

Curso

Maturação e Envelhecimento de Vinhos



Curso

Maturação e Envelhecimento de Vinhos

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

Acesso ao site: www.techtute.com/br/nutricao/curso/maturacao-envelhecimento-vinhos

Índice

01

Apresentação

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Direção do curso

pág. 20

04

Estrutura e conteúdo

pág. 26

05

Metodologia

pág. 34

06

Certificado

pág. 42

01

Apresentação

Um dos principais fatores que conferem ao vinho uma série de transformações e qualidades aromáticas, gustativas e físico-químicas é o tempo que ele passa em um barril. Este processo, que dura vários meses, garante que a bebida seja mantida ao longo do tempo e a protegerá contra possíveis desenvolvimentos negativos. Os barris podem ser de diferentes tipos, e cada um deles influencia a contribuição de aromas, sabores e, em suma, os pontos de diferenciação entre as criações de um vinicultor e de outro. Levando em conta esses inúmeros detalhes e a forma como o setor continua a crescer e se especializar, a TECH criou este programa totalmente online, com o qual os alunos poderão se especializar de uma forma totalmente flexível e adaptável às necessidades de cada indivíduo.



“

Graças a esta capacitação, você poderá desenvolver ao máximo a enologia mais vanguardista para produzir vinhos de excelente qualidade”

O desenvolvimento da tecnologia e dos materiais na sociedade trouxe um progresso inequívoco na otimização, no cuidado e na eficiência do armazenamento de produtos. Embora seja verdade que os tempos mudam, há certas atividades que não se modificam, ou pelo menos não se separam do que eram em seu início. Com relação ao armazenamento do vinho, os processos de envelhecimento e maturação têm se baseado no uso de barris de carvalho.

Cada um dos diferentes tipos de madeira utilizados, bem como a capacidade de armazenamento dos barris e o período de tempo em que a bebida permanece neles, proporcionam características de sabor, físicas, químicas e olfativas totalmente diferentes. Em termos específicos, o aluno aprenderá por que e como os barris de carvalho são usados no envelhecimento do vinho e analisará as diferentes especificidades dos diferentes tipos de carvalho no nível físico e o impacto que eles têm em contato com o vinho. Além disso, aprenderá a determinar os diferentes estágios na fabricação de um barril, desde o corte da árvore até sua chegada à vinícola.

O objetivo deste Curso é que qualquer profissional do mundo do vinho aprenda todos os detalhes relacionados aos materiais e às aplicações da madeira de carvalho na preservação do vinho. Assim, o aluno poderá desenvolver suas habilidades enológicas e passar para a próxima etapa no campo de Envelhecimento e Maturação de Vinhos, posicionando-se à frente de um setor que exige diariamente os profissionais mais qualificados.

Um Curso 100% online no qual os materiais, a organização e, em geral, a metodologia de estudo são extremamente flexíveis e adaptáveis às necessidades de cada aluno.

Este **Curso de Maturação e Envelhecimento de Vinhos** 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 extremamente útil, fornece informações científicas e práticas sobre as disciplinas essenciais 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



Você aprenderá sobre clarificação e eliminação dos componentes que podem depreciar o vinho

“

Com este Curso, você conhecerá e aprenderá todos os detalhes sobre os barris de vinho e a importância deles na produção de um vinho de boa qualidade”

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.

A TECH reuniu as principais habilidades do mundo da enologia para fazer deste programa um estímulo para o seu futuro profissional.

Torne-se um especialista em Envelhecimento e Maturação do Vinho com um formato de estudo inovador e de última geração no setor.



02

Objetivos

O desenvolvimento do programa deste Curso permitirá que o aluno adquira as competências necessárias para se especializar no envelhecimento e na manutenção do vinho. O conhecimento dos diferentes tipos de armazenamento em barris, as qualidades que eles podem oferecer à bebida, dependendo dos materiais, bem como os processos de maturação e conservação dos mesmos, farão com que qualquer profissional que busque se diferenciar e se posicionar na vanguarda do setor opte por esta capacitação. Em um mundo em contínuo crescimento, é fundamental saber como utilizar novas técnicas ou novas informações, e é por isso que a TECH estabeleceu uma série de objetivos gerais e específicos para a profissionalização de seus alunos.



