

Curso

Elaboração de Vinhos Tintos



Curso

Elaboração de Vinhos Tintos

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

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/curso/elaboracao-vinhos-tintos

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

A produção de vinho tinto está associada à cultura e ao patrimônio de muitas regiões. Na elaboração deste produto, a recepção das uvas e seu tratamento desde a fase do vinhedo são fundamentais. Seu desenvolvimento terá um grande impacto sobre as características organolépticas do vinho, portanto, as empresas devem estar conscientes do processo e contar com especialistas em nutrição para garantir a presença de minerais e vitaminas que beneficiem o consumidor. Neste sentido, a TECH apresenta um programa que explora o envelhecimento dos vinhos tintos e as fermentações especiais necessárias. Trata-se de uma capacitação que, por ser 100% online, possibilitará o acesso para todos os alunos, independentemente de sua localização geográfica. Um programa que disponibiliza todas as instalações e o profissionalismo de uma equipe de professores especializada, garantindo que o especialista seja capacitado com garantias de sucesso e com rigor acadêmico.



“

Com este Curso Universitário, você dominará todas as questões nutricionais envolvidas nos vinhos tintos em apenas 6 semanas”

Entre os benefícios que os diferentes minerais e outros componentes dos vinhos tintos trazem, estão o ômega 3, a proteção da pele oferecida pelos flavonóides, o aumento de endorfinas e os antioxidantes, entre outros. Esses benefícios chegarão ao consumidor nos casos em que o controle da fermentação, o crescimento dos microrganismos e o equilíbrio adequado das leveduras sejam considerados. Nesse sentido, as empresas precisam de especialistas em Nutrição focados na indústria vitivinícola para melhorar o resultado final do produto, considerando seus componentes nutricionais.

Por essa razão e diante da forte demanda laboral, a TECH apresenta o Curso de Elaboração de Vinhos Tintos, destinado a graduados em Nutrição e outros profissionais interessados nos processos de produção de vinhos tintos. Ao concluir este programa, que se desenvolve em apenas 6 semanas acadêmicas, os alunos matriculados serão capazes de dominar os aspectos específicos da uva tinta, o manejo de uma vinícola produtora dessa variante vinícola e, além disso, aprofundarão nos processos biológicos das fermentações dos vinhos tintos, entre muitas outras questões, com o objetivo de aperfeiçoar suas competências.

Este programa proporciona uma experiência acadêmica única e inovadora, aplicando o sistema *Relearning*, que dispensa os alunos de longas horas de memorização e permite uma adaptação ao ritmo de estudo de forma simples e eficaz, de acordo com suas necessidades pessoais e profissionais. Além disso, o programa é ministrado por especialistas experientes na área, com anos de experiência, que serão capazes de instruir os alunos para a prática profissional. Trata-se de um curso flexível, adaptado aos tempos acadêmicos digitais, que fornecerá aos graduados em Direito o conhecimento necessário para planejar suas carreiras profissionais.

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

- O desenvolvimento de casos práticos 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 em que o processo de autoavaliação é realizado para melhorar o aprendizado
- Destaque especial para as metodologias inovadoras
- Lições teóricas, perguntas aos especialistas, fóruns de discussão sobre temas controversos e trabalhos individuais de reflexão
- Disponibilidade de acesso a todo o conteúdo desde qualquer dispositivo fixo ou portátil com conexão à Internet



Matricule-se hoje mesmo e amplie seus conhecimentos sobre as peculiaridades das diferentes variedades de uvas tintas e os cuidados com o vinhedo, desde o plantio até a promoção da qualidade do produto"

“

Você está a apenas um clique de participar de uma experiência acadêmica exclusiva com os melhores profissionais da Viticultura”

O corpo docente inclui profissionais da área que trazem a experiência de seu trabalho para esta capacitação, assim como especialistas reconhecidos de empresas líderes e universidades de prestígio.

O conteúdo multimídia, desenvolvido com a mais recente tecnologia educacional, permitirá ao profissional uma aprendizagem contextualizada, ou seja, realizada através de um ambiente simulado, proporcionando uma capacitação imersiva e programada para praticar diante de situações reais.

A estrutura deste programa se concentra na Aprendizagem Baseada em Problemas, através da qual o profissional deverá resolver as diferentes situações de prática profissional que surgirem ao longo do curso acadêmico. Para isso, contará com a ajuda de um inovador sistema de vídeo interativo realizado por especialistas reconhecidos.

