

# Programa Avançado

## Elaboração de Vinhos



## Programa Avançado Elaboração de Vinhos

- » 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.techtitute.com/br/escola-de-negocios/programa-avancado/programa-avancado-elaboracao-vinhos](http://www.techtitute.com/br/escola-de-negocios/programa-avancado/programa-avancado-elaboracao-vinhos)

# 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. 18*

06

Metodologia

---

*pág. 24*

07

Perfil dos nossos alunos

---

*pág. 32*

08

Direção do curso

---

*pág. 36*

09

Impacto para a sua carreira

---

*pág. 42*

10

Benefícios para a sua empresa

---

*pág. 46*

11

Certificado

---

*pág. 50*

# 01

# Boas-vindas

A viticultura orgânica, a busca por novas variedades de uvas, os vinhos rosés com perfil complexo e a consolidação do enoturismo marcam o futuro do setor turístico e vitivinícola. Neste contexto, é fundamental que o profissional de turismo conheça os conceitos mais avançados de como elaborar os melhores vinhos brancos, tintos, licorosos e espumantes. Este programa proporciona o conhecimento mais requintado sobre a vinificação, as principais áreas de produção, a degustação e a apresentação ao consumidor. Um programa 100% online, ministrado por autênticos especialistas enólogos, levando o aluno ao sucesso no setor e impulsionando projetos inovadores.



Programa Avançado de Elaboração de Vinhos.  
TECH Universidade Tecnológica



“

*Este Programa Avançado irá torná-lo um dos melhores especialistas na elaboração dos melhores vinhos”*

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 Avançado foi planejado para fornecer o conhecimento mais avançado e rigoroso sobre a vinificação em apenas 6 meses. Uma aprendizagem intensiva e enriquecedora para o crescimento profissional no mundo do enoturismo. O material didático inovador disponibilizado pela TECH, bem como a sua equipe de professores, serão os responsáveis pelo sucesso que o aluno alcançará com este programa.



“

*Explore de forma detalhada as diversas variedades de vinhos espumantes e suas regulamentações atuais ao redor do mundo”*

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

O Programa Avançado de Elaboração de Vinhos capacitará o aluno para:

01

Aprofundar-se nas características distintivas dos processos de vinificação de vinhos brancos

04

Enfatizar a importância do cuidado do vinhedo na elaboração do vinho

02

Desenvolver os conhecimentos de elaboração que permitam tomar as melhores decisões nas diferentes fases do vinho branco escolhido

03

Transmitir de forma respeitosa a expressão de uma variedade ou terroir no vinho

05

Determinar os processos de limpeza de vinhos brancos



06

Estabelecer as novas tendências na elaboração de vinhos brancos

08

Projetar conceitualmente, tecnicamente e sensorialmente a elaboração de vinhos espumantes, desde a seleção de variedades até o engarrafamento final



07

Ampliar os conhecimentos sobre as peculiaridades das diferentes variedades de uvas tintas

09

Diferenciar variedades com a potencialidade na elaboração de espumantes

10

Avaliar o impacto qualitativo do vinhedo em relação ao vinho

11

Examinar a diversidade de técnicas e os tipos de vinho resultantes

12

Desenvolver conhecimentos técnicos na elaboração que permitam tomar as melhores decisões nas diferentes fases do espumante

13

Apreciar as máximas possibilidades qualitativas das diferentes técnicas

14

Conhecer os processos tecnológicos



15

Explorar as novas tendências em vinhos espumantes

16

Ampliar os conhecimentos sobre a categoria de Vinhos Especiais

18

Apresentar cada um dos diferentes vinhos e sua região de origem

19

Estimular o interesse do aluno em identificar cada vinho distinto

17

Identificar cada uma das tipologias e a classificação dos vinhos que a compõem

20

Demonstrar que o conhecimento profundo, neste caso, dos Vinhos Especiais, nos leva a estabelecer uma conexão cultural e patrimonial



05

# Estrutura e conteúdo

Este programa acadêmico oferecerá ao aluno a capacitação mais avançada e atualizada na produção de vinhos. Para promover esse conhecimento intensivo, esta instituição acadêmica disponibiliza recursos multimídia inovadores que irão proporcionar uma jornada acadêmica dinâmica pela elaboração de vinhos brancos, rosés, tintos, espumantes e doces. Trata-se de um conjunto de disciplinas ministradas pelos melhores especialistas em enologia da atualidade.



