

Curso

Elaboração de Vinhos Tintos





tech universidade
tecnológica

Curso

Elaboração de Vinhos Tintos

- » 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-tintos

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

Desde os tempos antigos, o vinho tinto é um símbolo de status social. A fermentação de uvas vermelhas produz esse produto, que hoje em dia é obrigatório em reuniões sociais e em combinação com carnes. Esse setor depende diretamente da saúde das fazendas e das pragas em todo o mundo. Embora as altas temperaturas prevejam tempos ruins para o setor vitivinícola, a verdade é que as novas tecnologias abriram muitas possibilidades para o manejo do campo de plantação e técnicas que aceleram o processo de produção. Nesse sentido, a TECH oferece um programa que explora a análise das fases de produção e a importância das barricas de carvalho nos produtos enológicos. Um Curso 100% online que se adapta perfeitamente às necessidades pessoais e profissionais dos alunos.



“

Com este Curso, você aprenderá de forma completa as etapas da produção de vinho tinto em apenas 6 semanas”

A França, os países da América Latina e a Espanha são algumas das regiões mais conhecidas pela produção de vinho tinto. Trata-se de um longo processo no qual a cor intensa característica do vinho tinto é resultado das cascas das uvas e de suas substâncias corantes, mas também vale a pena destacar o trabalho dos profissionais envolvidos em todo o processo agrícola. Por esse motivo, o especialista que trabalha nessa área deve dominar os parâmetros de amadurecimento da uva vermelha, a fermentação dessa videira, bem como os processos de envelhecimento, engarrafamento e envelhecimento em garrafa do produto.

Nessa linha de conhecimento, a TECH oferece o Curso de Especialista em Produção de Vinho Tinto, destinado a profissionais de Engenharia e outros profissionais interessados nos processos de geração desse produto. Graças ao estudo e à orientação dos especialistas que a TECH tem à disposição para ensinar a matéria, os alunos poderão dominar os processos biológicos da fermentação do vinho tinto, as etapas da vinificação e o envelhecimento em barris de carvalho, evitando, ao mesmo tempo, as más práticas enológicas.

A TECH alcança a rápida qualificação do aluno por meio de ferramentas pedagógicas inovadoras no campo da educação. Uma delas é a metodologia *Relearning*, que evitará que os especialistas passem longas horas memorizando e permitirá que eles assimilem o conteúdo de maneira simples e gradual. Além disso, a TECH é respaldada por uma infinidade de materiais audiovisuais, como resumos em vídeo, atividades e simulação de casos reais, entre outros, a fim de tirar o máximo proveito do aluno matriculado. Essas instalações, aliadas ao modo 100% digital da TECH, ajudarão os alunos a estudar de forma flexível e progressiva a qualquer hora e em qualquer lugar.

Este **Curso de Elaboração de Vinhos Tintos** 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 ampliar seu conhecimento sobre as particularidades das diferentes variedades de uvas tintas”

“

Graças à TECH, você dominará a clarificação e a eliminação dos diferentes componentes que podem depreciar o vinho e se tornará um profissional multidisciplinar nesse campo”

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.

Explore o envelhecimento dos vinhos tintos e ofereça técnicas de plantio novas e mais sustentáveis para lidar com as altas temperaturas do verão.

Você quer se posicionar no mercado de trabalho do setor de vinhos? Obtenha isso e muito mais graças a este Curso de apenas 150 horas.



02

Objetivos

Essa qualificação universitária de 6 semanas tem como objetivo permitir que os profissionais de engenharia e outros profissionais interessados aperfeiçoem seu desempenho no mundo real. Isso será possível graças a uma educação que permitirá ao aluno aprender mais sobre o tratamento de vinhos tintos após a fermentação alcoólica, bem como sobre o envelhecimento dessas videiras, o engarrafamento de vinhos e a fermentação especial. Esse conhecimento será adquirido por meio de um aprendizado 100% online e um conteúdo audiovisual para download em diferentes formatos. Dessa forma, é o aluno que escolhe o ritmo de estudo, adaptando-o às suas possibilidades pessoais e profissionais.





