

Curso

Microbiologia Enológica



tech universidade
tecnológica

Curso Microbiologia Enológica

- » 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/microbiologia-enologica

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

O resultado final do vinho como produto é influenciado pela evolução de sua fruta e de sua composição biológica desde o primeiro estágio. Nesse sentido, os profissionais que trabalham no setor de vinhos precisam manter parâmetros microbiológicos estáveis o tempo todo e, para isso, contam com ferramentas químicas que contribuem para o crescimento, entre outras coisas. O profissional de Engenharia Enológica está envolvido na conservação das uvas, pois dependerá dele a alternativa orgânica aos compostos artificiais que reduzem o impacto ambiental da produção. Nessa linha, a TECH criou um Curso para que os especialistas possam dominar as alterações do vinho e o controle do crescimento de microrganismos, entre outras competências. O curso é ministrado 100% online, para que os alunos possam aprender o assunto em apenas 6 semanas.



“

Com este Curso, você conhecerá perfeitamente as substâncias microbiostáticas envolvidas no crescimento de microorganismos em apenas 6 semanas”

Os vinhedos e outras propriedades agrícolas sempre abriram um debate social entre aqueles que apóiam os vinhos orgânicos, biodinâmicos e veganos e aqueles que desejam manter a oferta habitual. Nesse sentido, considerando os recursos disponíveis para o indivíduo continuar a produção, que estão em falta no nível do solo, as empresas devem procurar uma alternativa respeitosa e eficiente que lhes permita reduzir o número de hectares plantados sem afetar o nível de produção ou a qualidade do produto.

Com o objetivo de oferecer soluções para os problemas atuais e emergentes associados às mudanças climáticas, a TECH oferece uma capacitação voltada para profissionais de Engenharia Enológica e outros profissionais interessados no setor vitivinícola. Dessa forma, os alunos investigarão a importância da fermentação malolática, as alterações do vinho e a desinfecção biológica das adegas, entre muitas outras questões.

Trata-se de um programa que oferece conhecimentos teóricos e práticos com o apoio de uma equipe profissional formada por enólogos com ampla experiência no setor. Esses professores ministrarão o curso e fornecerão aos alunos as ferramentas necessárias para o desenvolvimento da sustentabilidade em um campo em constante mudança. A TECH também incorpora materiais audiovisuais em diferentes formatos para que os alunos possam obter grande dinamismo durante as semanas de estudo para motivá-los e aumentar seu desempenho. Tudo isso, com uma modalidade 100% online que permite ao especialista combinar a experiência acadêmica com sua vida pessoal.

Este **Curso de Microbiologia Enológica** 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
- ◆ 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



Graças à TECH, você dominará a análise microbiológica do vinho e aumentará suas habilidades como um profissional experiente em vinhos”

“

Em última análise, as leveduras têm influência direta na qualidade dos vinhos. Descubra como eles influenciam o metabolismo da videira com a 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.

Matricule-se já para descobrir os métodos físicos de remoção de microorganismos, como filtragem nominal, absoluta e tangencial.

Investiga o estudo de fungos e outros micro-organismos envolvidos no vinho para saber como conter seu crescimento.



02

Objetivos

Este Curso de Microbiologia Enológica foi criado para que engenheiros enológicos e outros profissionais interessados desenvolvam suas habilidades em análise microbiológica com ferramentas inovadoras. A TECH consegue isso graças à introdução de simulações reais, que deixarão os alunos totalmente preparados para aplicá-las na prática. Trata-se de um programa com grande flexibilidade, pois os especialistas poderão adquirir os conhecimentos em qualquer hora e lugar, de acordo com a modalidade 100% online utilizada pela TECH.





