

# Programa Avançado

## Análise Sensorial em Enologia





## Programa Avançado Análise Sensorial em Enologia

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

Acesso ao site: [www.techtute.com/br/engenharia/programa-avancado/programa-avancado-analise-sensorial-enologia](http://www.techtute.com/br/engenharia/programa-avancado/programa-avancado-analise-sensorial-enologia)

# Índice

01

Apresentação

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Direção do curso

---

*pág. 20*

04

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 26*

05

Metodologia

---

*pág. 34*

06

Certificado

---

*pág. 42*

# 01

# Apresentação

O setor de vinhos oferece uma infinidade de essências que são claramente distinguíveis para os amantes do produto. Essa é a responsabilidade do profissional dessa área, que é encarregado de analisar os compostos aromáticos transferidos para o vinho a partir dos barris de carvalho. Este elemento é essencial na produção de vinho para dar sabor ao produto, assim como os aldeídos fenólicos, os compostos furânicos, as lactonas e os fenóis voláteis. Portanto, a qualidade final de uma garrafa dependerá do trabalho dos nutricionistas. Garantir a presença de nutrientes e o respeito à produção, tanto nos métodos tradicionais quanto nos novos, é um dos objetivos das empresas ao contar com esses especialistas. Por esse motivo, a TECH elaborou uma rigorosa capacitação em análise sensorial enológica, que visa ampliar seus conhecimentos por meio de uma modalidade 100% online.





“

*Com este Programa Avançado, você dominará as instabilidades microbiológicas no vinho e saberá como identificá-las com exemplos práticos em apenas 6 meses acadêmicos”*

Satisfazer o consumidor e maximizar os lucros da empresa é o objetivo de todo setor. O papel do nutricionista, que trabalha nesse campo e é responsável por garantir que os vinhos tenham determinadas características, dependendo do caso, é essencial para atingir esse objetivo. Além disso, o consumidor tradicional mudou e agora é muito mais exigente no que diz respeito à sensação na boca, à textura, ao aroma e ao sabor do vinho. Portanto, para atender às demandas, o especialista deve garantir que os perfis sensoriais específicos de cada produto sejam atendidos com grande precisão.

A interpretação das características do alimento é diretamente influenciada pelos compostos organolépticos aplicados a ele. Nesse sentido, há uma grande demanda das empresas por profissionais que estejam atualizados com as técnicas analíticas mais recentes e que garantam um produto de qualidade. Por esse motivo, a TECH elaborou um programa específico que leva apenas 6 meses para ser concluído e com o qual os alunos poderão dominar a análise sensorial do vinho. Uma experiência que integra uma equipe de enólogos especialistas em gastronomia e que proporcionará ao profissional um conhecimento exaustivo que atende às demandas do setor.

Além disso, este Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia corresponde a um design adaptado à nova mídia que facilita o aprendizado do aluno, graças à sua modalidade 100% e ao seu conteúdo audiovisual. Os alunos também terão um guia de referência para download que poderão acessar mesmo sem acesso à Internet, depois de salvá-lo em seus dispositivos. Isso abre uma série de possibilidades para especialistas que desejam se capacitar de maneira remota com todas as garantias de sucesso e com o apoio de profissionais que já estão trabalhando na área de negócios de vinhos.

Este **Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- O desenvolvimento de estudos de caso apresentados por especialistas em Nutrição, Gastronomia e Química
- 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 aos especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos individuais de reflexão
- Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo desde qualquer dispositivo fixo ou portátil com conexão à Internet



*Matricule-se já em um programa que lhe dará condições de estudar e trabalhar ao mesmo tempo, com a garantia de uma capacitação aprofundada na área de vinhos"*

“

*Os micro-organismos que alteram o vinho têm um impacto direto no produto final. Obtenha todo o conhecimento necessário para detectar falhas no processo de produção com uma capacitação 100% online”*

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.

