

# Curso

## Packaging Gourmet e Vinícola



## Curso Packaging Gourmet e Vinícola

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

Acesso ao site: [www.techtute.com/br/design/curso/packaging-gourmet-vinicola](http://www.techtute.com/br/design/curso/packaging-gourmet-vinicola)

# Índice

01

Apresentação

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Direção do curso

---

*pág. 12*

04

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 16*

05

Metodologia

---

*pág. 20*

06

Certificado

---

*pág. 28*



# 01

# Apresentação

Existem setores do mercado em que o design de suas embalagens devem refletir uma experiência sensorial e recriar momentos únicos e especiais. Este é o caso do setor de vinhos e produtos gourmet, inseridos em um mercado de produtos premium que são consumidos absolutamente por prazer e geralmente em ocasiões memoráveis, tornando-se fundamental a gestão de técnicas adequadas e que façam ressaltar o produto diante dos sentidos do cliente ideal. É necessário que o profissional responsável pela concepção de *packaging*, atualize seus conhecimentos, por esta razão a TECH desenvolveu uma capacitação 100% online utilizando a metodologia mais inovadora baseada no *Relearning*.







“

*A prioridade estética e funcional no design de packaging gourmet e de vinhos requer o domínio das técnicas adequadas para este setor. Desenvolva toda a sua criatividade e torne-se um especialista"*

As características especiais do vinho e de produtos gourmet requerem que a estética, a segurança e a funcionalidade de suas embalagens sejam consideradas. Além disso, devemos considerar o uso do cristal e as informações obrigatórias e específicas a serem incluídas em seus rótulos, assim como o conjunto de cores e a embalagem secundária para seu correto transporte e distribuição. Por isso, é de extrema importância o design do logotipo e a seleção das cores do rótulo e sua tipografia, bem como o uso do papel e das cápsulas protetoras de vedação.

Este curso de Packaging Gourmet e Vinícola analisará o estilo de seus designs, aprofundando-se nos fundamentos do design prático e estético, valores complementares, design de logotipos, de conteúdos deste tipo de produto que não devem faltar no rótulo, entendendo a importância de preservar a qualidade e despertando o sentido do paladar através dos olhos, além dos diferentes materiais utilizados para embalagens gourmet e para vinhos, entre outros aspectos que serão desenvolvidos ao longo do processo de aprendizagem.

Todos estes aspectos, através de uma metodologia de estudo inovadora 100% online e baseada no *Relearning*, que permitirá ao profissional obter uma capacitação contínua e eficiente, utilizando diversos recursos multimídia e uma diversidade de conteúdos especializados, disponíveis para consulta ou download a partir do primeiro dia e de qualquer dispositivo com conexão à internet. Contando com a orientação de especialistas, que irão ajudá-lo alcançar seus objetivos de profissionalização.

Este **Curso de Packaging Gourmet e Vinícola** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ◆ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em Design, Marketing e Comunicação
- ◆ O conteúdo gráfico, esquemático e extremamente útil fornece informações científicas e práticas sobre aquelas disciplinas indispensáveis para o exercício da profissão
- ◆ Contém exercícios práticos onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar a aprendizagem
- ◆ Destaque especial para as metodologias inovadoras
- ◆ Lições teóricas, perguntas aos 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



*Através desta capacitação 100% online, você poderá desenvolver suas habilidades em Packaging Gourmet e Vinícola”*

“

*Aprenda a abordar os aspectos casuísticos e técnicos da embalagem de vinhos e produtos gourmet. Encontre o equilíbrio entre o design funcional e a estética”*

A equipe de professores deste programa inclui profissionais da área, cuja experiência de trabalho é somada nesta capacitação, além de reconhecidos especialistas de instituições e universidades de prestígio.

Através do seu conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, o profissional poderá ter uma aprendizagem situada e contextual, ou seja, em um ambiente simulado que proporcionará uma capacitação imersiva planejada para praticar diante de situações reais.

A proposta deste plano de estudos se fundamenta na Aprendizagem Baseada em Problemas, onde o profissional deverá resolver as diferentes situações da prática profissional que surjam ao longo do programa acadêmico. Para isso, o profissional contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo desenvolvido por destacados especialistas nesta área.