“

*Em apenas 6 meses, você entrará  
no emocionante mundo da Ecologia  
Microbiana durante a produção de vinho”*

## Plano de estudos

O plano de estudos deste Programa Avançado está estruturado de tal forma que o profissional poderá adquirir um conhecimento intensivo de todas as variedades de vinhos existentes e de sua elaboração.

Um vasto conhecimento que foi desenvolvido por uma equipe de especialistas no campo da Enologia e da Vinificação. Sem dúvida, uma oportunidade única para conhecer um setor em plena expansão através de conteúdos que abordarão as principais variedades de uvas existentes, os métodos de amadurecimento, a colheita e a apresentação final ao consumidor.

Uma jornada acadêmica com duração de 6 meses, na qual o aluno terá acesso a resumos em vídeo de cada tema, vídeos detalhados, leituras especializadas e estudos de caso que poderão ser acessados a qualquer hora do dia, a partir de um dispositivo eletrônico com conexão à internet.

Além disso, graças ao método *Relearning*, baseado na repetição do conteúdo, o profissional poderá reduzir as longas horas de estudo e consolidar os novos conceitos adquiridos.

Trata-se de uma oportunidade única para impulsionar a carreira no setor do enoturismo por meio de um Programa Avançado flexível. O aluno não precisará frequentar aulas presenciais ou ter horários rígidos, o que possibilitará concluir este programa de alto nível sem negligenciar outras áreas de sua vida diária. Definitivamente, representa uma extraordinária opção acadêmica no cenário atual e na companhia dos melhores especialistas do setor vitivinícola.

Este Programa Avançado tem duração de 6 meses e é dividido em 4 módulos:

### Módulo 1

Vinificação do Vinho Branco e Rosé

### Módulo 2

Vinificação de Vinhos Tintos

### Módulo 3

Vinificação de Vinhos Espumantes

### Módulo 4

Vinificação de Vinhos Licorosos, Vinhos Doces Naturais, Vinhos de Podridão Nobre e Vinhos de Veu

### Onde, quando e como é ensinado?

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

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



### Módulo 1. Vinificação do Vinho Branco e Rosé

1.1. Variedades de uva branca e estilos de vinhos	1.2. Parâmetros de maturação da uva branca	1.3. Recebimento da uva branca	1.4. Ações pré-fermentação
1.5. Fermentação alcoólica de vinhos brancos	1.6. Controle de temperaturas	1.7. Outras fermentações e maturação de vinhos brancos	1.8. Processos de clarificação, estabilização e filtração de vinhos brancos
1.9. Engarrafamento	1.10. Fermentações especiais		

### Módulo 2. Vinificação de Vinhos Tintos

2.1. Variedades de uvas tintas	2.2. Parâmetros de maturação de uvas tintas	2.3. Recepção de uvas tintas	2.4. Fermentação alcoólica de vinhos tintos
2.5. Fim da fermentação alcoólica	2.6. Fermentação malolática	2.7. Envelhecimento de vinhos tintos	2.8. Engarrafamento de vinhos tintos
2.9. Processos de envelhecimento em garrafa	2.10. Fermentações especiais		

### Módulo 3. Vinificação de Vinhos Espumantes

3.1. Os vinhos espumantes: definição, tipologia e regulamentação	3.2. Variedades, maturação e colheita	3.3. Recepção, prensagem e elaboração do vinho base	3.4. Métodos de produção e as bolhas
3.5. Método tradicional	3.6. Método Charmat, gran bass ou autoclave	3.7. Fermentações ancestrais	3.8. Gaseificação de vinhos
3.9. Zonas de produção em âmbito mundial. Métodos de produção	3.10. Expedição e degustação		

**Módulo 4.** Vinificação de Vinhos Licorosos, Vinhos Doces Naturais, Vinhos de Podridão Nobre e Vinhos de Veu

4.1. Vinhos licorosos: classificação. Variedades e regiões de produção	4.2. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos generosos. Parâmetros de maturação das uvas	4.3. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos generosos. Processos de elaboração: a fortificação	4.4. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos generosos. Processos de elaboração: a maturação
4.5. Vinhos de véu: variedades e regiões de produção	4.6. Vinhos doces naturais: variedades e áreas de produção	4.7. Vinhos doces naturais: parâmetros de maturação das uvas	4.8. Vinhos doces naturais: processos de elaboração
4.9. Outros vinhos doces: vinhos naturalmente doces. Podridão nobre	4.10. Outros vinhos doces: vinhos naturalmente doces: vinhos de colheita tardia		

“

*Este programa apresentará os principais métodos e técnicas de elaboração de vinhos em todo o mundo”*

# 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”*

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

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.