Diferencie-se dos demais nutricionistas do mercado de trabalho aprofundando-se na elaboração de vinhos tintos de forma completa com a TECH.

Você deseja controlar as alterações físico-químicas dos vinhos tintos, sua origem e como evitá-las? Obtenha isso com este programa de apenas 150 horas.



02

Objetivos

Este Curso de Elaboração de Vinhos Tintos tem como principal objetivo ampliar e atualizar os conhecimentos dos graduados em Nutrição e de outros profissionais interessados na área. Além disso, a TECH conta com uma equipe profissional que capacitará perfeitamente os alunos sobre o tratamento dos vinhos tintos pós-fermentação alcoólica, assim como o envelhecimento dessa videira, o engarrafamento dos vinhos e a fermentação especial. Dessa forma, os alunos terão uma especialização que vai além dos conteúdos teóricos e os transformará em profissionais multidisciplinares e mais competitivos no mercado de trabalho.





“

Alcance seus objetivos e torne-se um dos principais profissionais que identificam a composição química dos vinhos tintos para aumentar a qualidade do produto”



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



Matricule-se neste programa e obtenha acesso a todo o conteúdo do Campus Virtual a qualquer momento"



Objetivos específicos

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

03

Direção do curso

A TECH reuniu uma equipe de especialistas em Enologia para desenvolver o conteúdo deste programa e ministrar o plano de estudos aos alunos de forma 100% online. Graças à sua colaboração, os alunos não apenas desfrutarão de conhecimentos teóricos, mas também terão à disposição os conselhos dos especialistas para aplicá-los no campo de atuação real. Além disso, o especialista matriculado poderá contar diretamente com os professores através do Campus Virtual para resolver todas as dúvidas que surgirem sobre a matéria.



“

Você não poderá perder uma oportunidade única de aprender com especialistas com anos de experiência na área, na qual deseja se desenvolver como profissional?"

Direção



Sra. Ana Clavero Arranz

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



Professores

Sra. 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

Sra. Silvia Molina González

- ♦ Responsável de operações de Bodegas Cepa 21
- ♦ Responsável técnica de Bodegas Cepa 21
- ♦ Enóloga na Vinícola Emilio Moro
- ♦ Rececionista de eventos e promoções comerciais na New Line Events
- ♦ Rececionista de eventos e promoções comerciais na Agencia Prodereg
- ♦ Formada em Enologia e Engenharia das Indústrias Agrárias e Alimentares pela Universidade de Valladolid
- ♦ Formada em Liderança e Trabalho em Equipe pela Escola Técnica Superior de Engenharia Agrícola de Palencia

04

Estrutura e conteúdo

O plano de estudos deste Curso de Elaboração de Vinhos Tintos foi cuidadosamente elaborado por especialistas com ampla experiência no setor de vinhos. Essa colaboração docente garante os conteúdos teórico-práticos que o programa oferece, para que o aluno se aproxime da elaboração dos vinhos tintos e de sua composição química com todas as garantias. Além disso, a metodologia *Relearning* aplicada pela TECH é fundamental para que os especialistas não precisem investir longas horas de memorização e possam assimilar os conteúdos de maneira progressiva e simples. Desta forma, o aluno conseguirá aperfeiçoar suas competências, contando ainda com o acompanhamento de tutores com os quais poderá ter uma comunicação direta.



“

Matricule-se neste Curso Universitário projetado para atender às suas necessidades profissionais e pessoais e estude ao mesmo tempo em que desenvolve suas atividades profissionais atuais”

Módulo 1. Vinificação de Vinhos Tintos

- 1.1. Variedades de uvas tintas
- 1.2. Parâmetros de maturação de uvas tintas
- 1.3. Recepção de uvas tintas
- 1.4. Fermentação alcoólica de vinhos tintos
- 1.5. Fim da fermentação alcoólica
- 1.6. Fermentação malolática
- 1.7. Envelhecimento de vinhos tintos
- 1.8. Engarrafamento de vinhos tintos
- 1.9. Processos de envelhecimento em garrafa
- 1.10. Fermentações especiais





