

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
- » Dirigido a: formados ou graduados que tenham concluído anteriormente qualquer uma das certificações nas áreas de Ciências Sociais, Administrativas ou Empresariais

Acesso ao site: www.techtute.com/br/escola-de-negocios/programa-avancado/programa-avancado-analise-sensorial-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

Estrutura e conteúdo

pág. 20

06

Metodologia

pág. 26

07

Perfil dos nossos alunos

pág. 34

08

Direção do curso

pág. 38

09

Impacto para a sua carreira

pág. 42

10

Benefícios para a sua empresa

pág. 46

11

Certificado

pág. 50

01

Boas-vindas

Desde as primeiras descobertas da cientista Rose Marie Pangborn sobre a análise sensorial, essa disciplina experimentou uma grande evolução. Atualmente, os programas estatísticos facilitam a tarefa de extrair dados para determinar os diferentes vinhos, suas denominações ou elaborações, sem deixar de lado a degustação do produto em si. Considerando essa característica, a TECH disponibiliza ao profissional do setor turístico um conhecimento avançado sobre estudos sensoriais, alterações organolépticas do vinho e a conservação em barris de carvalho. Tudo isso em um plano de estudos elaborado pelos melhores especialistas em Enologia, o que representa uma oportunidade única para acessar as informações mais relevantes em um formato 100% online, acessível 24 horas por dia e de qualquer dispositivo eletrônico com conexão à internet.



Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia.
TECH Universidade Tecnológica



“

*Um Programa Avançado 100% online que
irá torná-lo um especialista em análise
sensorial em Enologia”*

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

Esse programa foi desenvolvido para fornecer ao profissional do setor de turismo as técnicas e ferramentas mais avançadas para análise sensorial em enologia. Para alcançar esse objetivo com sucesso, o aluno terá à sua disposição as ferramentas didáticas mais inovadoras, que podem ser acessadas confortavelmente, a qualquer hora do dia, por meio de um dispositivo eletrônico (celular, *tablet* ou computador) com conexão à internet.



“

Você se tornará um especialista em detectar os melhores vinhos por meio dos sentidos e dará um passo adiante no setor do enoturismo”

Seus objetivos são os objetivos da TECH
Trabalhamos juntos para alcançá-los.

O Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia capacitará o aluno para:

01

Reconhecer os principais compostos do vinho e sua influência organoléptica

04

Evitar a elaboração de vinhos com sabores herbáceos, determinando o momento ideal para a colheita e eliminando os compostos verdes do cacho de uva

02

Saber como avaliar visualmente, olfativamente e gustativamente todos os tipos de vinhos (secos, doces, espumantes)

05

Examinar as alterações físico-químicas dos vinhos, sua origem e como preveni-las

03

Determinar a temperatura de armazenamento e serviço de um vinho, bem como a conveniência ou não de decantação do mesmo

06

Saber controlar a quantidade de oxigênio incorporada ao vinho durante os diferentes processos de produção e no seu envelhecimento Aprender como evitar a evolução acelerada dos vinhos

07

Prevenir a formação de odores sulfurosos ou de redução, alguns deles formados durante o período de permanência do vinho na garrafa

10

Identificar e compreender as diferentes etapas da fabricação de um barril

08

Identificar as diferentes alterações sensoriais de um vinho devido aos microrganismos Saber quando podem surgir e como corrigi-las

11

Destaque os elementos de diferenciação entre os distintos fabricantes

09

Incentivar o uso de métodos de conservação ecológicos e não alergênicos, tentando reduzir as doses de dióxido de enxofre nos vinhos

12

Ter consciência que o barril não é apenas uma contribuição aromática, mas também um elemento de estabilização dos vinhos

13

Analisar a composição do carvalho

14

Determinar a diferença entre o carvalho francês, americano e do leste europeu

15

Analisar os fenômenos de interação entre o barril de carvalho e o vinho

16

Identificar a importância dos elagitaninos



17

Prevenir a formação de odores sulfurosos ou de redução, alguns deles formados durante o período de permanência do vinho na garrafa

18

Evitar práticas inadequadas no uso de clarificantes

19

Promover o conhecimento sobre os microrganismos que alteram o vinho e saber como evitar o seu desenvolvimento

20

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



05

Estrutura e conteúdo

Este Programa Avançado foi elaborado para fornecer, em apenas 6 meses, as informações mais relevantes sobre as técnicas, os procedimentos e os métodos de Análise Sensorial em Enologia. Seu conteúdo avançado será complementado por diversos materiais didáticos adicionais, elaborados pelos melhores especialistas do setor vitivinícola. Desta forma, o profissional obterá uma aprendizagem que irá impulsioná-lo em um setor turístico que exige cada vez mais especialistas no estudo do vinho.