“

O objetivo da TECH é que você atinja as suas metas, projetando a sua carreira em direção aos pesticidas orgânicos para estabelecer um novo paradigma na agricultura”



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

- ◆ Adquirir um conhecimento abrangente de microbiologia enológica
- ◆ Analisar os defeitos do vinho e atribuí-los corretamente a cada grupo microbiano
- ◆ Compreender o conceito de estabilidade microbiológica e estar ciente dos problemas associados a diferentes tipos de vinho e dos desvios que podem ocorrer dependendo do momento da vinificação
- ◆ Examinar o mecanismo de ação dos compostos antimicrobianos e como controlar os microrganismos de deterioração
- ◆ Desenvolver boas práticas de limpeza e desinfecção no depósito
- ◆ Estabelecer métodos para contagem de microrganismos e identificação microscópica de cada grupo microbiano



Matricule-se já neste Curso para ampliar suas habilidades e tornar-se um profissional muito mais competitivo no mercado de trabalho”

03

Direção do curso

A TECH convocou uma equipe profissional que trabalha em laboratórios e corresponde a doutores em Engenharia Agrícola com anos de experiência no setor. Graças à sua contribuição, os alunos não terão apenas conhecimentos teóricos, mas também poderão adquirir as ferramentas para as ações dos profissionais no mundo real da vinificação. Dessa forma, os alunos serão monitorados de perto a fim de atingir os objetivos do programa de graduação: enriquecer as carreiras profissionais dos engenheiros e concentrá-los em soluções futuras no gerenciamento agrícola.



“

Aproxime-se das novas tendências agrícolas, graças ao apoio de especialistas com anos de experiência no setor de vinhos”

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

O programa deste Curso de Microbiologia Enológica foi cuidadosamente elaborado por especialistas na área biológica, que transmitirão seus conhecimentos por meio de conteúdo audiovisual de fácil assimilação e lhe prepararão para a ação real no ambiente de trabalho por meio da simulação de casos. Esses profissionais compartilharão todo o seu conhecimento sobre vinhos por meio de materiais audiovisuais, com um formato teórico-prático que permitirá que o ritmo de estudo seja adaptado a cada aluno. Além disso, a TECH aplica a metodologia *Relearning*, para aliviar os alunos de longas horas de memorização e permitir que eles assimilem todo o conteúdo de forma gradual e fácil.





“

Conheça as exigências nutricionais do setor de vinhos para que você possa oferecer um produto com alta qualidade microbiológica”

Módulo 1. Microbiologia Enológica

- 1.1. Leveduras
- 1.2. Bactérias do ácido láctico
- 1.3. Bactérias do ácido acético
- 1.4. Fungos e outros micro-organismos
- 1.5. Ecologia microbiana durante a vinificação
- 1.6. Importância da fermentação malolática (mfl)
- 1.7. Alterações no vinho
- 1.8. Controle do crescimento de microrganismos
- 1.9. Limpeza e desinfecção biológica em vinícolas
- 1.10. Análise microbiológica do vinho





“

Uma capacitação criada para profissionais como você, que desejam investigar o estudo microscópico do processo do vinho, desde sua fase inicial até o engarrafamento”

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.