## 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



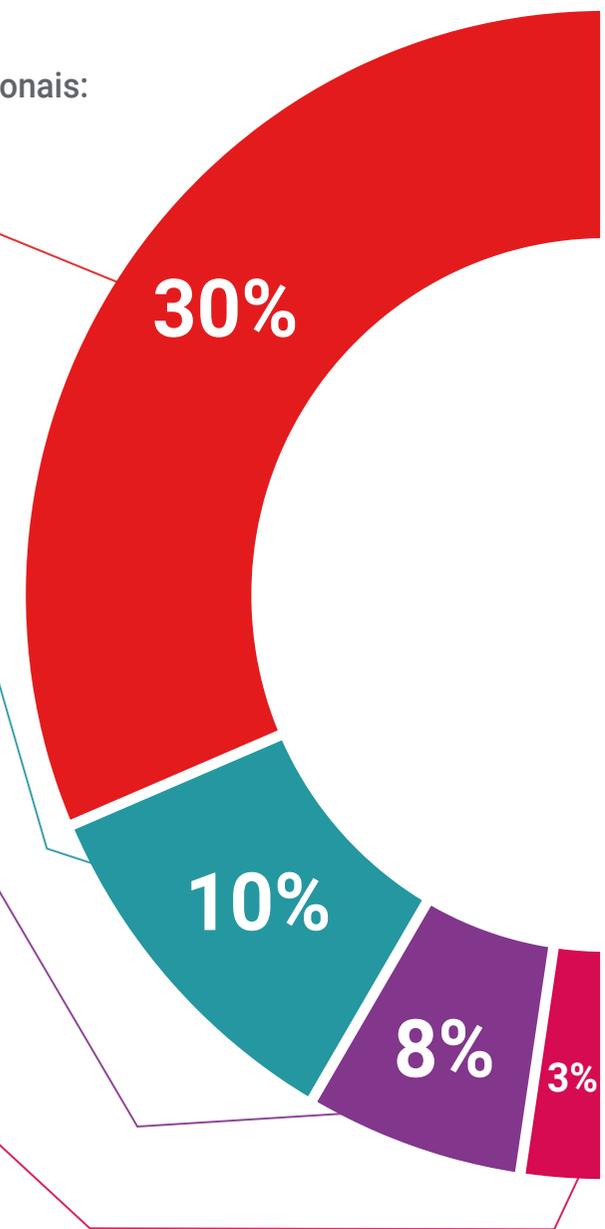
#### Práticas de habilidades gerenciais

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.





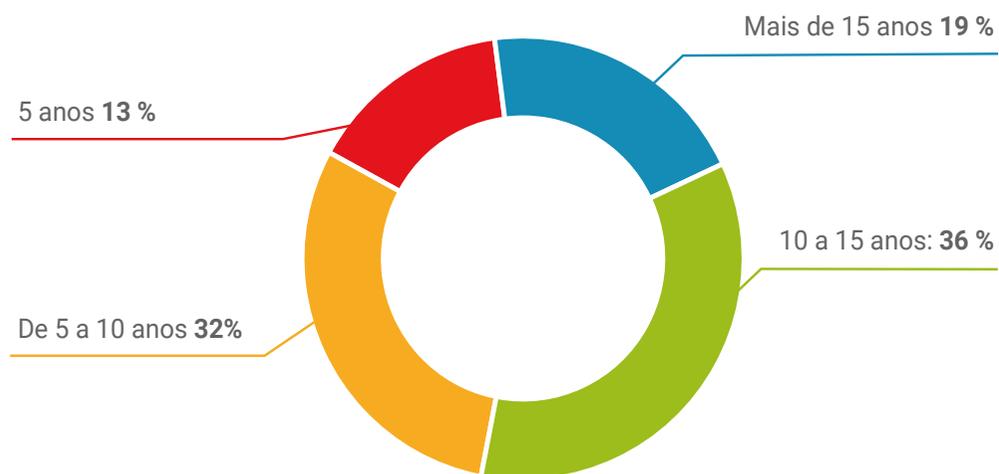
“

*Aumente suas oportunidades profissionais com uma capacitação que abrirá as portas para o setor do enoturismo”*

