

Mestrado Próprio

Enologia





Mestrado Próprio

Enologia

- » Modalidade: online
- » Duração: 12 meses
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/mestrado-proprio/mestrado-proprio-enologia

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Competências

pág. 14

04

Direção do curso

pág. 18

05

Estrutura e conteúdo

pág. 22

06

Metodologia

pág. 34

07

Certificado

pág. 42

01

Apresentação

O consumo de vinho de forma moderada ajuda a proteger os indivíduos contra doenças coronarianas e derrames, devido ao seu rico conteúdo de polifenóis, como o resveratrol. Trata-se de um produto cuja origem natural o confere nutrientes, por isso o risco ocorre quando não são seguidos os protocolos que afetam o crescimento e a viabilidade de seu fruto. Por esse motivo, as empresas devem contar com profissionais de nutrição que conheçam os parâmetros de sua composição biológica e garantam o ciclo vegetativo da videira. Nessa linha de estudo, a TECH disponibiliza um programa 100% online com o máximo rigor acadêmico destinado a nutricionistas com interesse em novas técnicas de análise de vinhos.



“

Com este Mestrado Próprio, você dominará os protocolos específicos da vinificação e se aprofundará em suas complexidades em apenas 12 meses acadêmicos”

A crescente revolução tecnológica traz uma rapidez nos processos naturais que corrompe seu desenvolvimento tradicional. O setor vitivinícola é um dos setores que exige maior cuidado ao desenvolver seus produtos, pois desde a maceração e fermentação até o engarrafamento, são necessários protocolos rigorosos que devem levar em conta a microbiologia enológica. Os especialistas nesta área, que analisarão sua composição, são nutricionistas altamente qualificados com fundamentos na aplicação de novas técnicas otimizadas para o estudo de suas propriedades.

Por essa razão, a TECH desenvolveu um Mestrado Próprio que aborda os compostos da uva e do vinho, bem como as múltiplas técnicas analíticas que incluem a composição química do mosto, ácidos orgânicos, polifenóis e açúcares, entre outros muitos elementos constituintes. Um programa destinado a profissionais de Nutrição e outros especialistas que desejam aprofundar seus conhecimentos sobre os aromas e compostos voláteis do vinho, bem como sua estrutura e classificação de acordo com cada tipologia, sejam brancos, rosés ou tintos.

Além disso, a TECH elaborou este programa em um formato 100% online, permitindo ao profissional que trabalha e está comprometido com o aprendizado digital, combinar seus estudos com sua vida pessoal. A TECH também selecionou minuciosamente uma equipe de especialistas em Microbiologia, Viticultura e Enologia para desenvolver e ministrar os conteúdos deste Mestrado Próprio. Portanto, desde o primeiro módulo temático, o aluno desfrutará de materiais audiovisuais e complementares que convertem o programa em uma experiência única e enriquecedora, preparando-o para desempenhar suas funções de nutricionista no ambiente vinícola.

Este **Mestrado Próprio em Enologia** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Nutrição e Ciências Biológicas
- O conteúdo gráfico, esquemático e eminentemente prático oferece informações científicas e práticas sobre as disciplinas que são 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



Diferencie-se em um setor em expansão e junte-se ao que está definido para ser a solução tecnológica do futuro no desenvolvimento médico"



Participe da mudança na evolução tecnológica dos compostos de nitrogênio e aumente suas habilidades na geração de aminoácidos”

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.

Direcione sua carreira para a pesquisa nutricional de uvas no processo de vinificação.

Amplie seus conhecimentos sobre a conservação do valor nutricional das uvas, por meio de aplicações enológicas, como a cromatografia líquida.



02 Objetivos

A abordagem deste Mestrado Próprio em Enologia permitirá aos alunos adquirir as habilidades necessárias para atualizar seus conhecimentos no campo da vinicultura. Ao se aprofundar nos aspectos técnicos do vinho, o aluno aprenderá sobre todos os compostos presentes na matéria-prima e como eles interagem entre si, bem como sua evolução ao longo do processo de vinificação. Com essa trajetória, será possível desenvolver as habilidades necessárias em um campo agroalimentar que está em constante mudança e que atualmente, está desempenhando um importante papel nas economias emergentes.





