

Programa Avançado

Viticultura





Programa Avançado Viticultura

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

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/programa-avancado/programa-avancado-viticultura

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 16

04

Estrutura e conteúdo

pág. 22

05

Metodologia

pág. 30

06

Certificado

pág. 38

01

Apresentação

Na tentativa de preservar os cultivos que fazem parte da cultura mundial e desempenham um papel fundamental na economia global, as empresas públicas e privadas estão exigindo agrônomos que saibam como fornecer soluções para as novas mudanças no ambiente das videiras. Em resposta a essa necessidade, a TECH desenvolveu uma capacitação 100% online voltada para profissionais interessados na busca de alternativas que permitam a adaptação de novas variedades de uvas e técnicas que promovam a produção em larga escala em espaços menores e que possibilitem lidar com a escassez de solo. Tudo isso, por meio de um programa acadêmico que permite que os alunos combinem sua vida pessoal e profissional com um estudo exaustivo de 6 meses de duração.





“

Com este Programa Avançado, você dominará os compostos da uva e do vinho para poder identificar falhas no processo de vinificação e criar novas opções sustentáveis em sua própria empresa”

O vinho é um produto pelo qual o mundo é apaixonado. Entretanto, a produção lenta e a escassez de recursos naturais estão prejudicando os avanços neste setor. Trata-se de um setor muito poderoso do ponto de vista econômico, de modo que as organizações já estão procurando alternativas às plantações tradicionais para maximizar os lucros com menos impacto sobre o meio ambiente. Dominar os processos de vinificação e as novas tecnologias que acompanharão a produção nos próximos anos são algumas das habilidades a serem adquiridas pelos profissionais do vinho.

A adaptação das uvas a ambientes mais secos, em particular, pode ocorrer naturalmente. No entanto, existem ferramentas tecnológicas que já provaram ser fundamentais nesse sentido. Uma delas é o *AgroMapping*, essa tecnologia já está sendo aplicada por muitas empresas e permite que elas interpretem, por meio de drones, os mapas de culturas e detectem, por sua vez, as necessidades de fertilizantes, poda ou irrigação. Além disso, a IA é fundamental para essa revolução científica, pois levou a pesquisas como o projeto de colaboração ERDF-CDTI. Um estudo que demonstrou a combinação de dados com informações cadastrais e climatológicas para o monitoramento de culturas em explorações agrícolas em tempo real.

Esses são apenas alguns dos desenvolvimentos que os engenheiros agrícolas precisam acompanhar para estarem na vanguarda desse setor. Por esse motivo, a TECH desenvolveu uma qualificação exaustiva de 6 meses, que aprofunda o estado das regiões vinícolas do mundo; os processos de vinificação, seus componentes desde a fase agrícola, bem como as variedades do próprio produto, vinhos brancos, vinhos rosés, vinhos tintos e o processo de vinificação. Tudo isso, por meio de um modo 100% online que oferece aos alunos as facilidades e a flexibilidade de acompanhar o Programa Avançado de qualquer lugar e a qualquer momento, tendo apenas um dispositivo eletrônico e uma conexão com a Internet.

Este **Programa Avançado de Viticultura** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

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



Matricule-se agora em um programa que não apenas lhe ensinará a entender as variedades de uvas e os estilos de vinho, mas também o transformará em um profissional multidisciplinar capaz de fornecer soluções agrícolas"

“

Graças ao conhecimento que a TECH lhe proporcionará, você aprenderá sobre a situação ambiental dos territórios vinícolas em todo o mundo e lidará com informações comparativas"

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.

O monitoramento de explorações agrícolas já é uma realidade, você quer participar da mudança tecnológica? Consiga todo o conhecimento necessário para isso com a TECH.

Você ainda não conhece os principais fatos sobre a tecnologia de fermentação? Junte-se a este Programa Avançado para prever os possíveis fatores de risco do vinho.



02

Objetivos

O objetivo deste Programa Avançado de Viticultura é oferecer uma capacitação intensiva para alunos em Engenharia e outros profissionais interessados na videira, a fim de ampliar suas habilidades no cenário agrícola e nos processos de vinificação. Para criar um processo de aprendizagem eficaz, a TECH desenvolveu um conteúdo didático que aproximará o especialista do conhecimento na gestão de fazendas vinícolas. Graças ao conteúdo audiovisual e à possibilidade de fazer o download do guia de referência, os alunos terão todas as ferramentas à disposição para estudar este programa avançado com sucesso garantido. Dessa forma, o programa capacitará os alunos a trabalhar no setor agroalimentar e a operar com segurança nesse campo.



