

Curso

Viticultura





tech universidade
tecnológica

Curso Viticultura

- » 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/viticultura

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 propriedades agrícolas são afetadas pelas mudanças climáticas. Nessa linha, os vinhedos exigem planos de nutrição sustentáveis que garantam atenção à flora, fornecendo artificialmente os nutrientes que faltam e, assim, alcançando um equilíbrio entre planta, solo e clima. Isso será decisivo para o desempenho da qualidade do vinho. Para poder oferecer um produto de alta qualidade, além da IA, as empresas empregam especialistas em nutrição que dominam os parâmetros dos compostos das uvas. Por esse motivo, a TECH oferece um programa que ensinará aos seus alunos os meandros da viticultura com uma capacitação 100% online que lhes permite combinar sua vida profissional com seus estudos acadêmicos.



“

Com este Curso, você aprenderá sobre as regiões vinícolas do mundo e suas características específicas em apenas 6 semanas"

Com o aumento das temperaturas globais, os locais em que as videiras são plantadas são fundamentais para uma produção eficiente. Essa circunstância também influenciará as propriedades das uvas que, posteriormente, afetarão o vinho em questão. Por esse motivo, as empresas estão buscando ativamente novas fórmulas mais ecológicas e, acima de tudo, profissionais com conhecimentos atualizados sobre amadurecimento e colheita do ponto de vista nutricional.

Em um paradigma globalizado, é necessário que a agricultura trabalhe em coordenação com as novas tecnologias para obter um resultado mais ecológico e orgânico. Entretanto, processos industriais rápidos e mecanizados podem levar a erros no produto final. Com isso, a TECH elaborou um programa 100% online voltado para profissionais de Nutrição e outros interessados no desenvolvimento de processos de Viticultura. Os alunos serão capacitados no manejo de operações de cultivo de vinhos e na promoção de propriedades ideais para a saúde dos consumidores.

Além disso, a TECH selecionou uma equipe de profissionais com ampla experiência no setor para transmitir conhecimentos teóricos e práticos aos especialistas inscritos. Ao mesmo tempo, essa capacitação conta com materiais audiovisuais em diferentes formatos que tornam o estudo mais dinâmico e motivam os alunos para que eles possam aproveitar ao máximo o programa. Trata-se de uma oportunidade única em um formato 100% online que permitirá que o ritmo do curso seja adaptado às necessidades do aluno.

Este **Curso de Viticultura** 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 Nutrição, Gastronomia e Química
- 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 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



Não espere mais, faça parte da evolução agrícola graças à análise dos pontos críticos do controle de qualidade nos vinhedos"

“

O manejo da irrigação é fundamental para a saúde do vinho como produto final. Aprofunde-se nessa área, graças ao conhecimento teórico e prático fornecido pela 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.

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.

Graças ao conhecimento que a TECH lhe oferece sobre o controle racional de pragas e doenças em videiras, você poderá promover uma plantação muito mais ecológica.

Você quer dominar as técnicas de manutenção do solo contra a flora invasora? Cuide da safra para oferecer um produto de maior qualidade.



02

Objetivos

Este Curso de Viticultura foi criado para que os nutricionistas apoiem tendências agroalimentares mais ecológicas. Graças ao conteúdo audiovisual e à possibilidade de fazer o download do guia de referência, o aluno terá todas as ferramentas para estudar este Curso, bastando um dispositivo eletrônico e uma conexão com a Internet. Este programa tem o objetivo de estimular nos profissionais a necessidade de proteção ambiental com base na sustentabilidade. Dessa forma, o aluno obterá a atualização necessária no mercado de trabalho do vinho para propor alternativas a erros na produção do produto, desde a primeira até a última etapa.