“

O objetivo da TECH é ajudá-lo a cumprir suas metas, atualizando-o nos controles químicos, físicos, microbiológicos e sensoriais da produção de vinho”



Objetivos gerais

- ♦ Apresentar uma grande variedade de conhecimentos sobre vitivinícolas
- ♦ Apresentar ao aluno a importância da viticultura na elaboração de grandes vinhos
- ♦ Incentivar a necessidade de proteção do meio ambiente através da sustentabilidade
- ♦ Fundamentar a importância enológica desses compostos tanto nas etapas de vinificação quanto no produto final
- ♦ Examinar os microorganismos associados ao processo de vinificação, seus requisitos nutricionais, as propriedades benéficas ou prejudiciais que podem contribuir para o vinho
- ♦ Fornecer conhecimentos para a elaboração de vinhos brancos
- ♦ Determinar a ampla gama de possibilidades existentes de forma a permitir a escolha dos processos mais adequados a um terroir, uma variedade de uva e um estilo de vinho específico
- ♦ Desenvolver ao máximo a enologia mais avançada para que o aluno possa elaborar vinhos brancos de máxima qualidade
- ♦ Tornar o aluno um especialista na elaboração de vinhos tintos
- ♦ Determinar as variedades utilizadas ou com potencial na vinificação de espumantes
- ♦ Examinar os elementos vitivinícolas que influenciam na elaboração
- ♦ Gerar conhecimento especializado sobre a Expedição: Preparação dos vinhos para consumo
- ♦ Estabelecer a importância da elaboração para este grupo de grandes vinhos
- ♦ Fundamentar a necessidade de proteção desses tesouros patrimoniais como parte de nossa cultura
- ♦ Ampliar os conhecimentos sobre a clarificação e eliminação dos diferentes componentes que possam depreciar o vinho
- ♦ Ampliar os conhecimentos sobre a fabricação de um barril
- ♦ Apresentar a importância de torrar um barril
- ♦ Aprofundar na análise sensorial do vinho Aspectos a serem avaliados e como realizar isso
- ♦ Identificar as alterações organolépticas do vinho





Objetivos específicos

Módulo 1. Viticultura

- ♦ Ampliar os conhecimentos sobre o manejo das explorações vitícolas
- ♦ Desenvolver os conhecimentos sobre o terroir como um elemento fundamental na expressividade dos vinhos
- ♦ Abordar de maneira respeitosa as condições de saúde da videira
- ♦ Transmitir a importância dos cuidados sanitários com a videira
- ♦ Evitar práticas inadequadas manejo do cultivo
- ♦ Promover o interesse do aluno na utilização de produtos ecológicos
- ♦ Administrar corretamente os custos e as receitas em um vinhedo

Módulo 2. Compostos da Uva e do Vinho. Técnicas analíticas

- ♦ 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 da uva em vinho, dependendo do tipo de produto a ser elaborado
- ♦ Ser capaz de utilizar os conhecimentos adquiridos sobre a composição da uva e do vinho, e sua evolução, para tomar 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 elaboração e produtos finais
- ♦ Descobrir novas possibilidades analíticas para compreender em profundidade a composição química da uva e do vinho

Módulo 3. Microbiologia Enológica

- ♦ Adquirir um conhecimento abrangente de microbiologia enológica
- ♦ Analisar os defeitos do vinho e atribuí-los corretamente a cada grupo microbiano
- ♦ Fundamentar o conceito de estabilidade microbiológica e estar ciente dos problemas associados aos diferentes tipos de vinho e às variações que podem ocorrer durante a vinificação
- ♦ Examinar o mecanismo de ação dos compostos antimicrobianos e como controlar os microorganismos indesejados
- ♦ Desenvolver boas práticas na adega para limpeza e desinfecção
- ♦ Estabelecer métodos de contagem de microorganismos e identificação microscópica de cada grupo microbiano

Módulo 4. Vinificação do Vinho Branco e Rosé

- ♦ Aprofundar-se nas características distintivas dos processos de vinificação de vinhos brancos
- ♦ Desenvolver os conhecimentos de elaboração que permitam tomar as melhores decisões nas diferentes fases do vinho branco escolhido
- ♦ Transmitir de forma respeitosa a expressão de uma variedade ou terroir no vinho
- ♦ Enfatizar a importância do cuidado do vinhedo na elaboração do vinho
- ♦ Determinar os processos de limpeza de vinhos brancos
- ♦ Estabelecer as novas tendências na elaboração de vinhos brancos

Módulo 5. Vinificação de Vinhos Tintos

- ♦ Ampliar os conhecimentos sobre as peculiaridades das diferentes variedades de uvas tintas
- ♦ Desenvolver habilidades no manejo de uma vinícola dedicada à elaboração de vinhos tintos
- ♦ Aprofundar-se nos processos biológicos envolvidos na fermentação de vinhos tintos
- ♦ Analisar criteriosamente cada etapa da elaboração
- ♦ Evitar práticas inadequadas na área da enologia
- ♦ Desenvolver de forma detalhada a importância do envelhecimento em barris de carvalho
- ♦ Administrar de forma correta o uso de produtos da indústria enológica