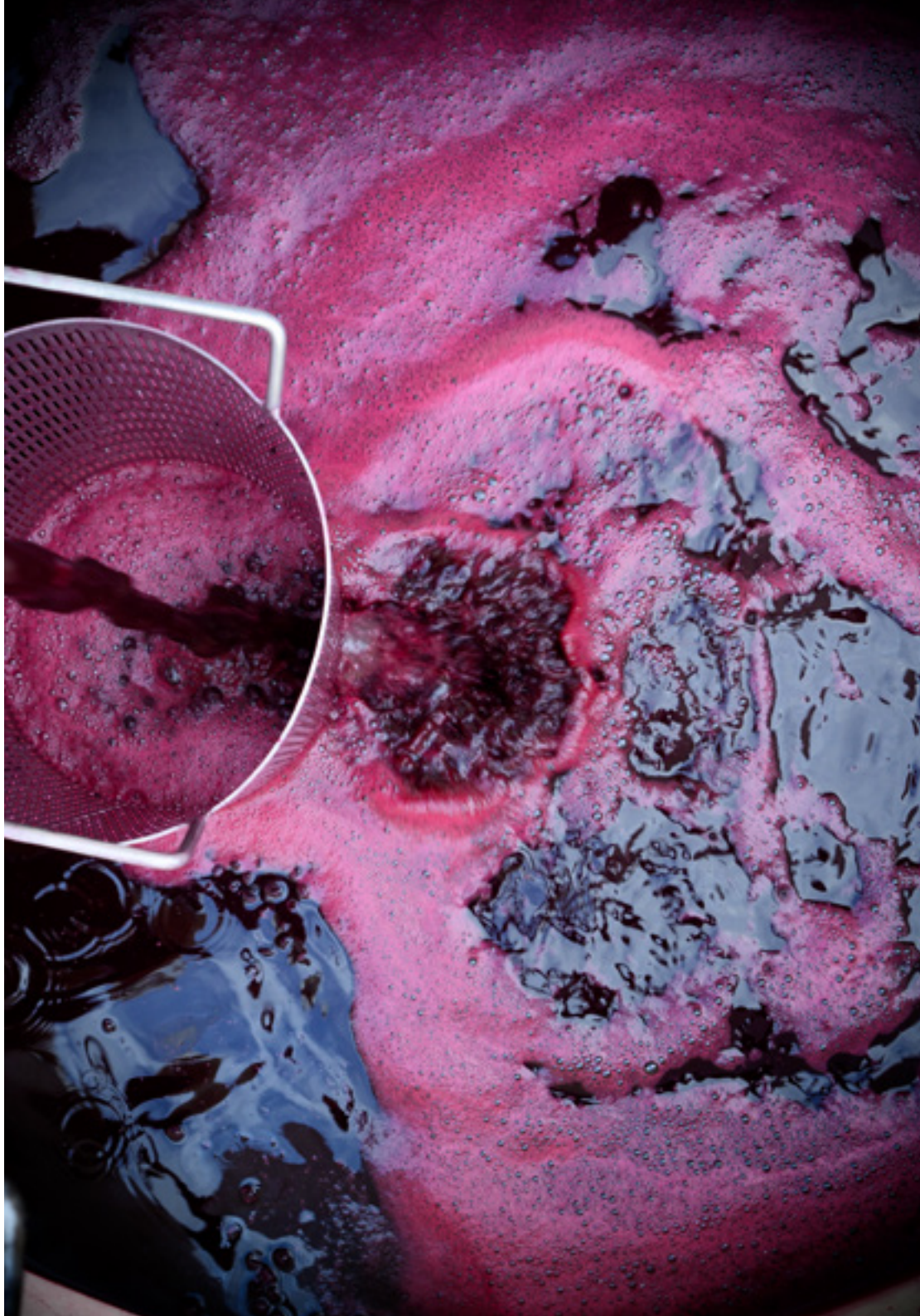
“

Um programa desenvolvido para torná-lo um dos principais especialistas na vanguarda dos estudos biológicos no setor 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 na 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

Módulo 1. Viticultura

- ◆ Ampliar do conhecimento sobre o manejo de fazendas de produção de vinho
- ◆ Desenvolver o conhecimento do terroir como um elemento fundamental da expressividade dos vinhos
- ◆ Tratar a saúde da videira de forma respeitosa
- ◆ Transmitir a importância dos cuidados com a saúde da videira
- ◆ Evitar práticas inadequadas de manejo de culturas
- ◆ Incentivar o interesse do aluno no uso de produtos orgânicos
- ◆ Gerenciar correto de custos e 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 de uvas em vinho de acordo com o tipo de produto a ser produzido
- ◆ Ser capaz de usar o conhecimento adquirido sobre a composição da uva e do vinho e sua evolução na tomada de decisões sobre práticas e tratamentos enológicos
- ◆ Ser capaz de escolher e realizar as análises necessárias para o controle de matérias-primas, produtos enológicos, produtos intermediários do processo de produção e produtos finais
- ◆ Descobrir novas possibilidades analíticas para obter um conhecimento aprofundado da composição química de uvas e vinhos