“

Um plano de estudos que apresentará a importância dos barris de carvalho no envelhecimento dos melhores vinhos”

Plano de estudos

Este Programa Avançado foi desenvolvido por autênticos especialistas com ampla experiência profissional em Enologia. O plano de estudos está composto por 3 módulos nos quais o aluno adquirirá os conhecimentos mais atualizados sobre a análise sensorial com o máximo rigor científico.

Este programa intensivo de 450 horas irá possibilitar uma especialização nas alterações organolépticas dos vinhos, na importância do barril de carvalho no envelhecimento dos vinhos e na etapa transcendental de clarificação e estabilização dos vinhos.

Nesta jornada acadêmica, o profissional terá à disposição as mais inovadoras ferramentas didáticas baseadas em resumos em vídeo de cada tema, vídeos detalhados, leituras especializadas e estudos de caso. Um conjunto de recursos acessíveis a qualquer hora do dia, a partir de um dispositivo eletrônico com conexão à internet.

Além disso, graças ao sistema *Relearning*, baseado na repetição do conteúdo principal, os alunos avançarão naturalmente pelo programa de estudos, sem precisar dedicar um grande número de horas ao estudo ou à memorização.

Trata-se de uma oportunidade única de avançar profissionalmente por meio de um programa acadêmico flexível. Isso significa que, o aluno não precisará frequentar aulas presenciais ou ter horários rígidos, o que possibilitará a liberdade de administrar a carga horária de acordo com suas necessidades e conciliar as responsabilidades diárias de maior exigência com uma capacitação de alto nível.

Este Programa Avançado tem duração de 6 meses e é dividido em 3 módulos:

Módulo 1

Análise Sensorial e Alterações Organolépticas de Vinhos

Módulo 2

Importância do Barril de Carvalho no Envelhecimento de Vinhos

Módulo 3

Clarificação e Estabilização do Vinho

Onde, quando e como é ensinado?

A TECH oferece a possibilidade de realizar este Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia completamente online. Durante os 6 meses de capacitação você poderá acessar todo o conteúdo deste programa a qualquer momento, o que lhe permite gerenciar o seu tempo de estudo

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



Módulo 1. Análise Sensorial e Alterações Organolépticas de Vinhos

1.1. Composição química do vinho. Impacto organoléptico	1.2. Procedimento da análise sensorial do vinho	1.3. Alterações na fase visual do vinho	1.4. Alterações organolépticas devidas à uva
1.5. Alterações devidas aos compostos sulfurados do vinho e sua redução	1.6. Alterações oxidativas do vinho	1.7. Alterações devidas a leveduras	1.8. Alterações do vinho relacionadas a fungos e compostos voláteis específicos
1.9. Alterações do vinho devido a bactérias lácticas	1.10. Alterações devido a bactérias acéticas		

Módulo 2. Importância do Barril de Carvalho no Envelhecimento de Vinhos

2.1. Importância do carvalho na fabricação de barris	2.2. O carvalho	2.3. Seleção da madeira	2.4. Secagem e maturação da madeira
2.5. Fabricação de barris	2.6. Contribuições aromáticas do barril de carvalho	2.7. Taninos do carvalho	2.8. O barril, um recipiente impermeável e poroso
2.9. O bom uso do barril de carvalho	2.10. A segunda vida do barril 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		

“

*Os inúmeros materiais multimídia
fornecidos pela TECH irão
facilitar a sua aprendizagem na
estabilização de vinhos”*

