

Curso

Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos



tech universidade
tecnológica

Curso

Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos

- » 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/cata-reconhecimento-defeitos-vinhos

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 20

04

Estrutura e conteúdo

pág. 26

05

Metodologia

pág. 34

06

Certificado

pág. 42

01

Apresentação

A análise sensorial é um dos aspectos mais importantes da Enologia, tanto para conhecer os defeitos e as virtudes de um produto quanto para detectar possíveis problemas na uva e na conservação do vinho. Diante deste setor tão seletivo, onde há inúmeros perfis profissionais e ocorre um desenvolvimento constante, o fato de possuir conhecimentos específicos na área de degustação poderá representar a diferença em relação aos demais profissionais. Isso significa que manter-se atualizado sobre todos os novos avanços é fundamental para se posicionar como um dos principais profissionais da área. Com este curso, o aluno adquirirá o conhecimento necessário para reconhecer as diferentes alterações que possam existir em variados tipos de vinho, assim como a forma como elas são formadas e os métodos para evitá-las e/ou corrigi-las. A TECH desenvolveu um sistema de ensino totalmente online, abrangente e flexível, permitindo que o aluno adquira as habilidades necessárias para se tornar um líder nessa área.



“

Com este Curso Universitário, você aprenderá todos os detalhes sobre as características de um vinho, com as informações e os materiais didáticos mais avançados do setor”

O setor de vinhos não parou de crescer nas últimas décadas, de forma que um de seus ramos mais importantes, a degustação de vinhos, não seria uma exceção. Profissionais dedicados à avaliação desta bebida devem possuir conhecimentos técnicos e práticos para desempenhar suas funções de forma eficaz. Afinal, são os degustadores que, após o processo de extração da uva e sua transformação em vinho, distinguem um produto de outro.

Este Curso Universitário visa marcar uma diferença significativa na carreira dos enólogos, buscando uma especialização completa em todo o ecossistema de produção de vinho. Desde as características principais da matéria-prima até a manutenção das adegas, armazenamento da bebida e todos os aspectos que podem influenciar no resultado final do produto. O programa se destaca por oferecer conteúdos diversos, mas concisos, sobre as bases químicas do vinho e como elas influenciam em seu sabor.

Os alunos poderão aprofundar sua compreensão na análise sensorial do vinho, identificando possíveis alterações e analisando soluções para os problemas, além de aprender a evitar que tais problemas ocorram no futuro. Durante o curso, os alunos compreenderão que produzir um bom vinho vai além de obter uma boa colheita, aprendendo os ajustes necessários no processo de produção para alcançar um resultado final excepcional.

Além disso, outro pilar fundamental deste ensino é a redução da pegada ecológica nos processos práticos de cultivo, extração e exploração do vinho. Com os conhecimentos adquiridos, os alunos se tornarão especialistas não apenas na qualidade e sabor do vinho, mas também no uso de métodos de conservação mais ecológicos e não alergênicos, buscando reduzir as doses de dióxido de enxofre nos vinhos.

Este Curso Universitário 100% online facilita a adaptabilidade dos alunos ao estudo. Com apenas um dispositivo com acesso à internet, terão tudo o que precisam para crescer profissionalmente e levar suas carreiras a um nível superior.

Este **Curso de Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Engenharia Enológica e Viticultura
- O conteúdo gráfico, esquemático e eminentemente prático, oferece uma capacitação científica e prática naquelas áreas essenciais para a prática profissional
- Contém exercícios práticos em que o processo de autoavaliação é realizado para melhorar o aprendizado
- Destaque especial para as metodologias inovadoras
- Lições teóricas, perguntas aos especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos individuais de reflexão
- Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo desde qualquer dispositivo fixo ou portátil com conexão à Internet



Conhecer o problema às vezes não é o suficiente, você precisa saber como corrigi-lo, cortando-o pela raiz. Com este programa, você aprenderá o que deve e não deve ser evitado na produção de vinho”

“

A preservação eficiente e eficaz do vinho é a principal característica para obter um produto excelente, e é nisso que você se especializará neste Curso Universitário"

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

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

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

Torne-se um especialista em degustação e análise de vinhos e impulse sua carreira profissional.

Matricule-se neste Curso Universitário e descubra como administrar o processo e o armazenamento de vinhos de forma sustentável.