“

Um programa criado para que você faça parte dos especialistas que estão na vanguarda da enologia e da viticultura atuais”



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 do conhecimento sobre o manejo de fazendas de produção de vinho
- Desenvolver o conhecimento do terroir como um elemento fundamental da expressividade dos vinhos
- Tratar a saúde da videira de forma respeitosa
- Transmitir a importância dos cuidados com a saúde da videira
- Evitar práticas inadequadas de manejo de culturas
- Incentivar o interesse do aluno no uso de produtos orgânicos
- Gerenciar correto de custos e receitas em um vinhedo



Alcance seu objetivo e diferencie-se dos demais profissionais do mercado de trabalho com as mais recentes técnicas e estratégias para o tratamento respeitoso da saúde da videira"

03

Direção do curso

A TECH conta com uma equipe profissional de especialistas em enologia com anos de experiência no setor de vinhos. Trata-se de um grupo de professores cuidadosamente selecionados para transmitir o conhecimento teórico e prático aos alunos com sucesso garantido. Graças à sua contribuição, os alunos poderão se especializar em terroir como um elemento fundamental na expressividade dos vinhos, com base em um ensino digital que transcende o conhecimento acadêmico para as bases da prática real. Isso faz do Curso uma capacitação que tem todas as garantias e foi projetado para alunos de nutrição.



“

Junte-se agora a uma equipe de professores com ampla experiência em degustação de vinhos para analisar os componentes que devem ser levados em conta nessa atividade”

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

Sr. Jorge Sáez Carretero

- ♦ Responsável de Viticultura na Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnico de Viticultura na Bodegas Fontana
- ♦ Gestor de Viticultura na GIVITI
- ♦ Graduado em Engenharia e Ciência Agrônômica pela Universidade Politécnica de Madrid
- ♦ Mestrado em Viticultura e Enologia pela Universidade Politécnica de Madrid
- ♦ Acreditado como Consultor em Gestão Integrada de Pragas
- ♦ Acreditado como Consultor no Registro Oficial de Produtores e Operadores de Meios de Defesa Fitossanitária



04

Estrutura e conteúdo

O plano de estudos deste Curso de Viticultura foi cuidadosamente elaborado por especialistas que trabalham na área de Colheita de Uvas e Gastronomia. Essa equipe de professores compartilhará com os alunos situações que ocorreram no decorrer de suas longas carreiras profissionais. Portanto, não se trata apenas de um processo de aprendizado teórico, mas sim de uma experiência que vai muito além disso. A TECH aplica a metodologia *Relearning* que dispensa os alunos de horas pesadas de estudo, para que eles possam se tornar especialistas de forma simples e gradual. Dessa forma, o programa 100% online é adaptado à sua disponibilidade, por meio de exercícios teóricos e práticos que lhe prepararão para casos reais.





“

Aprofunde-se em novas técnicas da ciência vitivinícola do solo para entender como a preparação do plantio afeta os nutrientes no vinho”

Módulo 1. Viticultura

- 1.1. Preparação da plantação
- 1.2. Escolha correta dos porta-enxertos de videira
- 1.3. Poda
- 1.4. Manutenção do solo
- 1.5. Controle racional de pragas e doenças
- 1.6. Manejo de irrigação
- 1.7. Operações verdes
- 1.8. Maturação e colheita
- 1.9. Noções de fisiologia da videira
- 1.10. Regiões vinícolas do mundo