Módulo 6. Vinificação de Vinhos Espumantes

- ♦ Projetar conceitualmente, tecnicamente e sensorialmente a elaboração de vinhos espumantes, desde a seleção de variedades até o engarrafamento final
- ♦ Diferenciar variedades com a potencialidade na elaboração de espumantes
- ♦ Avaliar o impacto qualitativo do vinhedo em relação ao vinho
- ♦ Examinar a diversidade de técnicas e os tipos de vinho resultantes
- ♦ Desenvolver conhecimentos técnicos na elaboração que permitam tomar as melhores decisões nas diferentes fases do espumante
- ♦ Apreciar as máximas possibilidades qualitativas das diferentes técnicas
- ♦ Conhecer os processos tecnológicos
- ♦ Explorar as novas tendências em vinhos espumantes

Módulo 7. Vinificação de Vinhos Licorosos, Vinhos Doces Naturais, Vinhos de Podridão Nobre e Vinhos de Veu

- ♦ Ampliar os conhecimentos sobre a categoria de Vinhos Especiais
- ♦ Identificar cada uma das tipologias e a classificação dos vinhos que a compõem
- ♦ Transmitir uma parte da nossa cultura e patrimônio que tornam esses vinhos únicos e irrepetíveis, associados a um clima, solos, variedades de uva e técnicas de produção que têm personalidade própria
- ♦ Apresentar cada um dos diferentes vinhos e sua região de origem
- ♦ Estimular o interesse do aluno em identificar cada vinho distinto
- ♦ Demonstrar que o conhecimento profundo, neste caso, dos Vinhos Especiais, nos leva a estabelecer uma conexão cultural e patrimonial
- ♦ Despertar um interesse suficiente pelos vinhos de produções especiais

Módulo 8. Clarificação e Estabilização do Vinho

- ♦ 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

Módulo 9. Importância do Barril de Carvalho no Envelhecimento de Vinhos

- ♦ Identificar e compreender as diferentes etapas da fabricação de um barril
- ♦ Destaque os elementos de diferenciação entre os distintos fabricantes
- ♦ Ter consciência que o barril não é apenas uma contribuição aromática, mas também um elemento de estabilização dos vinhos
- ♦ Analisar a composição do carvalho
- ♦ Determinar a diferença entre o carvalho francês, americano e do leste europeu
- ♦ Analisar os fenômenos de interação entre o barril de carvalho e o vinho
- ♦ Identificar a importância dos elagitaninos
- ♦ Compreender o conceito de grão

Módulo 10. Análise Sensorial e Alterações Organolépticas de Vinhos

- ♦ 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

Competências

A estrutura deste Mestrado Próprio foi distribuída de tal forma que, após estudá-lo, o aluno será capaz de dominar as matérias-primas do vinho e analisá-las com métodos inovadores que provaram ser os mais eficazes no cenário científico. A TECH certifica a assimilação desse conhecimento com uma equipe de profissionais que oferecerá ao especialista um aprendizado adequado para se destacar no mercado de trabalho. Desta forma, o profissional poderá realizar controles analíticos químicos, físicos, microbiológicos e sensoriais em cada etapa do processo de vinificação.



“

Com a TECH, você adquirirá habilidades que permitirão examinar os fundamentos da química geral, inorgânica e orgânica e suas aplicações no processo de vinificação”



Competências gerais

- ♦ Determinar os Compostos da Uva e do Vinho
- ♦ Estabelecer as técnicas analíticas utilizadas em enologia para conhecer a composição da uva e do vinho
- ♦ Entender que o vinho é um ecossistema dinâmico onde convivem diferentes tipos de microorganismos, todas as mudanças ocorridas no processo determinam a predominância de um grupo ou outro
- ♦ Analisar os riscos associados à contaminação pelos diferentes grupos de microorganismos
- ♦ Estabelecer os pontos críticos de controle durante as fermentações, maturação e envelhecimento de vinhos tintos
- ♦ Valorizar a importância da enologia como parâmetro fundamental da qualidade
- ♦ Desenvolver as possibilidades de maturação e envelhecimento A mistura final ou blend
- ♦ Compilar as últimas inovações no campo da elaboração e comercialização de espumantes
- ♦ Identificar e quantificar as instabilidades de um vinho
- ♦ Determinar como corrigir as instabilidades, com o objetivo de evitar defeitos e precipitados no vinho final
- ♦ Examinar o interesse do envelhecimento dos vinhos em barril
- ♦ Analisar a origem das alterações sensoriais, bem como seus métodos de correção e prevenção





