

Curso

Produção de Espumantes





tech universidade
tecnológica

Curso Produção de Espumantes

- » 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/producao-espumantes

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

O resultado final de um vinho será condicionado pelos procedimentos usados em sua produção. No caso dos vinhos espumantes, o gás presente no produto é obtido por meio de vários métodos de produção combinados. Em primeiro lugar, a fermentação alcoólica básica e, em segundo lugar, a fermentação que envolve dióxido de carbono para o surgimento de bolhas. Isso torna o vinho espumante um dos mais exigentes tecnicamente e um dos mais complexos de se produzir. O enólogo interessado nesse tipo de vinho deve ter um forte domínio das variedades de videiras e da maturação, bem como dos métodos de produção e dos princípios físicos, reológicos e dinâmicos da bolha. A TECH responde a essa necessidade com um rigoroso Curso 100% online, para que os especialistas possam dominar os controles de maturação e os parâmetros analíticos, entre outras questões.





“

Com este Curso, você conhecerá perfeitamente a recepção, a prensagem e a produção do vinho base em apenas 6 semanas”

O vinho espumante é, sem dúvida, um dos vinhos que exigem as técnicas mais elaboradas. O efeito borbulhante depende dos níveis de açúcar, da quantidade de dióxido de carbono dissolvido no vinho e da pressão na qual ele é dissolvido. Dependendo do método usado para atingir essa pressão, serão criadas diferenças no resultado final, mas também nos custos de produção dos vinhos espumantes naturais. Por esse motivo, o setor está exigindo cada vez mais especialistas que sejam proficientes em gaseificação de vinhos e que possam minimizar os custos e, ao mesmo tempo, otimizar a qualidade do vinho e sua satisfação como produto.

Com o objetivo de aperfeiçoar as habilidades dos alunos em engenharia no campo da enologia, a TECH desenvolveu uma qualificação que se aprofunda na definição, tipologia e regulamentação dos vinhos espumantes. O principal objetivo do programa é atualizar o conhecimento dos profissionais para que eles possam otimizar os métodos de produção e as bolhas na produção de vinhos espumantes. Tudo isso, por meio do aprendizado oferecido pelos profissionais experientes que a TECH selecionou para desenvolver os conteúdos programáticos e ministrar seus conteúdos aos alunos. Além disso, terão um canal direto de comunicação por meio do qual poderão resolver quaisquer dúvidas que possam ter sobre o assunto, a fim de garantir sua instrução correta.

Além disso, a TECH aplica a inovadora metodologia *Relearning* com o objetivo de dispensar os alunos de longas horas de memorização e permitir a assimilação gradual e simples dos conteúdos. A Universidade Tecnológica consegue isso incorporando materiais teóricos e adicionais, como: resumos em vídeo, atividades e simulações de casos, entre outros, e optando por um ensino 100% online com todas as ferramentas e facilidades para se especializar em viticultura por meio de um programa de estudos endossado por profissionais.

Este **Curso de Produção de Espumantes** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ◆ O desenvolvimento de estudos de caso apresentados por especialistas em Engenharia Enológica e Viticultura
- ◆ O conteúdo gráfico, esquemático e eminentemente prático do plano de estudos fornece informações científicas sobre as disciplinas que são essenciais para a prática profissional.
- ◆ Contém exercícios práticos onde o processo de autoavaliação é realizado para melhorar o aprendizado
- ◆ Destaque especial para as metodologias inovadoras
- ◆ Lições teóricas, perguntas a especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos de reflexão individual
- ◆ Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo a partir de qualquer dispositivo, fixo ou portátil, com conexão à Internet



Matricule-se já para descobrir o método tradicional, Transfer e Charmat de produção de vinho espumante”

“

A segunda fermentação é fundamental para os vinhos espumantes. Obtenha todo o conhecimento em sua elaboração graças à TECH”

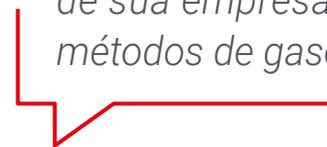
O corpo docente do curso conta com profissionais do setor, que transferem toda a experiência adquirida ao longo de suas carreiras para esta capacitação, além de especialistas reconhecidos de instituições de referência e universidades de prestígio.