“

Obtenha uma capacitação de qualidade com este programa e aprenda sobre clarificação e eliminação dos diferentes componentes que podem depreciar o vinho”



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 identificar e compreender os diferentes estágios da fabricação de um barril
- ♦ Ilustrar os elementos de diferenciação entre os diferentes fabricantes.
- ♦ Estar ciente de que o barril não é apenas uma contribuição aromática, mas também um elemento de estabilização dos vinhos
- ♦ Analisar a composição do carvalho
- ♦ Determinar a diferença entre o carvalho francês, americano e do leste europeu
- ♦ Examine os fenômenos de interação entre o barril de carvalho e o vinho
- ♦ Fundamentar a importância dos elagitaninos
- ♦ Ser capaz de entender o conceito de grão



Graças a uma metodologia de aprendizagem flexível e adaptável, você poderá aprender de forma dinâmica e sem esforço”

03

Direção do curso

Em busca da excelência nas matérias que são ensinadas, a TECH conta com uma estrutura de profissionais com os quais pudemos desenvolver conteúdos especializados no envelhecimento e maturação do vinho. Com isso em mente, este Curso conta com um grupo de professores cujo prestígio na área fala por si só e com os quais os alunos poderão continuar a desenvolver seu crescimento nesse mundo profissional.



“

Torne-se um profissional de destaque no setor de Maturação e Envelhecimento de Vinhos com profissionais do mais alto prestígio”

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. 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

Todo o conteúdo incluído no programa de estudos deste Curso foi elaborado com o objetivo de fornecer as ferramentas essenciais para o desenvolvimento de uma prática profissional em Maturação e Envelhecimento de Vinhos. Desde a primeira parte do módulo até o final, examinaremos cada uma das partes que compõem as ferramentas teóricas e práticas dessa atividade profissional.



“

Neste Curso, você aprenderá as principais questões relacionadas ao uso de diferentes tipos de carvalho e a maneira pela qual eles influenciam a elaboração de um vinho de qualidade”

Módulo 1. Importância dos barris de carvalho no envelhecimento dos vinhos

- 1.1. Importância do carvalho para a fabricação de barris
- 1.2. O carvalho
- 1.3. Seleção de madeira
- 1.4. Secagem e tempero da madeira
- 1.5. Fabricação de barris
- 1.6. Contribuições aromáticas dos barris de carvalho
- 1.7. Tanino de carvalho
- 1.8. O barril, um contêiner impermeável e poroso
- 1.9. Bom uso de barris de carvalho
- 1.10. A segunda vida dos barris de carvalho