Competências específicas

- ♦ Examinar a sucessão de microrganismos durante o processo de vinificação, identificar os microrganismos dominantes nas diferentes etapas da vinificação
- ♦ Analisar o Processamento da uva até a garrafa durante o processo de elaboração
- ♦ Estabelecer as Técnicas de vinificação: tradicional, ancestral, charmat-autoclave e outras metodologias utilizadas
- ♦ Abordar os elementos adicionais de garrafas, cápsulas, rolhas e maquinaria específica
- ♦ Estabelecer os elementos básicos na degustação de espumantes
- ♦ Determinar as diferentes tipologias da categoria de Vinhos Especiais. Vinhos Licorosos
- ♦ Determinar o impacto da secagem da madeira na fabricação de um barril



Destaque-se em seu ambiente profissional, dominando todas as propriedades da uva e do vinho para que possa intervir em seu processo de elaboração, atuando sob a deontologia nutricional”

04

Direção do curso

A TECH reuniu uma equipe de profissionais capacitados na área de vinhos e com ampla experiência. Os docentes, que estão profissionalmente engajados no campo das videiras, endossam o conteúdo deste programa, baseando-se em seu conhecimento confiável adquirido em seu próprio campo de atuação. Trata-se de uma trajetória educacional 100% online, que permitirá ao aluno acompanhá-la de qualquer lugar e a qualquer momento, bastando um dispositivo eletrônico e uma conexão com a internet. Desta forma, a TECH possibilita ao aluno ampliar seus conhecimentos técnicos com facilidades e desfrutar de um aprendizado acompanhado por especialistas em laboratórios físico-químicos e microbiológicos.





“

Aproveite para contar com o apoio de uma equipe profissional com a qual você poderá esclarecer todas as suas dúvidas sobre este tema por meio de um canal de comunicação direto”

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 Agrárias 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. 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 Prodereg
- ♦ Formada em Enologia e Engenharia das Indústrias Agrárias e Alimentares pela Universidade de Valladolid
- ♦ Formada em Liderança e Trabalho em Equipe pela Escola Técnica Superior de Engenharia Agrícola de Palencia.

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

Sr. Jorge Sáez Carretero

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

05

Estrutura e conteúdo

Os conteúdos deste programa foram detalhadamente elaborados por uma equipe de profissionais que aplicaram seus conhecimentos fundamentados em viticultura. Graças a essa contribuição, o aluno compreenderá de forma simples e pedagógica a matéria, que abrange desde a preparação da plantação no solo até a análise sensorial e as alterações organolépticas dos vinhos. Para isso, a TECH utiliza a inovadora metodologia *Relearning*, que oferece garantias de estudo ao permitir uma assimilação gradual dos conteúdos através de material teórico-prático.





“

Um programa que visa ajudá-lo na compreensão da composição química das uvas, do mosto e do vinho e a discernir qual processo de produção é o mais adequado para a vinificação, dependendo do produto final”

Módulo 1. Viticultura

- 1.1. Preparação do plantio
- 1.2. Escolha correta dos padrões de videiras
- 1.3. A poda
- 1.4. Manutenção do solo
- 1.5. Controle racional de pragas e doenças
- 1.6. Manejo da irrigação
- 1.7. Operações poda verde
- 1.8. Maturação e colheita
- 1.9. Noções de fisiologia da videira
- 1.10. Regiões vitivinícolas do mundo

Módulo 2. Compostos da Uva e do Vinho. Técnicas analíticas

- 2.1. Componentes da uva e sua distribuição no cacho
- 2.2. Composição química do mosto e do vinho
- 2.3. Os ácidos orgânicos
- 2.4. Os polifenóis
- 2.5. Os açúcares
- 2.6. Os compostos nitrogenados
- 2.7. Aromas e outros compostos voláteis
- 2.8. As enzimas
- 2.9. Análise enológica clássica
- 2.10. Análise enológica avançada

Módulo 3. Microbiologia Enológica

- 3.1. Leveduras
- 3.2. Bactérias ácido-lácticas
- 3.3. Bactérias acéticas
- 3.4. Fungos e outros microorganismos
- 3.5. Ecologia microbiana durante a vinificação
- 3.6. Importância da fermentação malolática (FML)
- 3.7. Alterações do vinho
- 3.8. Controle do crescimento de microorganismos
- 3.9. Limpeza e desinfecção biológica na adega
- 3.10. Análises microbiológicas do vinho





Módulo 4. Vinificação do Vinho Branco e Rosé

- 4.1. Variedades de uva branca e estilos de vinhos
- 4.2. Parâmetros de maturação da uva branca
- 4.3. Recebimento da uva branca
- 4.4. Medidas de pré-fermentação
- 4.5. Fermentação alcoólica de vinhos brancos
- 4.6. Controle de temperaturas
- 4.7. Outras fermentações e maturação de vinhos brancos
- 4.8. Processos de clarificação, estabilização e filtração de vinhos brancos
- 4.9. Engarrafamento
- 4.10. Fermentações especiais

