

Curso

Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos





Curso

Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos

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

Acesso ao site: www.techtute.com/br/engenharia/curso/cata-reconhecimento-defeitos-vinhos

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

O vinho é considerado muito mais do que um produto comercializado, a atividade que gera esta bebida tem dado origem a concursos em âmbito mundial nos quais viticultores de todos os territórios concorrem pelo primeiro lugar. A prestigiada revista norte-americana *Wine Spectator* é um dos meios mais influentes na indústria e a cada ano escolhe os 100 vinhos de maior qualidade. Seu reconhecimento desperta o interesse de degustadores e amantes do vinho em geral, de modo que obter um bom resultado melhora exponencialmente a trajetória das empresas e, portanto, seus lucros. Para alcançar isso, devem contar com especialistas que estejam atualizados sobre as chaves da degustação. Por isso, a TECH desenvolveu um programa 100% focado na análise sensorial e nas alterações organolépticas dos vinhos de forma simples e direta. Uma capacitação endossada por especialistas da área que se adapta às necessidades pessoais e profissionais dos alunos.



“

As leveduras estão presentes no fruto da videira. Descubra com este Curso Universitário como equilibrar seus níveis na fermentação, dominando toda a composição química”

No ranking dos melhores vinhos do mundo não faltam os franceses e italianos como produtos estrela. No entanto, a Espanha conta com vinícolas reconhecidas mundialmente. Para fazer parte desse conglomerado de empresas, é fundamental que as organizações mantenham profissionais altamente qualificados e focados no aprimoramento do produto, desde as técnicas de seus processos produtivos até as ferramentas e a qualidade final do produto. Essa realidade despertou o interesse de especialistas em obter conhecimentos nos últimos avanços deste campo, como a intervenção com drones nos campos de exploração.

Por essa razão, a TECH projetou uma capacitação destinada a graduados em Engenharia e outros profissionais interessados na análise sensorial e alterações organolépticas dos vinhos. Ao cursar este programa, os alunos serão capazes de avaliar visual, olfativa e gustativamente todos os tipos de vinhos e prevenir a formação de odores sulfurosos ou de redução, além de incentivar o uso de métodos de conservação ecológicos e não alergênicos, tentando reduzir as doses de anidrido sulfuroso nos vinhos. Tudo isso, com o objetivo de otimizar a satisfação do consumidor final.

Com a TECH, o aluno obtém uma capacitação abrangente em apenas 6 semanas. Graças à incorporação de múltiplas ferramentas pedagógicas que dinamizam e agilizam o processo acadêmico. Uma aprendizagem que é proposta em formato 100% online para facilitar o estudo e permitir a adaptação do ritmo às necessidades pessoais e profissionais dos especialistas matriculados. Dessa forma, será possível combinar esse Curso Universitário com o restante de suas atividades diárias, entre elas o trabalho. Além disso, a TECH conta com o aval de um corpo docente experiente na área vitivinícola para garantir uma correta instrução dos alunos.

Este **Curso de Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ♦ O desenvolvimento de casos práticos apresentados por especialistas em inovação 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 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



Destaque-se dos demais profissionais de Engenharia capacitando-se em um mercado em pleno crescimento que exige especialistas altamente qualificados”

“

Você ainda não domina as alterações causadas pelos compostos sulfurosos no vinho e sua redução? Participe da evolução do vinho graças ao conhecimento teórico e prático proporcionado pela TECH”

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.

O desenho deste programa de estudos se fundamenta na Aprendizagem Baseada em Problemas, pelo qual o profissional deverá resolver as diferentes situações da prática profissional que surgirem ao longo do curso. Para isso, o profissional contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo desenvolvido por destacados especialistas nesta área.

Com este programa, você aprenderá todos os segredos para a conservação e o serviço de diferentes tipos de vinhos, como a decantação e a aeração, o que permitirá aprimorar suas habilidades na degustação.

Você está a apenas um clique de entrar no mundo da degustação de vinhos e do reconhecimento da instabilidade dos vinhos.



02

Objetivos

Este Curso de Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos tem como objetivo principal instruir os alunos para que sejam capazes de identificar as alterações no vinho. O objetivo é que, ao seguir este programa, o especialista possa conhecer os componentes químicos do produto perfeitamente e ser capaz de resolver as complicações que surgirem no processo de elaboração neste campo. Além disso, a TECH inclui várias ferramentas pedagógicas que permitirão o estudo de forma rápida e fácil, possibilitando que os alunos combinem o curso com as demais atividades de sua vida.



“

Alcance seus objetivos de forma simples e direta com uma capacitação que não irá limitá-lo em outras áreas de sua vida pessoal e profissional”



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

- ◆ 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



Uma experiência de capacitação única, fundamental e decisiva para impulsionar seu crescimento profissional”

03

Direção do curso

Os melhores especialistas no campo da Viticultura possuem conhecimentos sólidos em degustação e identificação de falhas no vinho. Por esse motivo, a TECH convocou uma equipe de profissionais com anos de experiência no setor e com grandes qualidades humanas para desenvolver os conteúdos do programa e, além disso, para ministrar a disciplina deste Curso de Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos. Dessa forma, os alunos não apenas terão conhecimento teórico, mas também poderão adquirir todos os conselhos dos especialistas fundamentados na atuação real no campo, para que possam aplicá-los em sua futura atividade profissional. Além disso, os alunos terão à disposição uma linha de comunicação direta, por meio da qual poderão entrar em contato com os professores para resolver todas as suas dúvidas sobre o assunto.





