

Curso

Produção de Espumantes





Curso

Produção de Espumantes

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

Acesso ao site: www.techtitute.com/br/nutricao/curso/producao-espumantes

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

A gaseificação do vinho é o processo que, por exemplo, identifica o champanhe da França. No entanto, às vezes, a automação de técnicas que, no passado, costumavam ser manuais e cuja elaboração exigia que seguissem um procedimento lento e conciso, tornou-se sistematizada e, às vezes, arriscada. É por isso que as empresas precisam de profissionais com alto nível de conhecimento dos métodos de produção, variedades, maturação e colheita, entre outros. Em resposta a essa demanda, a TECH desenvolveu um programa intensivo de produção de vinhos espumantes. Trata-se de uma capacitação completa e rigorosa, com uma equipe de professores experientes, que permite que os alunos estudem em profundidade o método *charmat*, *gran bass* ou autoclave, entre outros assuntos. Tudo isso, por meio de um sistema simples e adaptado que, por ser 100% online, permite que os alunos conciliem seus estudos com o restante de sua vida pessoal e profissional.





“

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

Devido ao extenso processamento necessário para obter as bolhas nos vinhos espumantes, o setor vinícola precisa contar com profissionais que dominem os níveis de açúcar, a quantidade de dióxido de carbono dissolvido no vinho e a pressão na qual ele é dissolvido no produto. Tudo isso, desde sua produção até a elaboração da bolha, respeitando a qualidade do mosto e sua clarificação. Além disso, como o setor está se tornando cada vez mais exigente, o foco também está na velocidade dos processos que permanecem eficientes para a qualidade do produto final.

Por esse motivo, e com o objetivo de aprimorar as habilidades dos profissionais de Nutrição no campo da enologia, a TECH desenvolveu uma capacitação que se aprofunda na definição, tipologia e regulamentação dos vinhos espumantes. Graças ao seu estudo, os alunos poderão otimizar os métodos de produção e a bolha na produção de vinhos espumantes. Tudo isso, por meio de um aprendizado enriquecedor oferecido por profissionais experientes selecionados pela TECH para desenvolver os conteúdos do programa e transmitir conhecimentos teóricos e práticos aos especialistas.

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. Dessa forma, os alunos são qualificados por meio da incorporação de materiais teóricos e adicionais, tais como: resumos em vídeo, atividades e simulações de casos, entre outros. Uma educação 100% online, voltada para profissionais que estão comprometidos com a experiência universitária, sem deslocamentos ou horários pré-determinados.

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



Não perca mais tempo, se você deseja intervir na elaboração de vinhos espumantes como nutricionista especializado em Enologia, inscreva-se na TECH"

“

A qualidade do mosto e sua clarificação determinarão as características organolépticas dos vinhos que você supervisiona.

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.

Matricule-se já para descobrir o método tradicional, Transfer e Charmat de elaboração de vinhos espumantes e otimizar seu serviço na prática.

Graças à TECH, você dominará os métodos de produção e bolhas.



02 Objetivos

Este Curso de Produção de Espumantes foi criado para que os profissionais de Nutrição e outros profissionais interessados na gaseificação do vinho possam desenvolver seus conhecimentos sobre os processos de produção mais inovadores. A TECH consegue proporcionar aos seus alunos conhecimentos teóricos e práticos, graças à incorporação de múltiplas ferramentas pedagógicas que estão reformulando o setor de Educação. Como resultado, os alunos se beneficiarão de uma qualificação adaptada aos tempos modernos e que aplica métodos de ensino eficazes para garantir sua instrução.





“

*Você quer se diferenciar dos outros nutricionistas?
Aperfeiçoe suas habilidades em fermentação
ancestral e gaseificação do vinho com a TECH"*



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



Escolha agora um Curso que se adapte ao paradigma digital e a você, para que possa estudar de forma flexível e confortável"

03

Direção do curso

A TECH, em seu interesse pelo rigor acadêmico, convocou uma equipe de professores especializada em Viticultura e Enologia para transmitir todas as informações essenciais de um setor em expansão e em constante mudança tecnológica. Graças à sua vasta experiência no setor, os professores garantem o conteúdo e asseguram a instrução correta dos alunos de forma simples e rápida. Como isso é possível? Com o entusiasmo de profissionais que trabalham diariamente na área em que os alunos desejam ingressar ou para a qual os especialistas matriculados desejam se transferir.