*Graças ao conhecimento que a TECH lhe oferece, você se diferenciará de outros profissionais do seu setor e obterá maiores oportunidades de negócios em um campo agrícola em constante mudança.*

*Você ainda não domina a formação de odores de enxofre? Matricule-se já para se tornar um especialista nessa área com os profissionais de Enologia.*



# 02

## Objetivos

Para criar um processo de aprendizado eficiente, a TECH desenvolveu um conteúdo didático que apresentará aos alunos os compostos do vinho e sua influência organoléptica. Graças ao conteúdo audiovisual e à possibilidade de baixá-lo, os alunos terão todas as ferramentas à sua disposição para estudar este Programa Avançado. Este programa permitirá que os alunos evitem a formação de odores de enxofre ou de redução, bem como as diferentes alterações sensoriais nos vinhos associadas a microrganismos. Dessa forma, o aluno obterá a atualização necessária no mercado de trabalho do vinho para propor alternativas aos erros presentes na elaboração do produto.







“

*Com este programa, você aprenderá sobre as novas possibilidades analíticas para investigar os principais compostos do vinho e sua influência organoléptica”*



## 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

---

### Módulo 1. Análise sensorial e alterações organolépticas em vinhos

- ♦ Reconhecer os principais compostos do vinho e sua influência organoléptica
- ♦ Saber como avaliar visualmente, olfativamente e gustativamente todos os tipos de vinhos (secos, doces, espumantes)
- ♦ Determinar a temperatura em que um vinho deve ser mantido e servido, bem como se deve ou não ser decantado
- ♦ Evitar a produção de vinhos com sabores herbáceos, determinando o momento ideal para a colheita e eliminando os compostos verdes do cacho de uva
- ♦ Examinar as alterações físico-químicas dos vinhos, sua origem e como evitá-las
- ♦ Saber como controlar a quantidade de oxigênio que adicionamos ao vinho durante os diferentes processos de vinificação e envelhecimento Aprender como evitar a evolução acelerada dos vinhos
- ♦ Evitar a formação de odores de enxofre ou de redução, alguns dos quais são formados durante o tempo de permanência do vinho na garrafa
- ♦ Identificar as diferentes alterações sensoriais de um vinho devido a microrganismos Saber quando elas podem ocorrer e como corrigi-las
- ♦ Incentivar o uso de métodos de preservação ecológicos e não alergênicos, tentando reduzir as doses de dióxido de enxofre nos vinhos

### Módulo 2. Importância dos barris de carvalho no envelhecimento dos vinhos

- ♦ Ser capaz de identificar e compreender os diferentes estágios da fabricação de um barril
- ♦ Ilustrar os elementos de diferenciação entre os diferentes fabricantes.
- ♦ Estar ciente de que o barril não é apenas uma contribuição aromática, mas também um elemento de estabilização dos vinhos

- ♦ Analisar a composição do carvalho
- ♦ Determinar a diferença entre o carvalho francês, americano e do leste europeu
- ♦ Examine os fenômenos de interação entre o barril de carvalho e o vinho
- ♦ Fundamentar a importância dos elagitaninos
- ♦ Ser capaz de entender o conceito de grão

### Módulo 3. Clarificação e Estabilização do Vinho

- ♦ 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

# 03

## Direção do curso

A TECH selecionou uma equipe de profissionais que trabalha há anos no setor de análise química de componentes da uva e do vinho. Graças à colaboração entre eles, o aluno não só terá conhecimento teórico, mas também poderá aplicar as orientações dos professores em um cenário da vida real. Além disso, os especialistas poderão entrar em contato com os especialistas por meio de um canal de comunicação direto, por meio do qual poderão resolver todas as suas dúvidas sobre o assunto. Trata-se, portanto, de uma oportunidade única para os alunos em Nutrição que desejam aprender e se atualizar nas alterações organolépticas dos vinhos, sendo orientados por modelos profissionais em um formato totalmente digital.