Módulo 3. Vinificação de vinhos brancos e rosés

- ◆ 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

Módulo 4. Vinificação de vinhos tintos

- ◆ Ampliar o conhecimento sobre as particularidades das diferentes variedades de uvas tintas
- ◆ Desenvolver conhecimento sobre o manejo de uma adega de vinhos tintos
- ◆ Aprofundar os processos biológicos envolvidos na fermentação de vinhos tintos
- ◆ Analisar cuidadosamente cada estágio do processamento
- ◆ Evitar práticas enológicas ruins
- ◆ Desenvolver em detalhes a importância do envelhecimento em barris de carvalho
- ◆ Gerenciar corretamente o uso de produtos enológicos

03

Direção do curso

Dada a ampla especialização do paradigma da videira e as contínuas mudanças tecnológicas que estão ocorrendo em torno dessa produção, a TECH recorreu a uma equipe profissional que trabalha em laboratórios e corresponde a doutores em Engenharia Agrícola com anos de experiência no setor. Graças à sua contribuição, os alunos não terão apenas conhecimentos teóricos, mas também poderão adquirir as ferramentas para as ações dos profissionais no mundo real da vinificação. Isso faz com que o Programa Avançada seja uma capacitação que tem todas as garantias e que foi projetada para os alunos em Engenharia que desejam ser educados com a melhor qualidade e as mais recentes ferramentas digitais.



“

Evite a negligência, a equipe de professores da TECH lhe ajudará a entender a importância dos cuidados com a saúde da videira para que você não fique com um conhecimento superficial desse setor”

Direção



Sra. Ana Clavero Arranz

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

Professores

Sra. Silvia Molina González

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

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

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

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 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
- ◆ Enóloga 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

04

Estrutura e conteúdo

O plano de estudos deste Programa Avançado de Viticultura foi elaborado por especialistas da área que transmitirão seus conhecimentos por meio de conteúdo audiovisual de fácil assimilação e que lhe preparará para a ação real no ambiente de trabalho por meio de simulações de casos. Além disso, a TECH aplica a inovadora metodologia *Relearning*, que dispensa os alunos de horas pesadas de estudo, para que eles possam se tornar especialistas de forma simples e gradual. Dessa forma, o estudo 100% online é adaptado às necessidades pessoais e de trabalho dos especialistas.



“

Saiba mais sobre o manejo correto dos produtos enológicos e proponha novas alternativas de exploração do solo para mitigar o efeito da seca em sua própria produção”

Módulo 1. Viticultura

- 1.1. Preparação da plantação
- 1.2. Escolha correta dos porta-enxertos de videira
- 1.3. Poda
- 1.4. Manutenção do solo
- 1.5. Controle racional de pragas e doenças
- 1.6. Manejo de irrigação
- 1.7. Operações verdes
- 1.8. Maturação e colheita
- 1.9. Noções de fisiologia da videira
- 1.10. Regiões vinícolas 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. Compostos de nitrogênio
- 2.7. Aromatizantes e outros compostos voláteis
- 2.8. Enzimas
- 2.9. Análise enológica clássica
- 2.10. Análise enológica avançada





Módulo 3. Vinificação de vinhos brancos e rosés

- 3.1. Variedades de uvas brancas e estilos de vinho
- 3.2. Parâmetros de amadurecimento de uvas brancas
- 3.3. Recepção de uvas brancas
- 3.4. Ações de pré-fermentação
- 3.5. Fermentação alcoólica de vinhos brancos
- 3.6. Controle de temperaturas
- 3.7. Outras fermentações e envelhecimento de vinhos brancos
- 3.8. Processos de clarificação, estabilização e filtração para vinhos brancos
- 3.9. Engarrafamento
- 3.10. Fermentações especiais

Módulo 4. Vinificação de vinhos tintos

- 4.1. Variedades de uvas vermelhas
- 4.2. Parâmetros de amadurecimento de uvas vermelhas
- 4.3. Recepção de uvas vermelhas
- 4.4. Fermentação alcoólica de vinhos tintos
- 4.5. Fim da fermentação alcoólica
- 4.6. Fermentação malolática
- 4.7. O envelhecimento de vinhos tintos
- 4.8. Engarrafamento de vinhos tintos
- 4.9. Processos de envelhecimento de garrafas
- 4.10. Fermentações especiais