*Compreenda a importância do design de rótulos e a seleção de materiais para o design de packaging para produtos gourmet e vinhos.*

*A TECH apresenta uma proposta educacional adaptada e projetada para a liderança na era digital.*





# 02

## Objetivos

O principal objetivo deste curso de Packaging Gourmet e Vinícola é proporcionar ao profissional os conhecimentos e técnicas mais recentes nesta área, possibilitando a sua imediata integração em seu trabalho. Desta forma, será possível alcançar um rápido crescimento graças às múltiplas soluções avançadas oferecidas a seus clientes ou empregadores no desenvolvimento de idéias criativas e funcionais.





“

*Você pretende se especializar no design de packaging gourmet e vinícola? Esta capacitação é para você. Matricule-se e obtenha sua certificação em seis semanas”*



## Objetivos Gerais

- ◆ Dominar as ferramentas de Design de *Packaging* e ilustração digital através do uso do programa Adobe Illustrator
- ◆ Criação de uma identidade visual conceitual, experimental e/ou comercial adaptada a todos os tipos de produtos
- ◆ Gestionar um projeto completo de *Packaging* e um Portfólio personalizado
- ◆ Assimilar a cadeia de valor do produto em sua totalidade: desde o projeto até a apresentação do produto ao consumidor final
- ◆ Gerar estratégias de *Branding* e comercialização através do uso de *Big Data* e da avaliação contínua
- ◆ Desenvolver todas as estruturas de *Packaging* com conhecimento avançado de seus materiais e aplicações na vida real
- ◆ Utilizar o *Ecopackaging* e os materiais relacionados ao design da embalagem de produtos
- ◆ Aplicar o design de *Packaging* desde o uso em grande escala até cosméticos, joias, produtos gourmet e o mercado de *Packaging* de luxo





## Objetivos Específicos

- ◆ Incorporar as tradições familiares e a recriação de bons momentos em um produto que é concebido como parte imaterial do patrimônio cultural do país
- ◆ Gestionar os aspectos casuísticos e técnicos das embalagens de vinho e produtos gourmet, encontrando um equilíbrio entre o Design funcional e a estética
- ◆ Dominar os materiais que compõem o *Packaging* do produto, como tampas, vidros e embalagens secundárias
- ◆ Elaborar um rótulo de acordo com uma arquitetura de informações que contemple os selos de qualidade e reflita a personalidade da marca
- ◆ Gestionar a experiência do usuário entendendo que trata-se de uma experiência sensorial, na qual o paladar tende inevitavelmente a introduzir-se pelos olhos

“Aprenda a recriar experiências memoráveis no consumidor deste produtos através do design de packaging”



# 03

## Direção do curso

A TECH selecionou um corpo docente de forma criteriosa, com o objetivo de garantir um selo de qualidade ao seu conteúdo. São profissionais de alto nível, especialistas em comunicação, artes visuais e marketing, que transmitirão todo seu conhecimento e experiência através de métodos inovadores para que o aluno aprenda de forma eficaz os conteúdos estudados, integrando-os ao seu desempenho profissional.





“

Especialistas da área proporcionam um selo de qualidade para o conteúdo deste programa”

## Direção



### Sra. María García Barriga

- ♦ Comunicadora na RTVE
- ♦ Comunicadora na Telemadrid
- ♦ Professora universitária
- ♦ Autora do *O Padrão da Eternidade*: criação de uma identidade espiral para automatizar as tendências da moda
- ♦ Comunicação, Marketing e Campanhas Sociais. Patrimônio das Artes - Marketing Digital
- ♦ Editora-chefe. Chroma Press
- ♦ Executivo de Contas de Marketing e Redes Sociais. Servicecom
- ♦ Redatora de conteúdos web. Difusão Premium, Diario Século XXI e Magazine Of Managers
- ♦ Doutorado, Design e Dados de Marketing. Universidade Politécnica de Madrid
- ♦ Formada em Ciências da Informação, Comunicação, Marketing e Publicidade. Universidade Complutense de Madrid
- ♦ Pós-graduação em Marketing e Comunicação em Empresas de Moda e Luxo. Universidade Complutense de Madrid
- ♦ Certificada em Data Analysis & Creativity com a Python na China
- ♦ MBA Fashion Business School, Escola de Negócios de Moda da Universidade de Navarra



