

Curso

Produção de
Vinhos Especiais





Curso

Produção de Vinhos Especiais

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

Acesso ao site: www.techtute.com/nutricao/curso/producao-vinhos-especiais

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

As características únicas dos vinhos licorosos, dos vinhos doces naturais, dos vinhos com podridão nobre e dos vinhos víquicos, entre outros classificados como vinhos especiais, tornam quase impossível produzir o mesmo produto com exatamente os componentes certos. No entanto, o principal fator para as empresas se diferenciarem é, sem dúvida, os profissionais envolvidos nos processos de produção, incluindo, é claro, os nutricionistas. Este setor específico ajudará no fornecimento de nutrientes e nas quantidades certas para que os vinhos produzidos sejam de alta qualidade e ofereçam benefícios aos consumidores. Por esse motivo, a TECH desenvolveu um programa 100% online que se aprofunda nas variedades de vinho para atualizar os conhecimentos dos profissionais de Nutrição que desejam ingressar nesse setor ou dos profissionais que já trabalham nele.





“

Com este Curso, você entenderá os fatores climáticos e o ciclo biológico da videira que influenciam a elaboração de vinhos especiais em apenas 150 horas de capacitação"

Devido à forte concorrência no mercado de vinhos, as empresas estão indo um passo além. O objetivo é aperfeiçoar o processo de produção, do plantio ao engarrafamento, cuidando não apenas da estética do produto e de seu sabor, mas também de seus aromas, densidade e, acima de tudo, de sua composição nutricional. Tudo isso requer o apoio de especialistas altamente qualificados que estejam atualizados com as variedades de vinhos especiais e suas características.

Por esse motivo, a TECH elaborou um programa destinado a profissionais de nutrição e outros especialistas que desejam aumentar suas habilidades teóricas e práticas e otimizar a produção de vinhos especiais. Uma qualificação que busca o rigor e a qualidade exigidos pelos profissionais da gastronomia e que se aprofunda nas variantes do vinho, como doces naturais, licores e vinhos de véu, entre muitos outros. Ao mesmo tempo, esse programa tem o apoio e o suporte de um grupo experiente de professores da área que foram cuidadosamente selecionados para desenvolver o conteúdo e transmitir o conhecimento aos alunos.

Além disso, a TECH incorporou um conjunto de ferramentas pedagógicas inovadoras que tornam o curso acadêmico uma experiência ágil e enriquecedora. Graças a isso, o acesso a esse programa é universal e os alunos poderão estudar independentemente de sua situação, graças à flexibilidade de horários oferecida pela TECH. Além disso, os especialistas receberão um guia de referência para download que, uma vez salvo em seu dispositivo eletrônico, poderá ser consultado mesmo sem conexão com a Internet.

Este **Curso de Produção de Vinhos Especiais** 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 inovação 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 espere mais, destaque-se entre os demais nutricionistas do setor de vinhos aprofundando-se em cada um dos componentes e nos locais de origem dos vinhos doces"

“

Você ainda não domina a composição dos vinhos tardios? Participe do controle de açúcar e ácidos, graças ao conhecimento teórico e prático fornecido por este programa"

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.

Os vinhos doces naturais com podridão nobre e os vinhos vins de veil são, em sua maioria, envelhecidos organicamente. Promova esse sistema graças ao conhecimento que a TECH oferece a você.

Tem interesse em aprimorar suas habilidades no setor de vinhos? Conheça as diferentes categorias de vinhos para que você possa contribuir com a qualidade dos resultados.



02 Objetivos

O principal objetivo deste Curso de Produção de Vinhos Especiais é ampliar e atualizar o conhecimento de profissionais de Nutrição e de outros profissionais interessados na composição química e nutricional de vinhos especiais. Um programa que visa aperfeiçoar as habilidades dos especialistas, para que eles sejam capazes de projetar seu interesse em distinguir vinhos e determinar com confiança cada uma das tipologias e sua classificação. Para isso, o Curso apresentará aos alunos as variedades de vinhos licorosos, vinhos fortificados, vinhos doces naturais e seu envelhecimento, entre muitas outras questões.