06

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



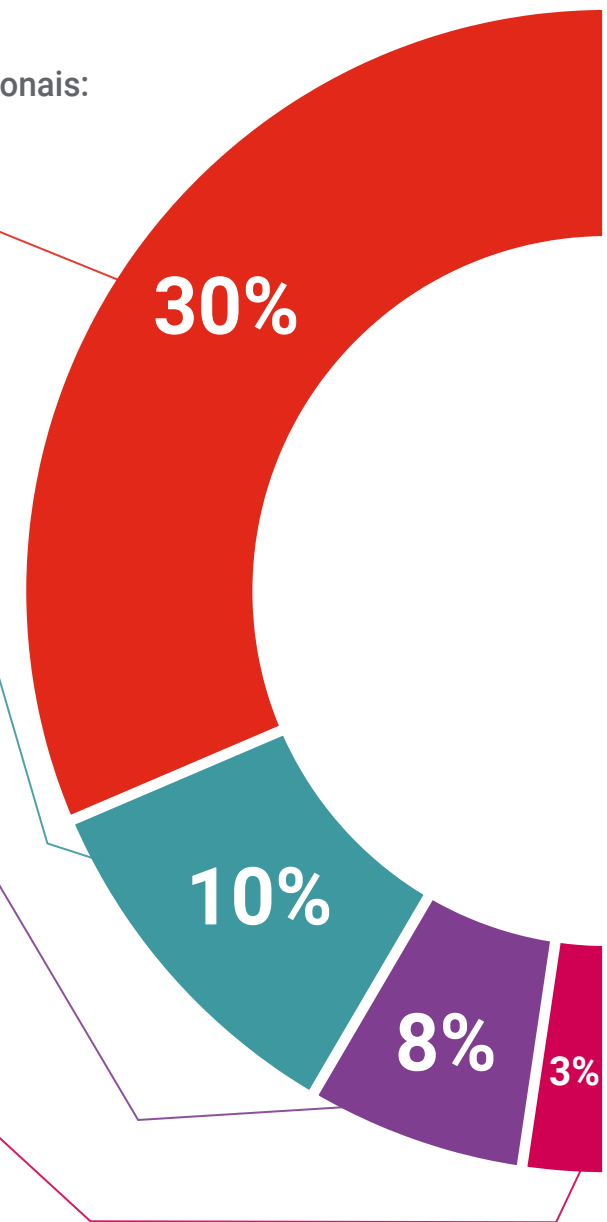
Práticas de habilidades gerenciais

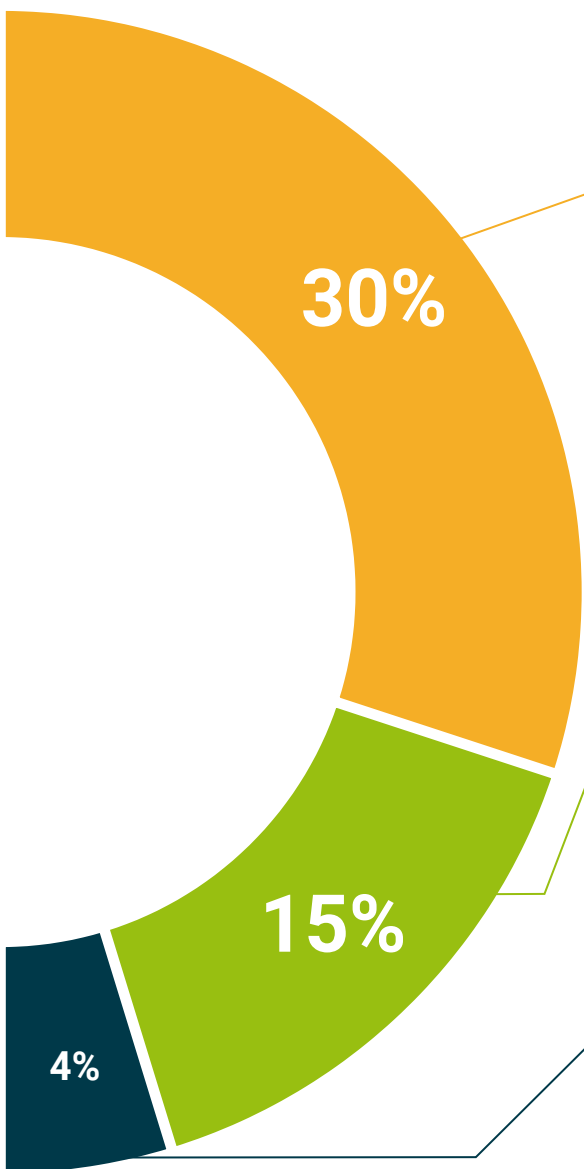
Serão realizadas atividades para desenvolver as competências gerenciais específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um gestor precisa desenvolver no contexto globalizado em que vivemos.



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.



07

Perfil dos nossos alunos

Essa capacitação destina-se a graduados e formados universitários que tenham concluído anteriormente qualquer uma das seguintes certificações na área de Ciências Sociais, Administrativas e Econômicas.