“

Você vai perder a oportunidade de aprender com os melhores especialistas em vinhos? Aproxime-se de situações reais no campo de trabalho, graças às experiências dos professores”

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. 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

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

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. Além disso, esses especialistas prepararão os alunos para sua implementação no campo de ação real. Neste ambiente profissional, os alunos poderão entrar em contato com os professores por meio de um canal de comunicação direto, pelo qual poderão resolver todas as suas dúvidas sobre a matéria. 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.



“

Aprenda os segredos da fermentação em vinhos espumantes para que você possa oferecer um serviço de qualidade em sua empresa"

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





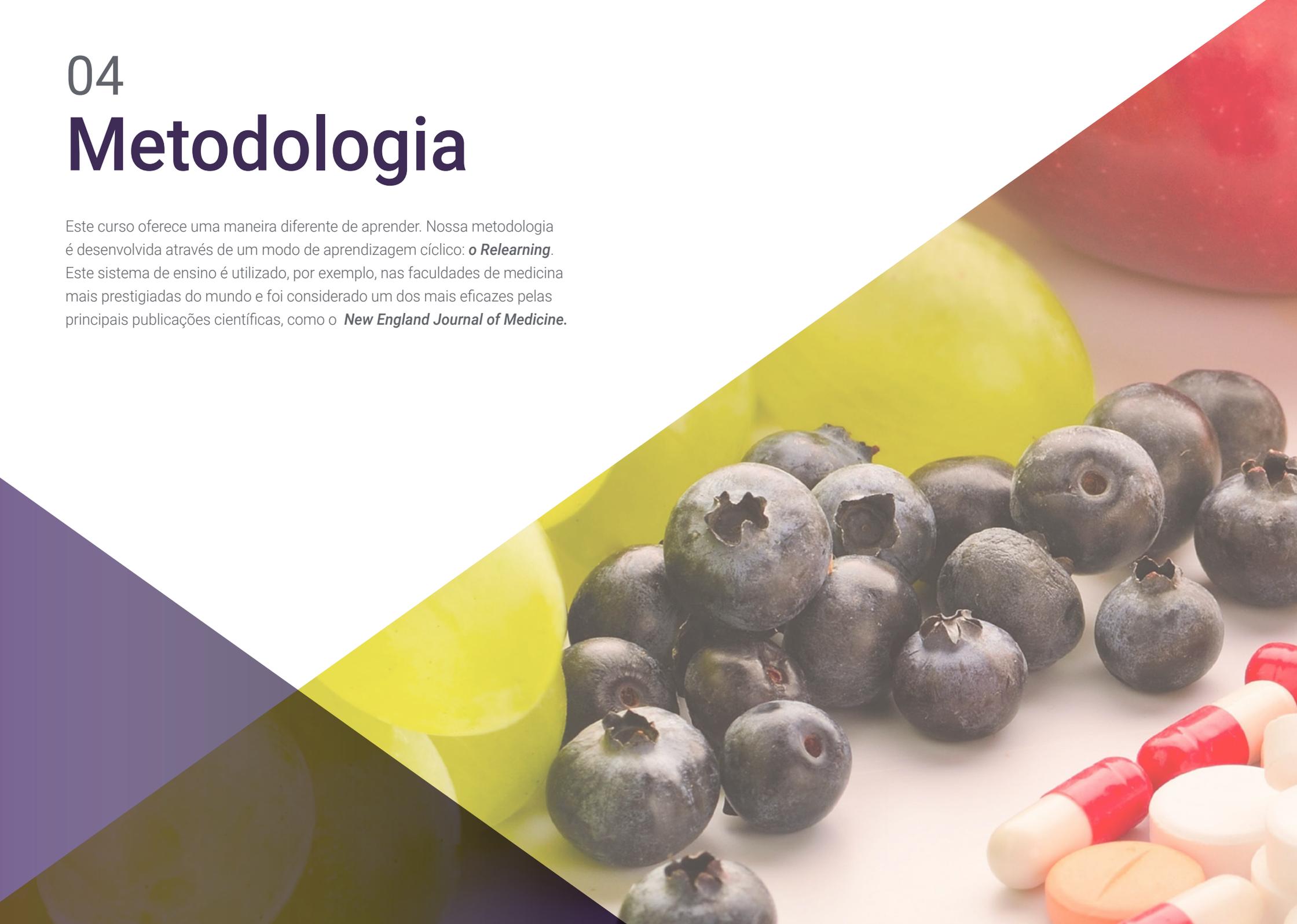
“

Não espere mais para se atualizar em um campo que está em expansão entre os consumidores e em constante mudança do ponto de vista tecnológico”

04

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.



