Curso

Produção de Vinhos Especiais

tech universidade tecnológica

tech universidade tecnológica

Curso
Produção de Vinhos Especiais

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

Acesso ao site: **www.techtitute.com/br/engenharia/curso/producao-vinhos-especiais**

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 vinhos especiais são diferenciados por sua uva e, em alguns casos, pelos processos de vinificação a que são submetidos. Entre suas variedades, podemos identificar vinhos fortificados, doces, generosos, licorosos e muitas outras variantes que passam por diferentes intervenções em seu processo de destilação, fermentação e até mesmo nas condições climáticas sob as quais seus frutos se desenvolveram. Dada a concorrência acirrada nesse setor e o aumento exponencial do consumo pelos fanáticos por vinho, o setor está se esforçando para se diferenciar, reduzir custos e, acima de tudo, trazer qualidade e melhorias ao produto final. Por esse motivo, a TECH desenvolveu 100% online que se aprofunda nas variedades de vinho para atualizar os conhecimentos dos profissionais de engenharia que desejam ingressar nesse setor ou dos profissionais que já trabalham nele.

Com este Curso, você entenderá os fatores climáticos e o ciclo biológico da videira em apenas 6 semanas"

Em um contexto comercial, a oferta de vinhos é muito ampla e altamente competitiva. É por isso que os vinhos especiais são o produto preferido das empresas atuais. São variantes que, devido ao seu sabor, cor, teor alcoólico ou aroma, buscam uma nova experiência para o consumidor. Tudo isso, com a atenção exigida pelos processos de vinificação e a incorporação de novas técnicas e avanços tecnológicos, que aceleram a produção.

Em resposta a essa demanda profissional, a TECH criou um programa voltado para alunos em engenharia e outros especialistas interessados em variantes especiais de vinho, como os classificados como vinhos doces naturais. Uma capacitação acadêmica inovadora apoiada por especialistas em Viticultura que, uma vez concluída pelos alunos, permitirá que eles determinem cada uma das tipologias e a classificação dos vinhos que as compõem, bem como a riqueza que oferecem à cultura e ao patrimônio dos territórios, e dominem as elaborações com personalidade própria. A TECH projetou esse programa para ser 100% online, a fim de possibilitar que ele seja seguido de acordo com as possibilidades do aluno.

Além disso, a TECH incorporou ferramentas pedagógicas inovadoras que tornam o curso acadêmico uma experiência ágil e enriquecedora. Para isso, a metodologia *Relearning* da qual esta Universidade é pioneira, dispensa os alunos de horas de memorização e facilitará a assimilação dos conteúdos de forma gradual e simples. Por outro lado, os especialistas receberão conteúdos para download em diferentes formatos, que lhes fornecerão todas as informações necessárias para realizar um processo de aprendizado abrangente na produção de vinhos especiais.

Este **Curso de Produção de Vinhos Especiais** 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 perca mais tempo, diferencie-se do restante dos engenheiros do setor de vinhos aprofundando-se em cada um dos diferentes vinhos e em suas áreas de origem"

Você ainda não dominou os padrões de produção de vinhos que não se repetem? Envolver-se no manejo de seus processos de produção, graças ao conhecimento teórico e prático fornecido pela TECH"

Os vinhos especiais criam um vínculo entre o patrimônio e a cultura de um território. Explore esse campo agora graças à modalidade 100% online da TECH.

Tem interesse em aprimorar suas habilidades no setor de vinhos? Conheça as diferentes categorias de vinho para maximizar a produção da sua empresa.

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.

02

Objetivos

Este Curso de Elaboração de Vinhos Especiais foi criado para alunos de engenharia e outros profissionais interessados na área para introduzir novos vinhos no mercado. A TECH é voltada para profissionais que desejam projetar suas carreiras para a produção de vinhos especiais com processos de vinificação mais inovadores que podem reduzir os custos de produção. Para isso, o curso apresentará aos alunos as variedades de vinhos licorosos, vinhos fortificados, vinhos doces naturais e seu envelhecimento, entre outras questões.