Módulo 5. Vinificação de Vinhos Tintos

- 5.1. Variedades de uvas tintas
- 5.2. Parâmetros de maturação de uvas tintas
- 5.3. Recepção de uvas tintas
- 5.4. Fermentação alcoólica de vinhos tintos
- 5.5. Fim da fermentação alcoólica
- 5.6. Fermentação malolática
- 5.7. Envelhecimento de vinhos tintos
- 5.8. Engarrafamento de vinhos tintos
- 5.9. Processos de envelhecimento em garrafa
- 5.10. Fermentações especiais

Módulo 6. Vinificação de Vinhos Espumantes

- 6.1. Os vinhos espumantes: definição, tipologia e regulamentação
- 6.2. Variedades, maturação e colheita
- 6.3. Recepção, prensagem e elaboração do vinho base
- 6.4. Métodos de produção e as bolhas
- 6.5. Método tradicional
- 6.6. Método Charmat, gran bass ou autoclave
- 6.7. Fermentações ancestrais
- 6.8. Gaseificação de vinhos
- 6.9. Regiões produtoras ao redor do mundo e métodos de produção
- 6.10. Expedição e degustação

Módulo 7. Vinificação de Vinhos Licorosos, Vinhos Doces Naturais, Vinhos de Podridão Nobre e Vinhos de Veu

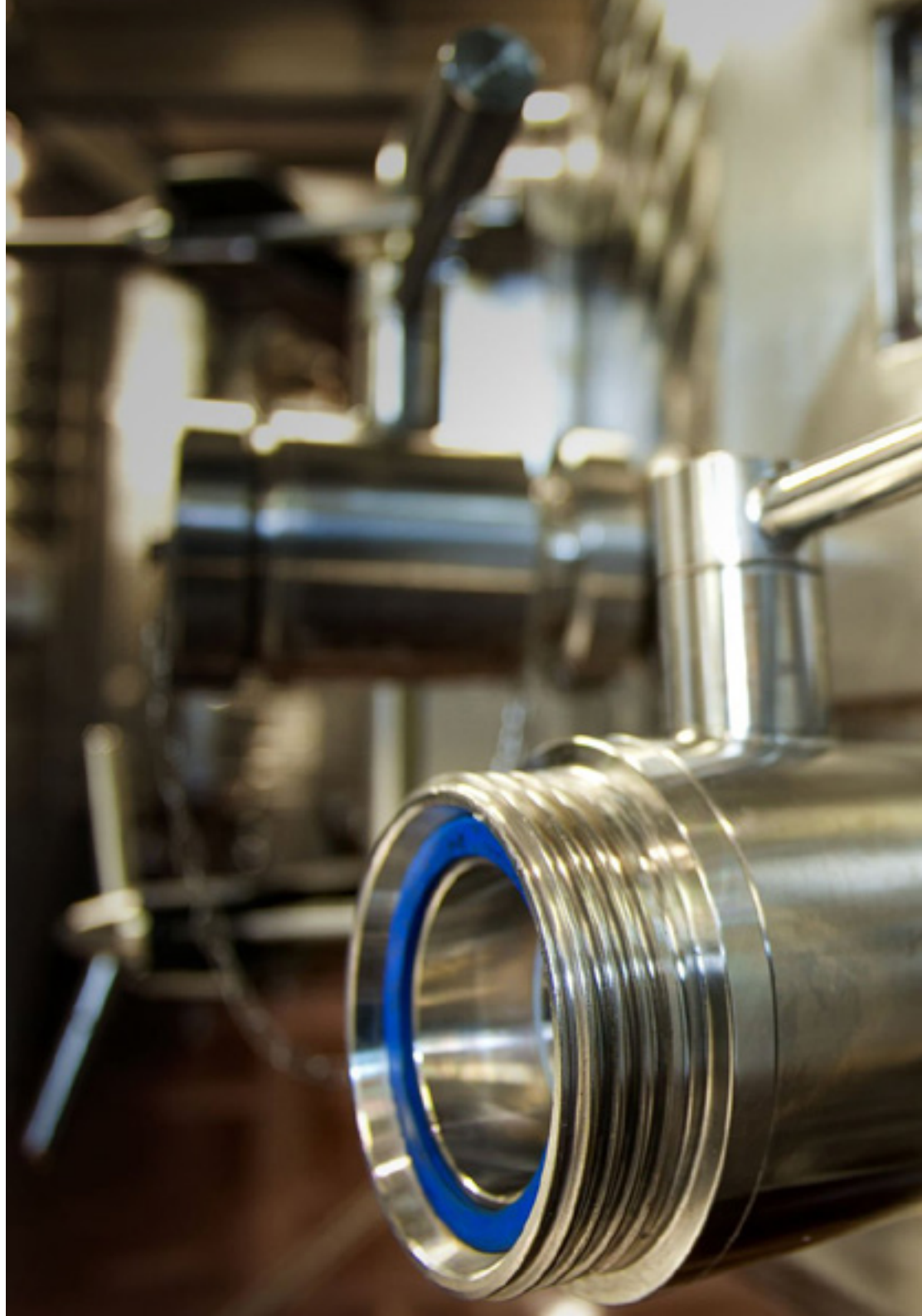
- 7.1. Vinhos licorosos: Classificação, variedades e áreas de produção
- 7.2. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos generosos. parâmetros de maturação das uvas
- 7.3. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos generosos, processos de elaboração: a adição de aguardente
- 7.4. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos generosos. processos de elaboração: o envelhecimento
- 7.5. Vinhos de véu: variedades e regiões de produção
- 7.6. Vinhos doces naturais: variedades e áreas de produção
- 7.7. Vinhos doces naturais: parâmetros de maturação das uvas
- 7.8. Vinhos doces naturais: processos de elaboração
- 7.9. Outros vinhos doces: vinhos naturalmente doces. Podridão nobre
- 7.10. Outros vinhos doces: vinhos naturalmente doces: vinhos de colheita tardia

