

Curso

Produção de Vinhos Brancos



## Curso

### Produção de Vinhos Brancos

- » 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/producao-vinhos-branco](http://www.techtute.com/br/nutricao/curso/producao-vinhos-branco)

# 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

O vinho branco está em alta, pois está ocupando o lugar central entre as variedades desse produto. Hoje em dia, ele não acompanha mais apenas peixes ou frutos do mar, mas se tornou parte de reuniões sociais, *snacks* e até mesmo *brunch*. Os especialistas nessa área com conhecimento atualizado da composição química do vinho estarão diretamente envolvidos em sua qualidade. Nessa linha, as empresas buscam a perfeição do produto final levando em conta seus benefícios para o consumidor, razão pela qual é necessário contar com nutricionistas especializados que saibam identificar a contribuição nutricional desse produto e promovê-lo. A TECH elaborou um programa 100% online que se aprofunda nos processos de produção de vinho branco para atualizar os conhecimentos e aperfeiçoar as habilidades dos profissionais que desejam ingressar nesse setor.



“

*Com este Curso, você dominará a vinificação de vinhos brancos e rosés e poderá se diferenciar de outros profissionais do setor com uma qualificação nutricional específica nesse produto”*

O tipo mais popular de vinho branco é o vinho seco, obtido por meio de fermentação ininterrupta. Seu consumo cresceu exponencialmente nos últimos anos, assim como o de vinhos rosés. Estudos demonstraram que este produto ajuda a prevenir doenças cardiovasculares, melhora a saúde pulmonar e previne o câncer e outras doenças degenerativas. Entre as propriedades nutricionais que proporcionam isso estão a vitamina A, o potássio e uma contribuição de cálcio e magnésio, além de diferentes minerais, como zinco e ferro. Cientes disso, as empresas têm especialistas em nutrição focados no controle de vinhos para melhorar o valor nutricional do produto.

Por esse motivo, a TECH criou uma capacitação destinada a profissionais de Nutrição e outros profissionais interessados no desenvolvimento de vinhos brancos, para que possam dominar a produção dessa variante de vinho. Ao cursar este programa, os alunos poderão estudar em profundidade as características diferenciadoras dos processos de vinificação de vinhos brancos e desenvolver o conhecimento de vinificação que lhes permitirá tomar as melhores decisões nas diferentes fases do vinho branco escolhido, entre outras habilidades.

A TECH alcança a qualificação perfeita de seus alunos graças ao apoio de uma equipe profissional de especialistas em viticultura com anos de experiência nesse campo. Além disso, as várias ferramentas pedagógicas aplicadas pela TECH tornam o Curso uma experiência enriquecedora e dinâmica. Um deles é o método de aprendizagem *Relearning*, que garante que os especialistas aprendam o conteúdo gradualmente, de modo que não precisem passar longas horas de memorização. Ao mesmo tempo, a Universidade facilita o estudo por meio de materiais audiovisuais em diferentes formatos e com conteúdo adicional que ajudará os alunos a atingir seus objetivos.

Este **Curso de Produção de Vinhos Brancos** 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 inovação em engenharia enológica e viticultura
- O conteúdo gráfico, esquemático e eminentemente prático do plano de estudos fornece informações científicas sobre as disciplinas que são essenciais para a prática profissional.
- 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



*Não espere mais, escolha uma capacitação que lhe permita combinar seu emprego atual com o desenvolvimento de suas habilidades como nutricionista especializado no setor de vinhos"*

“

*Você ainda não domina o processo de fermentação do vinho gelado? Aumente seu conhecimento a partir de uma abordagem nutricional para promover a satisfação do consumidor com este produto"*

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.

*No Campus Virtual, você poderá acessar inúmeras horas de material didático de alta qualidade e entrar em contato diretamente com os professores para solucionar suas dúvidas.*

*Analise a produção orgânica de vinhos brancos e rosés para aplicar critérios de qualidade ambientalmente responsáveis.*



# 02

# Objetivos

Este Curso de Produção de Vinhos Brancos tem como objetivo ampliar e atualizar os conhecimentos dos profissionais de Nutrição, entre outros profissionais interessados na área de vinhos. O objetivo deste programa é que os alunos dominem os valores nutricionais do vinho e os micro-organismos que proporcionam características específicas a cada tipo. Ao mesmo tempo, o programa investiga a recepção das uvas brancas, os parâmetros de amadurecimento, o processo de pré-fermentação e todos os principais procedimentos no desenvolvimento do produto. Dessa forma, o especialista adquirirá os conceitos necessários para acompanhar as tendências de consumo e atender às demandas do setor atual.