O objetivo da TECH é que você realize o seu e cresça profissional e pessoalmente, obtendo conhecimentos específicos nos parâmetros de maturação da uva em vinhos doces naturais"

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

- Ampliar o conhecimento sobre a categoria de Vinhos especiais
- Determinar cada uma das tipologias e a classificação dos vinhos que as compõem
- Transmitir uma parte da nossa cultura e do nosso patrimônio que tornam esses vinhos únicos e irrepetíveis e estão associados a um clima, solos, variedades de videiras e processos de vinificação que têm sua própria personalidade
- Apresentar cada um dos diferentes vinhos e sua área de origem
- Incentivar o interesse do aluno em identificar cada vinho diferente
- Demonstrar que um profundo conhecimento, neste caso, de vinhos especiais, nos leva a estabelecer um vínculo cultural e patrimonial
- Gerar interesse suficiente em vinhos de produções especiais

Matricule-se já neste Curso para gerar grande interesse em vinhos especiais e propor mudanças em sua intervenção enológica"

03

Direção do curso

Em sintonia com o rigor acadêmico, a TECH selecionou cuidadosamente uma equipe de profissionais para desenvolver o conteúdo desse programa e oferecer aulas adaptadas aos alunos. Trata-se de especialistas em engenharia enológica, com anos de experiência no setor de vinhos. Além disso, os alunos também poderão entrar em contato com eles por meio do Campus Virtual, para que possam resolver qualquer dúvida sobre o assunto e receber instruções com todas as garantias. O estudo deste programa é projetado para que, após a conclusão, os alunos possam dominar o manejo de propriedades agrícolas.

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 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

Sra. Alba Martínez Corrales

- Enóloga especializada em Comunicação para Liderança
- Funcionária da adega da Bodega Agrícola Riova
- Enóloga da Bodegas y Viñedos Alión
- Superintendente do Conselho de Controle da Denominação de Origem Rueda
- Formada em Enologia e Engenharia de Indústrias Agrícolas e Alimentícias pela Universidade de Valladolid
- Especialização em Comunicação para Liderança pela Escuela Best Coaching

ROYAL
TOKAJI

04

Estrutura e conteúdo

O programa de estudos deste Curso de Elaboração de Vinhos Especiais foi cuidadosamente elaborado por especialistas que trabalham com inovação empresarial e desenvolveram suas próprias estratégias de vinificação. Além disso, a TECH oferece aos alunos conteúdo audiovisual em diferentes formatos, como resumos em vídeo, atividades e simulações de casos, entre outros, para tornar o curso mais dinâmico. Dessa forma, os alunos tirarão o máximo proveito do processo acadêmico durante 6 semanas. Ao mesmo tempo, a TECH aplica a metodologia *Relearning*, que facilita a assimilação do conteúdo de forma progressiva e simples, permitindo que os alunos dispensem exercícios de memorização que exigem longas e incômodas horas de estudo.

Você quer se tornar um especialista em vinificação de vinhos licorosos? Descubra agora com a TECH as regiões vinícolas que produzem o maior número de videiras"

Módulo 1. Vinificação de vinhos licorosos, vinhos doces naturais, vinhos de podridão nobre e vinhos de véu

1.1. Vinhos licorosos: classificação, variedades e áreas de produção
1.2. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos licorosos. parâmetros de maturação da uva
1.3. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos licorosos. processos de vinificação a sangria
1.4. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos licorosos. processos de vinificação o envelhecimento
1.5. Vinhos do véu: variedades e áreas de produção
1.6. Vinhos doces naturais: variedades e áreas de produção
1.7. Vinhos doces naturais: parâmetros de maturação da uva
1.8. Vinhos doces naturais: processos de produção
1.9. Outros vinhos doces: vinhos naturalmente doces. A podridão nobre
1.10. Outros vinhos doces: vinhos naturalmente doces: vinhos de colheita tardia

lection Vineyards
BETSEK
SINGLE VINEYARD
Royal Tokaji
NYULÁSZÓ
SINGLE VINEYARD
2013
Royal Tokaji
BETSEK
SINGLE VINEYARD
2013