02

Objetivos

O design deste Curso Universitário permitirá ao aluno adquirir as competências necessárias para desenvolver uma atividade profissional completa em Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos. Todos os conteúdos reunidos neste curso irão especializar e promover profissionais dessa área em escala global, capacitando-os a trabalhar em qualquer tipo de vinícola e cultivo, colocando-os na vanguarda de um setor em contínuo desenvolvimento e crescimento. Por isso, a TECH estabelece uma série de objetivos gerais e específicos para que seus alunos se sintam satisfeitos.





“

Com este Curso Universitário, você obterá os conhecimentos práticos e teóricos que permitirão diferenciar um grande vinho”



Objetivos gerais

- ♦ Aprofundar na análise sensorial do vinho Aspectos a serem avaliados e como realizar isso
- ♦ Identificar as alterações organolépticas do vinho
- ♦ Analisar a origem das alterações sensoriais, bem como seus métodos de correção e prevenção

“

Você poderá concluir todos os estudos de forma eficiente e agradável graças a uma metodologia de estudo de qualidade”





Objetivos específicos

- ♦ Reconhecer os principais compostos do vinho e sua influência organoléptica
- ♦ Saber como avaliar visualmente, olfativamente e gustativamente todos os tipos de vinhos (secos, doces, espumantes)
- ♦ Determinar a temperatura de armazenamento e serviço de um vinho, bem como a conveniência ou não de decantação do mesmo
- ♦ Evitar a elaboração de vinhos com sabores herbáceos, determinando o momento ideal para a colheita e eliminando os compostos verdes do cacho de uva
- ♦ Examinar as alterações físico-químicas dos vinhos, sua origem e como preveni-las
- ♦ 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
- ♦ Prevenir a formação de odores sulfurosos ou de redução, alguns deles formados durante o período de permanência do vinho na garrafa
- ♦ Identificar as diferentes alterações sensoriais de um vinho devido aos microrganismos Saber quando podem surgir e como corrigi-las
- ♦ Incentivar o uso de métodos de conservação ecológicos e não alergênicos, tentando reduzir as doses de dióxido de enxofre nos vinhos

03

Direção do curso

Com o objetivo de oferecer uma capacitação extraordinária para todos, a TECH conta com profissionais do mais alto nível para que o aluno adquira conhecimentos na área de Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos. Dessa forma, este curso universitário apresenta uma estrutura de ensino renomada e prestigiada no setor.





“

“Aprenda como se posicionar na liderança da degustação de vinhos, com uma equipe de professores de alto nível na área”

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. 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 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



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

04

Estrutura e conteúdo

Este plano de estudos foi elaborado e desenvolvido por uma equipe de profissionais com conhecimento dos últimos avanços em degustação de vinhos, considerando a velocidade com que o setor está crescendo, evoluindo e se transformando. Dessa forma, os conteúdos reunidos nesse curso formam uma grade educacional que permitirá ao profissional interessado em se dedicar a esse ramo da enologia contar com as ferramentas necessárias para realizar o seu trabalho em qualquer lugar do mundo.





“

Você poderá comprovar a qualidade de todo o material didático, elaborado por autênticos especialistas em Enologia”

Módulo 1. Análise Sensorial e Alterações Organolépticas de Vinhos

- 1.1. Composição química do vinho. repercussão organoléptica
- 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