## Professores

### Sra. Lola Macías

- ◆ Consultora de Internacionalização de Empresas na Thinking Out
- ◆ Consultora de internacionalização aprovada pelo Instituto Valenciano de Competitividade Empresarial
- ◆ Coordenadora do Observatório do Mercado Têxtil AITEX
- ◆ Professora de Comércio Internacional, Marketing e Publicidade na Universidade Europeia de Valência
- ◆ Professora de Internacionalização e Gestão Estratégica de Negócios na Universidade CEU Cardenal Herrera
- ◆ Doutorado em Marketing pela Universidade de Valência
- ◆ Formada em Administração e Gestão de Empresas pela Universidade de Valência
- ◆ Mestrado em Gestão e Administração de Empresas Comerciais pela Universidade de Paris
- ◆ Mestrado em Formação de Professores para o Ensino Secundário, Bacharelado e Formação Profissional na Universidade Católica de Valência
- ◆ Mestrado em Moda, Gestão de Design e Operações pela AITEX

# 04

## Estrutura e conteúdo

Esta capacitação destina-se ao profissional da atualidade que atua no mundo do design e busca especializar-se no setor de *Packaging*. Através de um plano de estudos especializado em Packaging Gourmet e Vinícola, o profissional terá o domínio das técnicas, ferramentas e o desenvolvimento de habilidades com a implementação eficaz. Os exercícios práticos e o conteúdo interativo proporcionam ao aluno uma experiência extremamente ágil, disponível para download ou consulta desde o primeiro dia no moderno campus virtual da TECH.





“

*A metodologia online e baseada no Relearning irá ajudá-lo a alcançar sua meta muito mais rápido que o previsto”*



## Módulo 1. *Packaging* Gourmet e Vinhos

- 1.1. Fundamentos do *Packaging* Gourmet
  - 1.1.1. Design prático e estético
  - 1.1.2. O uso de vidro e papelão
  - 1.1.3. A ergonomia da envoltura
- 1.2. A arquitetura das informações
  - 1.2.1. A prioridade: estética ou funcional
  - 1.2.2. Os valores complementares
  - 1.2.3. A mensagem a ser entregue
- 1.3. Design do logotipo
  - 1.3.1. O isotipo
  - 1.3.2. O isologotipo
  - 1.3.3. A etiqueta
- 1.4. Conteúdo imprescindível no *Packaging* gourmet e vinícola
  - 1.4.1. Denominação de origem
  - 1.4.2. Descrição do produto
  - 1.4.3. Selos específicos de qualidade
- 1.5. As propriedades do vinho e dos produtos gourmet
  - 1.5.1. A preservação da qualidade
  - 1.5.2. A conservação do sabor
  - 1.5.3. A apresentação
- 1.6. A personalidade das marcas gourmet e de vinho
  - 1.6.1. A herança familiar
  - 1.6.2. Inspirando bons momentos
  - 1.6.3. O sentido do gosto entra através dos olhos
- 1.7. A etiqueta
  - 1.7.1. Tipologia do papel
  - 1.7.2. Propriedades do papel
  - 1.7.3. Informação adicional (*In Focus*: o uso do papel reciclado nas etiquetas)
- 1.8. A rolha
  - 1.8.1. A qualidade da rolha
  - 1.8.2. A rolha natural, *Twin-Top*, aglomerado e recheado
  - 1.8.3. A impressão sobre a rolha (Procork, T-Cork, Cava ou Multipeça)



- 1.9. O vidro
  - 1.9.1. Moldes e formas de vidro
  - 1.9.2. Altura e cor da garrafa
  - 1.9.3. O Design das cápsulas protetoras de vedação
- 1.10. O envasado gourmet
  - 1.10.1. O produto à vista
  - 1.10.2. Rotulagem clara, legível e ordenada
  - 1.10.3. Projetando frescor

“

*Matricule-se agora e alcance sua qualificação no Design de Packaging Gourmet e Vinícola. Destaque-se com as novas habilidades em seu ambiente profissional”*



# 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”*

## Estudo de caso para contextualizar todo o conteúdo

Nosso programa oferece um método revolucionário para desenvolver as habilidades e o conhecimento. Nosso objetivo é fortalecer as competências em um contexto de mudança, competitivo e altamente exigente.

“

*Com a TECH você irá experimentar uma maneira de aprender que está revolucionando as bases das universidades tradicionais em todo o mundo”*



*Você terá acesso a um sistema de aprendizagem baseado na repetição, por meio de um ensino natural e progressivo ao longo de todo o programa.*



*Através de atividades de colaboração e casos reais, o aluno aprenderá a resolver situações complexas em ambientes reais de negócios.*

## Um método de aprendizagem inovador e diferente

Este curso da TECH é um programa de ensino intensivo, criado do zero, que propõe os desafios e decisões mais exigentes nesta área, em âmbito nacional ou internacional. Através desta metodologia, o crescimento pessoal e profissional é impulsionado em direção ao sucesso. O método do caso, técnica que constitui a base deste conteúdo, garante que a realidade econômica, social e profissional mais atual seja adotada.

