

Curso

Análise Química de Compostos de Uva e Vinho



tech universidade
tecnológica

Curso

Análise Química de Compostos de Uva e Vinho

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

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/curso/analise-quimica-compostos-uva-vinho

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 16

04

Estrutura e conteúdo

pág. 22

05

Metodologia

pág. 30

06

Certificado

pág. 38

01

Apresentação

A temporada de verão traz consigo um aumento nas temperaturas que não beneficia o setor agroalimentar. As plantações não são apenas afetadas diretamente, mas também são vítimas dos incêndios que são comuns durante esses períodos. A videira é uma das mais afetadas, pois as uvas podem absorver compostos voláteis da fumaça de incêndios florestais e adquirir um sabor variante no produto final. É por isso que a análise química dos compostos do vinho é tão importante. Para ampliar o conhecimento de engenheiros e outros profissionais interessados nessa área, a TECH oferece um programa que explora técnicas analíticas no campo da vinificação. Essa capacitação é perfeitamente adaptada às necessidades pessoais e profissionais dos alunos, pois é 100% online e oferece materiais para download com os quais eles podem estudar a qualquer momento.



“

Com este Curso, você adquirirá conhecimentos teóricos e práticos sobre os componentes da uva e do vinho em apenas 6 semanas”

Dada a importância das propriedades organolépticas do vinho, os especialistas nessa área devem prestar muita atenção às composições químicas de suas frutas. Nessa tarefa, não apenas o primeiro estágio da produção é realizado, mas também o engarrafamento do produto, graças às novas técnicas científicas que se mostraram mais eficazes nos últimos anos.

A composição química do mosto e do vinho definirá suas características finais e, cientes de que oferecem um produto suculento, as empresas devem analisar seus protocolos e se reinventar para reduzir custos e maximizar os lucros sem perder a qualidade do resultado. No entanto, as organizações estão enfrentando uma escassez de profissionais no mercado e, devido às contínuas mudanças no setor vitivinícola, muitos especialistas não dispõem de uma atualização que integre os processos tecnológicos. Para atender à alta demanda do setor agroalimentar sustentável, a TECH oferece este Curso de Análise Química de Compostos de Uva e Vinho.

Os profissionais de engenharia e outros profissionais interessados que se inscreverem no programa serão ensinados usando uma metodologia *Relearning* que lhes ajudará a evitar longas horas de estudo e permitirá que eles assimilem os conceitos de maneira simples e gradual. Além disso, a TECH conta com o apoio de uma equipe de profissionais com ampla experiência no setor vitivinícola, com a qual os alunos podem entrar em contato por meio de um canal de comunicação direto para solucionar quaisquer dúvidas que possam ter. Essas instalações, aliadas ao modo 100% digital da TECH, ajudarão os alunos a estudar de forma flexível e progressiva a qualquer hora e em qualquer lugar.

Este **Curso de Análise Química dos Compostos de Uva e Vinho** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ◆ O desenvolvimento de estudos de caso apresentados por especialistas em Engenharia Enológica e Viticultura
- ◆ Os conteúdos gráficos, esquemáticos e extremamente úteis fornecem informações práticas sobre as disciplinas indispensáveis para o exercício da profissão.
- ◆ Contém exercícios práticos onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar o aprendizado
- ◆ Destaque especial para as metodologias inovadoras
- ◆ Lições teóricas, perguntas a especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos de reflexão individual
- ◆ Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet



Matricule-se já para aprender sobre os compostos voláteis envolvidos na produção de vinhos e se destacar como um profissional no mercado de vinhos"

“

Deseja saber mais sobre a caracterização química dos vinhos? Avalie a importância de intervir com precisão, graças a este Curso"

O corpo docente do curso conta com profissionais do setor, que transferem toda a experiência adquirida ao longo de suas carreiras para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de instituições de referência e universidades de prestígio.

O conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, permitirá ao profissional uma aprendizagem contextualizada, ou seja, realizada através de um ambiente simulado, proporcionando uma capacitação imersiva e programada para praticar diante de situações reais.

O desenho deste programa de estudos se fundamenta na Aprendizagem Baseada em Problemas, pelo qual o profissional deverá resolver as diferentes situações da prática profissional que surgirem ao longo do curso. Para isso, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo realizado por especialistas reconhecidos.

Compreenda os componentes aromáticos do produto da videira que ajudam a dissolver a gordura nos alimentos.