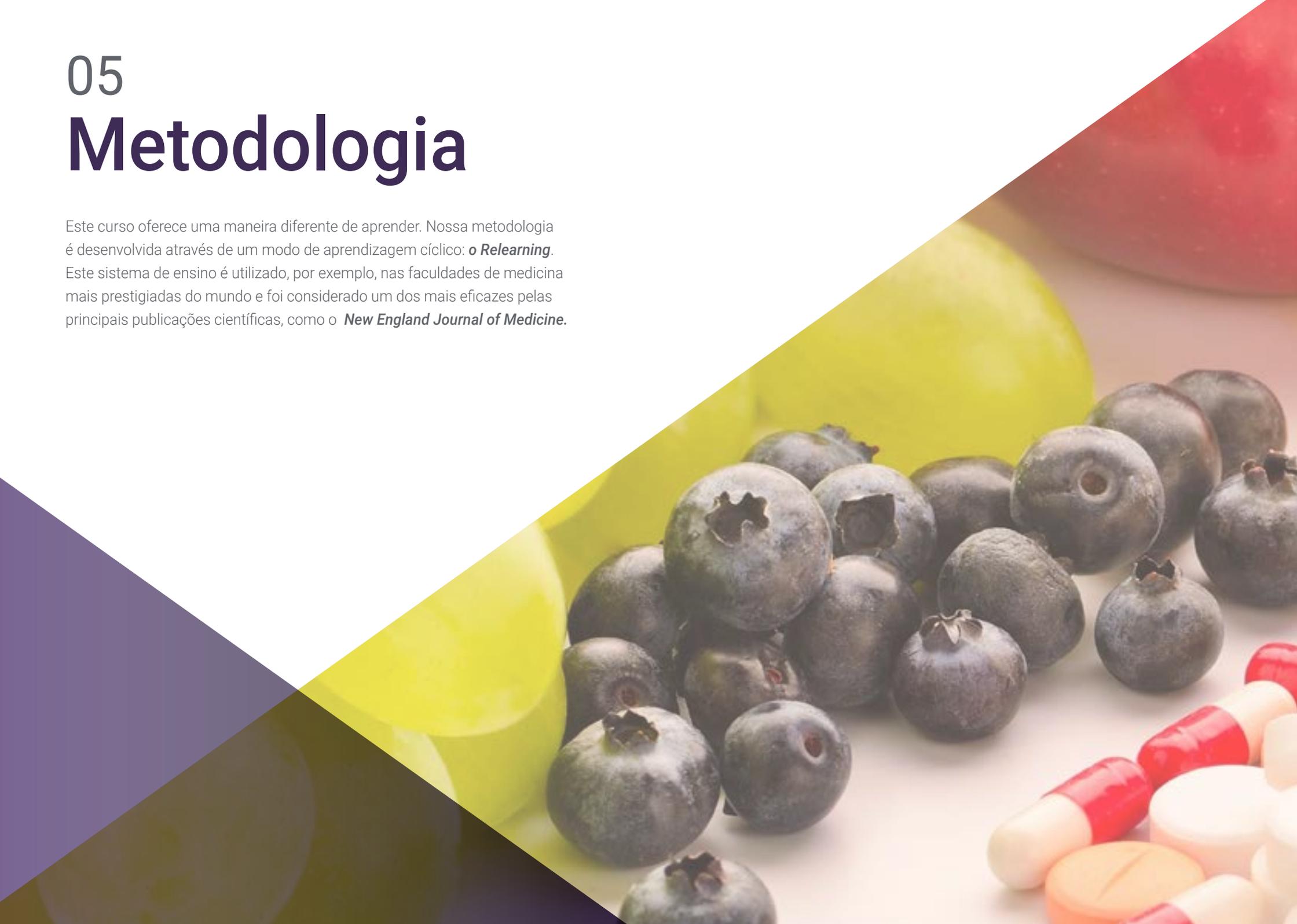
“

Uma capacitação que lhe permitirá dominar a disponibilidade de nutrientes para as videiras, a fim de resolver com sucesso os problemas nesse ambiente”