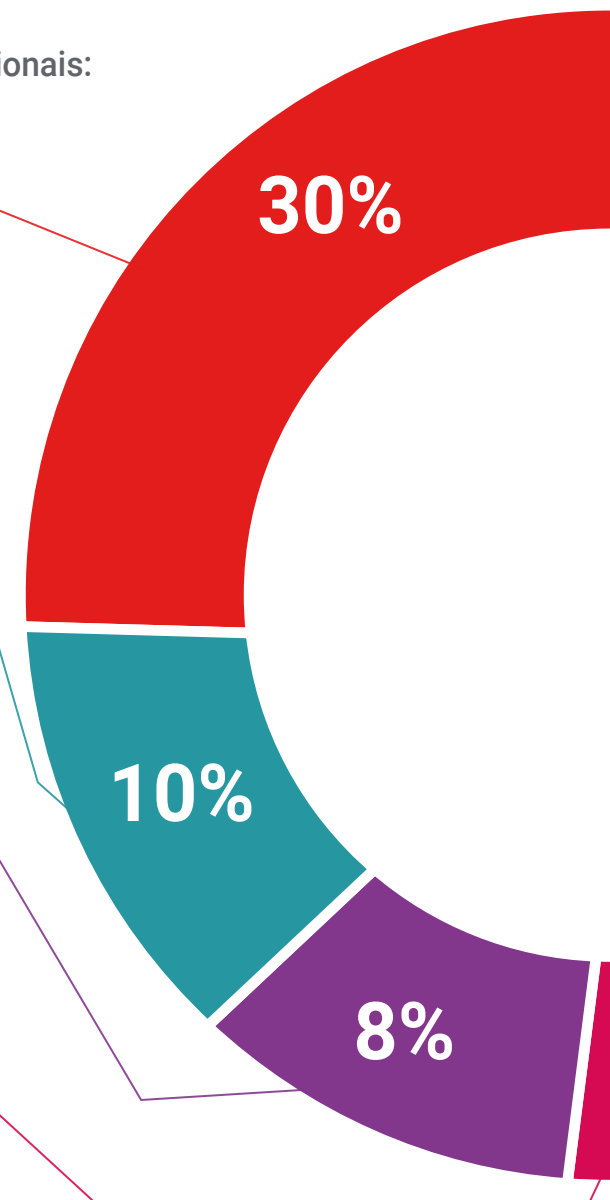
Práticas de habilidades e competências

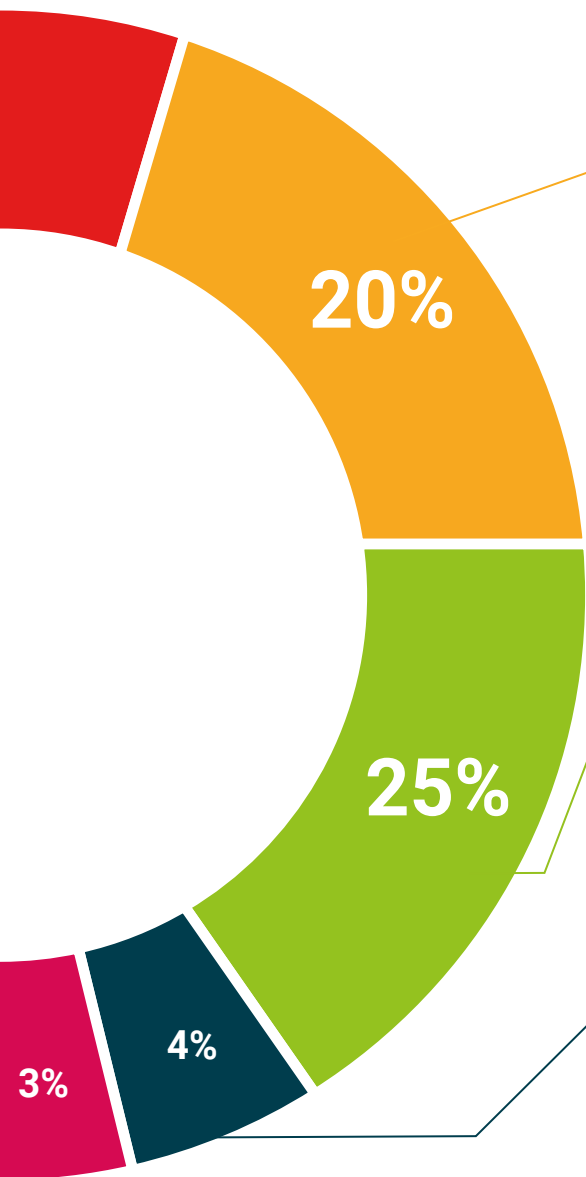
Serão realizadas atividades para desenvolver competências e habilidades específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um especialista precisa desenvolver no contexto globalizado em que vivemos.



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 Microbiologia Enológica garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, 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 Microbiologia Enológica** 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 Microbiologia Enológica**

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 sustentável

tech universidade
tecnológica

Curso
Microbiologia Enológica

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

Curso

Microbiologia Enológica