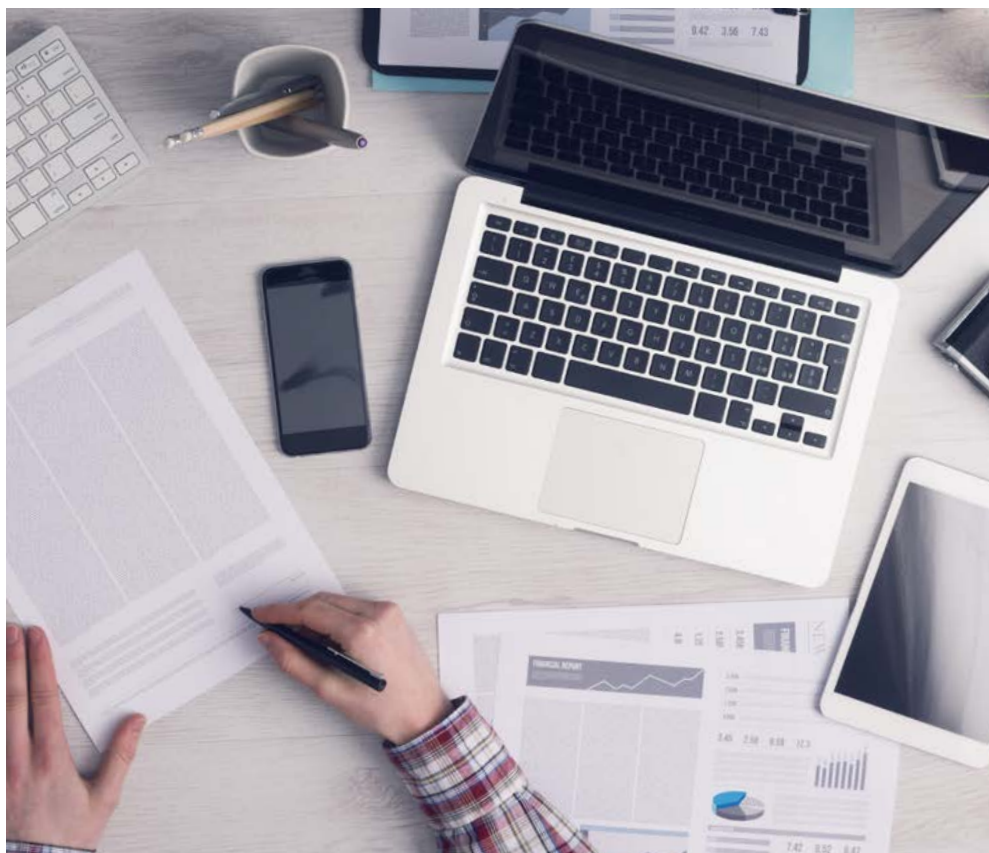
Nosso programa oferece um método revolucionário para desenvolver as habilidades e o conhecimento. Nosso objetivo é fortalecer as competências em um contexto de mudança, competitivo e altamente exigente.

“

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.



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

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*”

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.