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

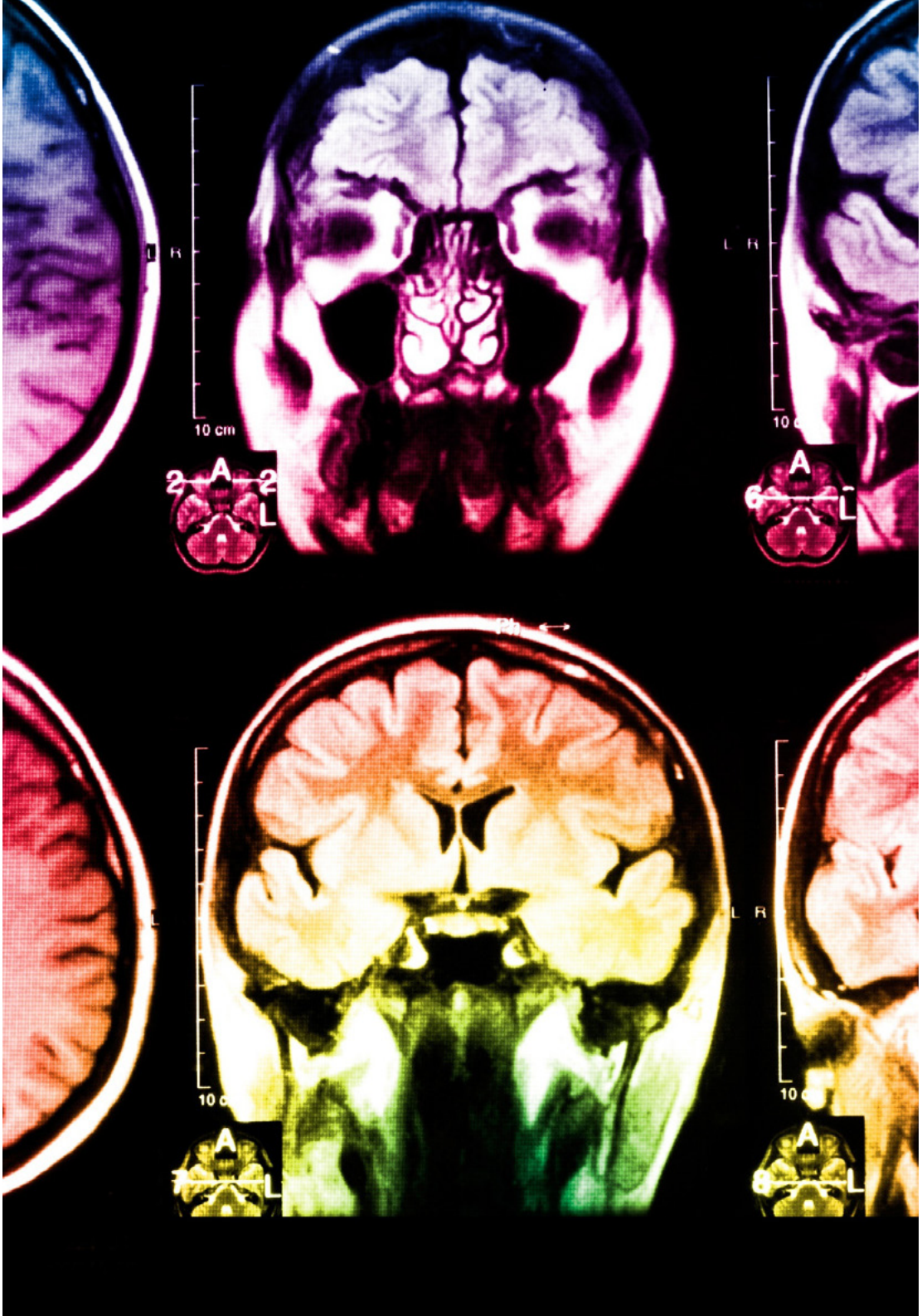
A TECH utiliza de maneira eficaz a metodologia do estudo de caso com um sistema de aprendizagem 100% online, baseado na repetição, combinando 8 elementos didáticos diferentes em cada aula.

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.

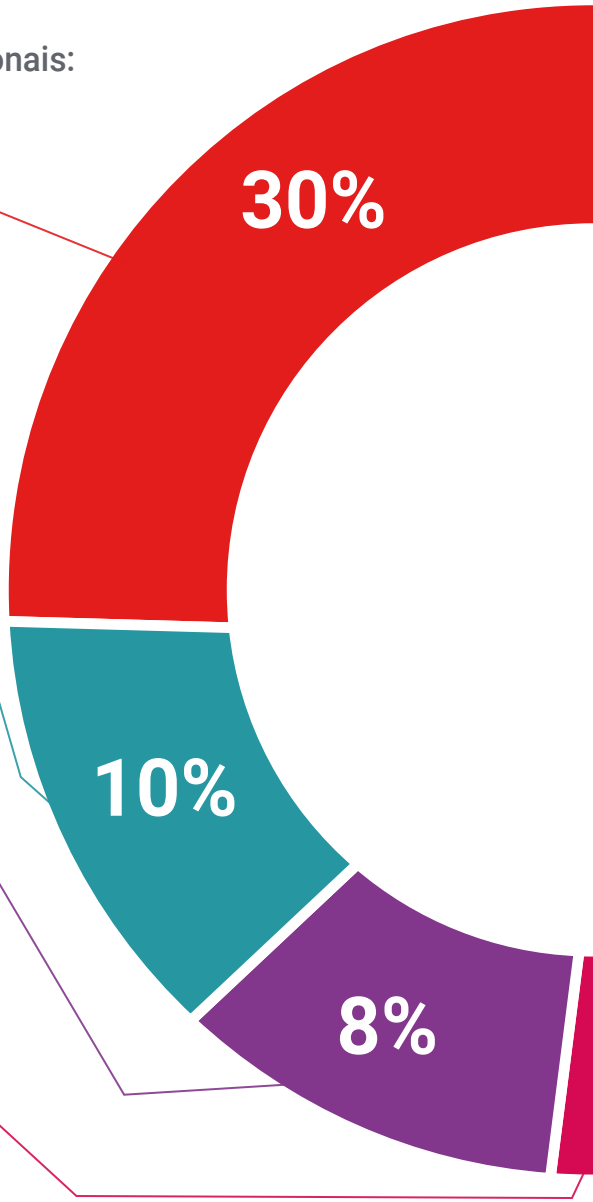
O "Learning from an expert" fortalece o conhecimento e a memória, além de gerar segurança para a tomada de decisões difíceis no futuro.