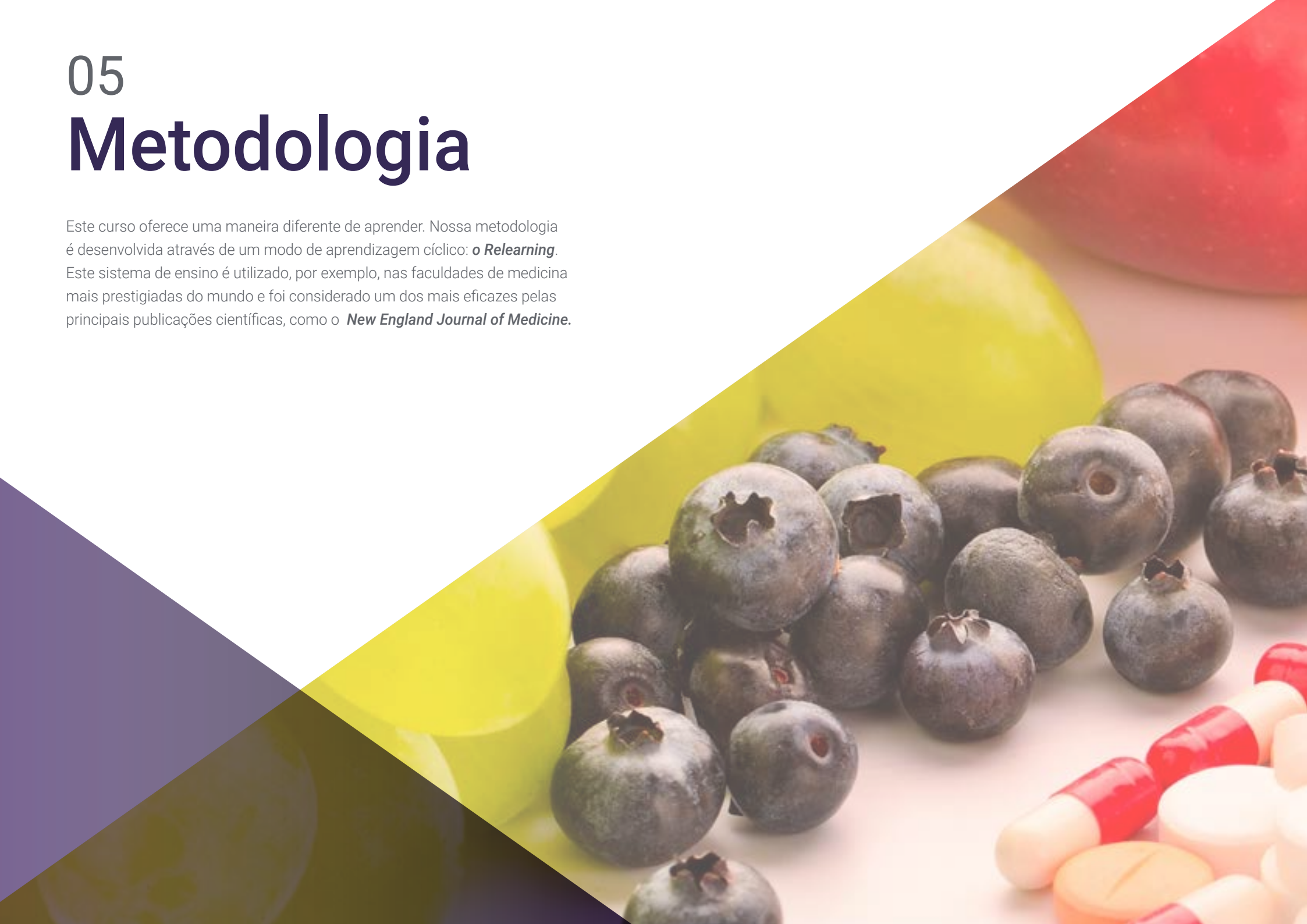


“*Você terá os conteúdos mais avançados em Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos disponíveis a qualquer momento*”

05

Metodologia

Este curso oferece uma maneira diferente de aprender. Nossa metodologia é desenvolvida através de um modo de aprendizagem cíclico: **o Relearning**. Este sistema de ensino é utilizado, por exemplo, nas faculdades de medicina mais prestigiadas do mundo e foi considerado um dos mais eficazes pelas principais publicações científicas, como o *New England Journal of Medicine*.



“

Descubra o Relearning, um sistema que abandona a aprendizagem linear convencional para realizá-la através de sistemas de ensino cíclicos: uma forma de aprendizagem que se mostrou extremamente eficaz, especialmente em disciplinas que requerem memorização"

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.

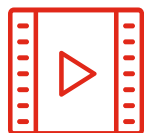
O Relearning permitirá uma aprendizagem com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais em sua especialização, desenvolvendo o espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões: uma equação de sucesso.