“

*“Não espere mais, instrua-se com o apoio pedagógico de especialistas com ampla experiência na área de vinhos para que você possa adotar as características do desempenho deles em sua prática profissional”*

## Direção



### Sra. Ana Clavero Arranz

- ♦ Diretora Geral da Bodegas Cepa 21
- ♦ 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. Jorge Sáez Carretero

- ♦ Responsável de Viticultura na Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnico de Viticultura na Bodegas Fontana
- ♦ Gestor de Viticultura na GIVITI
- ♦ Formado em Engenharia e Ciência Agronômica 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

### 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

### 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

# 04

## Estrutura e conteúdo

O plano de estudos deste Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia foi elaborado por especialistas na área de vinhos, que se encarregarão de transmitir todos os conhecimentos teóricos e práticos da capacitação e de orientar os especialistas matriculados. Além disso, os alunos terão à sua disposição conteúdo audiovisual em diferentes formatos que tornarão seus estudos mais dinâmicos para que possam aproveitar ao máximo sua formação. Ao mesmo tempo, a metodologia *Relearning* aplicada pela TECH dispensará o profissional de longas horas de memorização e fará com que ele assimile o conteúdo desse programa de forma simples e gradual. Um estudo 100% online que se adapta à sua disponibilidade e necessidades, por meio de simulações de casos que lhe prepararão para casos reais.





“

*Com este Programa Avançado, você poderá investigar os aspectos nutricionais do vinho sem deixar de lado outras áreas da sua vida”*

### Módulo 1. Análise sensorial e alterações organolépticas em vinhos

- 1.1. Composição química do vinho, impacto organoléptico
- 1.2. Procedimento para a análise sensorial do vinho
- 1.3. Alterações na fase visual do vinho
- 1.4. Alterações organolépticas devido às uvas
- 1.5. Alterações devidas à redução de compostos de enxofre no vinho
- 1.6. Alterações oxidativas no vinho
- 1.7. Alterações por levedura
- 1.8. Alterações no vinho relacionadas a fungos e certos compostos voláteis
- 1.9. Alterações no vinho devido a bactérias do ácido láctico
- 1.10. Alterações devido a bactérias do ácido acético

### Módulo 2. Importância dos barris de carvalho no envelhecimento dos vinhos

- 2.1. Importância do carvalho para a fabricação de barris
- 2.2. O carvalho
- 2.3. Seleção de madeira
- 2.4. Secagem e tempero da madeira
- 2.5. Fabricação de barris
- 2.6. Contribuições aromáticas dos barris de carvalho
- 2.7. Tanino de carvalho
- 2.8. O barril, um contêiner impermeável e poroso
- 2.9. Bom uso de barris de carvalho
- 2.10. A segunda vida dos barris de carvalho

### Módulo 3. Clarificação e Estabilização do Vinho

- 3.1. Clarificação de vinhos tintos
- 3.2. Clarificação de vinhos brancos e rosés
- 3.3. Filtragem de vinhos
- 3.4. Estabilização do bitartrato de potássio no vinho
- 3.5. Estabilização do tartrato de cálcio
- 3.6. Estabilização da matéria colorante em vinhos tintos
- 3.7. Instabilidade causada por metais
- 3.8. Estabilização microbiológica do vinho
- 3.9. Prevenção do crescimento e eliminação de bactérias
- 3.10. Prevenção do crescimento e eliminação de leveduras e fungos



“

*Uma capacitação criada para profissionais como você, que desejam aperfeiçoar suas habilidades em uma disciplina enológica fundamental para a qualidade nutricional do produto”*

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.



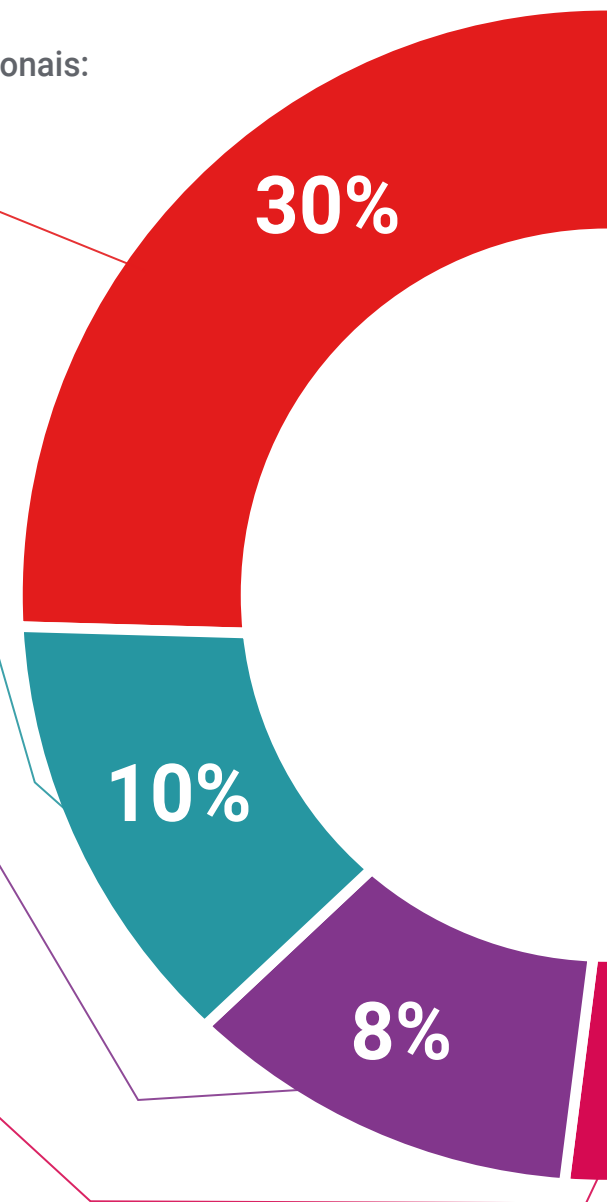
#### Práticas de habilidades e competências