“*Nosso programa prepara você para enfrentar novos desafios em ambientes incertos e alcançar o sucesso na sua carreira*”

O método do caso é o sistema de aprendizagem mais utilizado pelas melhores faculdades do mundo. Desenvolvido em 1912 para que os alunos de Direito pudessem aprender a lei não apenas com base no conteúdo teórico, o método do caso consistia em apresentar situações reais e complexas para que os alunos tomassem decisões e justificassem como resolvê-las. Em 1924 foi estabelecido como o método de ensino padrão em Harvard.

Em uma determinada situação, o que um profissional deveria fazer? Esta é a pergunta que abordamos no método do caso, um método de aprendizagem orientado para a ação. Ao longo do programa, os alunos irão se deparar com diversos casos reais. Terão que integrar todo o conhecimento, pesquisar, argumentar e defender suas ideias e decisões.



## 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.

*Em 2019, entre todas as universidades online do mundo, alcançamos os melhores resultados de aprendizagem.*

Na TECH você aprenderá com uma metodologia de vanguarda, desenvolvida para capacitar os profissionais do futuro. Este método, na vanguarda da pedagogia mundial, se chama Relearning.

Nossa universidade é uma das únicas que possui a licença para usar este método de sucesso. Em 2019 conseguimos melhorar os níveis de satisfação geral dos nossos alunos (qualidade de ensino, qualidade dos materiais, estrutura dos curso, objetivos, entre outros) com relação aos indicadores da melhor universidade online.



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. Esta metodologia já capacitou mais de 650 mil graduados universitários com um sucesso sem precedentes em áreas tão diversas como bioquímica, genética, cirurgia, direito internacional, habilidades gerenciais, ciências do esporte, filosofia, direito, engenharia, jornalismo, história ou mercados e instrumentos financeiros. Tudo isso em um ambiente altamente exigente, com um corpo discente com um perfil socioeconômico médio-alto e uma média de idade de 43,5 anos.

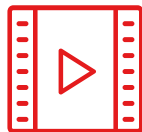
*O Relearning permitirá uma aprendizagem com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais em sua especialização, desenvolvendo o espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões: uma equação de sucesso.*

A partir das últimas evidências científicas no campo da neurociência, sabemos como organizar informações, ideias, imagens, memórias, mas sabemos também que o lugar e o contexto onde aprendemos algo é fundamental para nossa capacidade de lembrá-lo e armazená-lo no hipocampo, para mantê-lo em nossa memória a longo prazo.

Desta forma, no que se denomina Neurocognitive context-dependent e-learning, os diferentes elementos do nosso programa estão ligados ao contexto onde o aluno desenvolve sua prática profissional.



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 que proporcionam alta qualidade em todo o material que é colocado à disposição do aluno.



#### 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



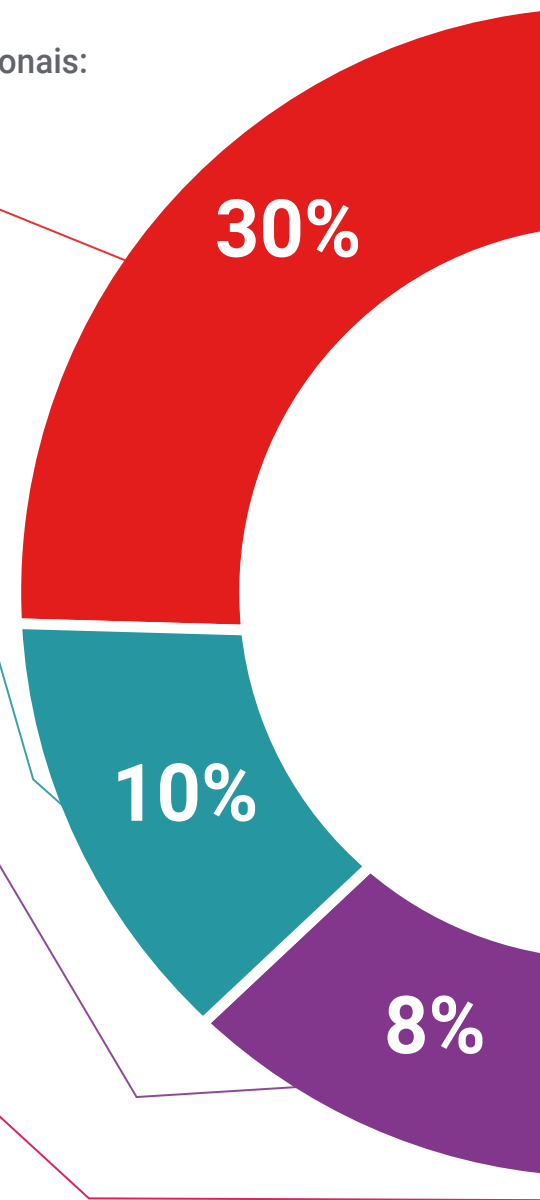
#### Práticas de habilidades e competências

