

Curso

Enotécnica e Estabilização de Vinhos





Curso

Enotécnica e Estabilização de 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/enotecnia-estabilizacao-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

Os microrganismos desempenham um papel fundamental na produção de vinho. Seu equilíbrio será responsável por obter um resultado ou outro, dependendo do interesse e do tipo de vinho desejado. Longe de pensar que as alterações produzidas por esses agentes na composição do vinho são sempre negativas, a transformação do suco de uva em vinho é um processo microbiológico em si, refletindo a dependência desses agentes. Entretanto, sua estabilização também oferecerá a possibilidade de produzir um produto de qualidade. Por esse motivo, na enologia, é essencial contar com especialistas em nutrição que tenham os critérios necessários para interpretar as consequências de sua presença em um determinado ponto do processo de vinificação. Em resposta a essa demanda, a TECH oferece um programa 100% online que proporciona um estudo aprofundado da clarificação e estabilização do vinho, com material didático e uma metodologia que se adapta às necessidades pessoais e profissionais do aluno.



“

Com este Curso, você dominará a estabilização microbiológica do vinho e sua influência na coloração do produto em apenas 6 semanas”

A composição química dos vinhos determina, em última análise, o aroma, o sabor e a cor do produto. Assim, o aparecimento de microrganismos nos estágios iniciais da vinificação é um aspecto muito delicado do processo, pois sua influência nas características do vinho pode ser irreversível. Por esse motivo, nos últimos anos, os estudos nessa área se concentraram em leveduras de fermentação alcoólica e bactérias maloláticas. Além disso, devido à forte concorrência no setor de vinhos, as empresas dependem de profissionais altamente qualificados que dominem o controle, a estabilização e a clarificação de diferentes tipos de vinhos.

Por esse motivo, a TECH oferece uma capacitação abrangente na análise microbiológica de vinhos tintos, brancos e rosés e na Enotecnia em geral. Dessa forma, o especialista registrado poderá investigar a filtração, a estabilização do bitartarato de potássio no vinho, bem como o tartarato de cálcio, os agentes corantes e a instabilidade que os metais podem causar. Um programa 100% online que tem como objetivo ensinar os alunos a dominar as instabilidades físico-químicas do produto vinho e garantir uma composição nutricional muito mais benéfica para o consumidor.

Os profissionais de Nutrição e outros profissionais interessados na estabilização do vinho terão, portanto, acesso a um ensino baseado em novas tecnologias e oferecido em um formato 100% online para alcançar todos os alunos, independentemente de sua localização geográfica, idioma ou disponibilidade. A TECH, em suma, oferece toda a flexibilidade possível aos alunos, que também poderão desfrutar deste Curso com um grupo de professores experientes em viticultura, que lhes fornecerão conhecimentos teóricos e práticos.

Este **Curso de Enotécnica e Estabilização de Vinhos** 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 aos especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos individuais de reflexão
- Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet



Matricule-se já para participar de um programa transcendente que se aprofunda nas condições vitivinícolas e enológicas que favorecem o desenvolvimento microbiano no produto final"

“

Você está cansado de programas tradicionais que não conseguem captar sua atenção e limitam seu aprendizado? Com a TECH, você terá à sua disposição um grupo de professores que lhe orientará nesta capacitação"

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, onde o profissional deverá tentar 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.

Com esta capacitação, você obterá todo o conhecimento necessário para dominar as instabilidades físico-químicas que podem ocorrer nos componentes do vinho.

Graças ao modo 100% online deste programa de Enotécnica e Estabilização de Vinhos, você terá liberdade para adaptar o ritmo de seus estudos.



02

Objetivos

O principal objetivo deste Curso de Enotécnica e Estabilização de Vinhos é apresentar aos profissionais de Nutrição e a outros profissionais interessados a estabilização e a clarificação de vinhos de diferentes variedades. Dessa forma, os alunos adquirirão conhecimentos em Enotécnica, incluindo a análise dos micro-organismos que podem se desenvolver no vinho e sua origem. Além disso, investigará métodos de limpeza de vinhos após a colagem: centrifuga, decanter e flotação, entre outros. Trata-se de um programa intensivo que visa aprimorar as habilidades dos alunos e colocá-las em prática.