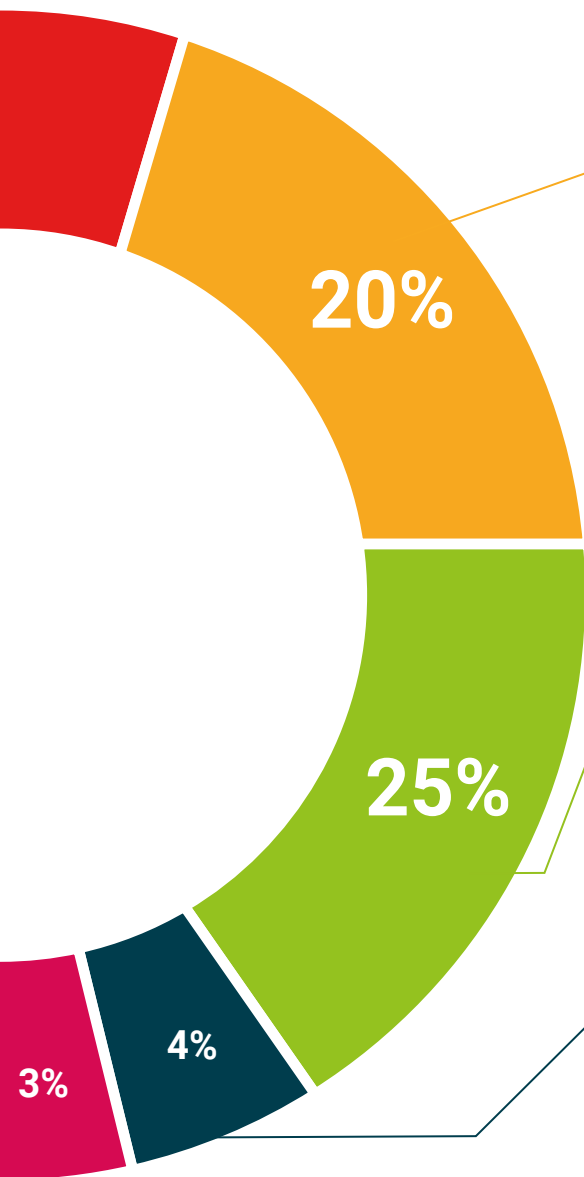
Serão realizadas atividades para desenvolver competências e habilidades específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um especialista precisa desenvolver no contexto globalizado em que vivemos.



#### 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 Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o acesso a um título de Programa Avançado 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 **Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado\* correspondente ao título de **Programa Avançado** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

O certificado emitido pela **TECH Universidade Tecnológica** expressará a qualificação obtida no Programa Avançado, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Programa Avançado de Análise na Sensorial em Enologia**

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 compr  
atenção personalizada  
conhecimento in  
presente qual  
desenvolvimento si

**tech** universidade  
tecnológica

**Programa Avançado**  
Análise Sensorial  
em Enologia

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

# Programa Avançado

## Análise Sensorial em Enologia