“

Atenda a seus objetivos, contribua como engenheiro especializado em processos de envelhecimento de garrafas e destaque a importância da rolha de cortiça para sua preservação”



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 Elaboração 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

- ◆ Ampliar o conhecimento sobre as particularidades das diferentes variedades de uvas tintas
- ◆ Desenvolver conhecimento sobre o manejo de uma adega de vinhos tintos
- ◆ Aprofundar os processos biológicos envolvidos na fermentação de vinhos tintos
- ◆ Analisar cuidadosamente cada estágio do processamento
- ◆ Evitar práticas enológicas ruins
- ◆ Desenvolver em detalhes a importância do envelhecimento em barris de carvalho
- ◆ Gerenciar corretamente o uso de produtos enológicos

“

Matricule-se já neste Curso, que lhe capacitará a dominar os controles analíticos durante o envelhecimento de vinhos tintos em garrafa”

03

Direção do curso

A TECH selecionou um grupo de especialistas em Engenharia Enológica para desenvolver o conteúdo desse programa e compartilhar seus conhecimentos teóricos e práticos com os alunos. Os professores deste Curso contam com muita experiência, o que garante a orientação nessa matéria e torna a experiência do especialista matriculado ainda mais enriquecedora. Dessa forma, o Curso é uma oportunidade rápida e eficiente de adquirir todo o conhecimento da produção de vinho tinto, com o apoio de uma equipe de professores com a qual os alunos podem se comunicar diretamente.



“

Você terá à sua disposição o Campus Virtual para se comunicar diretamente com os especialistas que ministram o Curso e que lhe orientarão para que você possa atuar com garantias de sucesso na prática da vinicultura”

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

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 Prodereg
- ♦ 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 Elaboração de Vinhos Tintos foi desenvolvido em conjunto com profissionais que trabalham na área de 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. Da mesma forma, a metodologia *Relearning* aplicada pela TECH, dispensa o aluno de longas horas de memorização, comuns em outros programas tradicionais, e o fará assimilar os conteúdos de forma constante e fácil, a fim de atingir seus objetivos profissionais.