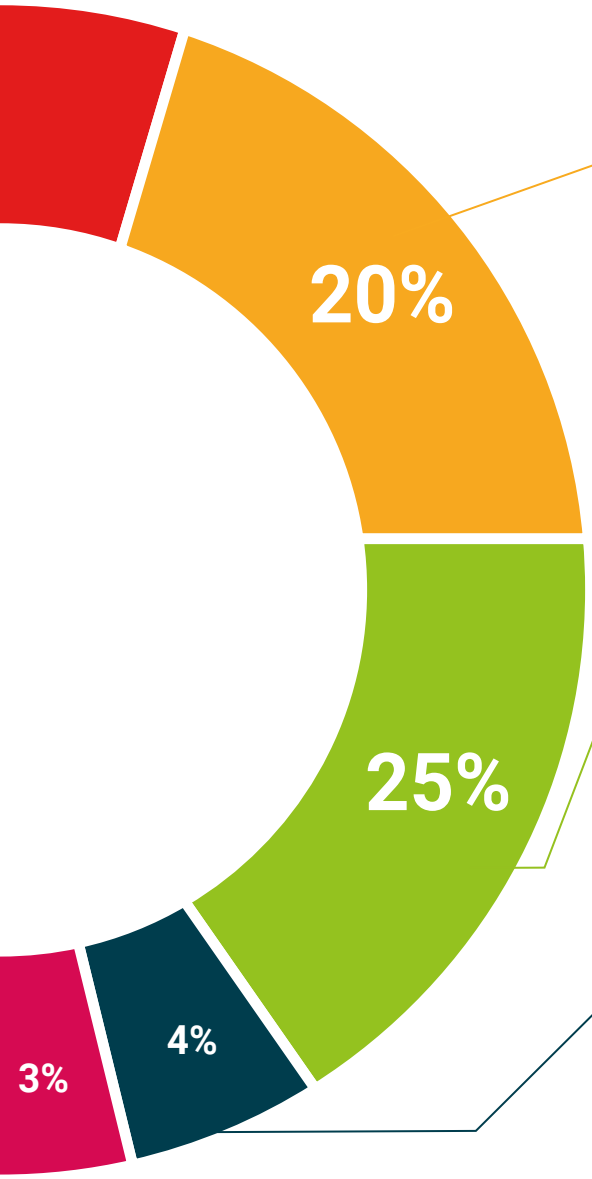
Práticas de habilidades e competências

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 Produção de Vinhos Especiais 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 Produção de Vinhos Especiais** 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 Produção de Vinhos Especiais**

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**

tech universidade tecnológica

Outorga o presente

CERTIFICADO

a

Sr./Sra. _____, com documento de identidade nº _____

por ter concluído e aprovado com sucesso o

CURSO

de

Produção de Vinhos Especiais

Este é um curso próprio desta Universidade, com duração de 150 horas, com data de início dd/mm/aaaa e data final dd/mm/aaaa.

A TECH é uma Instituição Privada de Ensino Superior reconhecida pelo Ministério da Educação Pública em 28 de junho de 2018.

Em 17 de junho de 2020

Ma.Tere Guevara Navarro
Reitora

Para a prática profissional em cada país, este certificado deverá ser necessariamente acompanhado de um diploma universitário emitido pela autoridade local competente. código único TECH: AFWOR23S techtitute.com/titulos

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

tech universidade tecnológica

Curso

Produção de Vinhos Especiais

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

Curso

Produção de Vinhos Especiais

tech universidade tecnológica