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.

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, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo realizado por especialistas reconhecidos.

Faça parte do aprimoramento do produto de sua empresa incorporando novos métodos de gaseificação.

Graças à TECH, você dominará a recepção e a prensagem do vinho para que possa otimizar a produção de vinhos espumantes com garantias.



02 Objetivos

Este Curso de Produção de Vinho Espumante foi criado para que engenheiros enológicos e outros profissionais interessados na gaseificação do vinho desenvolvam seus conhecimentos sobre os mais recentes processos de produção. A TECH consegue isso graças à incorporação de simulações reais no programa de estudos, o que deixará os alunos totalmente preparados para aplicá-las na prática. Trata-se de um programa com grande flexibilidade, pois os especialistas poderão adquirir os conhecimentos em qualquer hora e lugar, de acordo com suas possibilidades, graças à modalidade 100% online utilizada pela TECH.



“

Você quer se diferenciar de outros pesquisadores pelo seu conhecimento? Obtenha um atualização com a TECH e você será capaz de dominar a carbonatação do vinho, entre outras questões”



Objetivos gerais

- ♦ Apresentar uma grande variedade de conhecimentos sobre vitivinícolas
- ♦ Descobrir a importância da viticultura para a produção de grandes vinhos
- ♦ Inculcar a necessidade de proteção ambiental com base na sustentabilidade
- ♦ Comprovar a importância enológica desses compostos tanto nas etapas de vinificação quanto no produto final
- ♦ Examinar os microrganismos associados ao processo de vinificação, suas necessidades nutricionais e as propriedades benéficas ou prejudiciais que podem contribuir para o vinho
- ♦ Fornecer conhecimento para a produção de vinhos brancos
- ♦ Determinar a ampla variedade de possibilidades existentes a fim de escolher os processos mais adequados para um determinado terroir, variedade de uva e estilo de vinho
- ♦ Desenvolver ao máximo a enologia de última geração para que o aluno possa produzir vinhos brancos de alta qualidade
- ♦ Tornar o aluno um especialista na produção de vinhos tintos
- ♦ Determinar as variedades usadas ou com potencial para a produção de vinho espumante
- ♦ Examinar os elementos vitivinícolas que têm impacto na produção de vinho
- ♦ Gerar conhecimento especializado sobre a Expedição: preparação de vinhos para consumo
- ♦ Estabelecer a importância da vinificação para esse grupo de grandes vinhos
- ♦ Fundamentar a necessidade de proteção desses tesouros patrimoniais como parte de nossa cultura
- ♦ Ampliar o conhecimento sobre colagem e eliminação dos diferentes componentes que podem depreciar o vinho
- ♦ Ampliar o conhecimento sobre a fabricação de barris
- ♦ Apresentar a importância da torrefação em barris
- ♦ Aprofundar a análise sensorial do vinho Avaliar os principais aspectos e como realizá-los
- ♦ Identificar as alterações organolépticas do vinho





Objetivos específicos

- ♦ Ser capaz de projetar conceitualmente, tecnicamente e sensorialmente a elaboração de vinhos espumantes, desde a seleção de variedades até o engarrafamento final
- ♦ Diferenciar variedades com potencial para a produção de vinhos espumantes
- ♦ Avaliar o impacto qualitativo do vinhedo no vinho
- ♦ Examinar a diversidade de técnicas e os tipos de vinho resultantes
- ♦ Desenvolver o conhecimento técnico em vinificação que permitirá que as melhores decisões sejam tomadas nos diferentes estágios da produção de vinho espumante
- ♦ Avaliar as máximas possibilidades qualitativas das diferentes técnicas
- ♦ Conhecer os processos tecnológicos
- ♦ Explorar as novas tendências em vinhos espumantes



Matricule-se já neste Curso para ampliar suas habilidades e tornar-se um profissional muito mais competitivo no mercado de trabalho”

03

Direção do curso

A TECH convocou uma equipe de professores especializados em Engenharia Agrícola para transmitir todas as informações essenciais para um setor altamente competitivo. Graças à sua vasta experiência no setor, os professores garantem a instrução correta dos alunos de forma simples e rápida, por meio de uma orientação que não só lhes oferece conhecimento teórico, mas também lhes dá as condições para agir na prática. Dessa forma, os alunos têm à sua disposição profissionais de prestígio que lhes orientarão em todos os momentos para que adquiram as habilidades essenciais na expedição e no aprimoramento do vinho espumante.