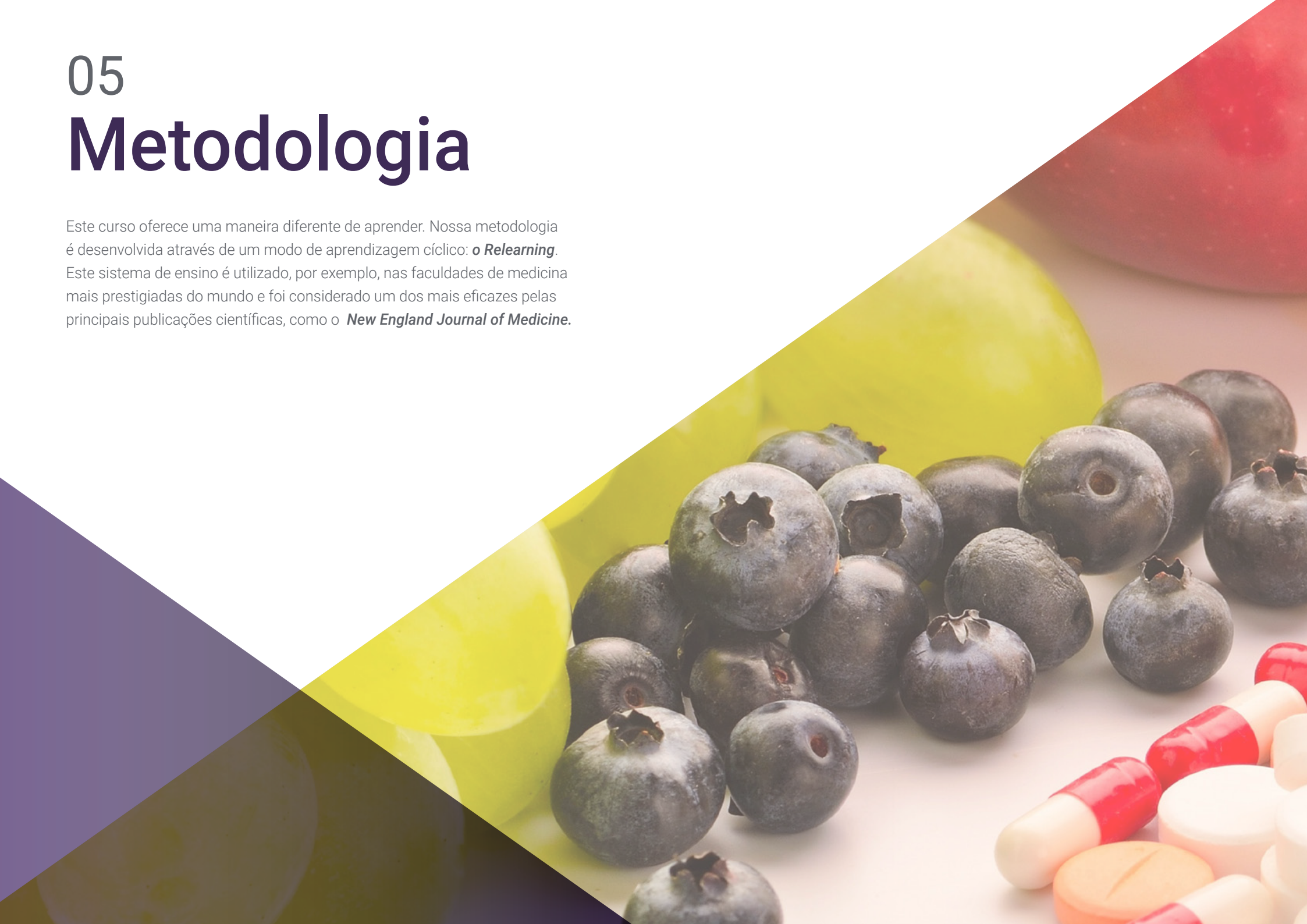


“

Um programa criado por figuras importantes do setor que visa transformá-lo em um especialista no campo da Maturação e Envelhecimento 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***.