“

*Você está a apenas um passo de alcançar seu objetivo, obtenha todas as facilidades que a TECH lhe oferece estudando este Curso no modo 100% online”*



## 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

---

- Aprofundar as características diferenciadoras dos processos de vinificação de vinhos brancos
- Desenvolver o conhecimento de vinificação que permitirá a tomada das melhores decisões nos diferentes estágios do vinho branco escolhido
- Transferir respeitosamente a expressão de uma variedade ou terroir para o vinho
- Enfatizar a importância do cuidado com os vinhedos para a produção de vinhos
- Determinar os processos de limpeza para vinhos brancos
- Estabelecer as novas tendências na produção de vinhos brancos



*O cuidado com o vinhedo é fundamental para a elaboração correta do vinho. Inscreva-se agora neste Curso e descubra todas as ferramentas necessárias para aperfeiçoar sua prática"*

# 03

## Direção do curso

Em sua linha de rigor acadêmico, a TECH recorreu a especialistas especializados em viticultura que, além disso, têm anos de experiência no setor. Graças a essa equipe de professores, os alunos não terão apenas conhecimento teórico, mas também poderão adquirir dicas profissionais para o desenvolvimento de seus negócios. Além disso, os especialistas terão um meio de comunicação direto, o Campus Virtual, por meio do qual poderão resolver todas as suas dúvidas sobre o assunto.



“

*Você vai perder a chance de aprender com os melhores profissionais com anos de experiência no setor de viticultura? Aprenda com eles graças à TECH"*

## 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. Beatriz Arranz Núñez**

- ♦ Enóloga da Viñas del Jaro
- ♦ Assistente de Enologia em Viña Buena
- ♦ Enóloga da Bodega Familia A. De La Cal
- ♦ Assistente de Enologia na Viña Cancura
- ♦ Trabalhadora da adega na Vitalpe
- ♦ Enólogo no Instituto de Desenvolvimento Empresarial
- ♦ Enóloga e guia no Museu Provincial do Vinho de Valladolid
- ♦ Superintendente do Conselho Superior da D.O. Ribera del Duero
- ♦ Formada em Enologia pela Universidade de Valladolid

### **Sr. Daniel Carracedo Esguevillas**

- ♦ Enólogo adjunto do Viñas del Jaro
- ♦ Responsável pelo laboratório em Viñas del Jaro
- ♦ Assistente de enólogo na Vinícola e Vinhedos Cal Grau
- ♦ Formado em Enologia pela Universidade de Valladolid

# 04

## Estrutura e conteúdo

O programa de estudos deste Curso de Produção de Vinhos Brancos foi elaborado de acordo com as diretrizes da equipe de professores especialistas no setor de vinhos. Além disso, a TECH incorpora uma infinidade de facilidades acadêmicas, como o modo 100% online, para que os alunos possam aprender de forma simples e dinâmica. Além disso, o acompanhamento do programa pode ser adaptado pelo especialista de acordo com as necessidades pessoais e profissionais. Ao mesmo tempo, a TECH aplica o inovador sistema *Relearning*, que facilitará a assimilação do conteúdo programático, sem depender de longas horas de memorização, comuns em programas ortodoxos.







“

*Analise as estratégias utilizadas por especialistas nos processos de clarificação, estabilização e filtração de vinhos brancos e propor novas alternativas mais eficientes que proporcionem valor nutricional ao produto final”*

## Módulo 1. Vinificação de vinhos brancos e rosés

- 1.1. Variedades de uvas brancas e estilos de vinho
- 1.2. Parâmetros de amadurecimento de uvas brancas
- 1.3. Recepção de uvas brancas
- 1.4. Ações de pré-fermentação
- 1.5. Fermentação alcoólica de vinhos brancos
- 1.6. Controle de temperaturas
- 1.7. Outras fermentações e envelhecimento de vinhos brancos
- 1.8. Processos de clarificação, estabilização e filtragem para vinhos brancos
- 1.9. Engarrafamento
- 1.10. Fermentações especiais