Serão realizadas atividades para desenvolver competências e habilidades específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um especialista precisa desenvolver no contexto globalizado em que vivemos.

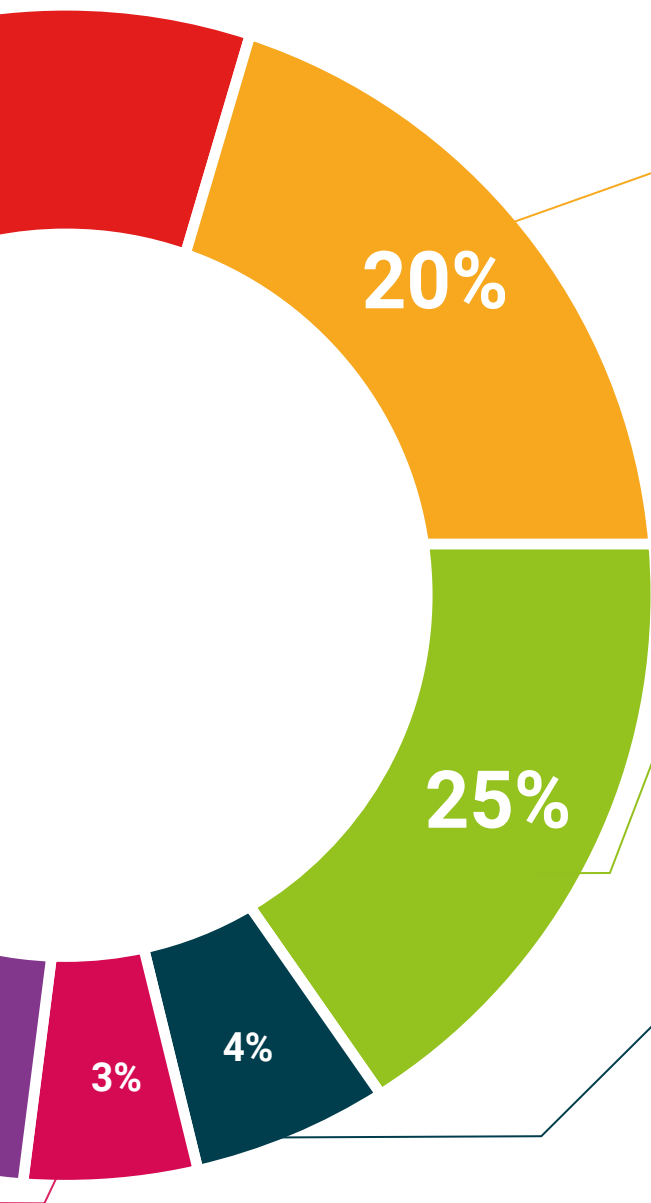


#### Leituras complementares

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 caso

Os alunos irão completar uma seleção dos melhores estudos de caso escolhidos especialmente para esta capacitação. Casos apresentados, analisados e orientados pelos melhores especialistas do cenário internacional.



#### 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 exclusivo de capacitação por meio da apresentação de conteúdo multimídia foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa"



#### 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.



06

# Certificado

O Curso de Packaging Gourmet e Vinícola garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

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



Este **Curso de Packaging Gourmet e Vinícola** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado\* correspondente ao **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 Packaging Gourmet e Vinícola**

Nº de Horas Oficiais: **150h**





## Curso Packaging Gourmet e Vinícola

- » Modalidade: online
- » Duração: 6 semanas
- » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
- » Dedicção: 16h/semana
- » Horário: no seu próprio ritmo
- » Provas: online

# Curso

## Packaging Gourmet e Vinícola