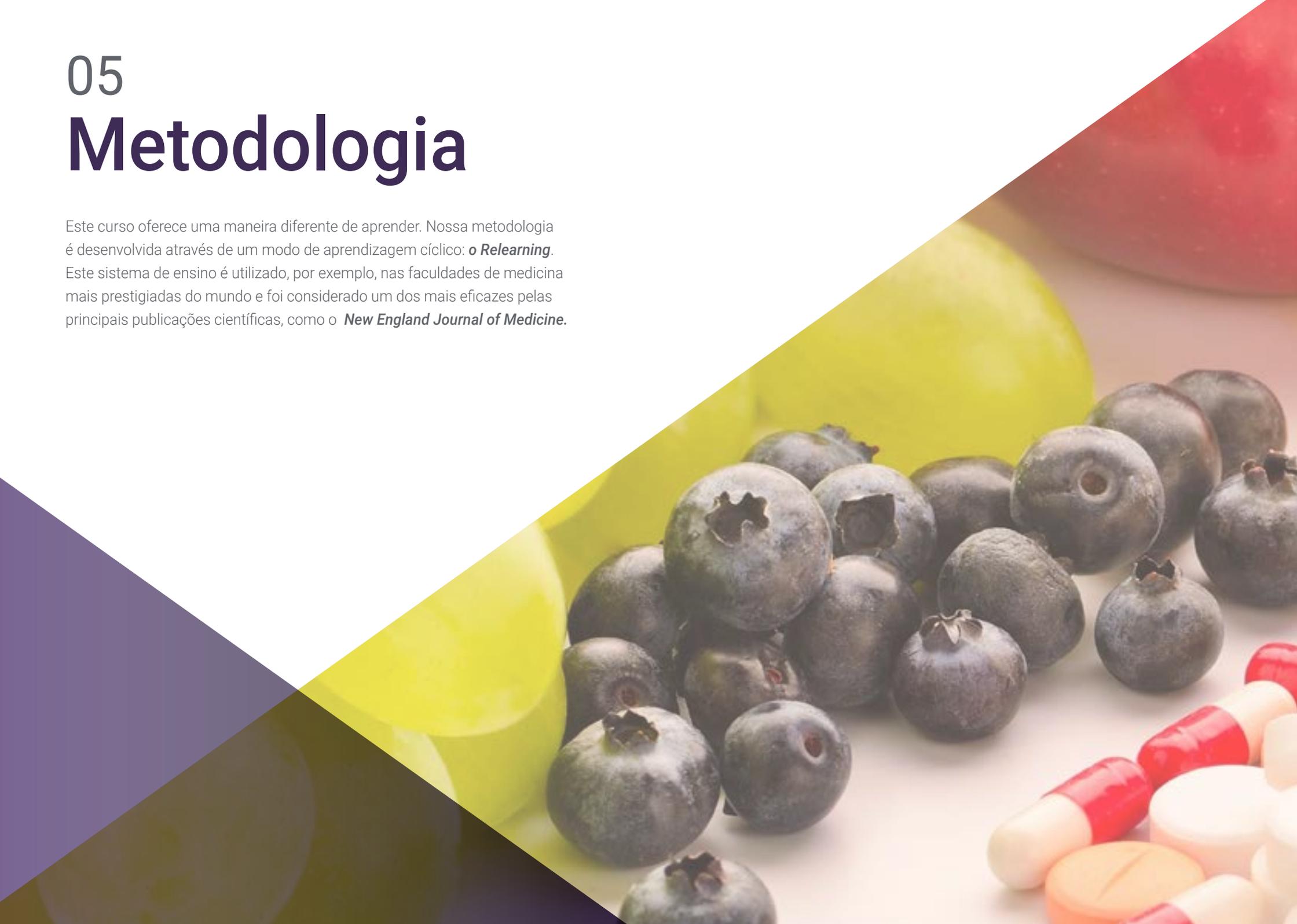
“

Você terá a oportunidade de participar de um programa abrangente de elaboração de vinhos tintos que abrangerá todos os aspectos, desde a recepção da uva até o engarrafamento e a comercialização do produto final"

