

Curso

Enotécnica e Estabilização de Vinhos



Curso

Enotécnica e Estabilização de Vinhos

- » 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/enotecnica-estabilizacao-vinhos

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

A presença de microrganismos e sua influência nutricional no produto será um fator determinante na produção do vinho e em seu resultado final. A grande intromissão que existe nesse setor faz com que as empresas sejam obrigadas a realizar uma busca intensiva por especialistas com qualificações exaustivas na área de vinhos e que estejam atualizados com todos os novos desenvolvimentos nesse campo. Tudo isso para promover um processo meticuloso que depende da coordenação de muitos procedimentos, especialmente na estabilização da matéria, na filtragem e na clarificação de vinhos de todos os tipos. Por esse motivo, a TECH oferece um programa intensivo que se aprofunda nas instabilidades do vinho causadas por metais e na prevenção e eliminação de bactérias, leveduras e mofos, entre outras questões. Um programa que, graças ao seu modo 100% online, se adapta às circunstâncias pessoais e profissionais dos alunos.



“

Com este Curso, você dominará a estabilização microbiológica do vinho em apenas 6 semanas”

A composição química dos vinhos influencia diretamente suas propriedades organolépticas. Em sua produção, os especialistas precisam lidar com as ameaças naturais dos micro-organismos latentes no produto desde o crescimento das videiras. Portanto, é essencial que os profissionais dessa área sejam capazes de controlar a estabilização e o crescimento de bactérias, como fungos ou mofos, que afetam a produção.

Por esse motivo, a TECH oferece uma capacitação exaustiva para a colagem de vinhos tintos, brancos e rosés, sua filtragem, a estabilização do bitartarato de potássio no vinho, bem como o tartarato de cálcio, agentes corantes e a instabilidade que os metais podem causar. Um programa 100% online com materiais audiovisuais dinâmicos e com uma modalidade digital que abre possibilidades em termos de horários e deslocamentos sendo totalmente compatível com as outras atividades da vida diária do especialista.

Dessa forma, os profissionais de Engenharia e outros profissionais interessados que se inscreverem no programa terão acesso a um ensino baseado na inovação pedagógica e na metodologia *Relearning*, o que evitará longas horas de estudo e lhes dará a possibilidade de assimilar os conceitos de forma simples e gradual. Além disso, a TECH conta com o apoio de uma equipe de profissionais com ampla experiência no setor vitivinícola, com a qual os alunos podem entrar em contato por meio de um canal de comunicação direto para sanar quaisquer dúvidas que possam ter. O objetivo é unificar todas as ferramentas à disposição da TECH para oferecer um Curso que seja tão rigoroso quanto eficaz.

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

- ♦ O desenvolvimento de estudos de caso apresentados por especialistas em Engenharia Enológica e Viticultura
- ♦ 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 já para aplicar com sucesso o Poliaspartato de Potássio e estabilizar os componentes do vinho que você está tratando"

“

Se você deseja se dedicar à clarificação e estabilização de vinhos, junte-se à TECH para intervir com precisão, graças a este Curso”

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.

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.

O setor de vinhos precisa de profissionais como você, interessados em remover o cálcio do vinho e melhorar o produto final.



02

Objetivos

O principal objetivo deste Curso de Enotecnia e Estabilização de Vinhos é mostrar aos alunos em engenharia e a outros profissionais interessados a importância da viticultura para a produção de grandes vinhos. Trata-se de um programa intensivo dedicado à clarificação e estabilização de diferentes tipos de vinhos. Ao mesmo tempo, os alunos adquirirão conhecimento sobre a filtração do vinho e sua estabilização contra o crescimento de microorganismos. Dessa forma, e por meio do ensino de professores especialistas na área de vinhos, o aluno desfrutará durante 6 semanas de um aprendizado dinâmico e moderno, equipado com ferramentas audiovisuais para alcançá-lo de forma eficaz e com projeções futuras em sua carreira profissional.