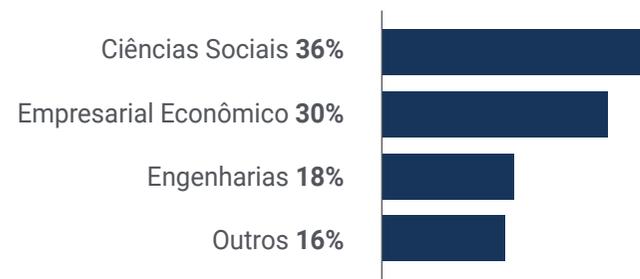
### Média de idade

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

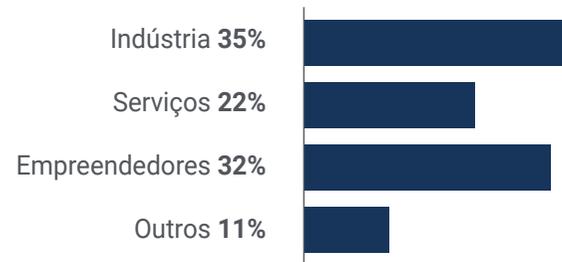
### Anos de experiência



### Formação

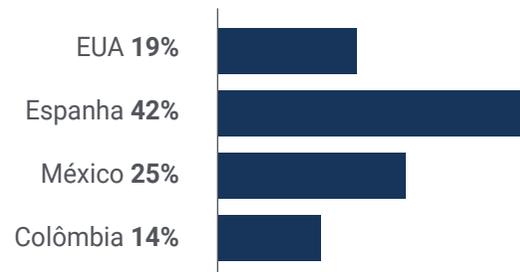


### Perfil acadêmico



## Distribuição geográfica

---



## Enrique Gutiérrez

Gerente de Adega e Museu do Vinho

*"Este programa possibilitou uma atualização sobre os principais processos de elaboração de vinhos. Isso me ajudou a criar um conhecimento fundamental para prosperar na indústria vitivinícola. O meu sucesso ocorreu logo após a conclusão deste programa e pude administrar de forma segura uma vinícola"*

08

# Direção do curso

O profissional que realizar este programa acadêmico terá à sua disposição uma excelente equipe de professores com ampla experiência no mundo da Enologia. Desta forma, o aluno terá acesso a informações de alto nível sobre as diferentes variedades de uvas utilizadas para produzir os vinhos mais notáveis nos principais destinos turísticos do mundo.



“

*Você terá à sua disposição uma excelente equipe de especialistas com ampla experiência profissional em vinícolas de alto nível”*

## 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

- ♦ 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. 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

**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. Silvia Molina González**

- ♦ Responsável de operações de Bodegas Cepa 21
- ♦ 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



*Aproveite a oportunidade para conhecer os últimos avanços nesta área e aplicá-los em sua prática diária”*

09

# Impacto para a sua carreira

Este programa permitirá que o profissional assimile os conceitos fundamentais para atuar com sucesso no setor do enoturismo. O domínio dos diferentes processos de elaboração da variedade de vinhos existentes é imprescindível para se desenvolver em um setor que exige o requinte em todos os sentidos. Sem dúvida, um momento ideal para ampliar os conhecimentos e as fronteiras profissionais.





“

*Amplie suas aspirações profissionais  
e aventure-se em grandes projetos  
no setor do turismo de vinhos”*

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

O Programa Avançado de Elaboração de Vinhos 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.

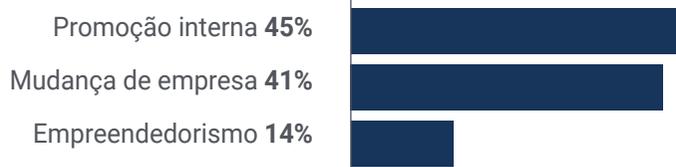
*Alcance novas metas profissionais no setor enoturístico graças à TECH.*

*Você poderá ampliar suas possibilidades graças a este Programa Avançado elaborado por autênticos especialistas em 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 Avançado foi elaborado com o objetivo de fornecer conhecimentos valiosos para o profissional e para sua empresa. Sem dúvida, o conhecimento adquirido permitirá a tomada de decisões adequadas com relação à inclusão de produtos vitivinícolas ou à promoção de determinados projetos baseados nas propriedades ou regiões em que são produzidos. Uma combinação perfeita para incentivar a apresentação de projetos enoturísticos e expandir o escopo dos negócios.



“

*Contribua para aprimorar as decisões de sua empresa na escolha dos melhores vinhos e sua apresentação aos consumidores”*

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 Elaboração de Vinhos 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 Elaboração de Vinhos** 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 **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 Elaboração de Vinhos**

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 Elaboração de Vinhos

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

# Programa Avançado

## Elaboração de Vinhos