Graças à TECH, você aprenderá sobre os ácidos que contribuem para o frescor e contrastam com o álcool aplicado ao vinho.



02

Objetivos

Esta capacitação universitária de 6 semanas tem como objetivo permitir que os profissionais de engenharia e outros profissionais interessados em impulsionar suas carreiras no campo da análise química de videiras. Isso será possível ensinando ao aluno os benefícios da incorporação de compostos nitrogenados, aromatizantes e enzimas ao produto, entre outras proteínas. Esse conhecimento será adquirido por meio de um aprendizado 100% online e um conteúdo audiovisual para download em diferentes formatos. Dessa forma, é o aluno que escolhe o ritmo de estudo, adaptando-o às suas possibilidades pessoais e profissionais.



“

Cumpra seus objetivos, contribua como engenheiro especializado em análise química enológica clássica para o produto final de sua empresa”



Objetivos gerais

- ◆ Apresentar uma grande variedade de conhecimentos sobre vitivinícolas
- ◆ Descobrir a importância da viticultura para a produção de grandes vinhos
- ◆ Inculcar a necessidade de proteção ambiental com base na sustentabilidade
- ◆ Comprovar a importância enológica desses compostos tanto nas etapas de vinificação quanto no produto final
- ◆ Examinar os microrganismos associados ao processo de vinificação, suas necessidades nutricionais e as propriedades benéficas ou prejudiciais que podem contribuir para o vinho
- ◆ Fornecer conhecimento para a produção de vinhos brancos
- ◆ Determinar a ampla variedade de possibilidades existentes a fim de escolher os processos mais adequados para um determinado terroir, variedade de uva e estilo de vinho
- ◆ Desenvolver ao máximo a enologia de última geração para que o aluno possa produzir vinhos brancos de alta qualidade
- ◆ Tornar o aluno um especialista na produção de vinhos tintos
- ◆ Determinar as variedades usadas ou com potencial para a produção de vinho espumante
- ◆ Examinar os elementos vitivinícolas que têm impacto na produção de vinho
- ◆ Gerar conhecimento especializado sobre a Expedição: preparação de vinhos para consumo
- ◆ Estabelecer a importância da vinificação para esse grupo de grandes vinhos
- ◆ Fundamentar a necessidade de proteção desses tesouros patrimoniais como parte de nossa cultura
- ◆ Ampliar o conhecimento sobre colagem e eliminação dos diferentes componentes que podem depreciar o vinho
- ◆ Ampliar o conhecimento sobre a fabricação de barris
- ◆ Apresentar a importância da torrefação em barris
- ◆ Aprofundar a análise sensorial do vinho Avaliar os principais aspectos e como realizá-los
- ◆ Identificar as alterações organolépticas do vinho





Objetivos específicos

- ♦ Examinar os fundamentos da química geral, inorgânica e orgânica e suas aplicações no processo de produção de vinho
- ♦ Ser capaz de organizar e controlar a transformação de uvas em vinho de acordo com o tipo de produto a ser produzido
- ♦ Ser capaz de usar o conhecimento adquirido sobre a composição da uva e do vinho e sua evolução na tomada de decisões sobre práticas e tratamentos enológicos
- ♦ Ser capaz de escolher e realizar as análises necessárias para o controle de matérias-primas, produtos enológicos, produtos intermediários do processo de produção e produtos finais
- ♦ Descobrir novas possibilidades analíticas para obter um conhecimento aprofundado da composição química de uvas e vinhos



Matricule-se já neste Curso, que lhe permitirá dominar as análises necessárias para o controle de matérias-primas, produtos enológicos, produtos intermediários no processo de produção e produtos finais"

03

Direção do curso

A TECH convocou especialistas em Engenharia Enológica para compartilhar seus conhecimentos teóricos e práticos por meio deste Curso. A equipe de professores tem muita experiência em aulas particulares sobre esse assunto. Isso torna o programa uma oportunidade rápida e eficiente de adquirir todo o conhecimento sobre a composição química do vinho, com o apoio de uma equipe de professores com a qual o profissional pode se comunicar diretamente.