“

Não espere mais para atingir seus objetivos, este Curso oferece todo o conhecimento necessário para se destacar no mercado de trabalho e investigar a filtragem de vinhos”



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

- ◆ Identificar um problema organoléptico (gustativo, aromático ou visual) e corrigi-lo através dos diferentes tipos de clarificação
- ◆ Apresentar exemplos práticos e visuais que ajudem a identificar as diferentes instabilidades ou problemas que podem ocorrer em um vinho
- ◆ Determinar soluções para evitar problemas de instabilidade físico-química e microbiológica do vinho
- ◆ Evitar práticas inadequadas no uso de clarificantes
- ◆ Promover o conhecimento sobre os microrganismos que alteram o vinho e saber como evitar o seu desenvolvimento
- ◆ Analisar os métodos de filtração antes da estabilização de um vinho e ter a capacidade para escolher o mais adequado de acordo com os objetivos a serem alcançados
- ◆ Conscientizar os alunos sobre a importância da estabilização para evitar problemas com o produto final ou a sua desvalorização no mercado
- ◆ Promover o interesse do aluno na utilização de produtos (clarificantes) ecológicos e não alergênicos Além disso, incentivar a escolha de métodos de estabilização que resultem em menor consumo de energia



Matricule-se já neste Curso e desfrute de um ensino exaustivo que dedica uma parte do programa ao tratamento a frio de vinhos e à osmose reversa"

03

Direção do curso

A TECH convocou especialistas em Engenharia Enológica para compartilhar seus conhecimentos teóricos e práticos por meio deste Curso. Além disso, essa equipe de professores foi encarregada de desenvolver os conteúdos que aparecem no Curso e que serão úteis para o especialista em seu trabalho prático no campo da vinicultura. Ao mesmo tempo, os alunos poderão entrar em contato com os professores por meio de um canal de comunicação direto, o Campus Virtual, no qual poderão resolver todas as suas dúvidas sobre a matéria.



“

Você vai perder a oportunidade de conhecer especialistas de prestígio do seu próprio setor? Abra as portas para o seu futuro com a ajuda da equipe de professores cuidadosamente selecionada da TECH"

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. 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

Sr. Jorge Sáez Carretero

- ♦ Responsável de Viticultura na Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnico de Viticultura na Bodegas Fontana
- ♦ Gestor de Viticultura na GIVITI
- ♦ Graduado em Engenharia e Ciência Agrônoma pela Universidade Politécnica de Madrid
- ♦ Mestrado em Viticultura e Enologia pela Universidade Politécnica de Madrid
- ♦ Acreditado como Consultor em Gestão Integrada de Pragas
- ♦ Acreditado como Consultor no Registro Oficial de Produtores e Operadores de Meios de Defesa Fitossanitária



04

Estrutura e conteúdo

O plano de estudos deste Curso de Especialista em Elaboração de Vinhos foi desenvolvido em conjunto com profissionais que trabalham no setor químico em relação a viticultura. Graças à sua contribuição e à incorporação de ferramentas teóricas e práticas, o aluno poderá cursar a capacitação com todas as facilidades e garantias para adquirir todo o conhecimento de forma simples. Tudo isso tem como foco capacitar os alunos para a prática profissional, de modo que eles possam compreender as condições vitícolas e enológicas que favorecem o desenvolvimento microbiano e recriá-las artificialmente. Da mesma forma, a metodologia Relearning aplicada pela TECH dispensa o aluno das horas de memorização comuns nos programas tradicionais. Neste caso, a assimilação do conteúdo será simples e será fornecida por especialistas da área.





“

Você está a apenas um clique de participar de um programa moderno e digital voltado para profissionais atentos como você”

Módulo 1. Clarificação e Estabilização do Vinho

- 1.1. Clarificação de vinhos tintos
- 1.2. Clarificação de vinhos brancos e rosés
- 1.3. Filtragem de vinhos
- 1.4. Estabilização do bitartarato de potássio no vinho
- 1.5. Estabilização do tartrato de cálcio
- 1.6. Estabilização da matéria colorante em vinhos tintos
- 1.7. Instabilidade causada por metais
- 1.8. Estabilização microbiológica do vinho
- 1.9. Prevenção do crescimento e eliminação de bactérias
- 1.10. Prevenção do crescimento e eliminação de leveduras e fungos



“

Junte-se aos mais recentes desenvolvimentos no setor de vinhos com um curso de capacitação que lhe ajudará a dominar a prevenção do crescimento e da eliminação de leveduras e mofo"