“

Não espere mais, alcance seus objetivos em apenas 150 horas acadêmicas por meio deste Curso de Enotécnica e Estabilização de Vinhos"



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

- ♦ Identificar um problema organoléptico (gustativo, aromático ou visual) e corrigi-lo através dos diferentes tipos de clarificação
- ♦ Apresentar exemplos práticos e visuais que ajudem a identificar as diferentes instabilidades ou problemas que podem ocorrer em um vinho
- ♦ Determinar soluções para evitar problemas de instabilidade físico-química e microbiológica do vinho
- ♦ Evitar práticas inadequadas no uso de clarificantes
- ♦ Promover o conhecimento sobre os microrganismos que alteram o vinho e saber como evitar o seu desenvolvimento
- ♦ 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
- ♦ Conscientizar os alunos sobre a importância da estabilização para evitar problemas com o produto final ou a sua desvalorização no mercado
- ♦ Promover o interesse do aluno na utilização de produtos (clarificantes) ecológicos e não alergênicos Além disso, incentivar a escolha de métodos de estabilização que resultem em menor consumo de energia



Matricule-se agora neste Curso e desfrute de uma educação abrangente que oferece materiais teóricos e práticos para que você aprenda de forma dinâmica"

03

Direção do curso

Seguindo a linha de rigor acadêmico que rege a TECH, essa organização selecionou um grupo de professores especializados em Viticultura para desenvolver os conteúdos do programa e transmitir os conhecimentos teóricos e práticos do mesmo. Dessa forma, o especialista em nutrição e o restante dos alunos interessados que se inscreveram para o curso terão conhecimento teórico específico, mas também uma consultoria confiável sobre o desempenho real dos professores. Ao mesmo tempo, os alunos poderão entrar em contato com os especialistas por meio de um canal de comunicação direto, o Campus Virtual, por meio do qual poderão resolver todas as suas dúvidas em relação ao assunto.





“

Esta é sua oportunidade de aprender mais sobre a estabilização microbiológica do vinho, graças aos profissionais de maior prestígio dedicados à viticultura”

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. 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

Sr. Jorge Sáez Carretero

- ♦ Responsável de Viticultura na Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnico de Viticultura na Bodegas Fontana
- ♦ Gestor de Viticultura na GIVITI
- ♦ Formado 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

04

Estrutura e conteúdo

O programa de estudos deste Curso de Enotécnica e Estabilização de Vinhos foi elaborado por uma equipe de profissionais previamente escolhidos pela TECH, levando em conta seu plano de estudos e seu caráter humano. No conteúdo, os alunos encontrarão uma ampla variedade de conhecimentos sobre a colagem de vinhos tintos, brancos e rosés, entre outros tipos; a estabilização desse produto, a filtragem por adsorção ou outros métodos e uma seção específica dedicada à instabilidade causada por metais que o futuro enólogo nutricional terá de enfrentar. Tudo isso é facilitado pelo uso de ferramentas pedagógicas inovadoras, como o sistema *Relearning*, que dispensa os alunos de longas horas de memorização e permite que eles assimilem o conteúdo de forma simples.





“

Faça parte dos profissionais de destaque que estão na vanguarda da vinicultura e da comercialização de vinhos, graças a este Curso"

Módulo 1. Clarificação e Estabilização do Vinho

- 1.1. Clarificação de vinhos tintos
- 1.2. Clarificação de vinhos brancos e rosés
- 1.3. Filtragem de vinhos
- 1.4. Estabilização do bitartrato de potássio no vinho
- 1.5. Estabilização do tartrato de cálcio
- 1.6. Estabilização da matéria colorante em vinhos tintos
- 1.7. Instabilidade causada por metais
- 1.8. Estabilização microbiológica do vinho
- 1.9. Prevenção do crescimento e eliminação de bactérias
- 1.10. Prevenção do crescimento e eliminação de leveduras e fungos



A close-up, shallow depth-of-field photograph of several dark wooden wine barrels. The focus is on the circular openings (heads) of the barrels in the foreground, which are slightly out of focus. The background shows more barrels receding into the distance, creating a sense of a cellar or winery. The lighting is warm and directional, highlighting the texture of the wood.