“

Você ainda não domina a análise enológica avançada? Explore as vantagens da cromatografia líquida, graças a uma equipe de professores experientes no campo do vinho"

Direção



Sra. Ana Clavero Arranz

- ♦ Diretora Geral da Bodegas Cepa 21
- ♦ Diretora Geral do Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Diretora Financeira do Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Chefe de Administração na Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnica de Administração na Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Formada em Administração e Gestão de Empresas pela Universidade de Valladolid
- ♦ Mestrado em Gestão Financeira pela ESIC
- ♦ Coach Executiva pela ICF
- ♦ Programa de Imersão Digital para CEOs pelo ICEX
- ♦ Programa de Desenvolvimento Gerencial pelo IESE



Professores

Sra. Silvia Molina González

- ◆ Gerente de Operações da Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsável técnica da Bodegas Cepa 21
- ◆ Enóloga na Bodegas Emilio Moro
- ◆ Apresentadora de eventos e promoções comerciais para a New Line Events
- ◆ Apresentadora de eventos e promoções comerciais da Agência Prodereg
- ◆ Formada em Enologia e Engenharia de Indústrias Agrícolas e Alimentícias pela la Universidade de Valladolid
- ◆ Especialização em Liderança e Trabalho em Equipe pela Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia

Sra. Rocío Masa Guerra

- ◆ Enóloga na Bodegas Protos
- ◆ Enóloga adjunta na Bodega Matarromera
- ◆ Responsável pela recepção de uvas na Bodega Emilio Moro
- ◆ Responsável pela qualidade em BRC e enóloga em Viñedos Real Rubio
- ◆ Auxiliar de Enologia na Bodega Solar Viejo
- ◆ Gerente de Adega e Vinhedo na Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Auxiliar de Enologia e técnico de laboratório na Bodega El Soto
- ◆ Formada em Enologia pela Escola Técnica Superior de Engenharia Agrária de Palencia
- ◆ MBA em Gestão de Empresas Vitivinícolas pela Escola de Negócios da Câmara de Comércio de Valladolid

04

Estrutura e conteúdo

O conteúdo deste Curso de Análise Química de Compostos de Uva e Vinho foi desenvolvido em conjunto com profissionais que trabalham nos setores de Microbiologia e Análise Química. Graças à sua contribuição e à incorporação de ferramentas teóricas e práticas, o aluno poderá cursar a capacitação com todas as facilidades e garantias para adquirir todo o conhecimento de forma simples. Da mesma forma, a metodologia *Relearning* aplicada pela TECH, dispensa o aluno de pesadas horas de memorização, de modo que o ensino o motiva a dar o melhor de si e o aproxima de seus objetivos profissionais.



“

Descubra a composição química da fruta, que também será reconhecível no produto final, para que você possa oferecer um serviço ideal à sua organização"

Módulo 1. Compostos da uva e do vinho. Técnicas analíticas

- 1.1. Componentes da uva e sua distribuição no cacho
- 1.2. Composição química do mosto e do vinho
- 1.3. Os ácidos orgânicos
- 1.4. Os polifenóis
- 1.5. Os açúcares
- 1.6. Compostos de nitrogênio
- 1.7. Aromatizantes e outros compostos voláteis
- 1.8. Enzimas
- 1.9. Análise enológica clássica
- 1.10. Análise enológica avançada





“

Uma capacitação criada para profissionais como você, que desejam aprimorar suas habilidades em um setor agrícola em constante mudança”

05

Metodologia

Este programa 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"

Na TECH usamos o Método do Caso

Em uma determinada situação clínica, o que um profissional deveria fazer? Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com inúmeros casos clínicos simulados, baseados em pacientes reais, onde deverão investigar, estabelecer hipóteses e finalmente resolver as situações. Há inúmeras evidências científicas sobre a eficácia deste método. Os especialistas aprendem melhor, mais rápido e de forma mais sustentável ao longo do tempo.

Com a TECH o nutricionista experimenta uma maneira de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo.



Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação comentada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra algum componente clínico peculiar, seja pelo seu poder de ensino ou pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado na vida profissional atual, tentando recriar as condições reais na prática da nutrição profissional.

“

Você sabia que este método foi desenvolvido em 1912, em Harvard, para os alunos de Direito? O método do caso consistia em apresentar situações complexas reais para que estes tomassem decisões e justificassem como resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard”

A eficácia do método é justificada por quatro conquistas fundamentais:

1. Os nutricionistas que seguem este método não só assimilam os conceitos, mas também desenvolvem a capacidade mental, através de exercícios que avaliam situações reais e a aplicação do conhecimento.
2. A aprendizagem se consolida nas habilidades práticas permitindo ao nutricionista integrar melhor o conhecimento à prática clínica.
3. A assimilação de ideias e conceitos se torna mais fácil e mais eficiente, graças ao uso de situações decorrentes da realidade.
4. A sensação de eficiência do esforço investido se torna um estímulo muito importante para os alunos, o que se traduz em um maior interesse pela aprendizagem e um aumento no tempo dedicado ao curso.