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

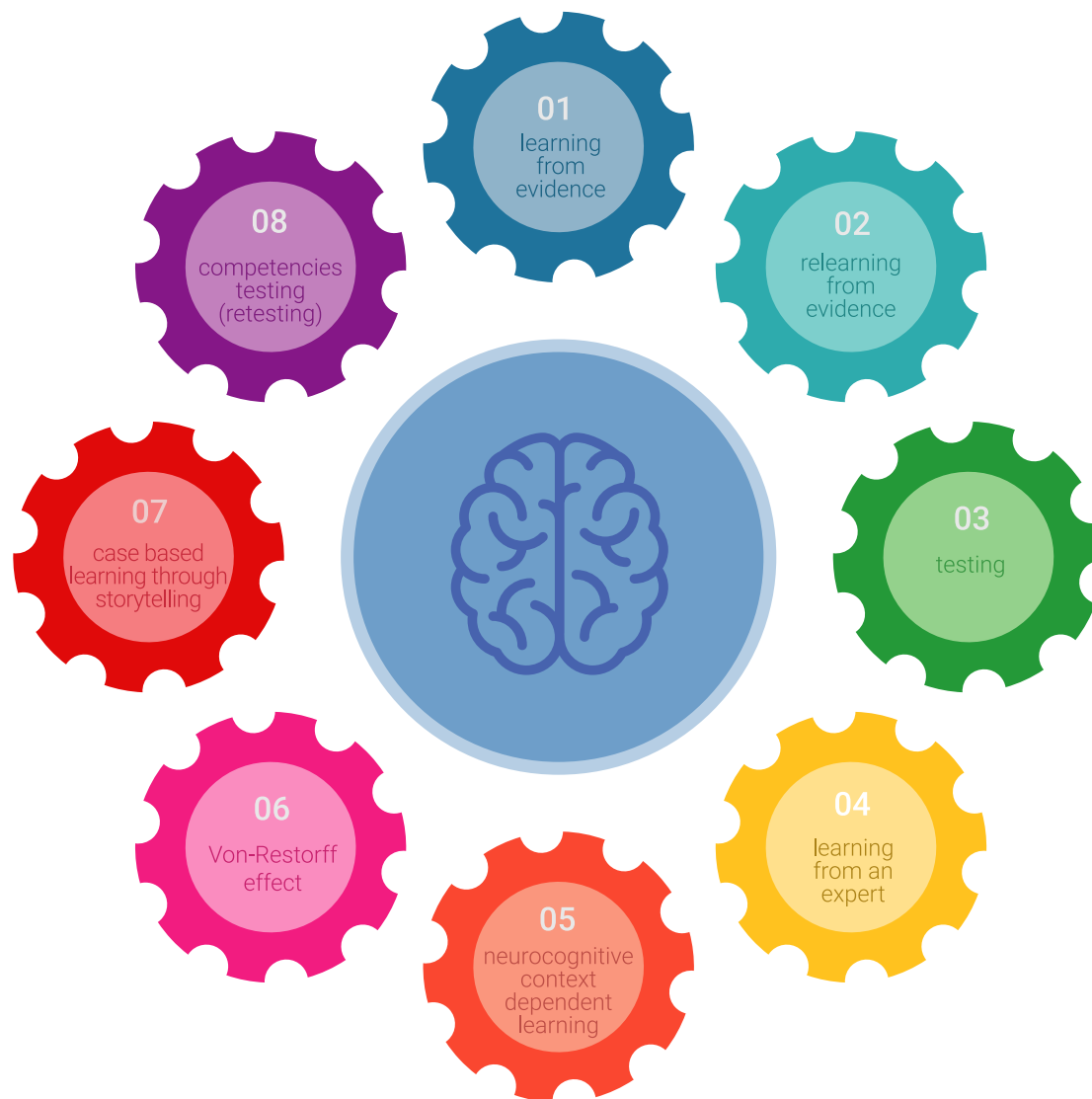
A TECH utiliza de maneira eficaz a metodologia do estudo de caso com um sistema de aprendizagem 100% online, baseado na repetição, combinando 8 elementos didáticos diferentes em cada aula.

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.