“

Atenda a seus objetivos e influencie a quantidade de calorias em seus vinhos especiais, preservando a qualidade de seus vinhos e melhorando o produto final”



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

- Ampliar o conhecimento sobre a categoria de Vinhos especiais
- Determinar cada uma das tipologias e a classificação dos vinhos que as compõem
- Transmitir uma parte da nossa cultura e do nosso patrimônio que tornam esses vinhos únicos e irrepetíveis e estão associados a um clima, solos, variedades de videiras e processos de vinificação que têm sua própria personalidade
- Apresentar cada um dos diferentes vinhos e sua área de origem
- Incentivar o interesse do aluno em identificar cada vinho diferente
- Demonstrar que um profundo conhecimento, neste caso, de vinhos especiais, nos leva a estabelecer um vínculo cultural e patrimonial
- Gerar interesse suficiente em vinhos de produções especiais



Matricule-se agora e descubra você mesmo todas as facilidades que a TECH lhe oferece durante as 6 semanas de qualificação acadêmica"

03

Direção do curso

Para elaborar o conteúdo dessa capacitação de forma confiável e transmitir os conhecimentos teóricos e práticos de maneira eficiente, a TECH recorreu a uma equipe de profissionais experientes na área de vinhos. Trata-se de especialistas em nutrição que trabalham nesse campo há muitos anos e receberam vários prêmios. Além disso, os alunos poderão entrar em contato com eles por meio do Campus Virtual, para que possam resolver quaisquer dúvidas relacionadas ao assunto. Todo o aprendizado é focado no aluno e em suas necessidades, para que seja possível acompanhar o curso e combiná-lo com outras atividades diárias.



“

Você vai perder a oportunidade de aprender com os melhores especialistas em vinhos? Descubra os benefícios nutricionais desse produto por meio de uma excelente orientação acadêmica"

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. 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

O plano de estudos deste Curso de Produção de Vinhos foi desenvolvido sob as diretrizes de especialistas que trabalham com viticultura e que se desenvolveram ao longo dos anos nesse campo agrícola. Além disso, a TECH oferece aos alunos inúmeros materiais audiovisuais em diferentes formatos: resumos em vídeo, atividades e simulações de casos, entre outros, a fim de tornar o curso mais dinâmico. Dessa forma, a TECH conta com o objetivo tirar o máximo proveito dos alunos e acelerar o processo acadêmico em apenas 150 horas. Para isso, a metodologia *Relearning* da qual esta Universidade é pioneira, dispensa os alunos de horas de memorização e facilita a assimilação dos conteúdos de forma gradual e simples.



“

Você quer se tornar um especialista em vinificação de vinhos licorosos? Estude as áreas onde o envelhecimento de vinhos licorosos é mais comum e reconhecido"

Módulo 1. Vinificação de vinhos licorosos, vinhos doces naturais, vinhos de podridão nobre e vinhos de véu

- 1.1. Vinhos licorosos: classificação, variedades e áreas de produção
- 1.2. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos licorosos. parâmetros de maturação da uva
- 1.3. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos licorosos. Processos de vinificação: o vinho fortificado.
- 1.4. Vinificação de vinhos licorosos: vinhos licorosos. processos de vinificação: envelhecimento
- 1.5. Vinhos do véu: variedades e áreas de produção
- 1.6. Vinhos doces naturais: variedades e áreas de produção
- 1.7. Vinhos doces naturais: parâmetros de maturação da uva
- 1.8. Vinhos doces naturais: processos de produção
- 1.9. Outros vinhos doces: vinhos naturalmente doces. A podridão nobre
- 1.10. Outros vinhos doces: vinhos naturalmente doces: vinhos de colheita tardia