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

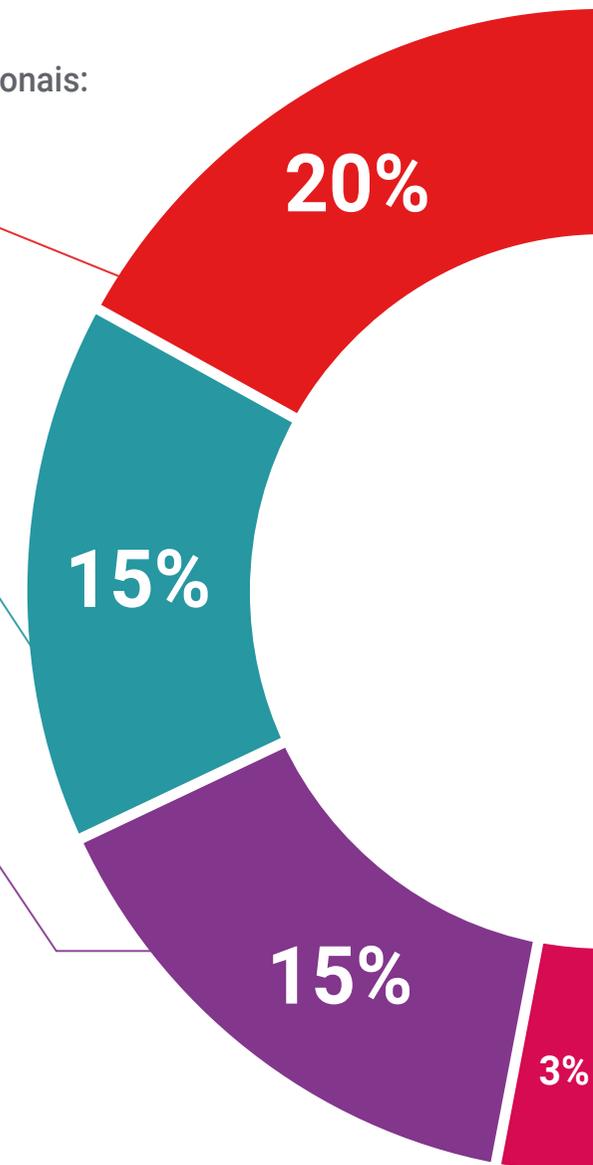
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

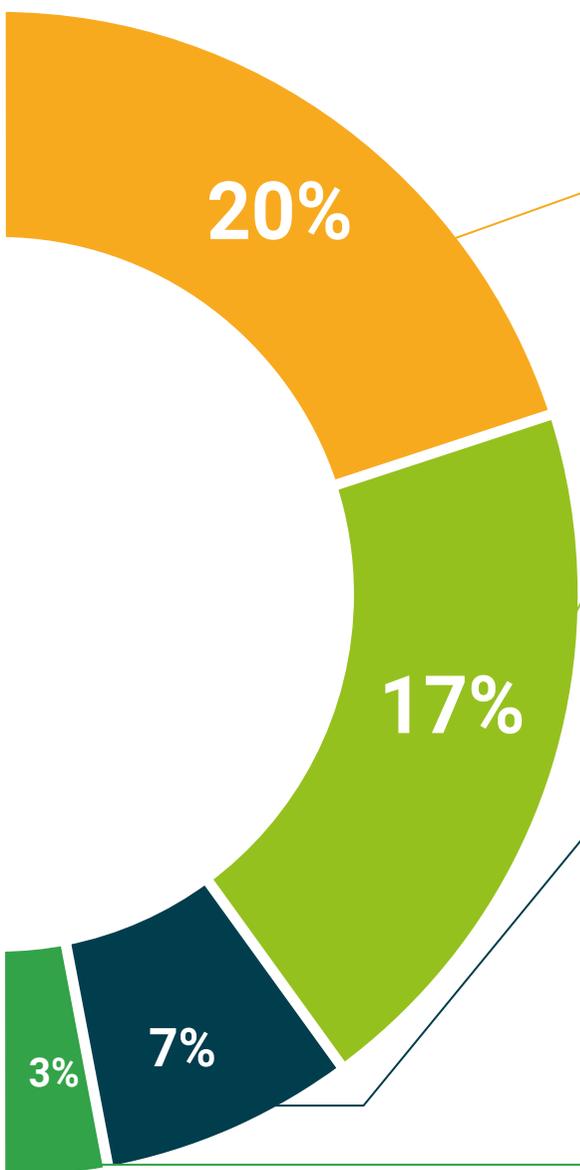
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 Curso de Elaboração de Vinhos Tintos 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 o seu certificado sem sair de casa e sem burocracias”

“Este **Curso de Elaboração de Vinhos Tintos** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio, com aviso de recepção, o certificado* correspondente ao título de **Curso** emitido pela **TECH Universidade Tecnológica**.

Este certificado contribui significativamente para o desenvolvimento da capacitação continuada dos profissionais e proporciona um importante valor para a sua capacitação universitária, sendo 100% válido e atendendo aos requisitos normalmente exigidos pelas bolsas de emprego, concursos públicos e avaliação de carreiras profissionais.

Certificação: **Curso de Elaboração de Vinhos Tintos**

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**

ECTS: **6**



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



Curso

Elaboração de Vinhos Tintos

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

Curso

Elaboração de Vinhos Tintos