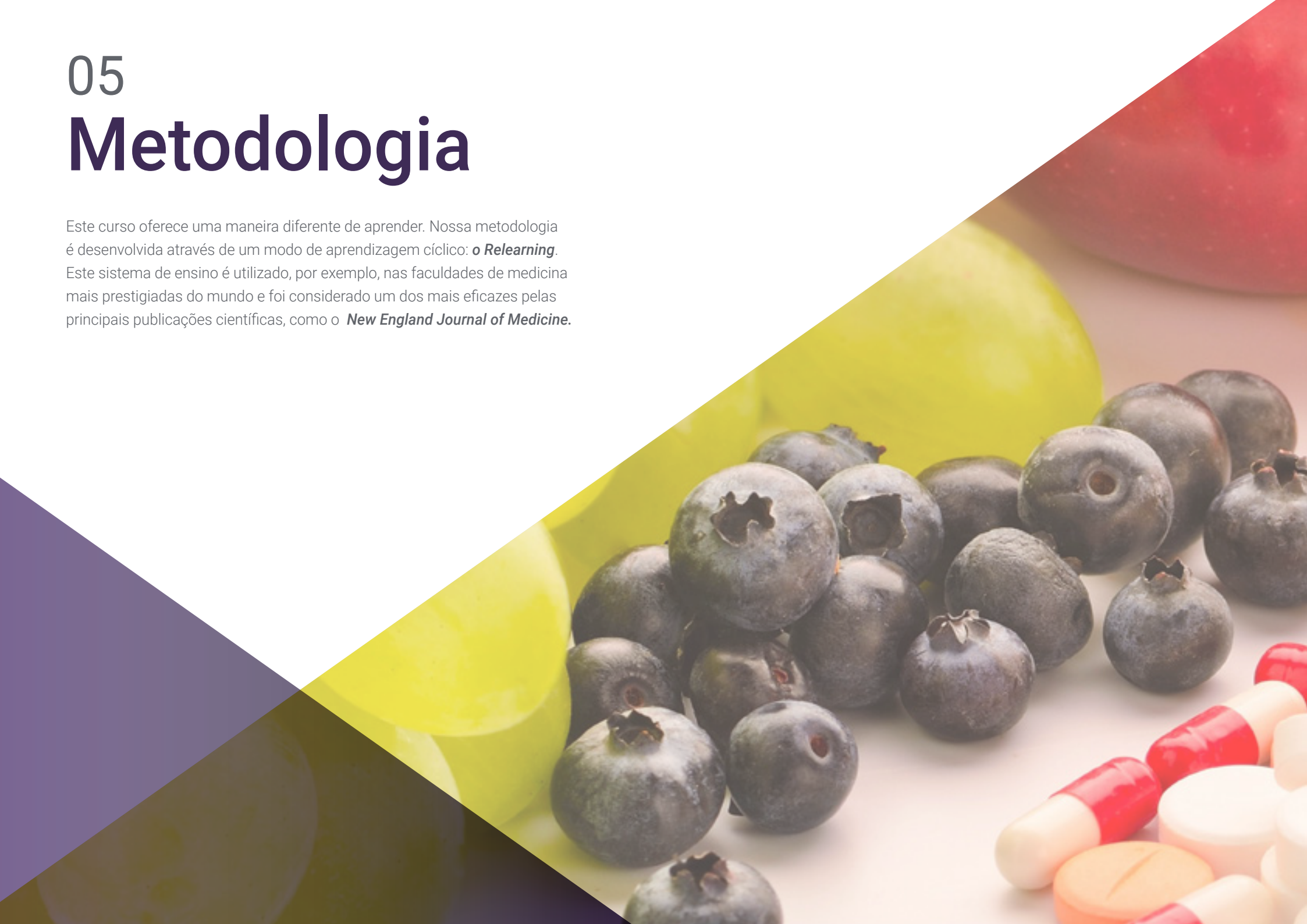


Um programa criado para profissionais como você, que desejam investigar intensamente o processo do vinho, desde a fase inicial até o engarrafamento"