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

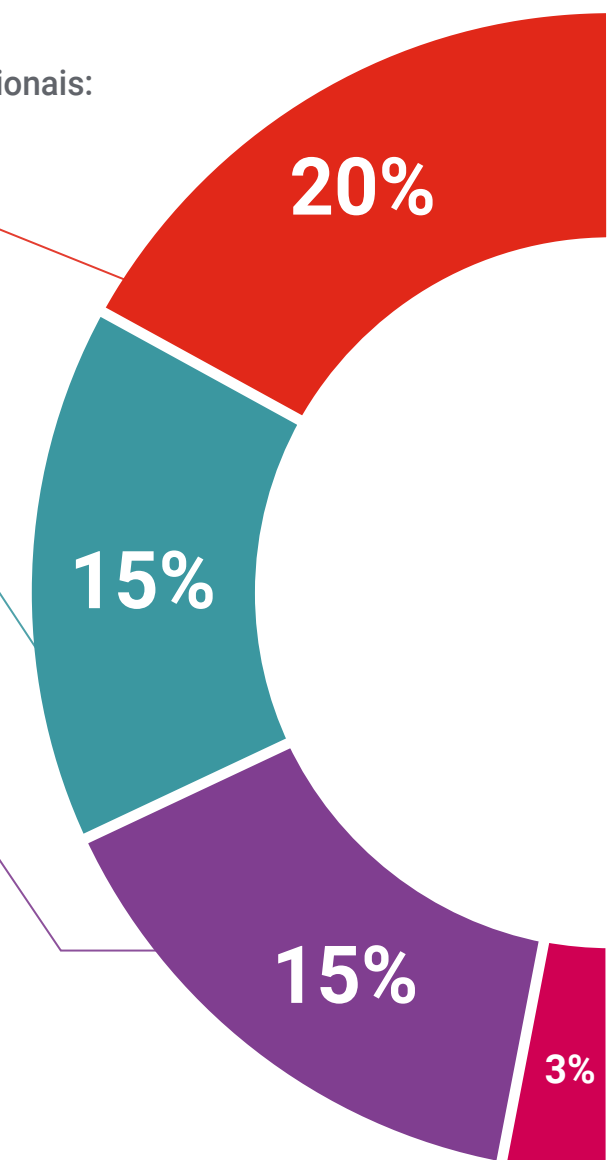
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

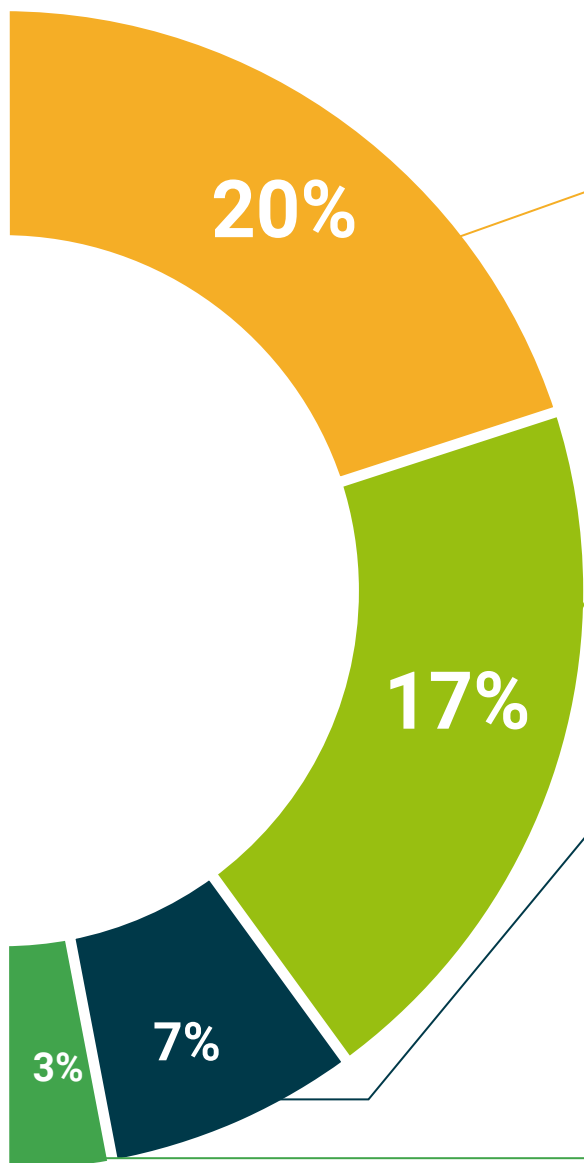
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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.





Estudos de casos elaborados e orientados por especialistas

A aprendizagem efetiva deve ser necessariamente contextual. Portanto, na TECH apresentaremos casos reais em que o especialista guiará o aluno através do desenvolvimento da atenção e da resolução de diferentes situações: uma forma clara e direta de alcançar o mais alto grau de compreensão.



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.



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.



Guias rápidos de ação

A TECH oferece o conteúdo mais relevante do curso em formato de fichas de trabalho ou guias rápidos de ação. Uma forma sintetizada, prática e eficaz de ajudar os alunos a progredirem na aprendizagem.



06

Certificado

O Curso de Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos 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 Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* do **curso** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Título: **Curso de Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos**

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.

salud futuro
confianza personas
educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente calidad
desarrollo web formación
aula virtual idiomas

tech universidade
tecnológica

Curso

Cata e Reconhecimento
de Defeitos em Vinhos

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

Curso

Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos