

# Programa Avançado

## Análise Sensorial em Enologia



## Programa Avançado Análise Sensorial em Enologia

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

Acesso ao site: [www.techtute.com/br/engenharia/programa-avancado/programa-avancado-analise-sensorial-enologia](http://www.techtute.com/br/engenharia/programa-avancado/programa-avancado-analise-sensorial-enologia)

# Índice

01

Apresentação

---

*pág. 4*

02

Objetivos

---

*pág. 8*

03

Direção do curso

---

*pág. 16*

04

Estrutura e conteúdo

---

*pág. 22*

05

Metodologia

---

*pág. 30*

06

Certificado

---

*pág. 38*

# 01

# Apresentação

Os infinitos tipos de vinhos que a indústria vinícola é capaz de produzir exigem métodos sensoriais para medir as propriedades de cada tipo e maximizar o impacto e o benefício do produto final. No processo de análise e interpretação das características dos alimentos, estão envolvidos compostos organolépticos exclusivos. O consumidor desse produto levará em conta sua sensação na boca, sua textura, seu cheiro, seu sabor e uma infinidade de outras questões. Para aperfeiçoar essas alterações em cada tipo de vinho, o setor já incorporou a mais recente tecnologia aos processos de vinificação. Nesse sentido, a TECH desenvolveu um programa destinado a engenheiros que desejam ampliar seus conhecimentos sobre vinificação, identificação de erros e sua instabilidade físico-química e microbiológica. Tudo isso, por meio de uma capacitação 100% online, com a qual o aluno poderá promover a estabilização do vinho e melhorar seu resultado final.



“

*Com este Programa Avançado, você dominará perfeitamente as alterações organolépticas dos vinhos em apenas 6 meses acadêmicos”*

A enologia dedica parte de seu desenvolvimento à análise sensorial. Esta disciplina científica permite que o vinho seja analisado por meio dos sentidos e é essencial na degustação de vinhos. O objetivo é proporcionar uma experiência ao consumidor que seja agradável aos sentidos e que corresponda às características de cada tipo de uva. A tecnologia está diretamente envolvida nesse processo, pois novos desenvolvimentos possibilitaram a variação dos métodos de fermentação e maceração e são fundamentais na produção do produto.

Para criar produtos de alta qualidade que também atendam à alta demanda do mercado de vinhos, são necessários especialistas para otimizar, refinar e maximizar os lucros das empresas vinícolas. Por esse motivo, a TECH está oferecendo um Curso para profissionais de engenharia que desejam desenvolver sua carreira rumo ao futuro do envelhecimento do vinho. Além disso, esta capacitação será orientada de forma abrangente por professores especializados na área, que garantem a instrução completa dos alunos.

A modalidade 100% online que a TECH aplica à pesquisa nesse campo cria novas fórmulas de ensino, o que facilita o processo de aprendizagem dos alunos. Este Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia será ministrado por meio de conteúdo audiovisual que estará disponível para os alunos quando e onde eles precisarem, bastando um dispositivo e uma conexão com a Internet. Dessa forma, a TECH oferece uma experiência acadêmica única e uma oportunidade de desenvolvimento profissional que visa aumentar o conhecimento teórico e prático dos especialistas e aumentar seu sucesso no mercado de trabalho do vinho.

Este **Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia** conta com o conteúdo mais completo e atualizado do mercado. Suas principais características são:

- ◆ O desenvolvimento de estudos de caso 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 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



*Matricule-se já em um programa que não apenas lhe permitirá identificar as alterações físico-químicas nos vinhos, mas também localizar sua origem e como evitá-las”*

“

*Os micro-organismos que alteram o vinho têm um impacto direto no produto final. Obtenha todo o conhecimento necessário para detectar falhas no processo de produção com uma capacitação 100% online”*

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, você se diferenciará de outros profissionais do seu setor e obterá maiores oportunidades de negócios em um campo agrícola em constante mudança.*

*Você ainda não domina a formação de odores de enxofre? Matricule-se já para se tornar um especialista nessa área com os profissionais de Enologia.*



# 02

## Objetivos

Para criar um processo de aprendizado eficiente, a TECH desenvolveu um conteúdo didático que apresentará aos alunos os compostos do vinho e sua influência organoléptica. Graças ao conteúdo audiovisual e à possibilidade de baixá-lo, os alunos terão todas as ferramentas à sua disposição para estudar este Programa Avançado. Este programa permitirá que os alunos evitem a formação de odores de enxofre ou de redução, bem como as diferentes alterações sensoriais nos vinhos associadas a microrganismos. Dessa forma, o aluno obterá a atualização necessária no mercado de trabalho do vinho para propor alternativas aos erros presentes na elaboração do produto.



“

*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 mais avançada a fim de capacitar o aluno a 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 na 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

---

### Módulo 1. Análise sensorial e alterações organolépticas em vinhos

- ◆ Reconhecer os principais compostos do vinho e sua influência organoléptica
- ◆ Saber como avaliar visualmente, olfativamente e gustativamente todos os tipos de vinhos (secos, doces, espumantes)
- ◆ Determinar a temperatura em que um vinho deve ser mantido e servido, bem como se deve ou não ser decantado
- ◆ Evitar a produção de vinhos com sabores herbáceos, determinando o momento ideal para a colheita e eliminando os compostos verdes do cacho de uva
- ◆ Examinar as alterações físico-químicas dos vinhos, sua origem e como evitá-las
- ◆ Saber como controlar a quantidade de oxigênio que adicionamos ao vinho durante os diferentes processos de vinificação e envelhecimento. Aprender como evitar a evolução acelerada dos vinhos
- ◆ Evitar a formação de odores de enxofre ou de redução, alguns dos quais são formados durante o tempo de permanência do vinho na garrafa
- ◆ Identificar as diferentes alterações sensoriais de um vinho devido a microrganismos. Saber quando elas podem ocorrer e como corrigi-las
- ◆ Incentivar o uso de métodos de preservação ecológicos e não alergênicos, tentando reduzir as doses de dióxido de enxofre nos vinhos

### Módulo 2. Importância dos barris de carvalho no envelhecimento dos vinhos

- ◆ 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

### Módulo 3. Clarificação e Estabilização do Vinho

- ◆ Identificar um problema organoléptico (gustativo, aromático ou visual) e corrigi-lo através dos diferentes tipos de clarificação
- ◆ Apresentar exemplos práticos e visuais que ajudem a identificar as diferentes instabilidades ou problemas que podem ocorrer em um vinho
- ◆ Determinar soluções para evitar problemas de instabilidade físico-química e microbiológica do vinho
- ◆ Evitar práticas inadequadas no uso de clarificantes
- ◆ Promover o conhecimento sobre os microrganismos que alteram o vinho e saber como evitar o seu desenvolvimento
- ◆ Analisar os métodos de filtração antes da estabilização de um vinho e ter a capacidade para escolher o mais adequado de acordo com os objetivos a serem alcançados
- ◆ Conscientizar os alunos sobre a importância da estabilização para evitar problemas com o produto final ou a sua desvalorização no mercado
- ◆ Promover o interesse do aluno na utilização de produtos (clarificantes) ecológicos e não alergênicos. Além disso, incentivar a escolha de métodos de estabilização que resultem em menor consumo de energia

03

# Direção do curso

Dada a natureza rigorosa do envelhecimento do vinho, a TECH recorreu a uma equipe de profissionais que trabalha no setor há anos. Graças à sua contribuição, os profissionais transmitirão os conhecimentos teóricos e práticos mais atualizados, com base em sua experiência e por meio de um canal digital que facilitará seu estudo. Este Programa Avançado é uma capacitação que tem todas as garantias e foi projetada para profissionais de Engenharia e outros profissionais interessados na análise sensorial do vinho.