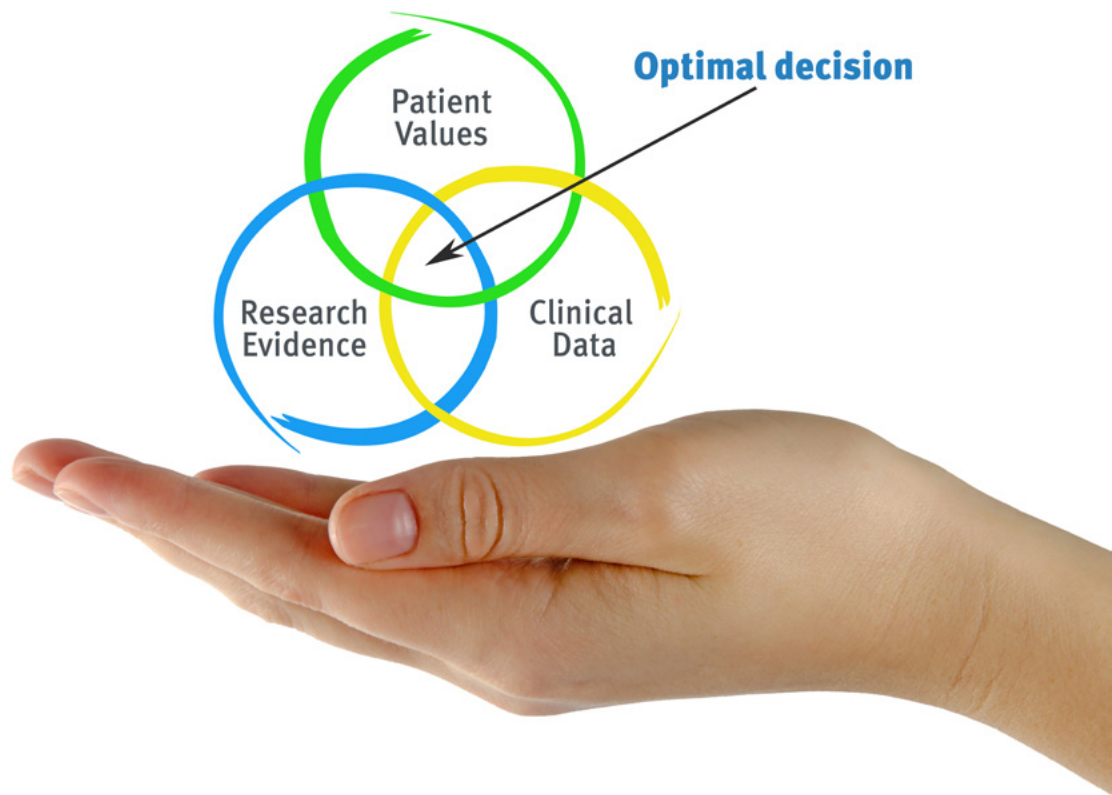
“

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”

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

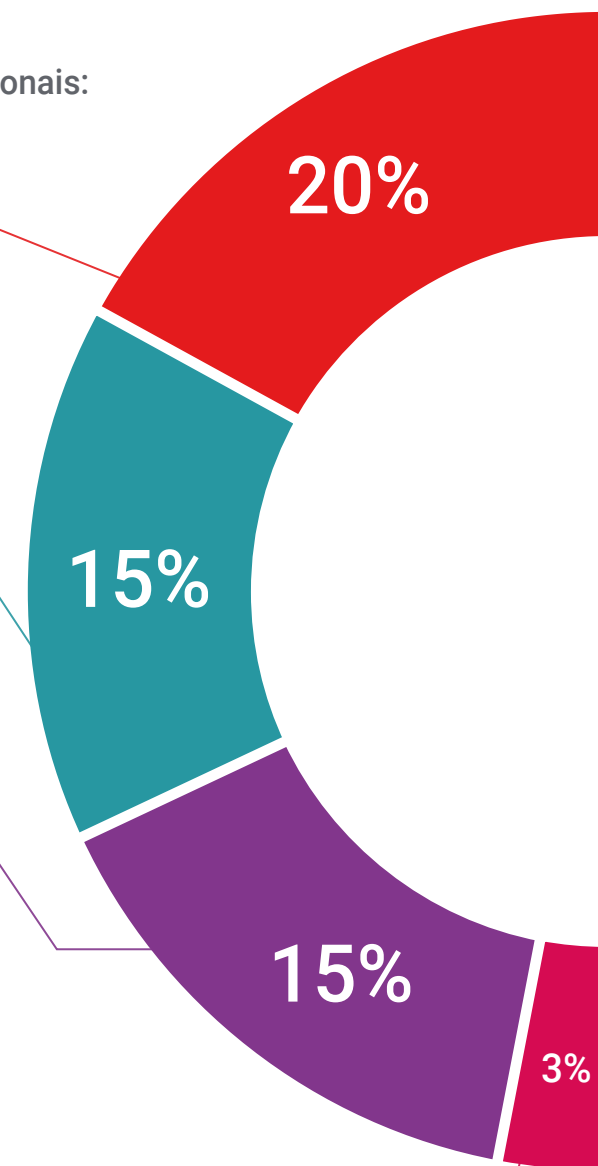
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