A diversidade de participantes com diferentes perfis acadêmicos e de múltiplas nacionalidades compõe a abordagem multidisciplinar deste programa.

Da mesma forma, os profissionais com experiência comprovada no setor da Enologia também poderão realizar este Programa Avançado.





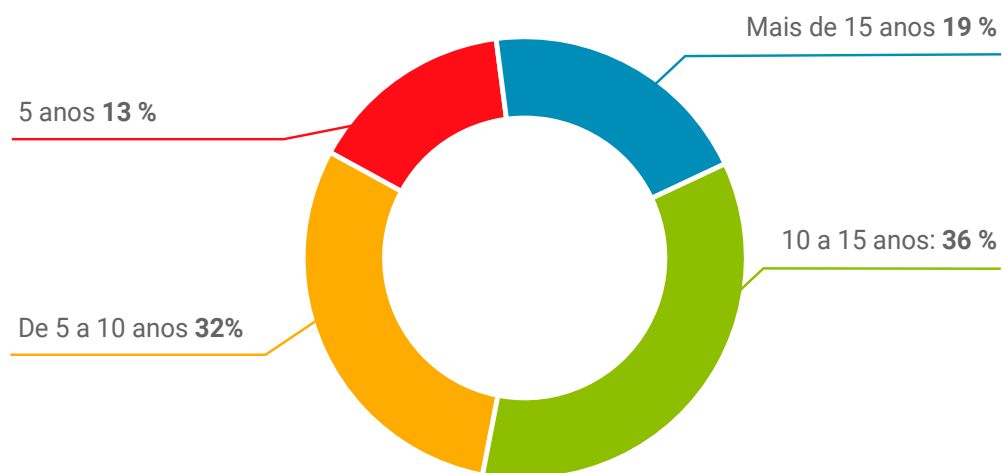
“

Este Programa Avançado ampliará seus horizontes de crescimento profissional no mundo da enologia e do turismo”

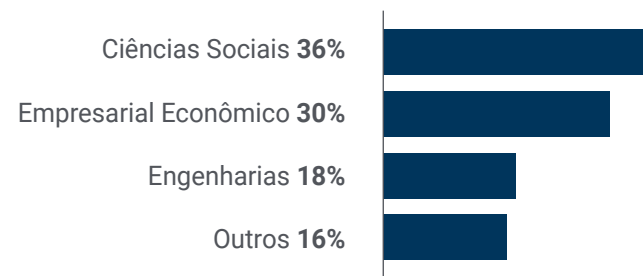
Média de idade

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

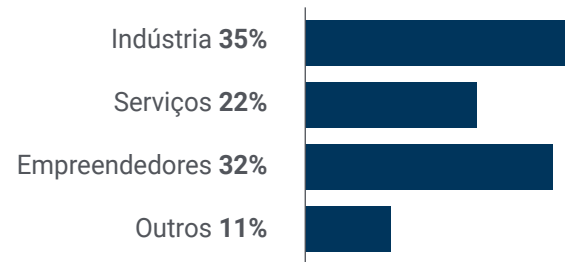
Anos de experiência



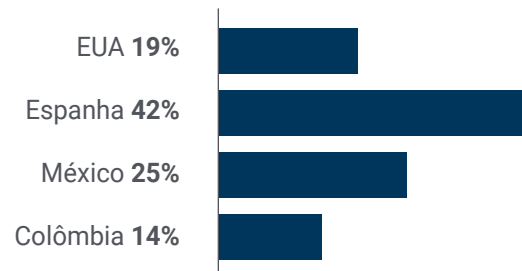
Formação



Perfil acadêmico



Distribuição geográfica



Guillermo Pavón

Gerente de uma empresa de enoturismo

“Esse programa proporcionou um diferencial em meu currículo e enriqueceu consideravelmente minha experiência e meu relacionamento com o setor do enoturismo. Um impulso que me levou a administrar uma empresa ecoturística, onde oferecemos um serviço de qualidade, com a degustação dos melhores vinhos”

08

Direção do curso

A equipe de especialistas que compõem este programa foi selecionada pela TECH considerando seu profundo conhecimento de Biologia, Enologia e do setor vitivinícola. Dessa forma, o aluno terá a garantia de acessar os conhecimentos mais avançados em Análise Sensorial com verdadeiros especialistas na área e com grande qualidade humana.



A black and white photograph showing three people from a different perspective, looking down at a screen. The image is partially obscured by a dark blue diagonal shape that separates it from the white text area below.