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

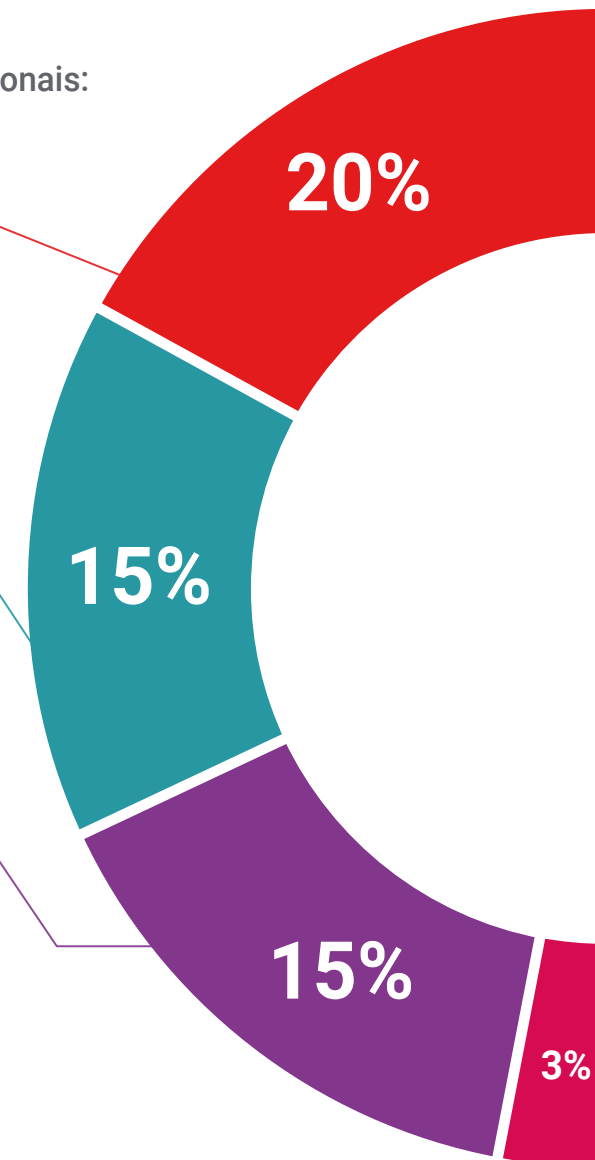
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

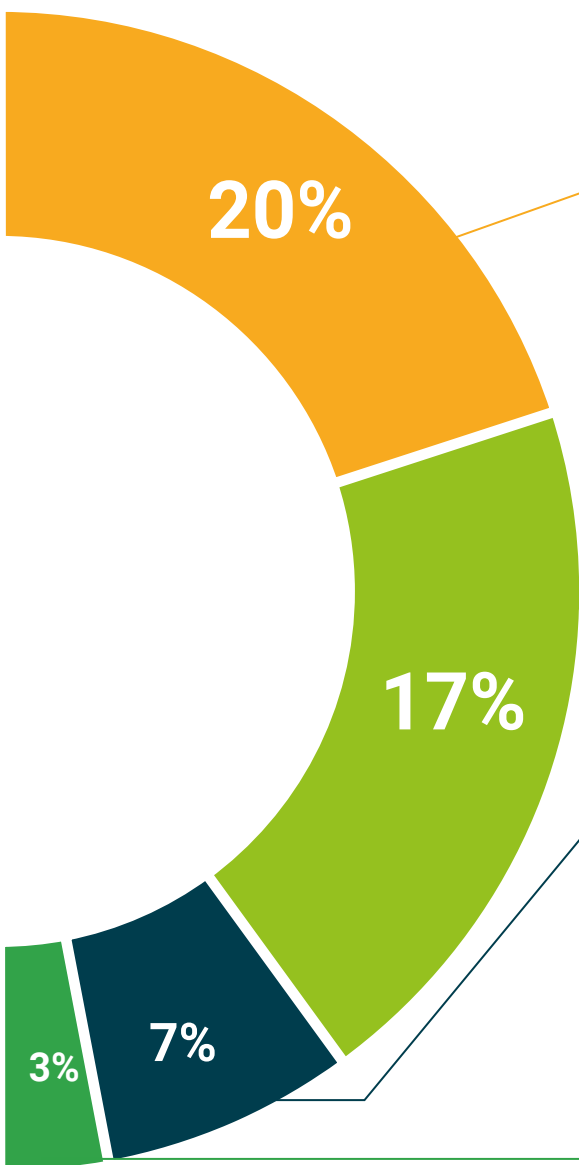
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 Programa Avançado de Viticultura garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o acesso a um título de Programa Avançado 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 **Programa Avançado de Viticultura** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado.

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

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

Título: **Programa Avançado de Viticultura**

Modalidade: **online**

Duração: **6 meses**



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

tech universidade
tecnológica

Programa Avançado Viticultura

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

Programa Avançado

Viticultura