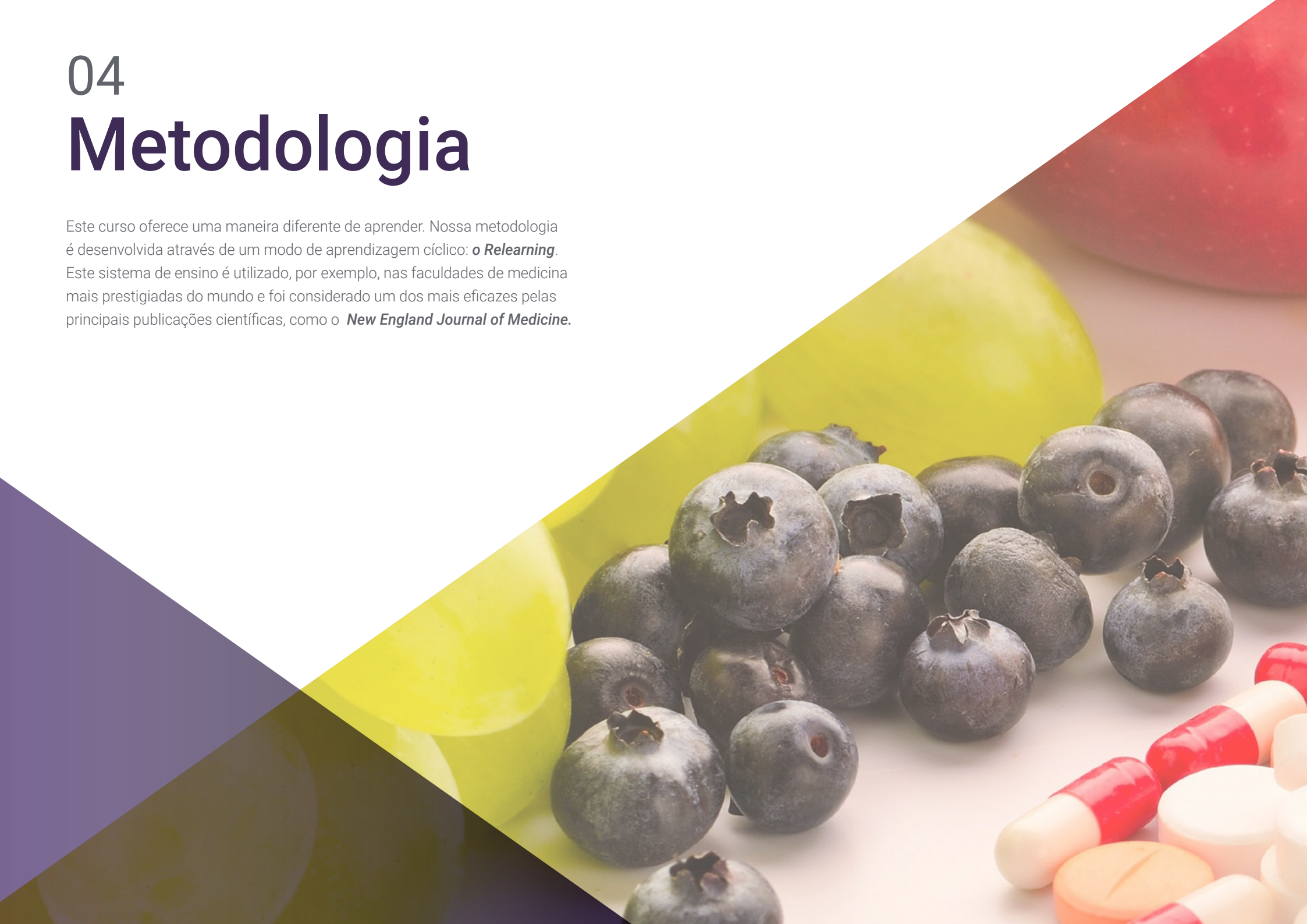
“

Você vai ficar para trás na capacitação específica em Enotecnia? Junte-se à TECH para mudar sua carreira e atualizar suas habilidades em relação ao valor nutricional do vinho"