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

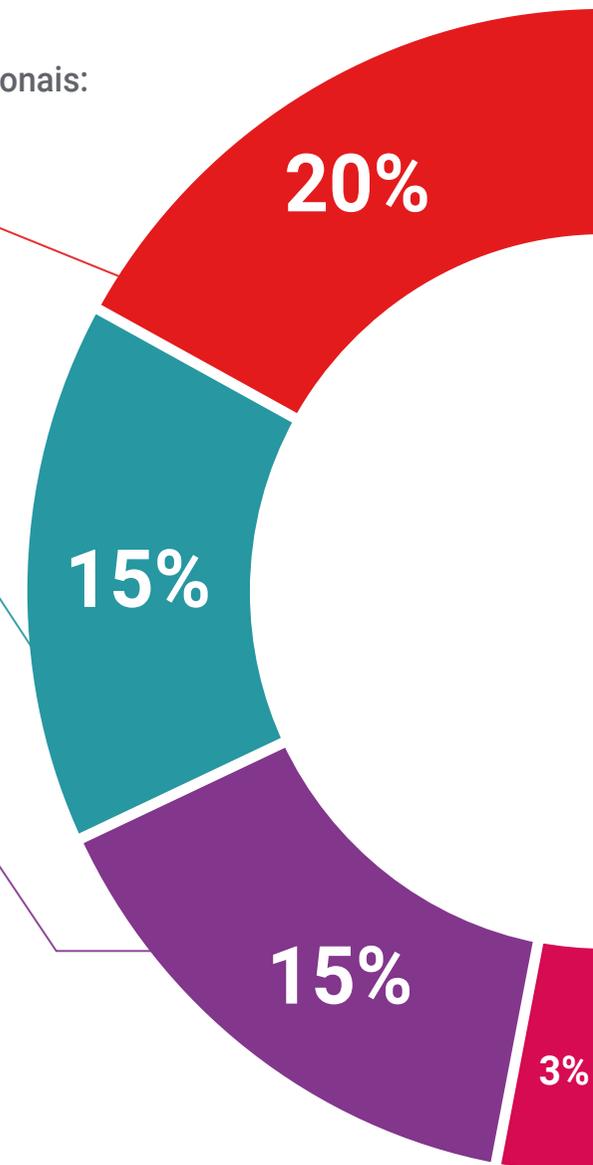
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

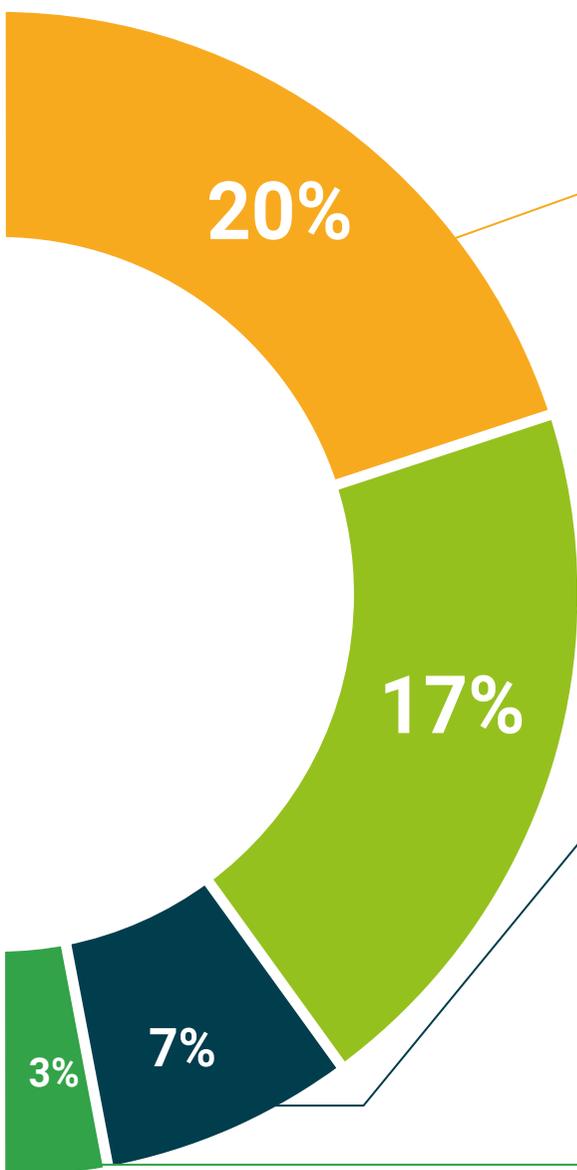
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



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 Viticultura 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 Viticultura** 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 Viticultura**

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 sustentável

tech universidade
tecnológica

Curso
Viticultura

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

Curso

Viticultura