“

Conheça de perto as tendências nas áreas agrícolas de todo o mundo e descubra variantes como o Cremant da França com os melhores especialistas em viticultura”

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 Gestão Financeira pela ESIC
- ◆ Coach Executiva pela ICF
- ◆ Programa de Imersão Digital para CEOs pelo ICEX
- ◆ Programa de Desenvolvimento Gerencial pelo IESE

Professo-

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. Alba Martínez Corrales

- ◆ Enóloga especializada em Comunicação para Liderança
- ◆ Funcionária da adega da Bodega Agrícola Riova
- ◆ Enóloga da Bodegas y Viñedos Alión
- ◆ Superintendente do Conselho de Controle da Denominação de Origem Rueda
- ◆ Formada em Enologia e Engenharia de Indústrias Agrícolas e Alimentícias pela Universidade de Valladolid
- ◆ Especialização em Comunicação para Liderança pela Escuela Best Coaching



04

Estrutura e conteúdo

O conteúdo programático deste Curso de Produção de Espumantes foi cuidadosamente elaborado por especialistas na área de vinhos, que transmitirão seus conhecimentos por meio de conteúdos audiovisuais de fácil assimilação e que prepararão os alunos para o desempenho real no ambiente de trabalho. Além disso, esses profissionais compartilharão todo o seu conhecimento sobre a vinificação de espumantes por meio de materiais audiovisuais, com um formato teórico-prático que permitirá que o ritmo de estudo seja adaptado a cada especialista. Ao mesmo tempo, a TECH aplica a metodologia *Relearning*, para dispensar os alunos de longas horas de memorização e permitir que eles assimilem todos os conteúdos de forma gradual e simples.