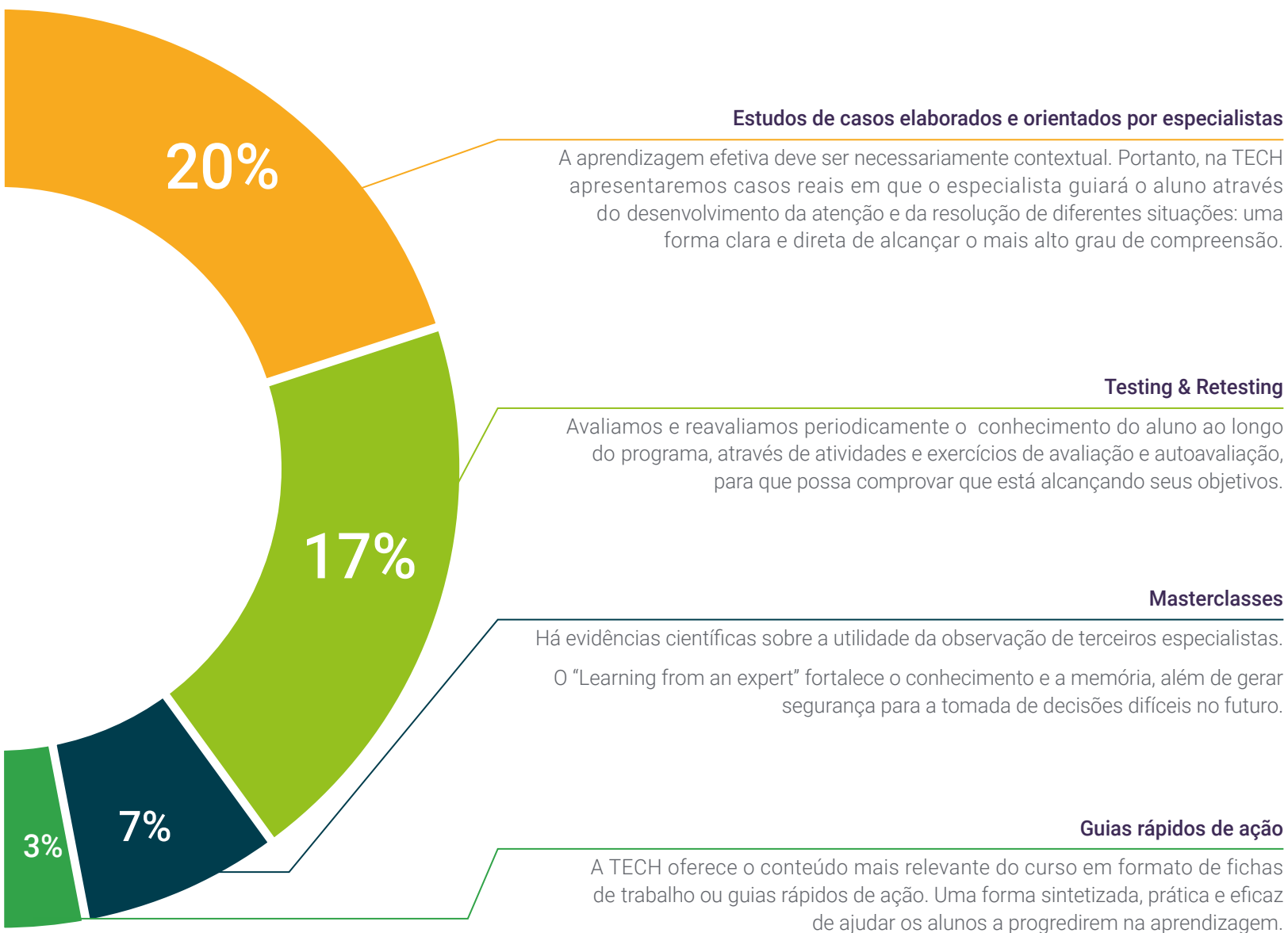
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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.





06 Certificado

O Curso de Maturação e Envelhecimento de Vinhos garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, o 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 Maturação e Envelhecimento de Vinhos** 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 Maturação e Envelhecimento de 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 compromisso
atenção personalizada
conhecimento inovação
presente qualidade
desenvolvimento sustentabilidade



- Curso**
Maturação e
Envelhecimento de
Vinhos
- » Modalidade: online
 - » Duração: 6 semanas
 - » Certificado: TECH Universidade Tecnológica
 - » Horário: no seu próprio ritmo
 - » Provas: online

Curso

Maturação e Envelhecimento
de Vinhos