

# Executive Master Enologia





## Executive Master Enologia

- » Modalidade: online
- » Duração: 12 meses
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online
- » Destinado a: formados ou graduados que tenham concluído previamente qualquer um das formações na área de Ciências Sociais, Administração ou Negócios

Acesso ao site: [www.techtute.com/br/escola-de-negocios/executive-master/executive-master-enologia](http://www.techtute.com/br/escola-de-negocios/executive-master/executive-master-enologia)

# Índice

01

Boas-vindas

---

*pág. 4*

02

Por que estudar na TECH?

---

*pág. 6*

03

Por que o nosso programa?

---

*pág. 10*

04

Objetivos

---

*pág. 14*

05

Competências

---

*pág. 20*

06

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 24*

07

Metodologia

---

*pág. 32*

08

Perfil dos nossos alunos

---

*pág. 40*

09

Direção do curso

---

*pág. 44*

10

Impacto para a sua carreira

---

*pág. 48*

11

Benefícios para a  
sua empresa

---

*pág. 52*

12

Certificado

---

*pág. 56*

# 01

# Boas-vindas

As novas formas de vivenciar a cultura do vinho levaram à promoção do setor vinícola sob uma perspectiva voltada ao turismo. Um novo crescimento orientado à inovação, à exclusividade e ao conhecimento mais avançado sobre tudo o que envolve o cultivo e a produção de vinho. Considerando esse cenário, os profissionais do setor de turismo necessitam conhecer de forma detalhada os últimos avanços em enologia para gerenciar projetos de alto nível e liderar a promoção de um setor altamente relevante nos principais destinos turísticos europeus e americanos. Tudo isso com um programa 100% online que se concentra na viticultura, além de novas técnicas analíticas e de vinificação. Uma opção acadêmica extraordinária, com um plano de estudos acessível 24 horas por dia, utilizando qualquer dispositivo eletrônico com conexão à internet.



Executive Master em Enologia  
TECH Universidade Tecnológica



“

*Este Executive Master irá capacitá-lo para liderar projetos turísticos de vinhos nos principais destinos que impulsionam a indústria vitivinícola”*

02

# Por que estudar na TECH?

A TECH é a maior escola de negócios 100% online do mundo. Trata-se de uma Escola de Negócios de elite, um modelo com os mais altos padrões acadêmicos. Um centro internacional de alto desempenho e de capacitação intensiva das habilidades de gestão.



“

*A TECH é uma universidade na vanguarda da tecnologia, que coloca todos os seus recursos à disposição do aluno para ajudá-lo a alcançar o sucesso empresarial”*

## Na TECH Universidade Tecnológica



### Inovação

A universidade oferece um modelo de aprendizagem online que combina a mais recente tecnologia educacional com o máximo rigor pedagógico. Um método único com alto reconhecimento internacional que proporcionará aos alunos o conhecimento necessário para se desenvolverem em um mundo dinâmico, onde a inovação deve ser a principal aposta de todo empresário.

“Caso de Sucesso Microsoft Europa” por incorporar aos cursos um inovador sistema interativo de multivídeo.



### Máxima exigência

O critério de admissão da TECH não é econômico. Você não precisa fazer um grande investimento para estudar nesta universidade. No entanto, para concluir os cursos da TECH, os limites de inteligência e capacidade do aluno serão testados. O padrão acadêmico desta instituição é muito alto...

**95%**

dos alunos da TECH finalizam seus estudos com sucesso.



### Networking

Os cursos da TECH são realizados por profissionais de todo o mundo, permitindo que os alunos possam criar uma ampla rede de contatos que será útil para seu futuro.

**+100.000**

gestores capacitados a cada ano

**+200**

nacionalidades diferentes



### Empowerment

O aluno crescerá ao lado das melhores empresas e dos profissionais mais prestigiosos e influentes. A TECH desenvolveu parcerias estratégicas e uma valiosa rede de contatos com os principais agentes econômicos dos 7 continentes.

**+500**

Acordos de colaboração com as melhores empresas



### Talento

Este programa é uma proposta única para revelar o talento do aluno no mundo dos negócios. Uma oportunidade para demonstrar suas inquietudes e sua visão de negócio.

Ao concluir este programa, a TECH ajuda o aluno a mostrar ao mundo o seu talento.



### Contexto Multicultural

Ao estudar na TECH, o aluno irá desfrutar de uma experiência única. Estudará em um contexto multicultural. Em um curso com visão global, através do qual poderá aprender sobre a forma de trabalhar em diferentes partes do mundo, reunindo as informações mais atuais que melhor se adaptam à sua ideia de negócio.

A TECH conta com alunos de mais de 200 nacionalidades.



A TECH prima pela excelência e, para isso, conta com uma série de características que a tornam uma universidade única:



### Análise

---

A TECH explora o lado crítico do aluno, sua capacidade de questionar as coisas, suas habilidades interpessoais e de resolução de problemas.



### Excelência acadêmica

---

A TECH coloca à disposição do aluno a melhor metodologia de aprendizagem online. A universidade combina o método Relearning (a metodologia de aprendizagem de pós-graduação mais bem avaliada internacionalmente) com o Estudo de Caso. Tradição e vanguarda em um equilíbrio desafiador, com o itinerário acadêmico mais rigoroso.



### Economia de escala

---

A TECH é a maior universidade online do mundo. Conta com um portfólio de mais de 10.000 cursos de pós-graduação. E na nova economia, **volume + tecnologia = preço disruptivo**. Dessa forma, garantimos que estudar não seja tão caro quanto em outra universidade.