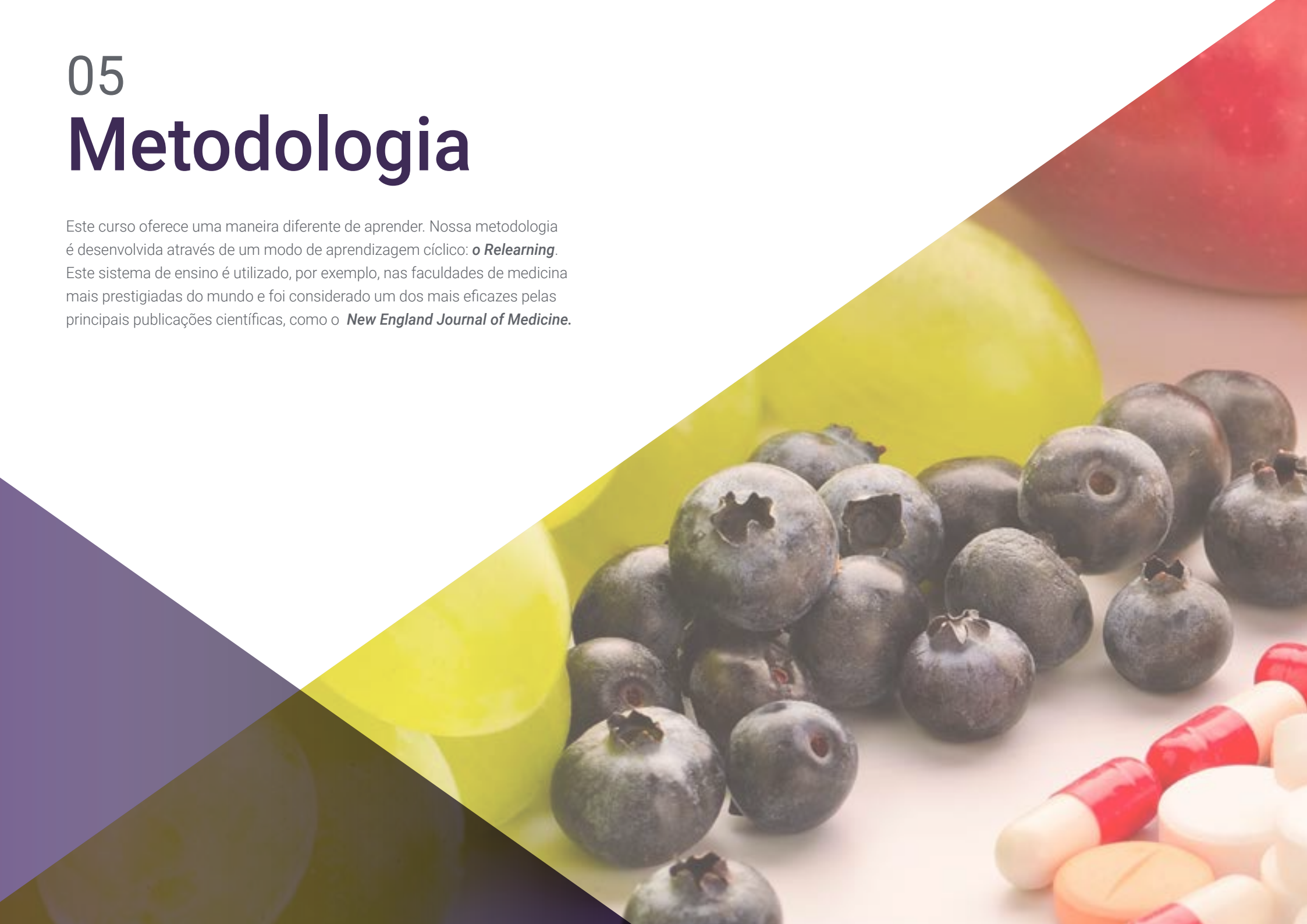
“

*Não perca mais tempo, obtenha agora uma capacitação completa em vinhos brancos e rosés graças a este programa que se adapta a você e às suas necessidades”*