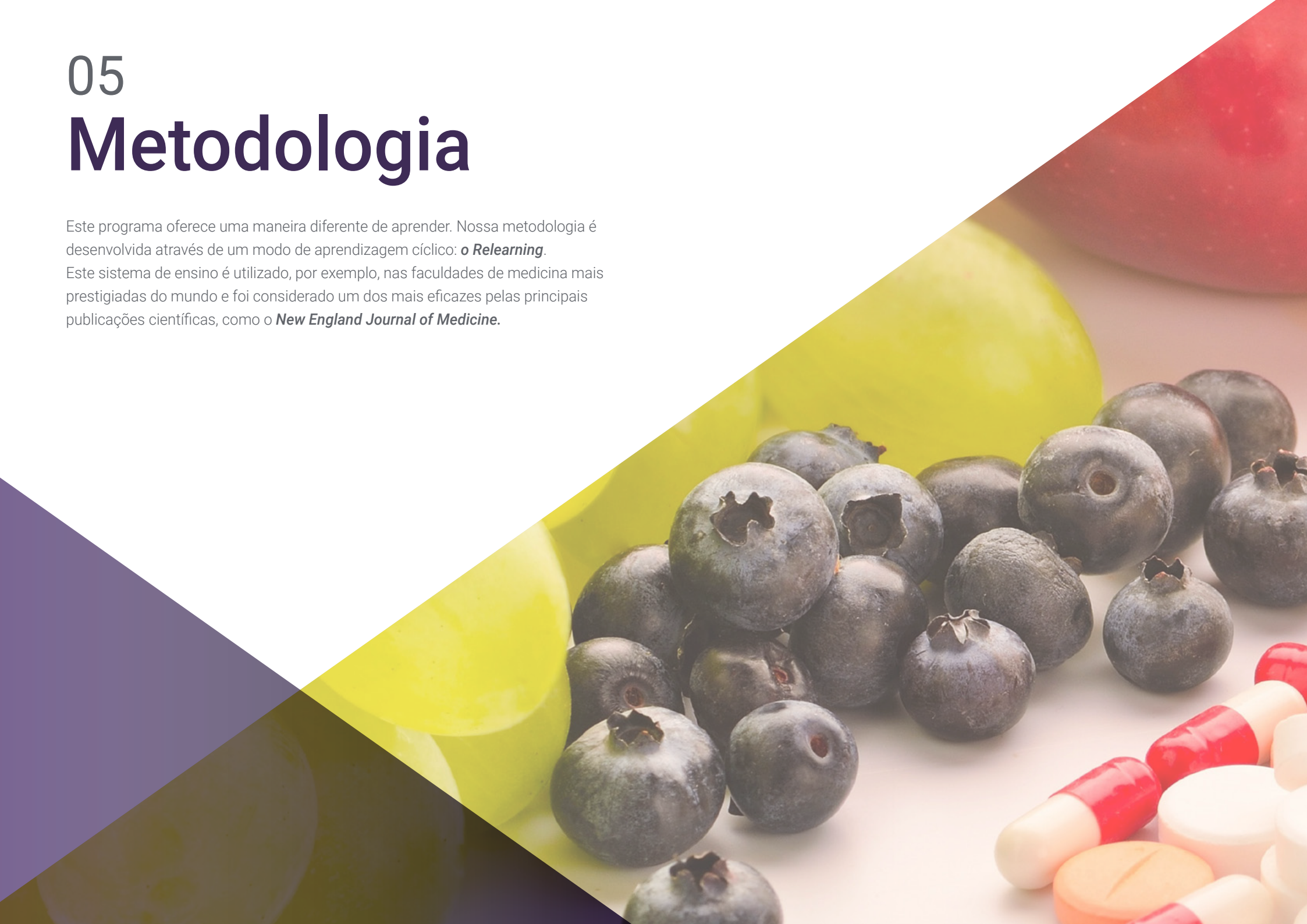


“

Uma capacitação feita para profissionais como você, interessados em aperfeiçoar seus conhecimentos em vinhos especiais para a identificação de nutrientes em sua composição"

05 Metodologia

Este programa 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*.