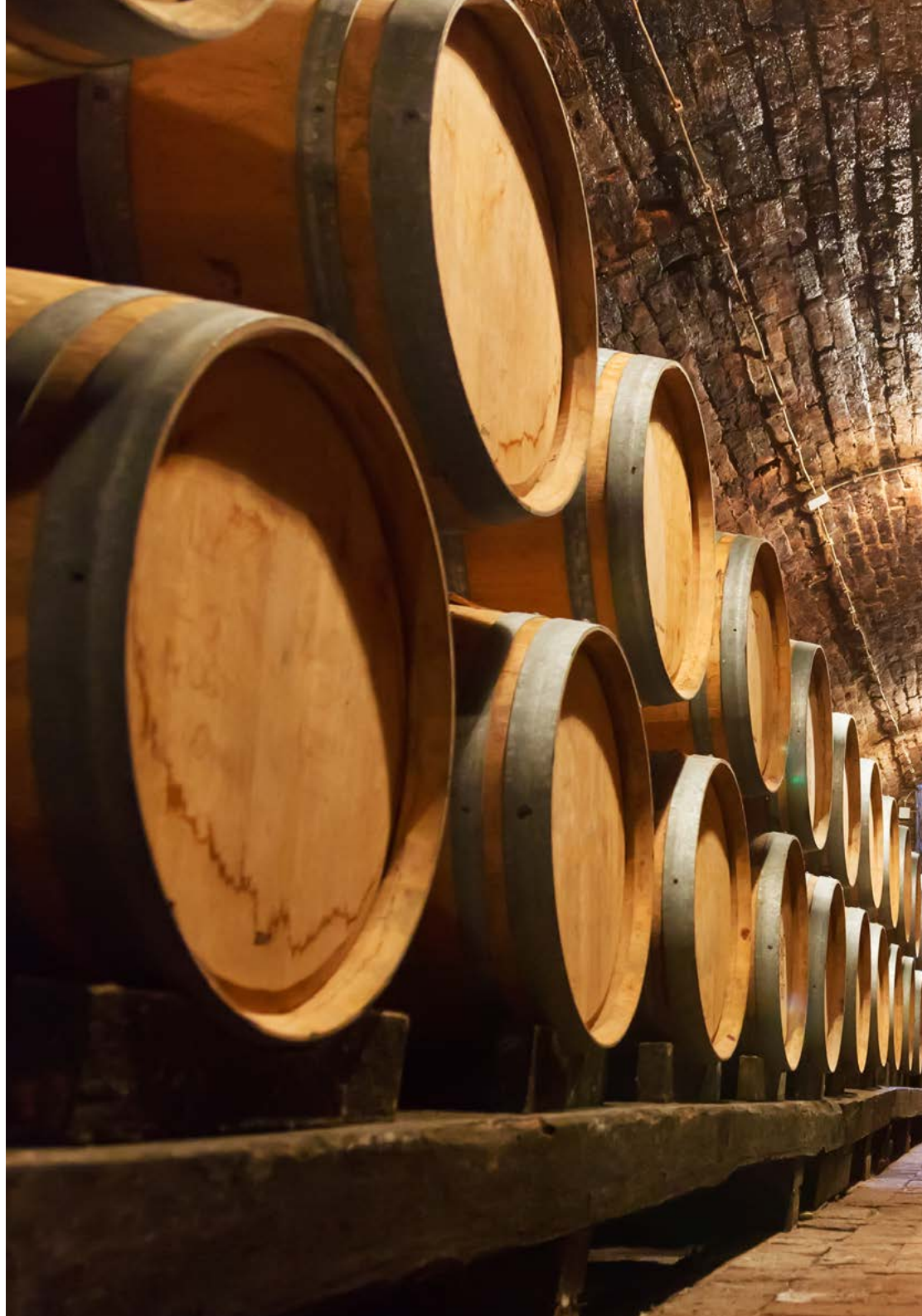


“

Você está a apenas um passo de participar de uma qualificação abrangente em vinificação de vinhos tintos que abrangerá tudo, desde a recepção da uva até o engarrafamento e a comercialização do produto final”

Módulo 1. Vinificação de vinhos tintos

- 1.1. Variedades de uvas vermelhas
- 1.2. Parâmetros de amadurecimento de uvas vermelhas
- 1.3. Recepção de uvas vermelhas
- 1.4. Fermentação alcoólica de vinhos tintos
- 1.5. Fim da fermentação alcoólica
- 1.6. Fermentação malolática
- 1.7. O envelhecimento de vinhos tintos
- 1.8. Engarrafamento de vinhos tintos
- 1.9. Processos de envelhecimento de garrafas
- 1.10. Fermentações especiais





“

Uma capacitação criada para profissionais como você, que buscam aperfeiçoar suas habilidades em um setor agrícola em expansão que existe há séculos”

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

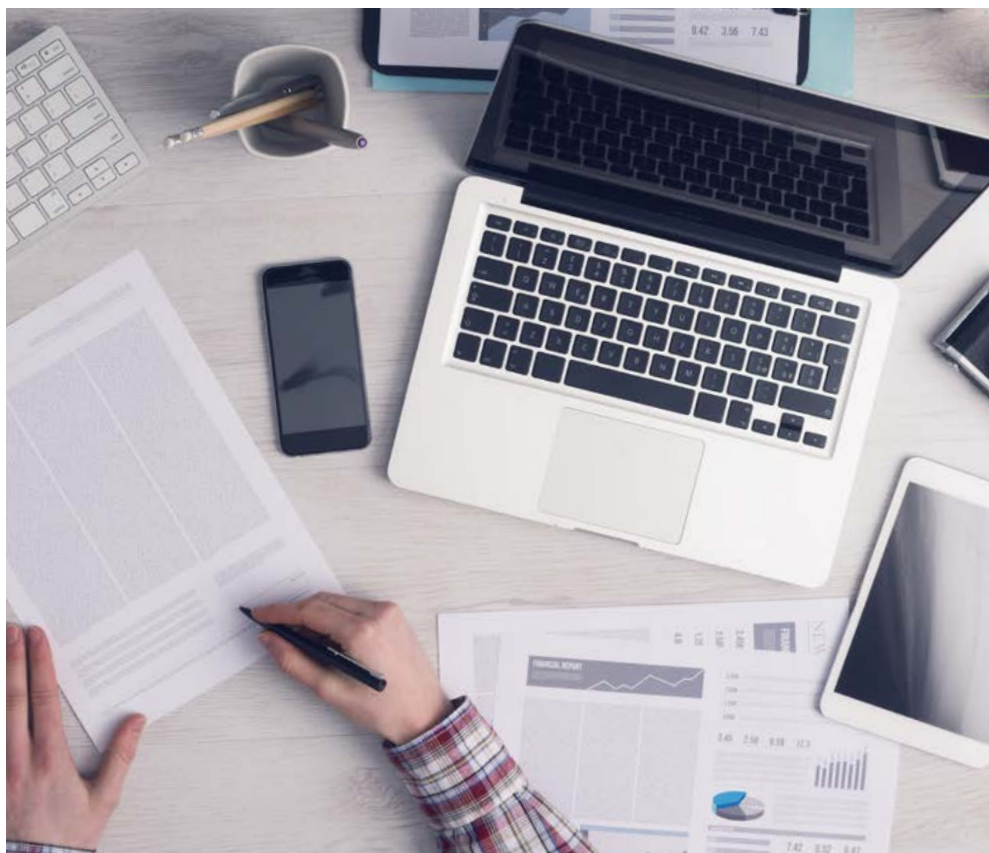
Nosso programa oferece um método revolucionário para desenvolver as habilidades e o conhecimento. Nosso objetivo é fortalecer as competências em um contexto de mudança, competitivo e altamente exigente.

“

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.