Módulo 8. Clarificação e Estabilização do Vinho

- 8.1. Clarificação de vinhos tintos
- 8.2. Clarificação de vinhos brancos e rosés
- 8.3. Filtragem de vinhos
- 8.4. Estabilização do bitartrato de potássio no vinho
- 8.5. Estabilização do tartrato de cálcio
- 8.6. Estabilização da matéria colorante em vinhos tintos
- 8.7. Instabilidade causada por metais
- 8.8. Estabilização microbiológica do vinho
- 8.9. Prevenção do crescimento e eliminação de bactérias
- 8.10. Prevenção do crescimento e eliminação de leveduras e fungos

Módulo 9. Importância do Barril de Carvalho no Envelhecimento de Vinhos

- 9.1. Importância do carvalho na fabricação de barris
- 9.2. O carvalho
- 9.3. Seleção da madeira
- 9.4. Secagem e maturação da madeira
- 9.5. Fabricação de barris
- 9.6. Contribuições aromáticas do barril de carvalho
- 9.7. Taninos do carvalho
- 9.8. O barril, um recipiente impermeável e poroso
- 9.9. O bom uso do barril de carvalho
- 9.10. A segunda vida do barril de carvalho



Módulo 10. Análise Sensorial e Alterações Organolépticas de Vinhos

- 10.1. Composição química do vinho. repercussão organoléptica
- 10.2. Procedimento da análise sensorial do vinho
- 10.3. Alterações na fase visual do vinho
- 10.4. Alterações organolépticas devidas à uva
- 10.5. Alterações devidas aos compostos sulfurados do vinho e sua redução
- 10.6. Alterações oxidativas do vinho
- 10.7. Alterações devidas a leveduras
- 10.8. Alterações do vinho relacionadas a fungos e compostos voláteis específicos
- 10.9. Alterações do vinho devido a bactérias lácticas
- 10.10. Alterações devido a bactérias acéticas