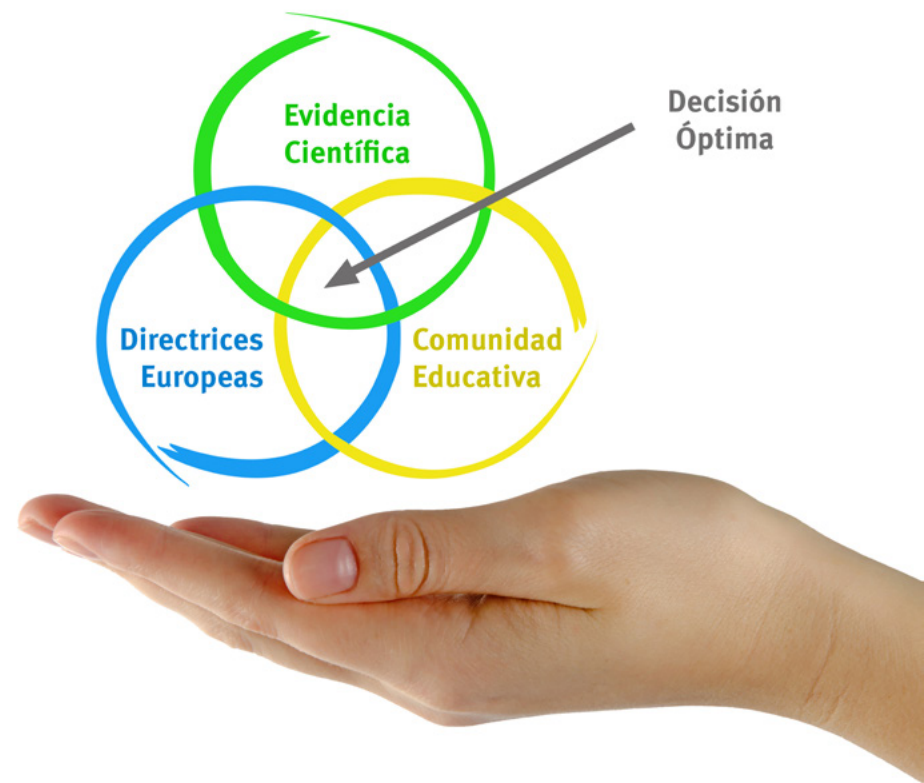
“

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 deste 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 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. Nutricionistas que seguem este método não só alcançam a assimilação de conceitos, mas também desenvolvem sua capacidade mental por meio de exercícios para avaliar situações reais e aplicar seus conhecimentos.
2. O aprendizado 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 eficiente, graças à abordagem de situações que surgiram a partir da realidade.
4. O sentimento de eficiência do esforço investido se torna um estímulo muito importante para os alunos, o que se traduz em um maior interesse em aprender e em um aumento do tempo dedicado ao curso.



Relearning Methodology

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 nutricionistas 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 45.000 Nutrição 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 grupo de estudantes universitários de alto perfil socioeconômico e uma média de idade de 43 anos.

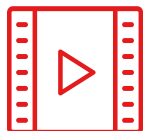
O Relearning lhe permitirá aprender com menos esforço e mais desempenho, fazendo com que você se envolva mais na sua capacitação, desenvolvendo seu espírito crítico e sua capacidade de defender argumentos e contrastar opiniões, ou seja, uma equação de sucesso.

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 concentrada.

A Nota geral do sistema de aprendizagem da TECH é de 8,01, de acordo com os mais altos padrões internacionais.



Este programa oferece o melhor material educacional, preparado cuidadosamente para os profissionais:



Material de estudo

O conteúdo didático foi elaborado especialmente para este curso pelos especialistas que irão ministrá-lo, o que permite que o desenvolvimento didático seja realmente específico e concreto.

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.



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, com o máximo rigor, explicado e detalhado para contribuir para a assimilação e compreensão do aluno. E o melhor de tudo: você poderá assistir as aulas quantas vezes quiser.



Resumos interativos

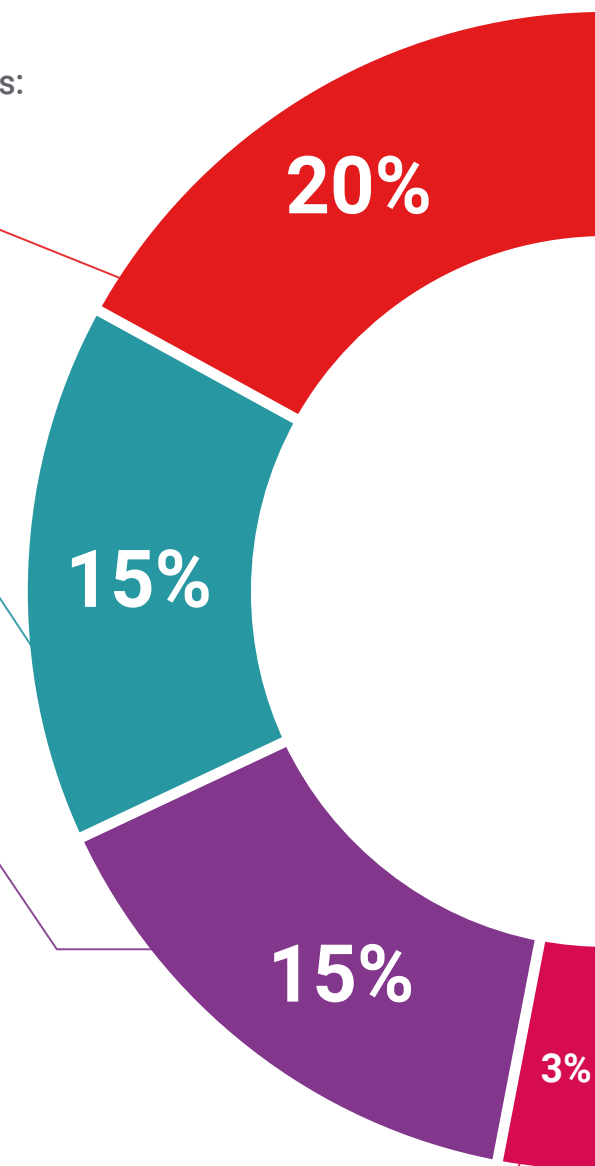
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica, através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais, a fim de reforçar o conhecimento.