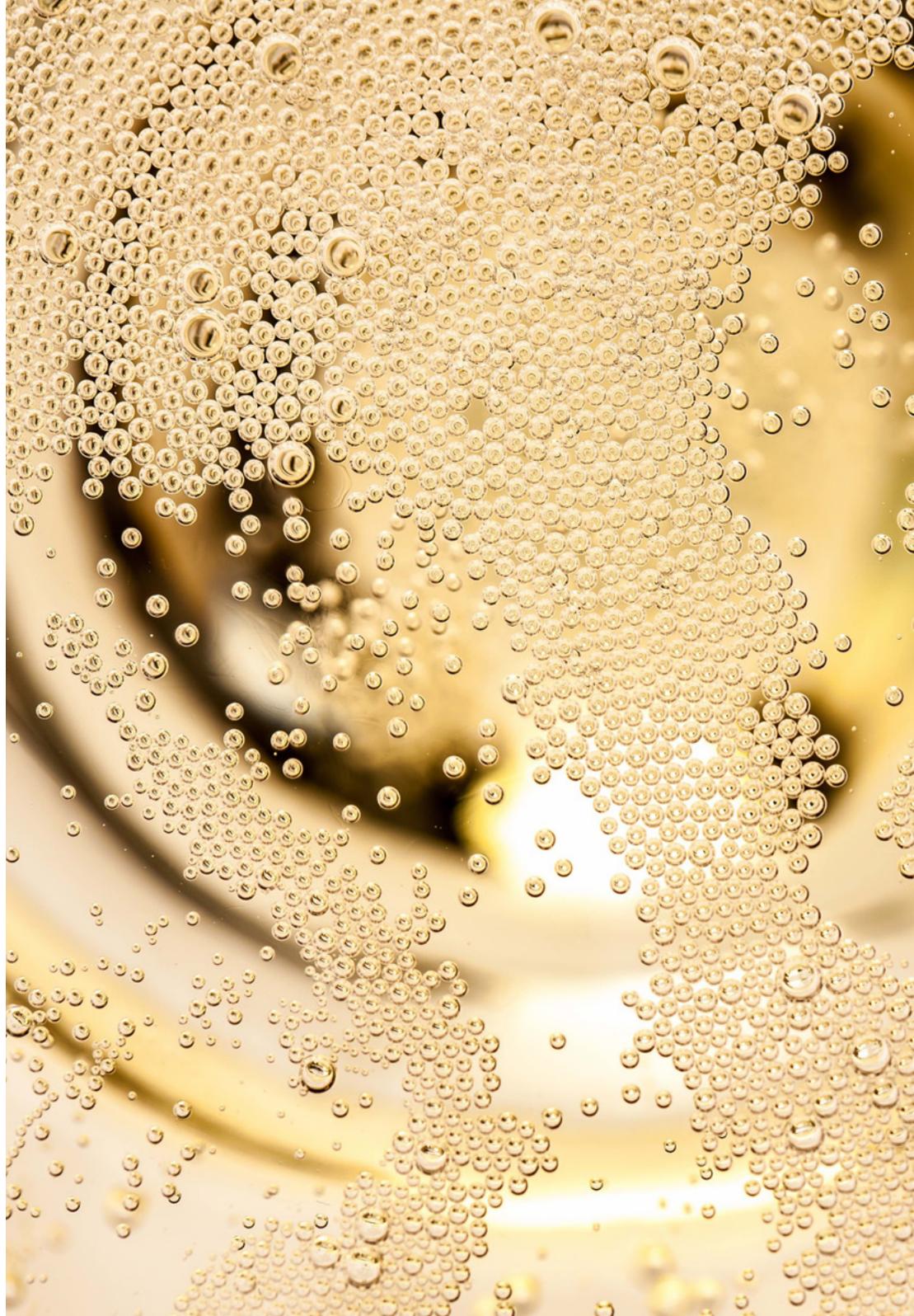


“

Conheça os prós e contras da colheita de vinhos espumantes para que você possa oferecer um serviço de qualidade”

Módulo 1. Vinificação de vinhos espumantes

- 1.1. Vinhos espumantes: definição, tipologia e regulamentos
- 1.2. Variedades, amadurecimento e colheita da uva
- 1.3. Recepção, prensagem e produção do vinho tinto
- 1.4. Métodos de produção e a bolha
- 1.5. Método tradicional
- 1.6. Método charmat, gran bass e autoclave
- 1.7. Fermentações antigas
- 1.8. Gaseificação do vinho
- 1.9. Áreas de produção mundial. Métodos de produção
- 1.10. A expedição e a degustação



“

Uma capacitação criada para profissionais como você, que vão além e querem incorporar novas estratégias tecnológicas à produção de vinhos”

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.