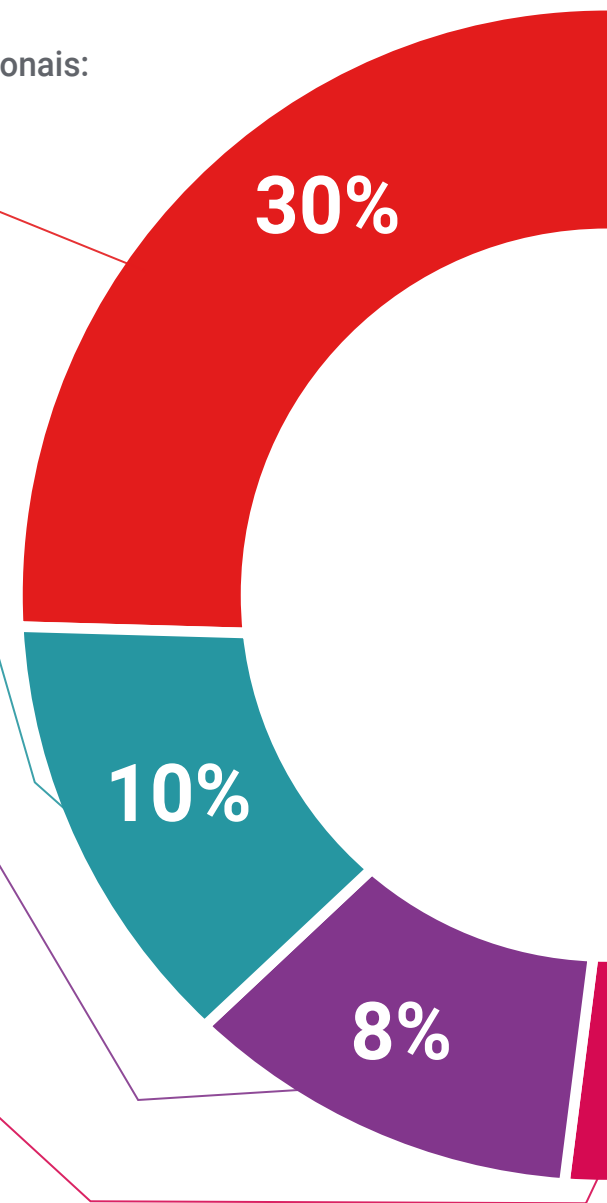
Práticas de habilidades e competências

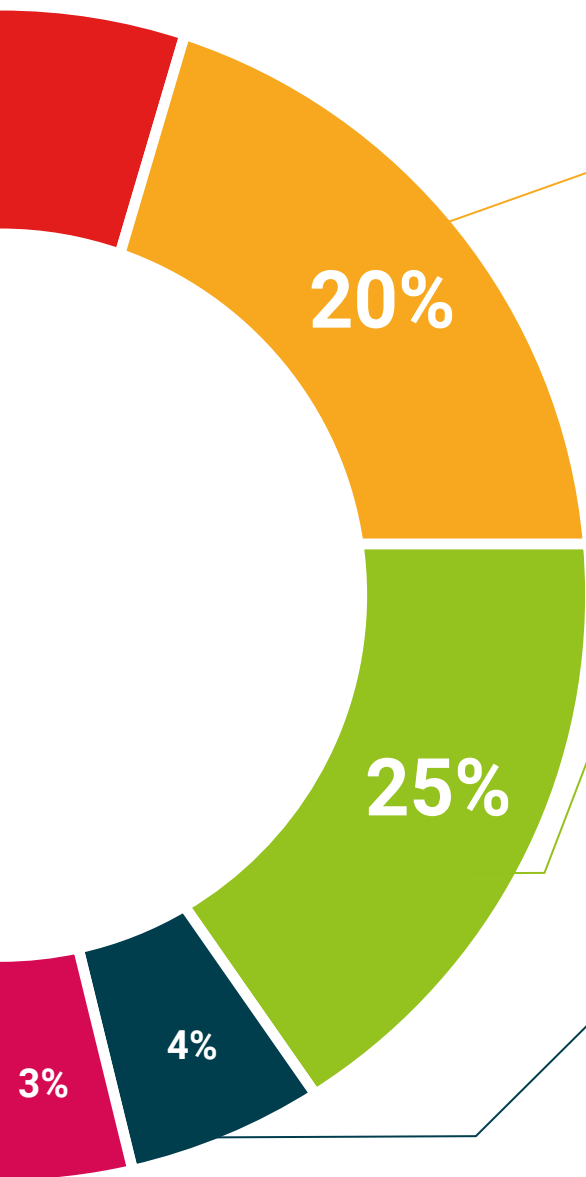
Serão realizadas atividades para desenvolver competências e habilidades específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um especialista precisa desenvolver no contexto globalizado em que vivemos.



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 Tintos 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 Tintos** 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 Tintos**

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 Tintos

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

Curso

Elaboração de Vinhos Tintos