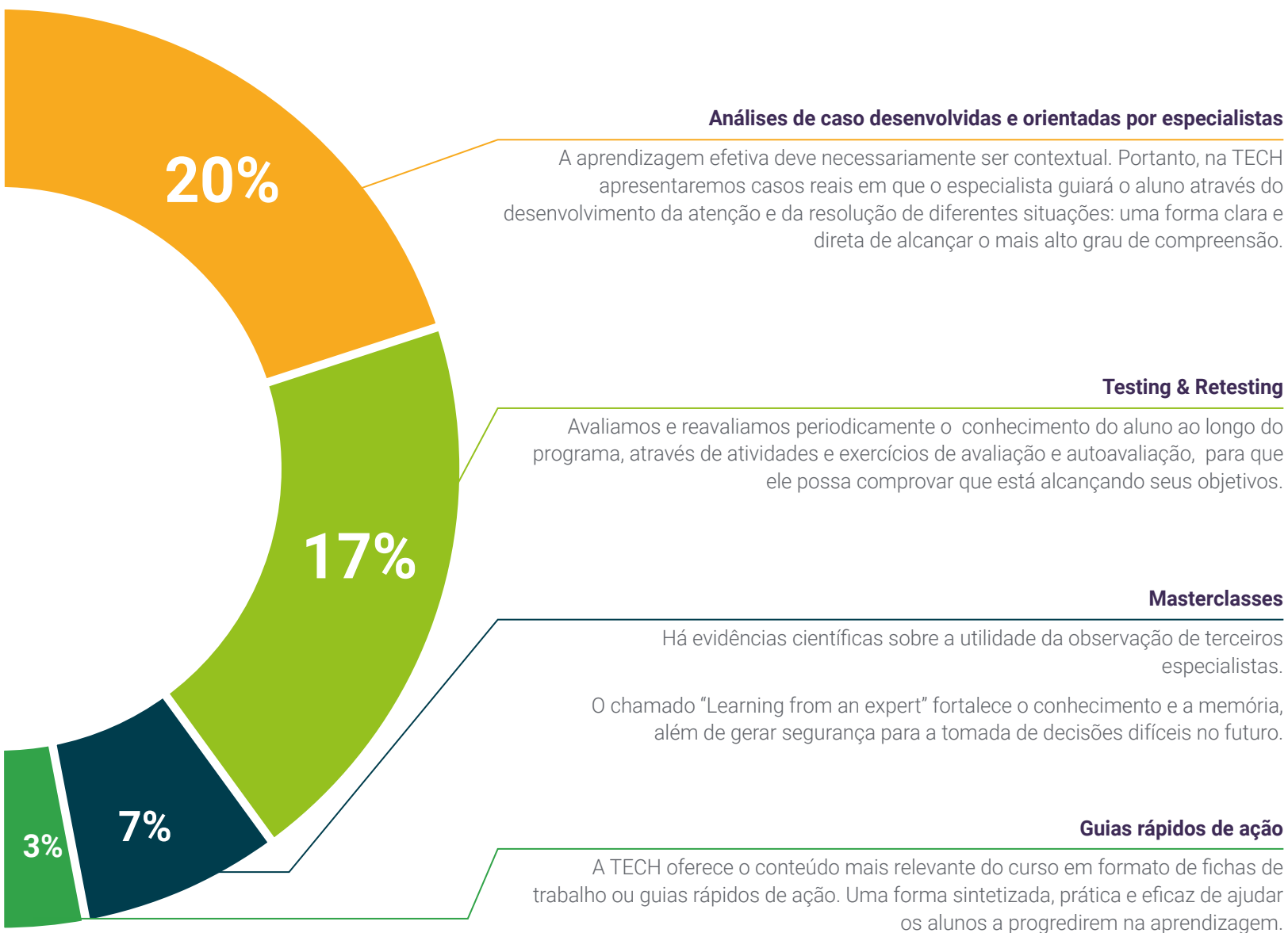
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 Produção de Vinhos Especiais garante, além da capacitação mais rigorosa e atualizada, 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 Curso de Produção de Vinhos Especiais** 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 Vinhos Especiais**

Modalidade: **online**

Duração: **6 semanas**



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

tech universidade
tecnológica

Curso

Produção de
Vinhos Especiais

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

Curso

Produção de Vinhos Especiais