“

Matricule-se hoje mesmo na TECH e beneficie-se da equipe de professores formada por especialistas em degustação de vinhos, que irão orientá-lo neste Curso Universitário”

Direção



Sra. Ana Clavero Arranz

- ♦ 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 Direção 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 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. Daniel Carracedo Esguevillas

- ♦ 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 receção de uvas na Bodega Emilio Moro
- ◆ Responsável pela qualidade em BRC e enóloga em Viñedos Real Rubio
- ◆ Auxiliar de Enologia na Bodega Solar Viejo
- ◆ Gerente de Adega e Vinhedo na Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Auxiliar de Enologia e técnico de laboratório na Bodega El Soto
- ◆ Formada em Enologia pela Escola Técnica Superior de Engenharia Agrária de Palencia
- ◆ MBA em Gestão de Empresas Vitivinícolas pela Escola de Negócios da Câmara de Comércio de Valladolid

“

Aproveite a oportunidade para conhecer os últimos avanços nesta área, visando aplicá-los à sua prática diária”

04

Estrutura e conteúdo

A estrutura deste Curso de Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos foi projetada em colaboração com uma equipe de professores especialistas na indústria vinícola. Essa característica, juntamente com as demais facilidades acadêmicas oferecidas pela TECH, representam uma garantia para o conteúdo e tornam a experiência acadêmica prática e enriquecedora. Além disso, a modalidade 100% online da TECH Universidade Tecnológica, permite o acompanhamento do programa de qualquer lugar e a qualquer momento, sem deslocamentos ou horários fixos. Da mesma forma, desde o primeiro módulo, os alunos trabalharão com a metodologia Relearning, que facilitará a assimilação do programa de estudos, entre outras vantagens.





“

A TECH coloca à sua disposição todas as ferramentas pedagógicas mais recentes para que o aperfeiçoamento de suas habilidades seja uma tarefa simples, ágil e eficaz na prática”

Módulo 1. Análise Sensorial e Alterações Organolépticas de Vinhos

- 1.1. Composição química do vinho. repercussão organoléptica
- 1.2. Procedimento da análise sensorial do vinho
- 1.3. Alterações na fase visual do vinho
- 1.4. Alterações organolépticas devidas à uva
- 1.5. Alterações devidas aos compostos sulfurados do vinho e sua redução
- 1.6. Alterações oxidativas do vinho
- 1.7. Alterações devidas a leveduras
- 1.8. Alterações do vinho relacionadas a fungos e compostos voláteis específicos
- 1.9. Alterações do vinho devido a bactérias lácticas
- 1.10. Alterações devido a bactérias acéticas





“

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.



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*”

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

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 alcançamos os melhores resultados de aprendizagem entre todas as universidades online do mundo.

Na TECH você aprende através de 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 universitários com um sucesso sem precedentes em campos tão diversos como a bioquímica, a genética, a cirurgia, o direito internacional, habilidades administrativas, ciência do esporte, filosofia, direito, engenharia, jornalismo, história, 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.



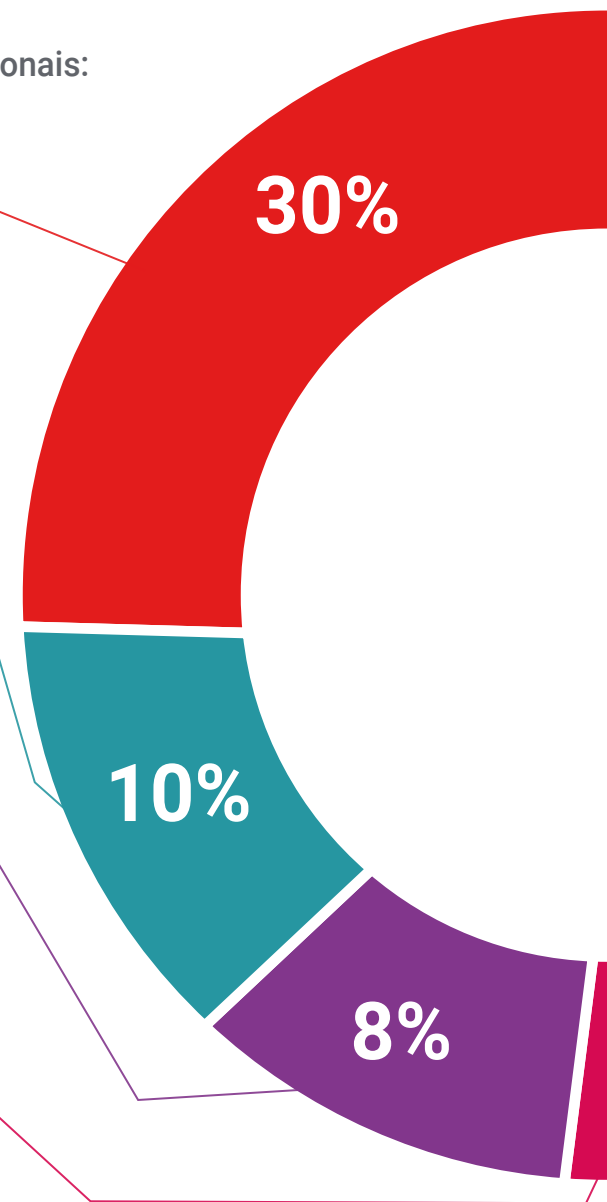
Práticas de habilidades e competências

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 Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

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

Este **Curso de Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos** conta com o conteúdo 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 Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos**

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**



*Apostila de Haia: Caso o aluno solicite que seu certificado seja apostilado, a TECH EDUCATION providenciará a obtenção do mesmo a um custo adicional.

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

tech universidade
tecnológica

Curso

Cata e Reconhecimento
de Defeitos em Vinhos

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

Curso

Cata e Reconhecimento de Defeitos em Vinhos