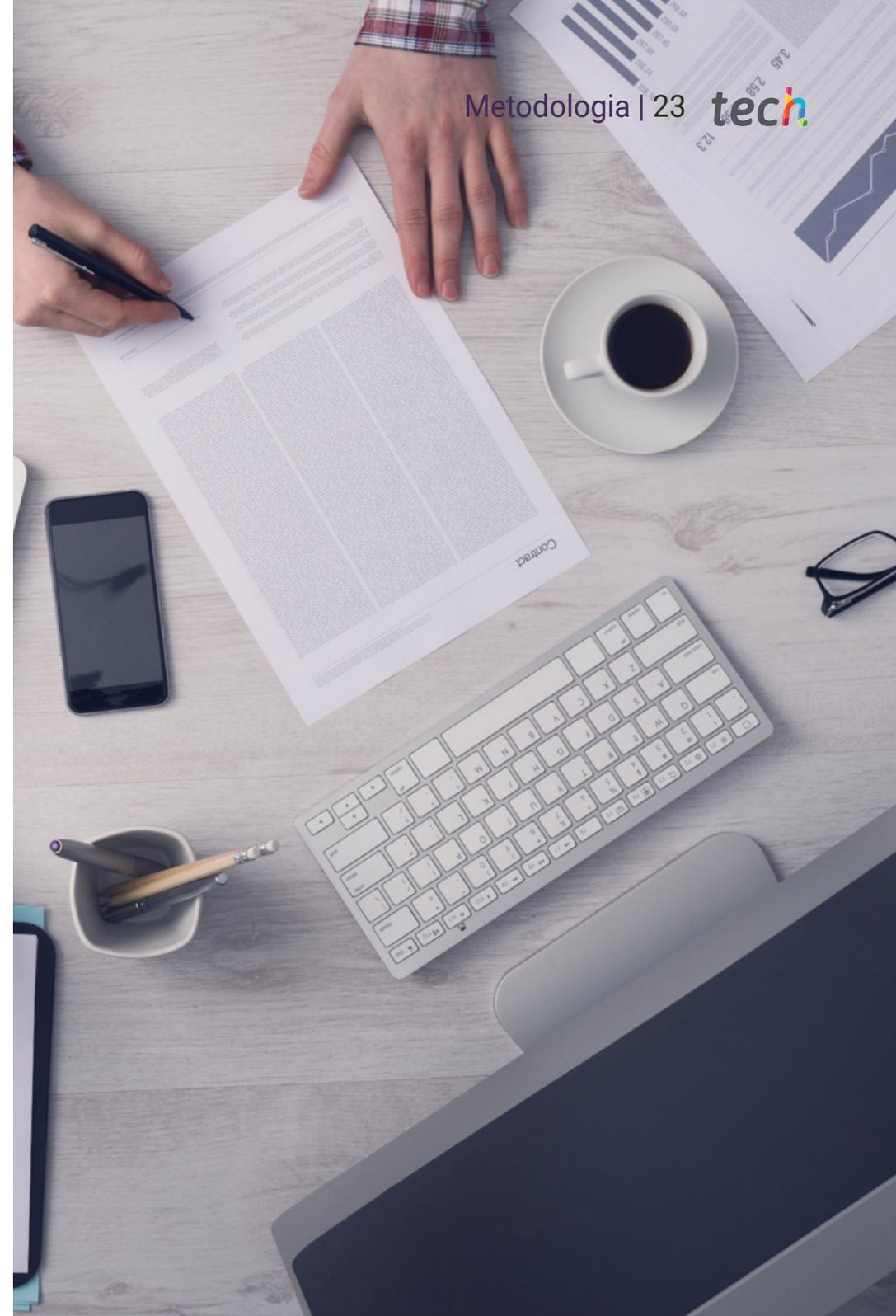
Segundo o Dr. Gérvas, o caso clínico é a apresentação comentada de um paciente, ou grupo de pacientes, que se torna um "caso", um exemplo ou modelo que ilustra algum componente clínico peculiar, seja pelo seu poder de ensino ou pela sua singularidade ou raridade. É essencial que o caso seja fundamentado 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