“

A TECH reuniu os melhores especialistas em Enologia para ajudá-lo a obter os conhecimentos necessários à sua evolução no setor do enoturismo”

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

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

Sr. Daniel Carracedo Esguevillas

- ♦ Enólogo adjunto na Viñas del Jaro
- ♦ 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 receção 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

09

Impacto para a sua carreira

Este programa acadêmico foi desenvolvido para proporcionar ao aluno o impulso profissional necessário. Para alcançar esse objetivo, a TECH disponibiliza o mais avançado plano de estudos e uma excelente equipe de especialistas, que, sem dúvida, contribuem significativamente para o sucesso do aluno, não só com um conhecimento abrangente, mas também solucionando qualquer dúvida relacionada ao conteúdo programático. Com tudo isso, o aluno poderá aspirar a melhores posições no setor do enoturismo.



“

Este programa visa incentivar profissionais como você, que aspiram dar 100% de si em suas empresas”

Você está pronto para crescer profissionalmente? Uma excelente melhoria profissional espera por você

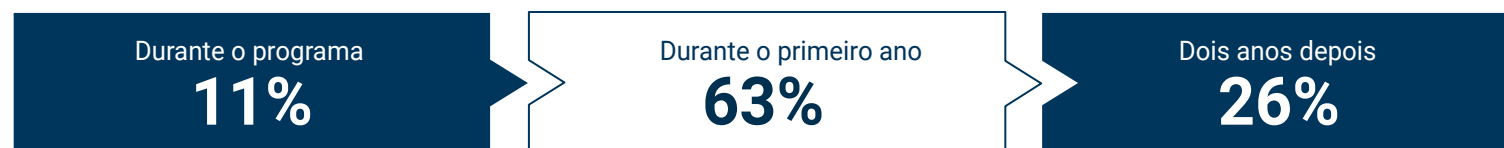
Este Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia da TECH é um programa intensivo que prepara o aluno para enfrentar desafios e decisões empresariais na área do enoturismo. Seu principal objetivo é promover seu crescimento pessoal e profissional. Ajudando você a obter sucesso.

Se você quer se superar, realizar uma mudança profissional positiva e se relacionar com os melhores, este é o lugar certo para você.

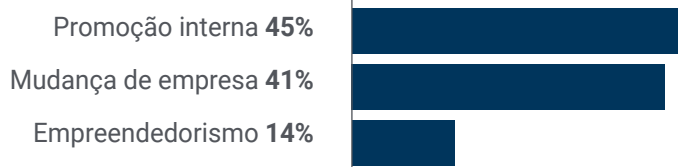
Torne-se um especialista em análise organoléptica e tenha sucesso com novos projetos turísticos.

Esta é a melhor opção para realizar seus objetivos na área de Enologia.

Momento da mudança

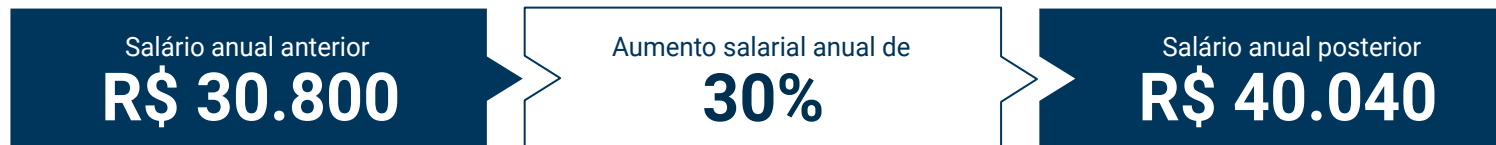


Tipo de mudança



Melhoria salarial

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



10

Benefícios para a sua empresa

Este programa visa fornecer não apenas um conhecimento para o profissional, mas também informações que poderão ser transmitidas diretamente para as empresas ou projetos de sua responsabilidade. Dessa forma, as empresas se beneficiam de um recurso humano fundamental para o seu desenvolvimento, especialmente em um setor altamente especializado como o enoturismo. A inovação, a experiência e o conhecimento andarão de mãos dadas com o crescimento das empresas e dos trabalhadores.



“

Contribua com seu conhecimento para a expansão de seus projetos no campo do enoturismo nacional e internacional”

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.



11

Certificado

O Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia grante, 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 mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* do **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 Sensorial em Enologia**

Modalidade: **online**

Duração: **6 meses**



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



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