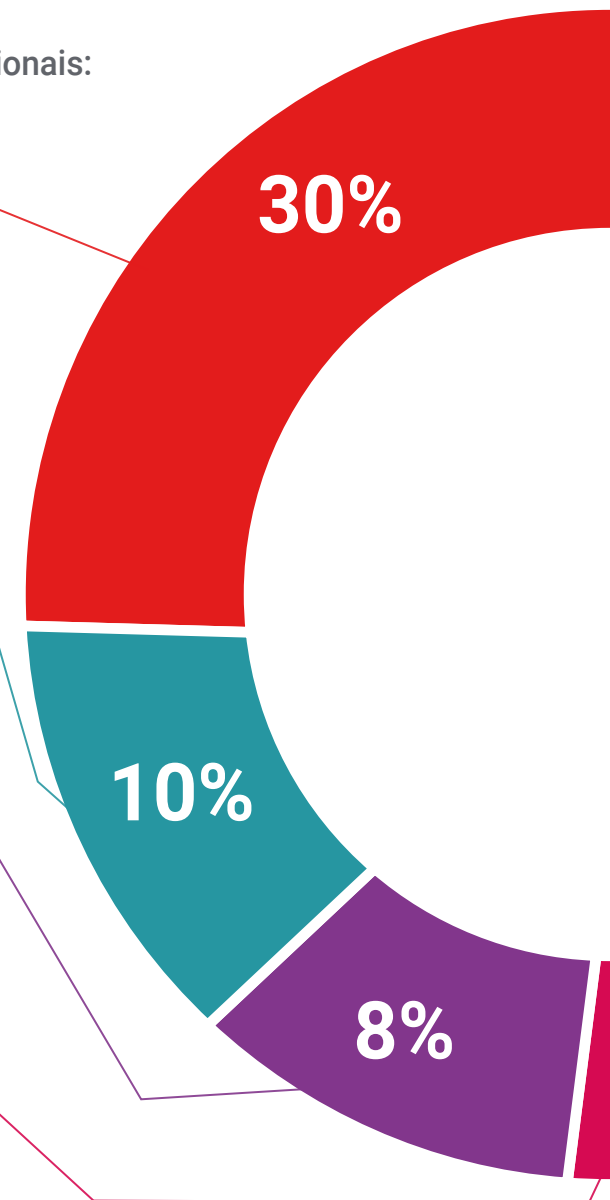
Práticas de habilidades e competências

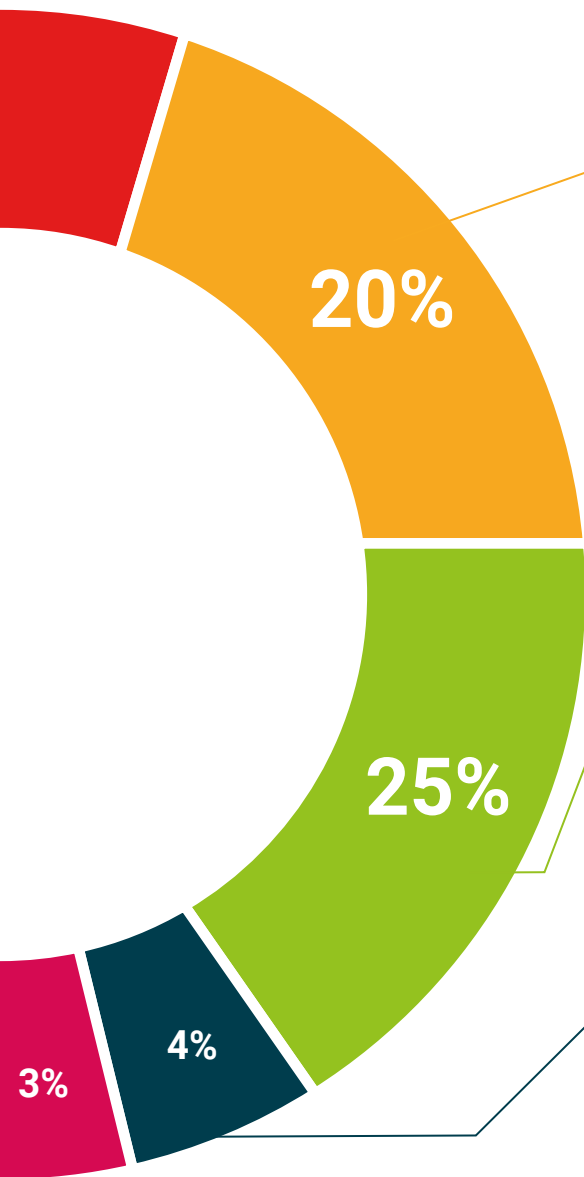
Serão realizadas atividades para desenvolver competências e habilidades específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um especialista precisa desenvolver no contexto globalizado em que vivemos.



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 Enotécnica e Estabilização de Vinhos 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 Enotécnica e Estabilização de Vinhos** 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 Enotécnica e Estabilização de Vinhos**

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 compreensão
atenção personalizada
conhecimento inovação
presente qualidade
desenvolvimento sustentabilidade

tech universidade
tecnológica

Curso

Enotécnica e Estabilização
de Vinhos

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

Curso

Enotécnica e Estabilização de Vinhos