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

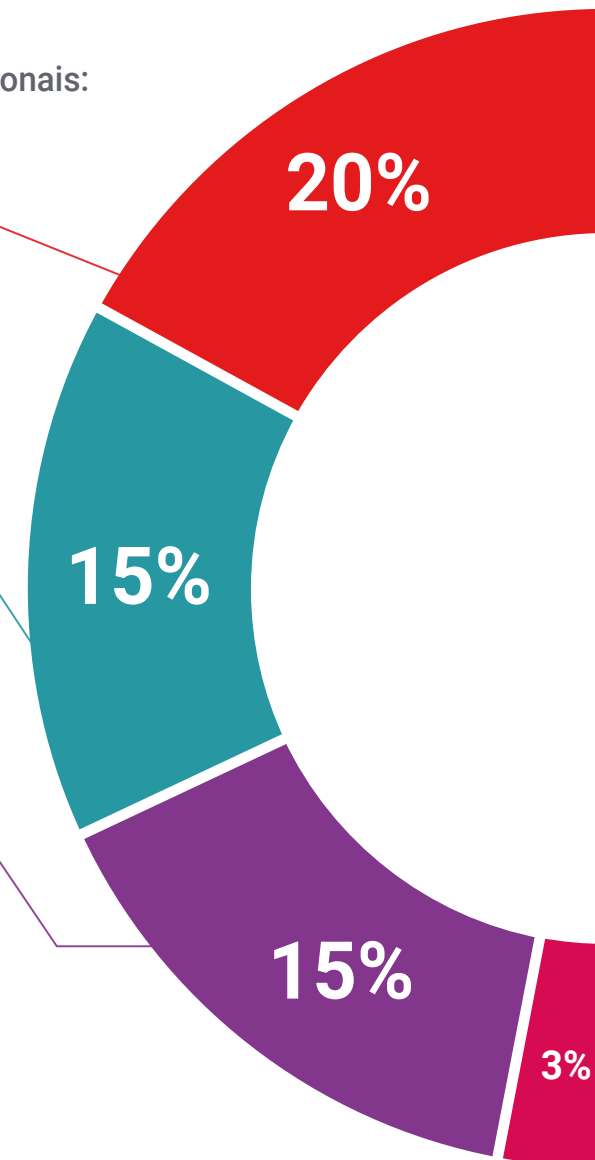
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

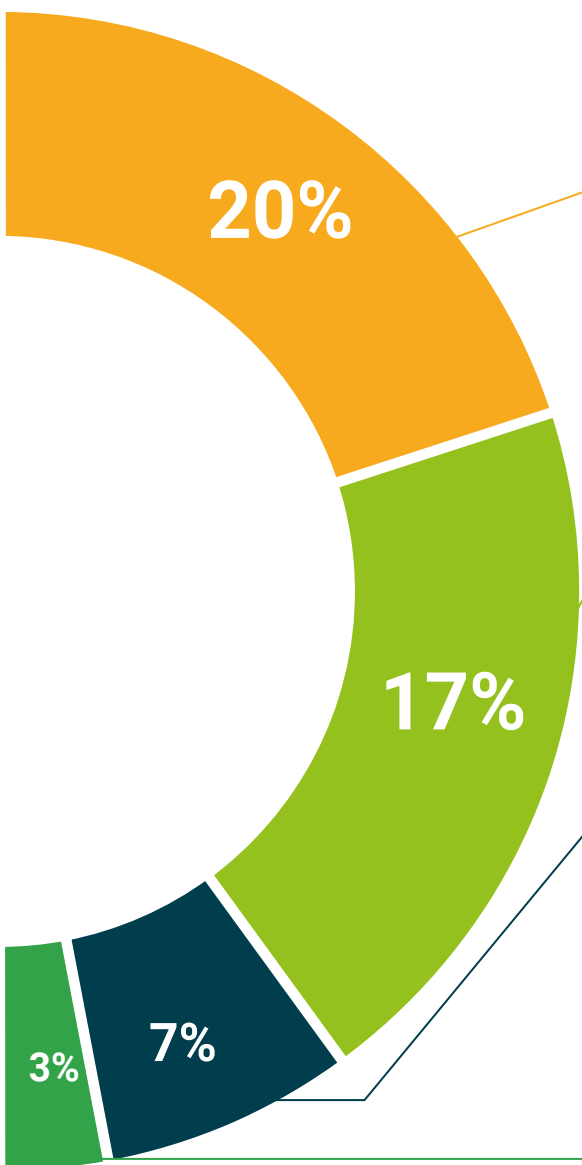
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



#### 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 Produção de Vinhos Brancos 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 Produção de Vinhos Brancos** 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 Produção de Vinhos Brancos**

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

Produção de Vinhos Brancos

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

**Curso**

Produção de Vinhos Brancos