### Aprenda com os melhores

---

Em sala de aula, a equipe de professores da TECH explica o que os levou ao sucesso em suas empresas, trabalhando a partir de um contexto real, animado e dinâmico. Professores que se envolvem ao máximo para oferecer uma capacitação de qualidade, permitindo que o aluno cresça profissionalmente e se destaque no mundo dos negócios.

Professores de 20 nacionalidades diferentes.



*Na TECH você terá acesso aos estudos de casos mais rigorosos e atuais do mundo acadêmico"*

03

# Por que o nosso programa?

Fazer o programa de estudos da TECH significa multiplicar suas chances de alcançar o sucesso profissional na alta gestão empresarial.

É um desafio que requer esforço e dedicação, mas que abre as portas para um futuro promissor. O aluno irá aprender com a melhor equipe de professores e através da mais flexível e inovadora metodologia educacional.



“

*Contamos com um corpo docente de prestígio e o conteúdo mais completo do mercado, o que nos permite oferecer a você uma capacitação do mais alto nível acadêmico”*

Este curso irá proporcionar diversas vantagens profissionais e pessoais, entre elas:

01

### Dar um impulso definitivo na carreira do aluno

Ao estudar na TECH, o aluno será capaz de assumir o controle do seu futuro e desenvolver todo o seu potencial. Ao concluir este programa, o aluno irá adquirir as habilidades necessárias para promover uma mudança positiva em sua carreira em um curto espaço de tempo.

*70% dos participantes desta capacitação alcançam uma mudança profissional positiva em menos de 2 anos.*

02

### Desenvolver uma visão estratégica e global da empresa

A TECH oferece uma visão aprofundada sobre gestão geral, permitindo que o aluno entenda como cada decisão afeta as diferentes áreas funcionais da empresa.

*Nossa visão global da empresa irá melhorar sua visão estratégica.*

03

### Consolidar o aluno na gestão empresarial

Estudar na TECH significa abrir as portas para um cenário profissional de grande importância, para que o aluno possa se posicionar como um gestor de alto nível, com uma ampla visão do ambiente internacional.

*Você irá trabalhar mais de 100 casos reais de alta gestão.*

04

### Você irá assumir novas responsabilidades

Durante o programa de estudos, serão apresentadas as últimas tendências, avanços e estratégias, para que os alunos possam desenvolver seu trabalho profissional em um ambiente que está em constante mudança.

*45% dos alunos são promovidos dentro da empresa que trabalham.*

05

### Acesso a uma poderosa rede de contatos

A TECH conecta seus alunos para maximizar as oportunidades. Alunos com as mesmas inquietudes e desejo de crescer. Assim, será possível compartilhar parceiros, clientes ou fornecedores.

*Você irá encontrar uma rede de contatos essencial para o seu desenvolvimento profissional.*

06

### Desenvolver projetos empresariais de forma rigorosa

O aluno irá adquirir uma visão estratégica aprofundada que irá ajudá-lo a desenvolver seu próprio projeto, levando em conta as diferentes áreas da empresa.

*20% dos nossos alunos desenvolvem sua própria ideia de negócio.*

07

### Melhorar soft skills e habilidades de gestão

A TECH ajuda o aluno a aplicar e desenvolver os conhecimentos adquiridos e melhorar suas habilidades interpessoais para se tornar um líder que faz a diferença.

*Melhore as suas habilidades de comunicação e liderança e impulsiona a sua carreira.*

08

### Fazer parte de uma comunidade exclusiva

O aluno fará parte de uma comunidade de gestores de elite, grandes empresas, renomadas instituições e profissionais qualificados procedentes das universidades mais prestigiadas do mundo: a comunidade TECH Universidade Tecnológica.

*Oferecemos a você a oportunidade de se especializar com uma equipe de professores internacionalmente reconhecida.*

# 04 Objetivos

Este programa foi desenvolvido para reforçar as capacidades em Enologia dos profissionais do setor turístico que desejam desenvolver novas competências e habilidades essenciais para realizar projetos nessa indústria. Ao concluir os 12 meses deste programa acadêmico, o graduado dominará as principais inovações no setor de vinhos, bem como as características mais apreciadas de seus produtos.



“

*Você se especializará em Enologia, aplicando-a na criação de produtos turísticos exclusivos baseados no sabor requintado do vinho”*

Na TECH, os objetivos dos alunos são os nossos objetivos.  
Trabalhamos juntos para alcançá-los.

O Executive Master em Enologia capacitará o aluno para:

01

Apresentar uma grande variedade de conhecimentos sobre vitivinícolas

02

Apresentar ao aluno a importância da viticultura na elaboração de grandes vinhos

03

Incentivar a necessidade de proteção do meio ambiente através da sustentabilidade

04

Fundamentar a importância enológica desses compostos tanto nas etapas de vinificação quanto no produto final

05

Examinar os microorganismos associados ao processo de vinificação, seus requisitos nutricionais, as propriedades benéficas ou prejudiciais que podem contribuir para o vinho



06

Fornecer conhecimentos para a elaboração de vinhos brancos

08

Desenvolver ao máximo a enologia mais avançada para que o aluno possa elaborar vinhos brancos de máxima qualidade

09

Tornar o aluno um especialista na elaboração de vinhos tintos

07

Determinar a ampla gama de possibilidades existentes de forma a permitir a escolha dos processos mais adequados a um terroir, uma variedade de uva e um estilo de vinho específico

10

Determinar as variedades utilizadas ou com potencial na vinificação de espumantes