“

*Não espere mais, conte com o apoio didático de especialistas que trabalham há anos no setor de vinhos para ajudá-lo a adotar as ferramentas do seu empreendedorismo empresarial”*

## 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 Agronômica 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

### 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

### Sr. Daniel Carracedo Esguevillas

- ◆ Enólogo adjunto do Viñas del Jaro
- ◆ Responsável pelo laboratório em Viñas del Jaro
- ◆ Assistente de enólogo na Vinícola e Vinhedos Cal Grau
- ◆ Formado em Enologia pela Universidade de Valladolid

### 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 de la Câmara de Comércio de Valladolid

# 04

## Estrutura e conteúdo

O plano de estudos deste Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia foi elaborado por especialistas na área de vinhos que não apenas contribuíram com seu conhecimento teórico para o conteúdo. Além disso, essa equipe de professores compartilhará com os alunos as situações que surgiram durante suas longas carreiras profissionais. Além disso, a TECH aplica a metodologia *Relearning* para dispensar os alunos de horas pesadas de estudo, de modo que eles possam se tornar especialistas de maneira simples e gradual. Dessa forma, o estudo 100% online é adaptado à sua disponibilidade, por meio de exercícios teóricos e práticos que lhe prepararão para casos reais.



“

*Com este Programa Avançado, você dominará a composição química do vinho e entenderá como os álcoois e ácidos do mosto influenciam o processo por meio de 450 horas de material teórico e prático”*

### Módulo 1. Análise sensorial e alterações organolépticas em vinhos

- 1.1. Composição química do vinho, impacto organoléptico
- 1.2. Procedimento para a análise sensorial do vinho
- 1.3. Alterações na fase visual do vinho
- 1.4. Alterações organolépticas devido às uvas
- 1.5. Alterações devidas à redução de compostos de enxofre no vinho
- 1.6. Alterações oxidativas no vinho
- 1.7. Alterações por levedura
- 1.8. Alterações no vinho relacionadas a fungos e certos compostos voláteis
- 1.9. Alterações no vinho devido a bactérias do ácido láctico
- 1.10. Alterações devido a bactérias do ácido acético

### Módulo 2. Importância dos barris de carvalho no envelhecimento dos vinhos

- 2.1. Importância do carvalho para a fabricação de barris
- 2.2. O carvalho
- 2.3. Seleção de madeira
- 2.4. Secagem e tempero da madeira
- 2.5. Fabricação de barris
- 2.6. Contribuições aromáticas dos barris de carvalho
- 2.7. Tanino de carvalho
- 2.8. O barril, um contêiner impermeável e poroso
- 2.9. Bom uso de barris de carvalho
- 2.10. A segunda vida dos barris de carvalho



### Módulo 3. Clarificação e Estabilização do Vinho

- 3.1. Clarificação de vinhos tintos
- 3.2. Clarificação de vinhos brancos e rosés
- 3.3. Filtragem de vinhos
- 3.4. Estabilização do bitartrato de potássio no vinho
- 3.5. Estabilização do tartrato de cálcio
- 3.6. Estabilização da matéria colorante em vinhos tintos
- 3.7. Instabilidade causada por metais
- 3.8. Estabilização microbiológica do vinho
- 3.9. Prevenção do crescimento e eliminação de bactérias
- 3.10. Prevenção do crescimento e eliminação de leveduras e fungos