Metodologia Relearning

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

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



O nutricionista aprenderá através de casos reais e da resolução de situações complexas em ambientes simulados de aprendizagem. Estas simulações são realizadas utilizando um software de última geração para facilitar a aprendizagem imersiva.

Na vanguarda da pedagogia mundial, o método Relearning conseguiu melhorar os níveis de satisfação geral dos profissionais que concluíram seus estudos, com relação aos indicadores de qualidade da melhor universidade online do mundo (Universidade de Columbia).

Através desta metodologia, mais de 45 mil nutricionistas se capacitaram, com um sucesso sem precedentes, em todas as especialidades clínicas independente da carga cirúrgica. Nossa metodologia de ensino é desenvolvida 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.

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.

A nota geral do sistema de aprendizagem da TECH é de 8,01, de acordo com os mais altos padrões internacionais.



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 e oferecendo alta qualidade em cada um dos materiais que colocamos à disposição do aluno.



Técnicas e procedimentos de nutrição em vídeo

A TECH aproxima o aluno dos últimos avanços educacionais e da vanguarda das técnicas e procedimentos de aconselhamento nutricional atuais. Tudo isso, explicado detalhadamente para sua total assimilação e compreensão. E o melhor de tudo, você poderá assistir quantas vezes quiser.



Resumos interativos

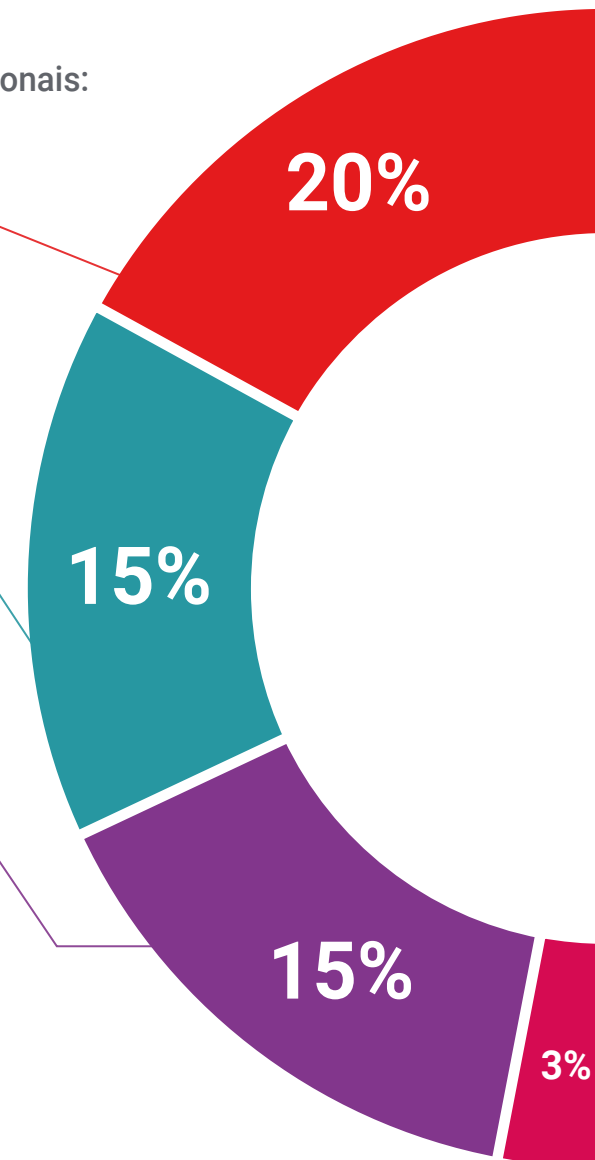
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