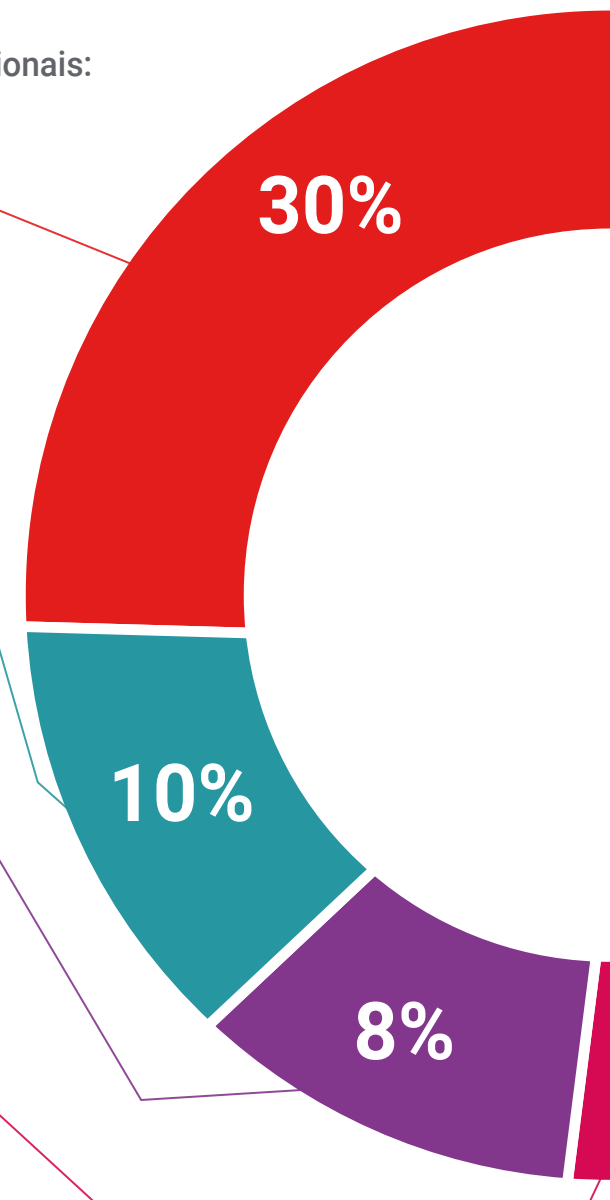
Práticas de habilidades e competências

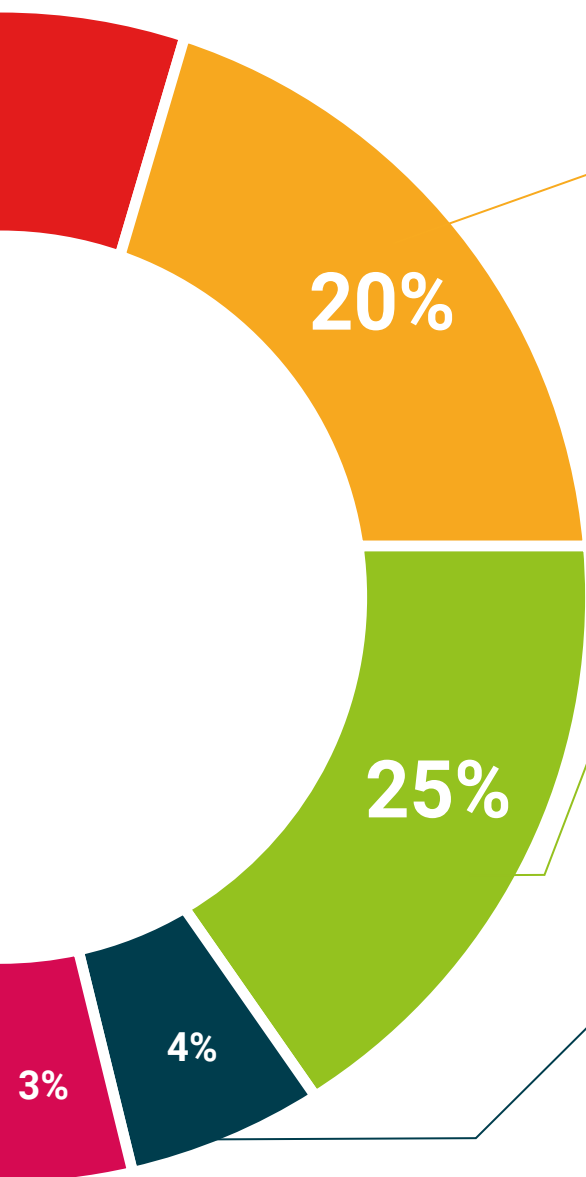
Serão realizadas atividades para desenvolver competências e habilidades específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um especialista precisa desenvolver no contexto globalizado em que vivemos.



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 Elaboração de Vinhos Brancos garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

*Conclua este programa de estudos
com sucesso e receba o seu certificado
sem sair de casa e sem burocracias”*

Este **Curso de Elaboração de Vinhos Brancos** conta com o conteúdo 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 Elaboração de Vinhos Brancos**

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.



Curso

Elaboração de Vinhos Brancos

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

Curso

Elaboração de Vinhos Brancos