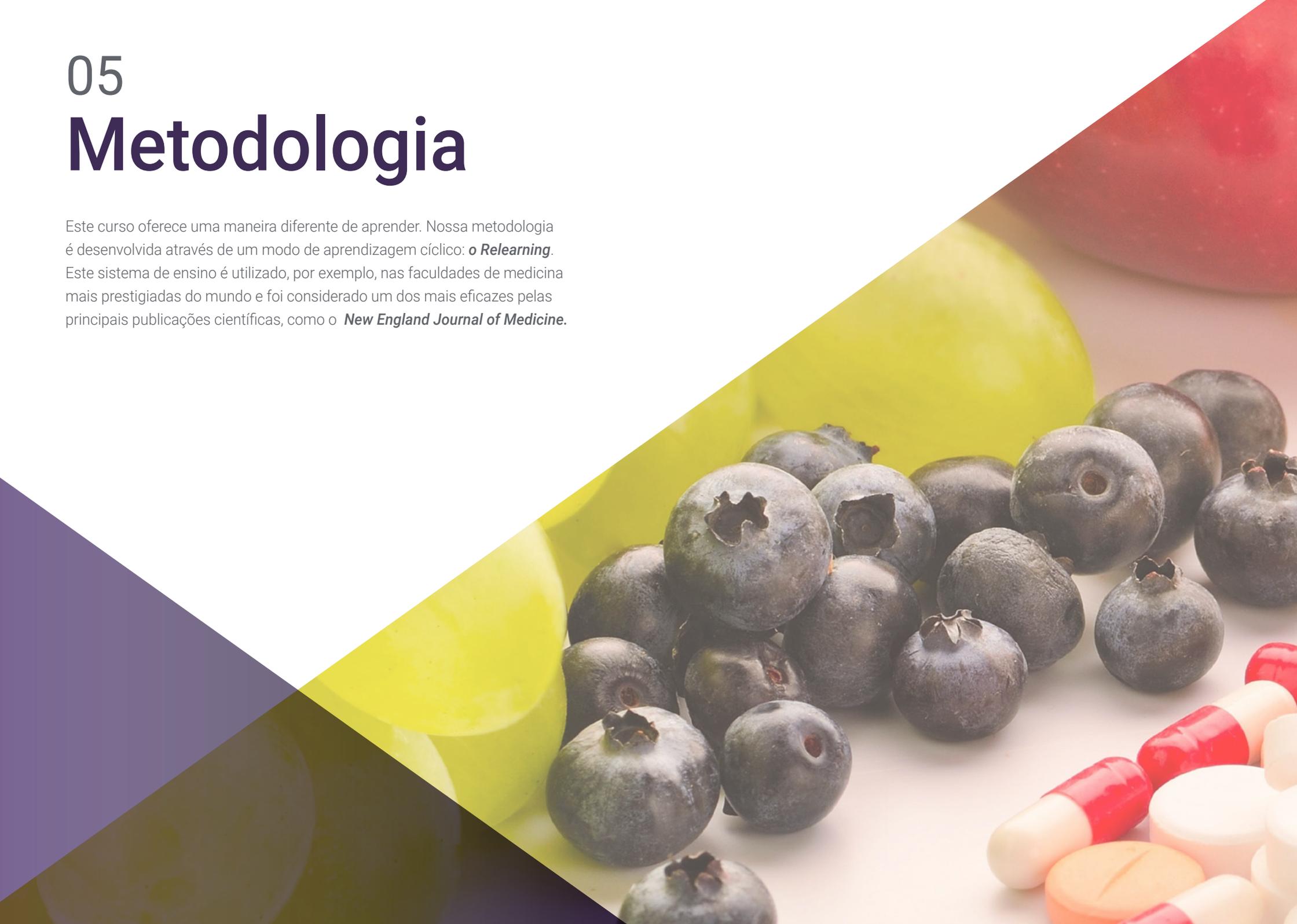


*Uma capacitação desenvolvida para profissionais como você, que desejam maximizar os lucros de suas empresas com ferramentas tecnológicas que reduzem efetivamente os erros de produtos”*

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*.