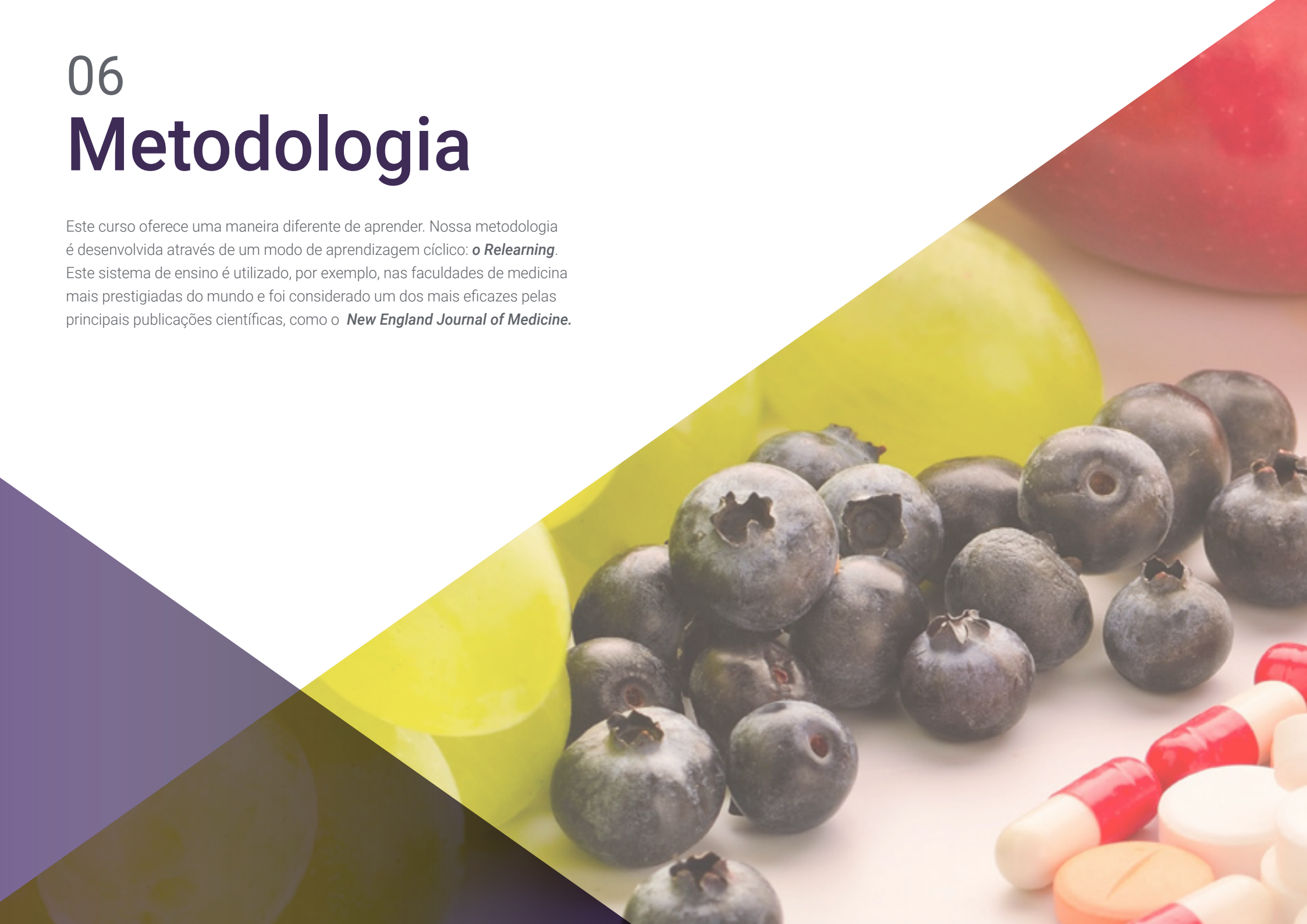
“

Um programa para especialistas como você, que buscam destacar a importância enológica dos compostos em todas as etapas da vinificação”

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”

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

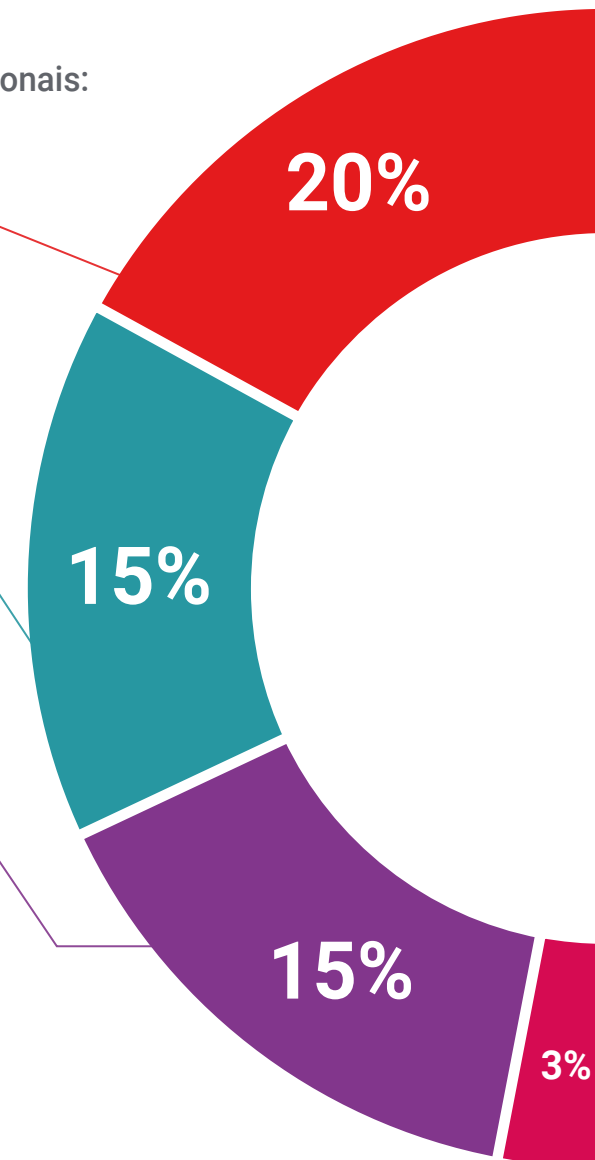
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