11

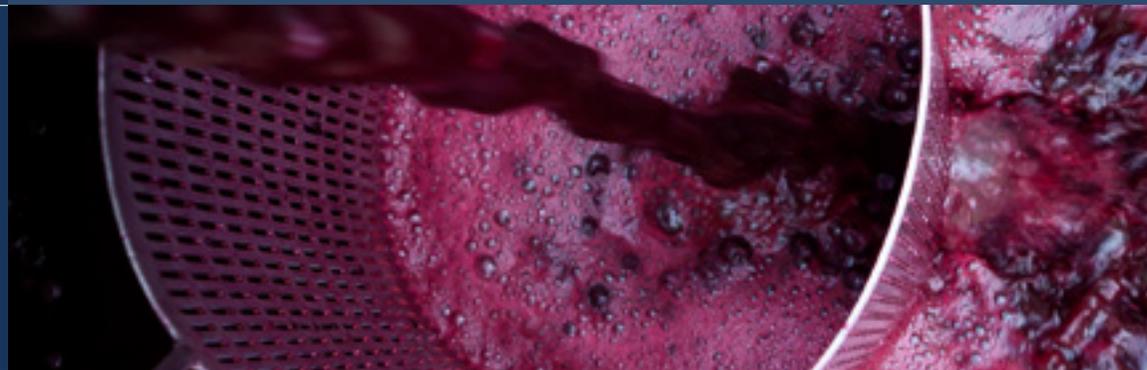
Examinar os elementos vitivinícolas que influenciam na elaboração

14

Fundamentar a necessidade de proteção desses tesouros patrimoniais como parte de nossa cultura

12

Gerar conhecimento especializado sobre a Expedição: Preparação dos vinhos para consumo



13

Estabelecer a importância da elaboração para este grupo de grandes vinhos

15

Ampliar os conhecimentos sobre a clarificação e eliminação dos diferentes componentes que possam depreciar o vinho

16

Ampliar os conhecimentos sobre a fabricação de um barril

18

Aprofundar na análise sensorial do vinho Aspectos a serem avaliados e como realizar isso

19

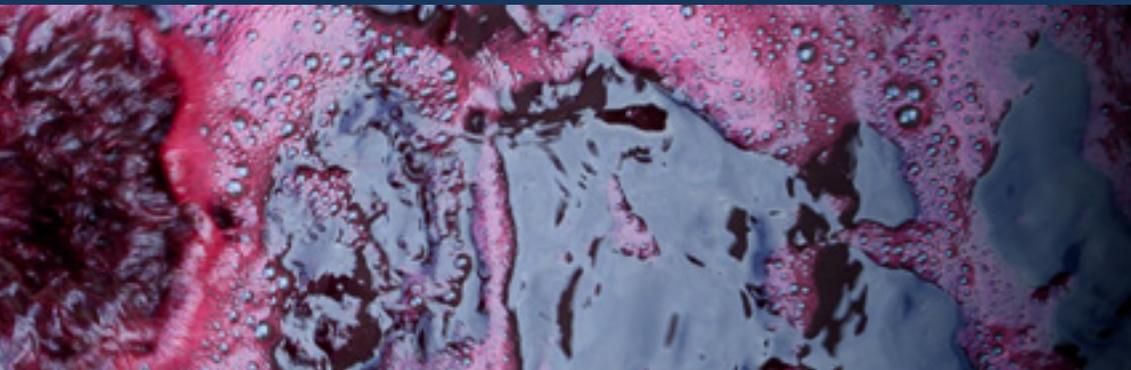
Identificar as alterações organolépticas do vinho

17

Apresentar a importância de torrar um barril

20

Administrar corretamente os custos e as receitas em um vinhedo



05

# Competências

Para oferecer serviços turísticos voltados para a enologia, este Executive Master aprimorará as habilidades do profissional para transmitir a relevância de cada um dos processos que afetam a produção de vinho. Um conjunto de habilidades que será muito mais fácil de aperfeiçoar graças aos recursos multimídia aos quais o aluno terá acesso 24 horas por dia, de qualquer dispositivo com conexão à internet.





“

*Aperfeiçoe seus conhecimentos sobre o dinâmico ecossistema do vinho e as diferentes características aromáticas”*

01

Determinar os Compostos da Uva e do Vinho

02

Estabelecer as técnicas analíticas utilizadas em enologia para conhecer a composição da uva e do vinho

03

Entender que o vinho é um ecossistema dinâmico onde convivem diferentes tipos de microorganismos, todas as mudanças ocorridas no processo determinam a predominância de um grupo ou outro

04

Analisar os riscos associados à contaminação pelos diferentes grupos de microorganismos

05

Estabelecer os pontos críticos de controle durante as fermentações, maturação e envelhecimento de vinhos tintos

06

Valorizar a importância da enologia como parâmetro fundamental da qualidade

07

Desenvolver as possibilidades de maturação e envelhecimento O *coupage* ou a mistura final

08

Compilar as últimas inovações no campo da elaboração e comercialização de espumantes

09

Identificar e quantificar as instabilidades de um vinho

10

Determinar como corrigir as instabilidades, com o objetivo de evitar defeitos e precipitados no vinho final

11

Examinar o interesse do envelhecimento dos vinhos em barril

12

Analisar a origem das alterações sensoriais, bem como seus métodos de correção e prevenção

06

# Estrutura e conteúdo

Este Executive Master reúne as informações mais rigorosas e abrangentes em Enologia através de um plano de estudos elaborado por uma excelente equipe especializada nesta indústria. Dessa forma, os alunos conseguirão obter uma visão técnico-científica completa sobre a produção e elaboração de vinhos, enquanto direcionam esse conhecimento para a liderança de projetos turísticos de experiência vitivinícola.