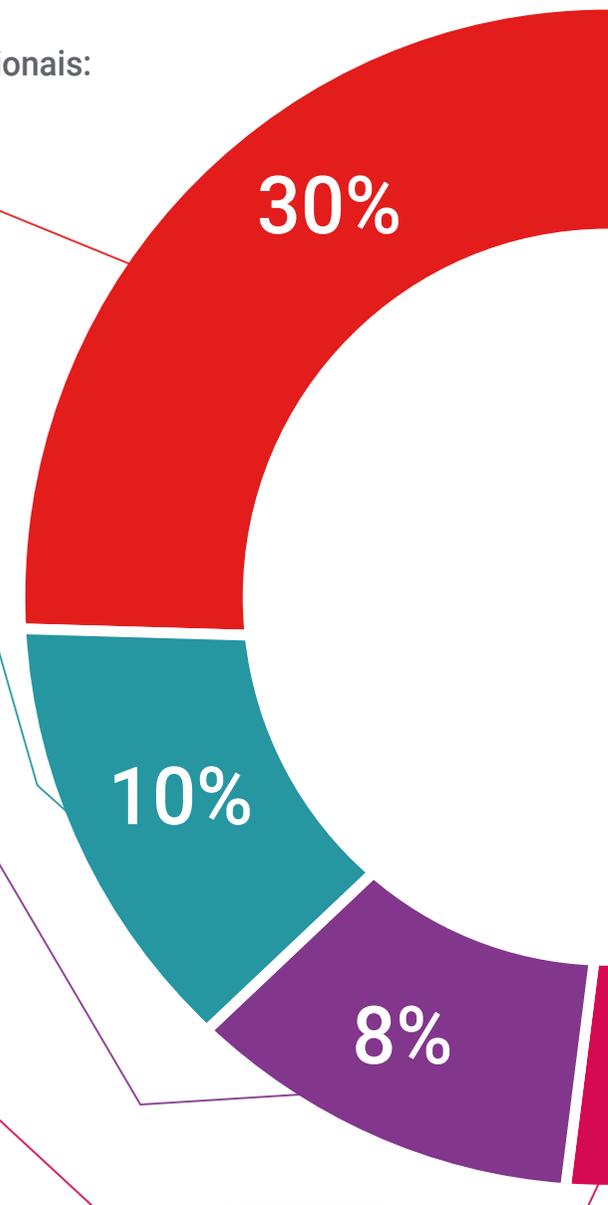
Práticas de habilidades e competências

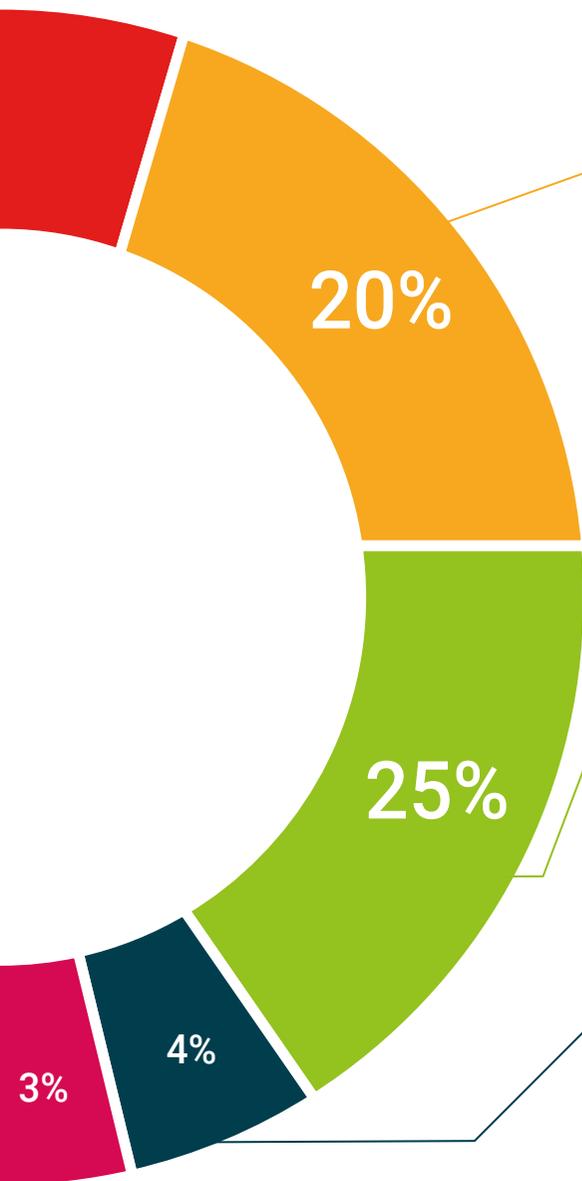
Serão realizadas atividades para desenvolver competências e habilidades específicas em cada área temática. Práticas e dinâmicas para adquirir e ampliar as competências e habilidades que um especialista precisa desenvolver no contexto globalizado em que vivemos.



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 Produção de Espumantes garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, acesso ao certificado do Curso emitido pela TECH Universidade Tecnológica.



“

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado do Curso, emitido pela TECH Universidade Tecnológica”

Este **Curso de Produção de Espumantes** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado* do **Curso** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

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

Título: **Curso de Produção de Espumantes**

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**



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



Curso

Produção de Espumantes

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

Curso

Produção de Espumantes