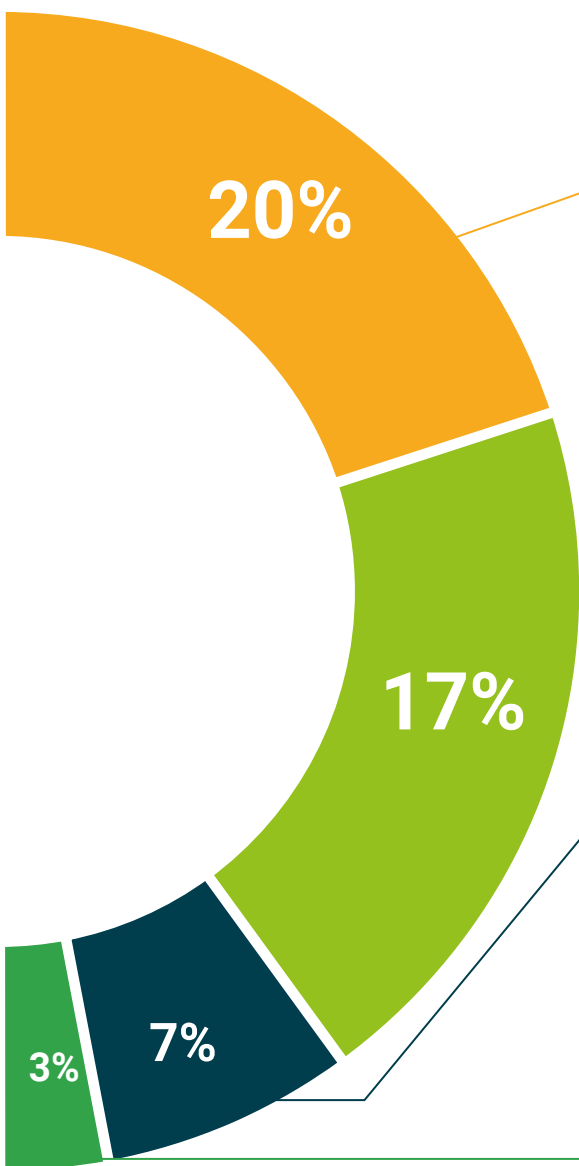
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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.



07

Certificado

O Mestrado Próprio em Enologia garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o acesso a um título de Mestrado Próprio emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

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

Este **Mestrado Próprio em Enologia** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

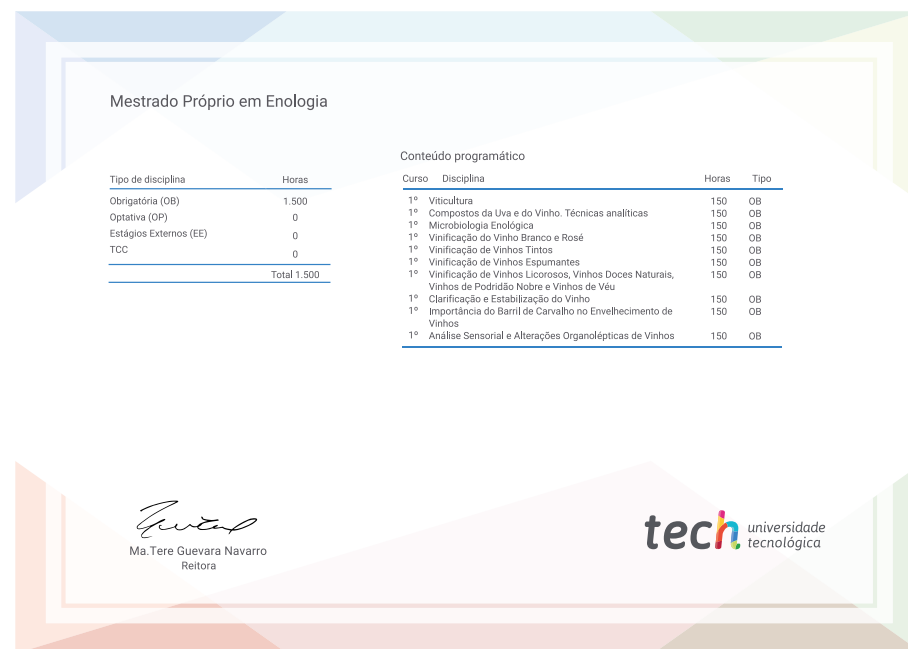
Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* correspondente ao título de **Mestrado Próprio** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Título: **Mestrado Próprio em Enologia**

Modalidade: **online**

Duração: **12 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.

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

tech universidade
tecnológica

Mestrado Próprio

Enologia

- » Modalidade: online
- » Duração: 12 meses
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Créditos: 60 ECTS
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Mestrado Próprio

Enologia