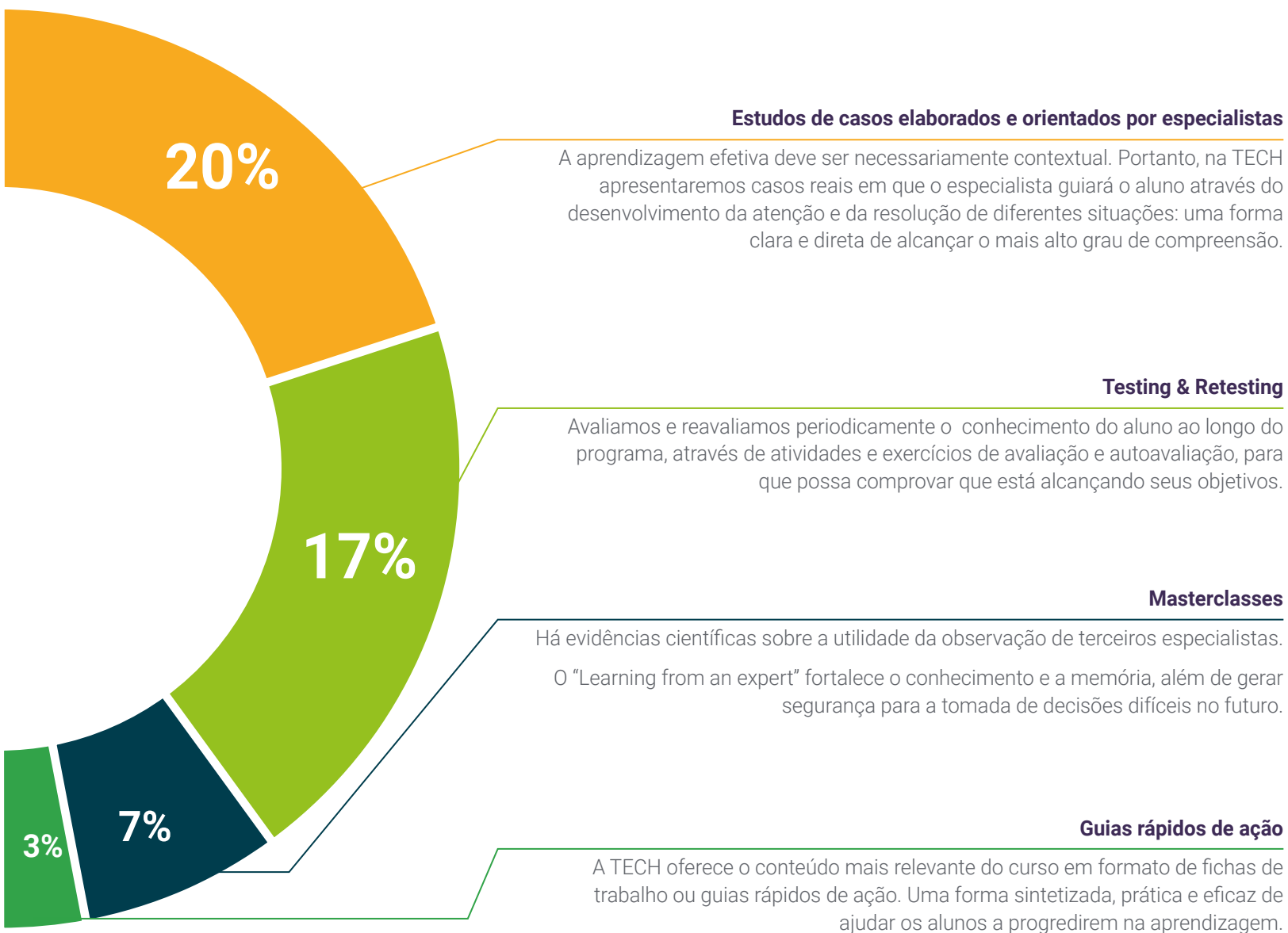
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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.





06

Certificado

O Curso de Análise Química de Compostos de Uva e Vinho garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

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

Este **Curso de Análise Química de Compostos de Uva e Vinho** 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 **Curso** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Título: **Curso de Análise Química de Compostos de Uva e Vinho**

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**



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

futuro
saúde confiança pessoas
informação orientadores
educação certificação ensino
garantia aprendizagem
instituições tecnologia
comunidade compreensão
atenção personalizada
conhecimento inovação
presente qualidade
desenvolvimento sustentabilidade

tech universidade
tecnológica

Curso

Análise Química de
Compostos de Uva e Vinho

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

Curso

Análise Química de Compostos de Uva e Vinho