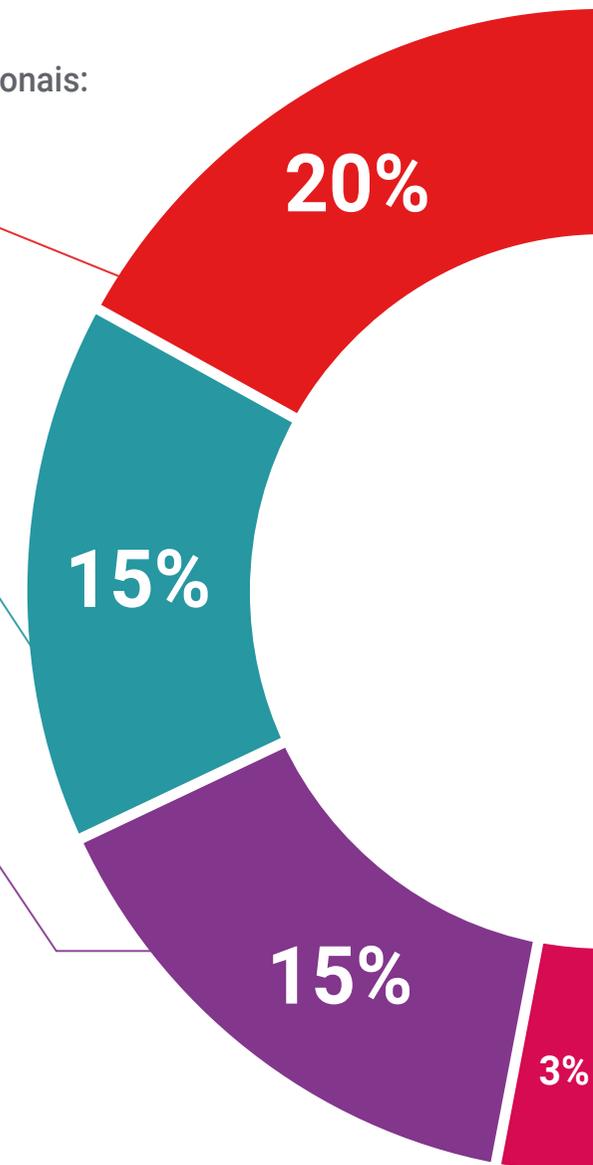
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

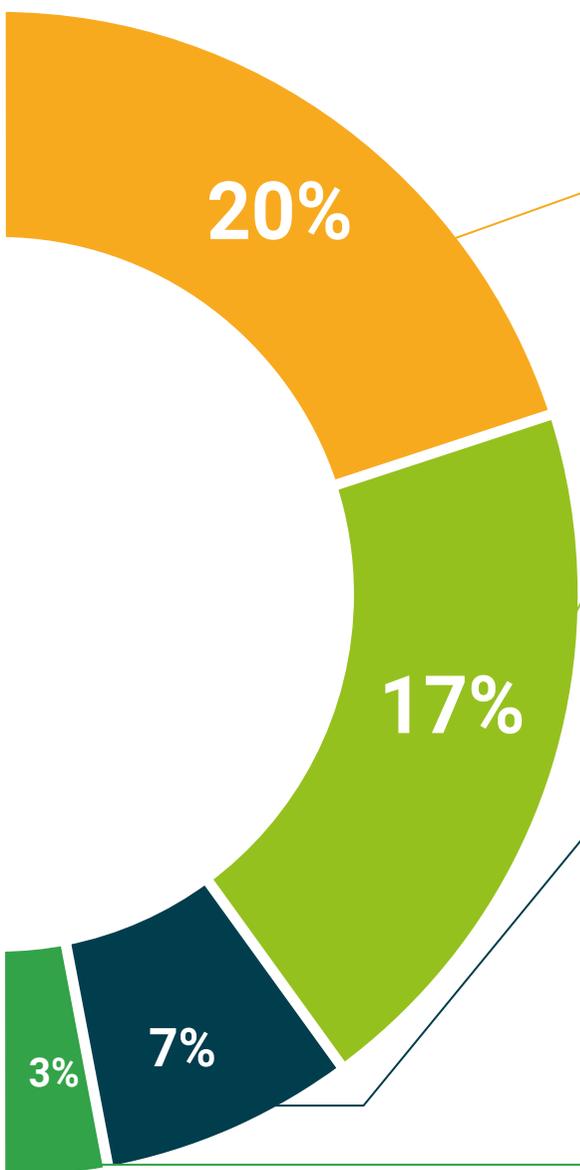
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 Produção de Espumantes 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 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