04

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

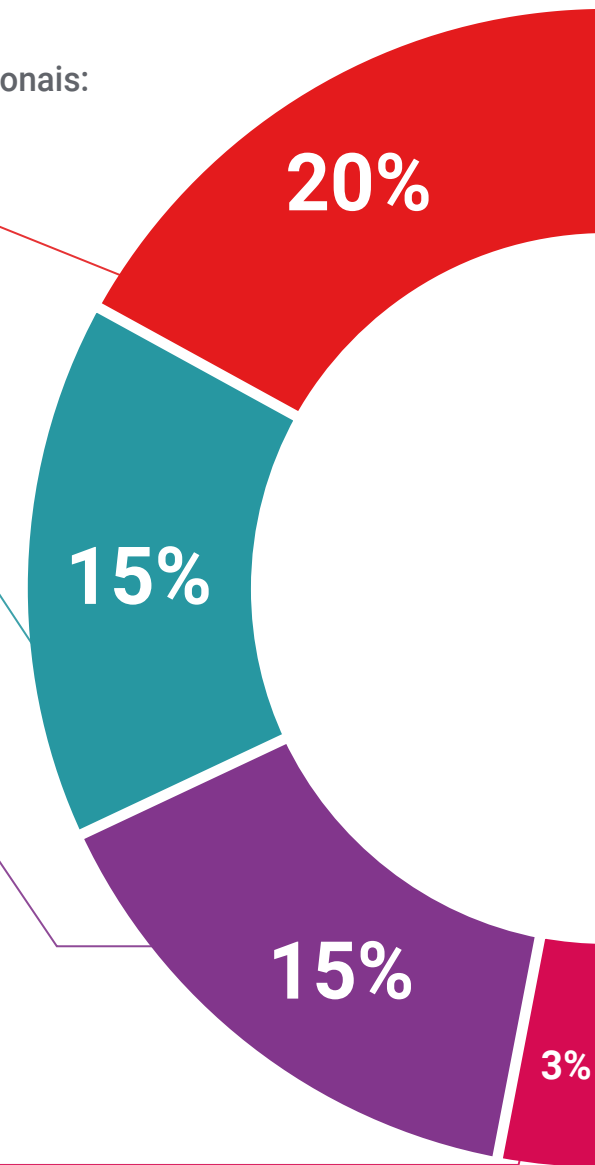
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

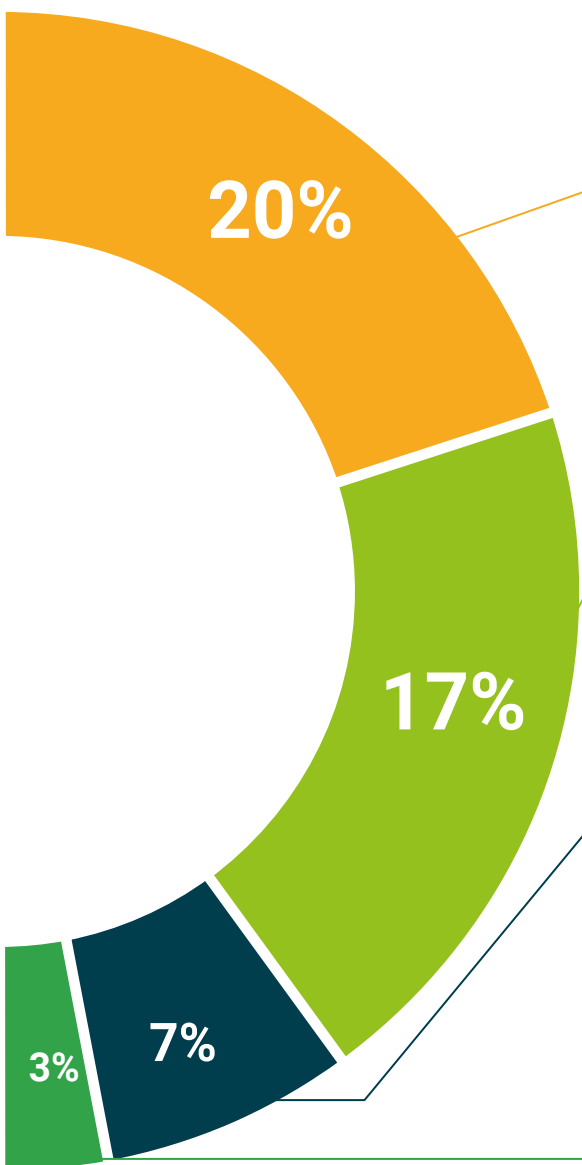
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 Enotécnica e Estabilização de Vinhos garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o 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 Enotécnica e Estabilização de Vinhos** conta com o conteúdo científico 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, atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de empregos, concursos públicos e avaliação de carreira profissional.

Título: **Curso de Enotécnica e Estabilização de 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.



Curso

Enotécnica e Estabilização
de Vinhos

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

Curso

Enotécnica e Estabilização de Vinhos