“

*Torne-se um especialista em vinificação de vinhos brancos, rosés, tintos e espumantes com este programa acadêmico 100% online”*

## Plano de estudos

O Executive Master em Enologia é um programa intensivo que prepara o profissional do setor turístico para enfrentar novos desafios e tomar decisões empresariais adequadas para prosperar no mundo vitivinícola. Para alcançar esse objetivo, os alunos contam com um conteúdo avançado que os levará a conhecer em profundidade desde a preparação da plantação, a escolha correta dos porta-enxertos, as técnicas analíticas, até as propriedades de cada uva. Tudo isso com um conteúdo elaborado por profissionais que transferiram seus conhecimentos em Engenharia Agrícola e Microbiologia, tornando-os muito mais acessíveis por meio de recursos pedagógicos inovadores. Com esses materiais, os alunos encontrarão resumos em vídeo de cada tema, vídeos detalhados, leituras especializadas e estudos de caso.

Um conjunto de ferramentas didáticas que fornecerá uma abordagem teórica e prática para a produção de vinhos secos, doces, tintos de envelhecimento, macerações carbônicas e vinhos espumantes. Trata-se de uma verdadeira imersão no setor que permitirá aplicar as técnicas e metodologias apresentadas em negócios reais, focados em oferecer experiências únicas dentro da Indústria vitivinícola. Um plano de estudos voltado para o aprimoramento profissional, para a excelência na direção e gestão empresarial através de um conhecimento sólido em Enologia. Desta forma, o aluno terá acesso a um programa 100% online, perfeitamente compatível com as responsabilidades mais exigentes, sem necessidade de presencialidade ou aulas com horários fixos. Este Executive Master é realizado em 12 meses e está dividido em 10 módulos:

<b>Módulo 1</b>	Viticultura
<b>Módulo 2</b>	Compostos da Uva e do Vinho. Técnicas Analíticas
<b>Módulo 3</b>	Microbiologia Enológica
<b>Módulo 4</b>	Vinificação do Vinho Branco e Rosé
<b>Módulo 5</b>	Vinificação de Vinhos Tintos
<b>Módulo 6</b>	Vinificação de Vinhos Espumantes
<b>Módulo 7</b>	Vinificação de Vinhos Licorosos, Vinhos Doces Naturais, Vinhos de Podridão Nobre e Vinhos de Veu
<b>Módulo 8</b>	Clarificação e Estabilização do Vinho
<b>Módulo 9</b>	Importância do Barril de Carvalho no Envelhecimento de Vinhos
<b>Módulo 10</b>	Análise Sensorial e Alterações Organolépticas de Vinhos

### Onde, quando e como é ensinado?

A TECH oferece a possibilidade de desenvolver este Executive Master em Enologia totalmente online. Ao longo dos 12 meses de capacitação, o aluno poderá acessar todo o conteúdo do programa a qualquer momento, o que lhe permitirá autogerenciar seu tempo de estudo.

*Uma experiência de capacitação única, fundamental e decisiva para impulsionar seu crescimento profissional.*



### Módulo 1. Viticultura

1.1. Preparação do plantio	1.2. Escolha correta dos padrões de videiras	1.3. A poda	1.4. Manutenção do solo
1.5. Controle racional de pragas e doenças	1.6. Manejo da irrigação	1.7. Operações poda verde	1.8. Maturação e colheita
1.9. Noções de fisiologia da videira	1.10. Regiões vitivinícolas do mundo		

### Módulo 2. Compostos da Uva e do Vinho. Técnicas Analíticas

2.1. Componentes da uva e sua distribuição no cacho	2.2. Composição química do mosto e do vinho	2.3. Os ácidos orgânicos	2.4. Os polifenóis
2.5. Os açúcares	2.6. Os compostos nitrogenados	2.7. Aromas e outros compostos voláteis	2.8. As enzimas
2.9. Análise enológica clássica	2.10. Análise enológica avançada		

### Módulo 3. Microbiologia Enológica

3.1. Leveduras	3.2. Bactérias ácido-lácticas	3.3. Bactérias acéticas	3.4. Fungos e outros microorganismos
3.5. Ecologia microbiana durante a vinificação	3.6. Importância da fermentação malolática (FML)	3.7. Alterações do vinho	3.8. Controle do crescimento de microorganismos
3.9. Limpeza e desinfecção biológica na adega	3.10. Análises microbiológicas do vinho		

**Módulo 4.** Vinificação do Vinho Branco e Rosé

4.1. Variedades de uva branca e estilos de vinhos	4.2. Parâmetros de maturação da uva branca	4.3. Recebimento da uva branca	4.4. Ações pré-fermentação
4.5. Fermentação alcoólica de vinhos brancos	4.6. Controle de temperaturas	4.7. Outras fermentações e maturação de vinhos brancos	4.8. Processos de clarificação, estabilização e filtração de vinhos brancos
4.9. Engarrafamento	4.10. Fermentações especiais		

**Módulo 5.** Vinificação de Vinhos Tintos

5.1. Variedades de uvas tintas	5.2. Parâmetros de maturação de uvas tintas	5.3. Recepção de uvas tintas	5.4. Fermentação alcoólica de vinhos tintos
5.5. Fim da fermentação alcoólica	5.6. Fermentação malolática	5.7. Envelhecimento de vinhos tintos	5.8. Engarrafamento de vinhos tintos
5.9. Processos de envelhecimento em garrafa	5.10. Fermentações especiais		

**Módulo 6.** Vinificação de Vinhos Espumantes

6.1. Os vinhos espumantes: definição, tipologia e regulamentação	6.2. Variedades, maturação e colheita	6.3. Recepção, prensagem e elaboração do vinho base	6.4. Métodos de produção e as bolhas
6.5. Método tradicional	6.6. Método Charmat, gran bass ou autoclave	6.7. Fermentações ancestrais	6.8. Gaseificação de vinhos
6.9. Regiões produtoras ao redor do mundo e métodos de produção	6.10. Expedição e degustação		

**Módulo 7.** Vinificação de Vinhos Licorosos, Vinhos Doces Naturais, Vinhos de Podridão Nobre e Vinhos de Vêu

7.1. Vinhos licorosos: classificação, variedades e áreas de produção	7.2. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos generosos. parâmetros de maturação das uvas	7.3. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos generosos, processos de elaboração: a adição de aguardente	7.4. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos generosos. processos de elaboração: o envelhecimento
7.5. Vinhos de vêu: variedades e regiões de produção	7.6. Vinhos doces naturais: variedades e áreas de produção	7.7. Vinhos doces naturais: parâmetros de maturação das uvas	7.8. Vinhos doces naturais: processos de elaboração
7.9. Outros vinhos doces: vinhos naturalmente doces. Podridão nobre	7.10. Outros vinhos doces: vinhos naturalmente doces: vinhos de colheita tardia		

**Módulo 8.** Clarificação e Estabilização do Vinho

8.1. Clarificação de vinhos tintos	8.2. Clarificação de vinhos brancos e rosés	8.3. Filtragem de vinhos	8.4. Estabilização do bitartrato de potássio no vinho
8.5. Estabilização do tartrato de cálcio	8.6. Estabilização da matéria colorante em vinhos tintos	8.7. Instabilidade causada por metais	8.8. Estabilização microbiológica do vinho
8.9. Prevenção do crescimento e eliminação de bactérias	8.10. Prevenção do crescimento e eliminação de leveduras e fungos		

**Módulo 9.** Importância do Barril de Carvalho no Envelhecimento de Vinhos

9.1. Importância do carvalho na fabricação de barris	9.2. O carvalho	9.3. Seleção da madeira	9.4. Secagem e maturação da madeira
9.5. Fabricação de barris	9.6. Contribuições aromáticas do barril de carvalho	9.7. Taninos do carvalho	9.8. O barril, um recipiente impermeável e poroso
9.9. O bom uso do barril de carvalho	9.10. A segunda vida do barril de carvalho		

**Módulo 10.** Análise Sensorial e Alterações Organolépticas de Vinhos

10.1. Composição química do vinho. repercussão organoléptica	10.2. Procedimento da análise sensorial do vinho	10.3. Alterações na fase visual do vinho	10.4. Alterações organolépticas devidas à uva
10.5. Alterações devidas aos compostos sulfurados do vinho e sua redução	10.6. Alterações oxidativas do vinho	10.7. Alterações devidas a leveduras	10.8. Alterações do vinho relacionadas a fungos e compostos voláteis específicos
10.9. Alterações do vinho devido a bactérias lácticas	10.10. Alterações devido a bactérias acéticas		

07

# 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”*

## A Escola de Negócios da TECH utiliza o 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 forma de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo”*



*Nosso programa prepara você para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso em sua carreira.*



## Um método de aprendizagem inovador e diferente

Este curso da TECH é um programa de ensino intensivo, criado do zero, que propõe ao gerente os desafios e as decisões mais exigentes nesta área, em âmbito nacional ou internacional. Através desta metodologia, o crescimento pessoal e profissional é impulsionado, sendo este um passo decisivo para alcançar o sucesso. O método do caso, técnica que forma a base deste conteúdo, garante que a realidade econômica, social e empresarial mais atual seja seguida.

**“** *Você aprenderá, através de atividades de colaboração e casos reais, a resolver situações complexas em ambientes reais de negócios”*

O método do caso é o sistema de aprendizagem mais utilizado nas principais escolas de negócios do mundo, desde que elas existem. Desenvolvido em 1912 para que os estudantes de Direito não aprendessem a lei apenas com base no conteúdo teórico, o método do caso consistia em apresentar-lhes situações realmente complexas para que tomassem decisões conscientes e julgassem a melhor forma de 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 seu conhecimento, pesquisar, argumentar e defender suas ideias e decisões.

*Nosso programa prepara você para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso em sua carreira.*

## 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 elementos didáticos diferentes em cada aula.

Potencializamos o Estudo de Caso com o melhor método de ensino 100% online: o Relearning.

*Nosso sistema online lhe permitirá organizar seu tempo e ritmo de aprendizagem, adaptando-os ao seu horário. Você poderá acessar o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou móvel, com conexão à Internet.*

Na TECH você aprenderá através de uma metodologia de vanguarda, desenvolvida para capacitar os profissionais do futuro. Este método, na vanguarda da pedagogia mundial, se chama Relearning.

Nossa escola de negócios é uma das únicas que possui a licença para usar este método de sucesso. Em 2019 conseguimos melhorar os níveis de satisfação geral de nossos alunos (qualidade de ensino, qualidade dos materiais, estrutura dos cursos, 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 graduados universitários com um sucesso sem precedentes em áreas tão diversas como bioquímica, genética, cirurgia, direito internacional, habilidades gerenciais, ciências do esporte, filosofia, direito, engenharia, jornalismo, história ou 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



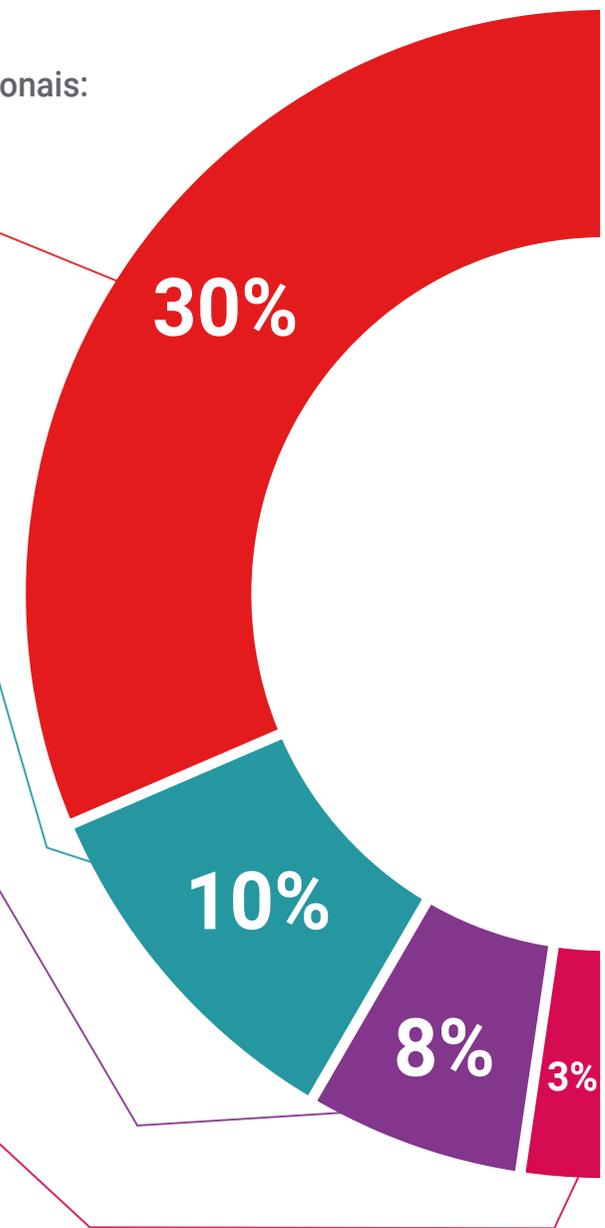
#### Práticas de habilidades gerenciais

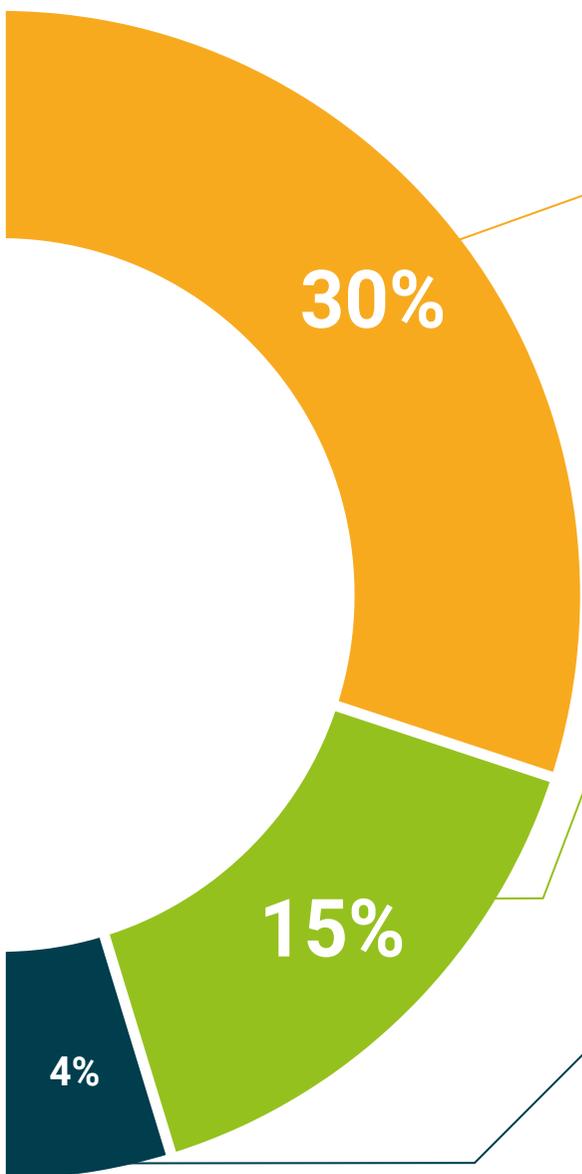
Serão realizadas atividades para desenvolver as competências gerenciais específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um gestor precisa desenvolver no contexto globalizado em que vivemos.



#### 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 da alta gestão 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.



08

# Perfil dos nossos alunos

Este Executive Master está destinado a formados ou graduados que tenham concluído previamente qualquer um das seguintes formações na área de Ciências Sociais, Administrativas e Económicas.

A diversidade de participantes com diferentes perfis académicos e de múltiplas nacionalidades compõe a abordagem multidisciplinar deste programa. Também poderão realizar este Executive Master os profissionais que, sendo graduados universitários em qualquer área, tenham experiência profissional no campo da Enologia.





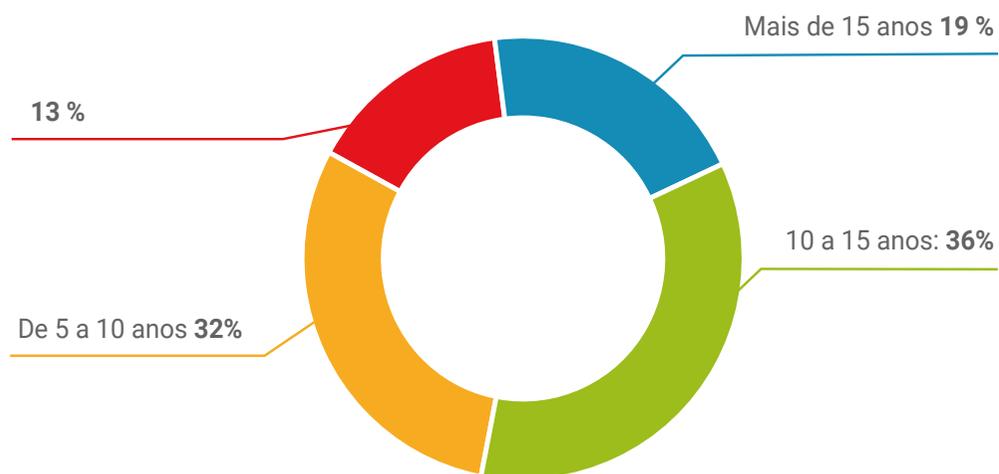
“

*Aprimore sua trajetória no setor de turismo e lidere negócios destinados a promover a enologia mais inovadora”*

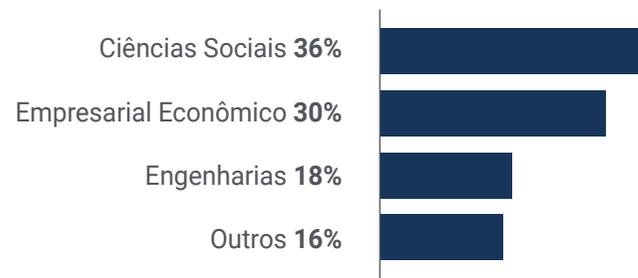
### Média de idade

Entre **35** e **45** anos

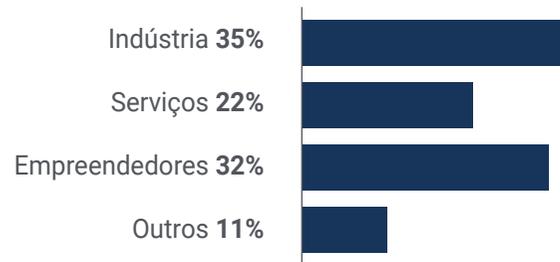
### Anos de experiência



### Formação

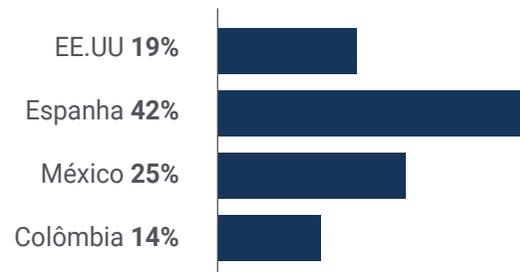


### Perfil acadêmico



## Distribuição geográfica

---



## Roberto González

Diretor do Departamento de Serviços Turísticos de uma Vinícola Nacional

*“Sem dúvida, foi uma experiência única que me abriu um leque de possibilidades dentro de uma indústria vinícola poderosa e em grande desenvolvimento nos últimos anos. Após este Executive Master, consegui crescer na minha empresa e contribuir para a inovação do negócio, direcionando-o para a atração turística, sem perder a essência da empresa”*

09

# Direção do curso

A TECH reuniu neste programa acadêmico uma excelente equipe de especialistas composta por diretores técnicos, biólogos, engenheiros agrícolas e enólogos. Desta forma, disponibilizaremos ao aluno os conhecimentos mais avançados e atualizados em Enologia. Além disso, graças à sua disponibilidade, o aluno poderá tirar todas as dúvidas relacionadas ao conteúdo desse programa de 1.800 horas de capacitação.



“

*Aumente suas habilidades com uma excelente equipe de enólogos e biólogos com ampla experiência no setor de vinhos”*

## 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
- ♦ Máster en Dirección Financiera por ESIC
- ♦ Coach Executiva pela ICF
- ♦ Programa de Imersão Digital para CEOs pelo ICEX
- ♦ Programa de Desenvolvimento Gerencial pelo IESE

## Professores

### Sra. Alba Martínez Corrales

- ♦ Enóloga especialista em Comunicação para Liderança
- ♦ Trabalhador de adega na Vinícola Agrícola Riova
- ♦ Enóloga nas Vinícolas y Vinhedos Alión
- ♦ Supervisora do Conselho Regulador da Denominação de Origem Rueda
- ♦ Formada em Enologia e Engenharia das Indústrias Agrícolas e Alimentares pela Universidade de Valladolid
- ♦ Especialização em Comunicação para Liderança pela Escola Best Coaching

### Sr. Daniel Carracedo Esguevillas

- ♦ Responsável de laboratório na Viñas del Jaro
- ♦ Enólogo adjunto na Vinícola e Vinhedos de 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

**Sra. Beatriz Arranz Núñez**

- ♦ Enóloga na Viñas del Jaro
- ♦ Assistente de Enologia na Viña Buena
- ♦ Enóloga da Vinícola Familia A. De La Cal
- ♦ Assistente de Enologia na Viña Cancura
- ♦ Auxiliar de Vinícola na Vitalpe
- ♦ Enóloga formadora no Instituto de Desenvolvimento Empresarial
- ♦ Enóloga e guia no Museu Provincial do Vinho de Valladolid
- ♦ Supervisora do Conselho Superior 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
- ♦ Graduado 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

**Sra. Silvia Molina González**

- ♦ Responsável técnica de Bodegas Cepa 21
- ♦ Enóloga na Vinícola Emilio Moro
- ♦ Recepcionista de eventos e promoções comerciais na New Line Events
- ♦ Recepcionista de eventos e promoções comerciais na Agencia Proderreg
- ♦ Formada em Enologia e Engenharia das Indústrias Agrícolas e Alimentares pela Universidade de Valladolid
- ♦ Formada em Liderança e Trabalho em Equipe pela Escola Técnica Superior de Engenharia Agrícola de Palencia.

10

# Impacto para a sua carreira

A conclusão deste Executive Master proporcionará ao graduado os conhecimentos e as habilidades necessárias para alcançar o sucesso em um setor que exige inovação técnica e uma nova visão da Enologia. Graças ao conhecimento adquirido, o aluno poderá demonstrar todo o seu potencial por meio de uma compreensão completa dos diferentes tipos de vinhos, sua produção e elaboração de maior sucesso.



“

*Inclua este programa acadêmico em seu currículo e obtenha um avanço significativo em sua carreira no setor do enoturismo”*

## Você está pronto para dar um salto?

### Um excelente crescimento profissional espera por você.

O Executive Master em Enologia da TECH é um programa intensivo que prepara o aluno para enfrentar desafios e decisões empresariais na área do enoturismo. Seu principal objetivo é promover seu crescimento pessoal e profissional. Auxiliando o aluno na obtenção do sucesso. Se você quer se superar, realizar uma mudança profissional positiva e se relacionar com os melhores, este é o lugar certo para você.

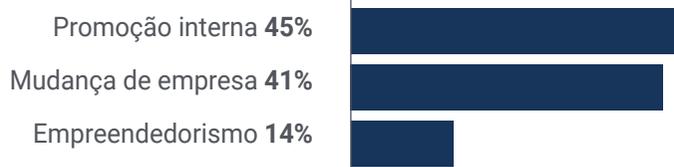
*Este programa permitirá concretizar suas aspirações profissionais em apenas 12 meses.*

*Com este programa, você aumentará suas chances de obter o aumento salarial desejado.*

### Momento da mudança



### Tipo de mudança



## Melhoria salarial

---

A conclusão deste programa significa um aumento salarial anual de mais de **30%** para nossos alunos.



# 11

## Benefícios para a sua empresa

Este Executive Master foi elaborado levando em consideração as tendências empresariais atuais do setor de Enologia. Desta forma, os profissionais que cursarem esta capacitação contribuirão de maneira significativa para o avanço das entidades nas quais estiverem envolvidos. Com isso, os alunos estarão preparados para aplicar as estratégias de gestão mais eficazes, com base em conhecimentos sólidos.



“

*Expanda sua empresa utilizando  
as principais inovações do mundo  
no setor de vinhos”*

Desenvolver e reter o talento nas empresas é o melhor investimento a longo prazo.

01

### **Crescimento do talento e do capital intelectual**

O profissional irá proporcionar à empresa novos conceitos, estratégias e perspectivas que poderão gerar mudanças relevantes na organização.

---

02

### **Retenção de gestores de alto potencial para evitar a evasão de talentos**

Esse programa fortalece o vínculo entre empresa e profissional e abre novos caminhos para o crescimento profissional dentro da companhia.

03

### **Construindo agentes de mudança**

Ser capaz de tomar decisões em tempos de incerteza e crise, ajudando a organização a superar obstáculos.

---

04

### **Maiores possibilidades de expansão internacional**

Graças a este programa, a empresa entrará em contato com os principais mercados da economia mundial.

05

### **Desenvolvimento de projetos próprios**

O profissional poderá trabalhar em um projeto real ou desenvolver novos projetos na área de P&D ou desenvolvimento de negócio da sua empresa.

---

06

### **Aumento da competitividade**

Este programa proporcionará aos profissionais as habilidades necessárias para assumir novos desafios e impulsionar a empresa.



12

# Certificado

O Executive Master em Enologia garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o acesso a um título de Executive Master emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

*Conclua este programa de estudos com sucesso e receba seu certificado sem sair de casa e sem burocracias”*

Este **Executive Master em Enologia** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado.

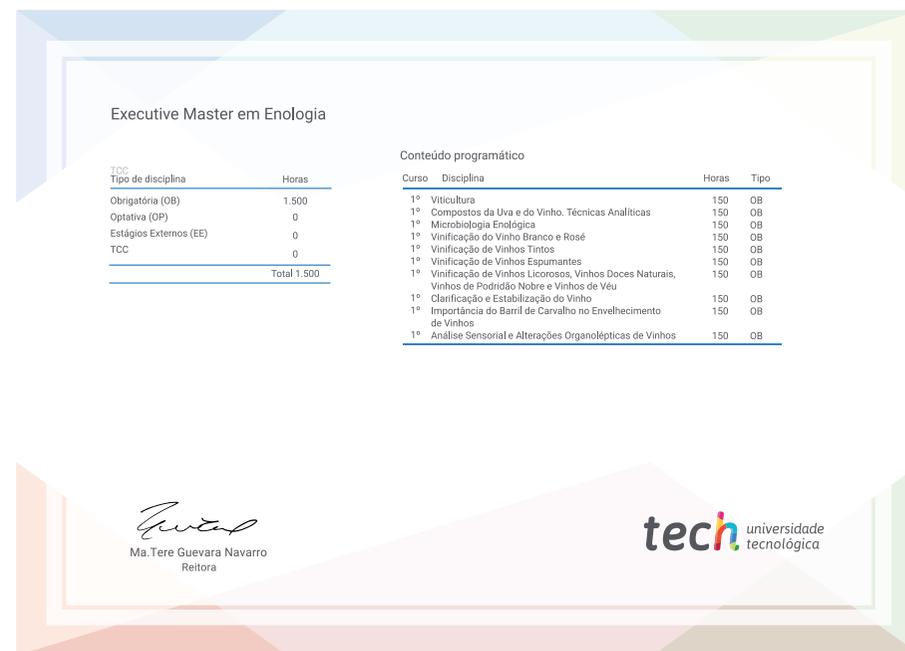
Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado\* correspondente ao título de **Executive Master** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Título: **Executive Master em Enologia**

Modalidade: **online**

Duração: **12 meses**



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



## Executive Master Enologia

- » Modalidade: online
- » Duração: 12 meses
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

# Executive Master Enologia