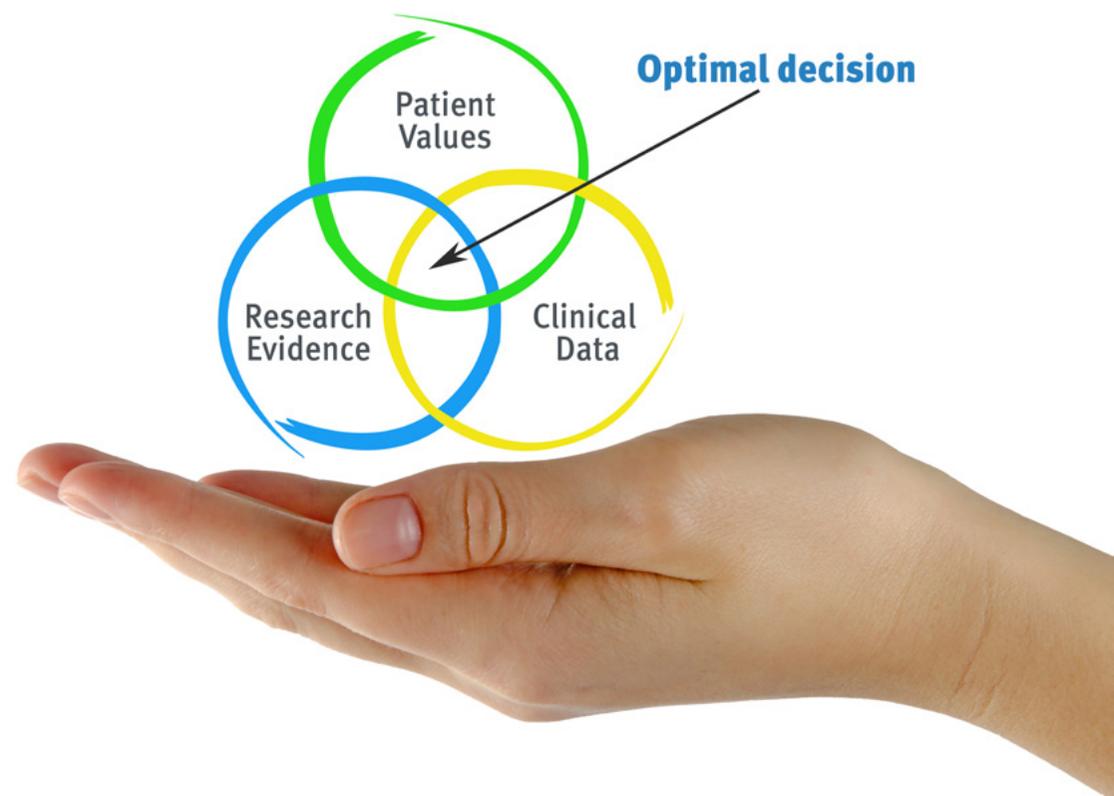
“

*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

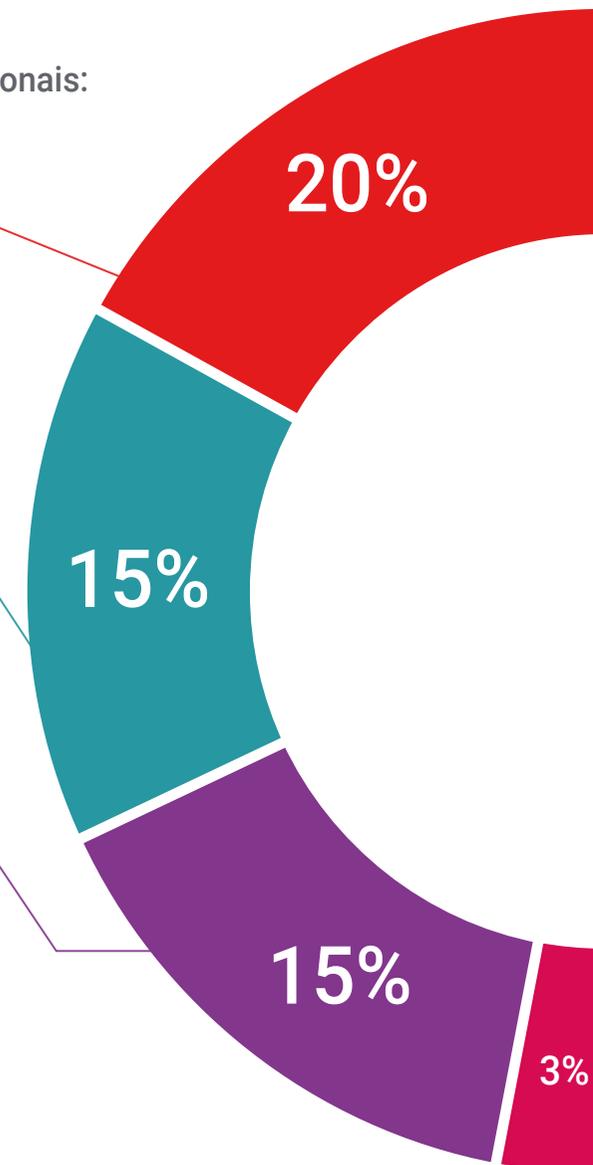
A equipe da TECH apresenta o conteúdo de forma atraente e dinâmica através de pílulas multimídia que incluem áudios, vídeos, imagens, gráficos e mapas conceituais para consolidar o conhecimento.

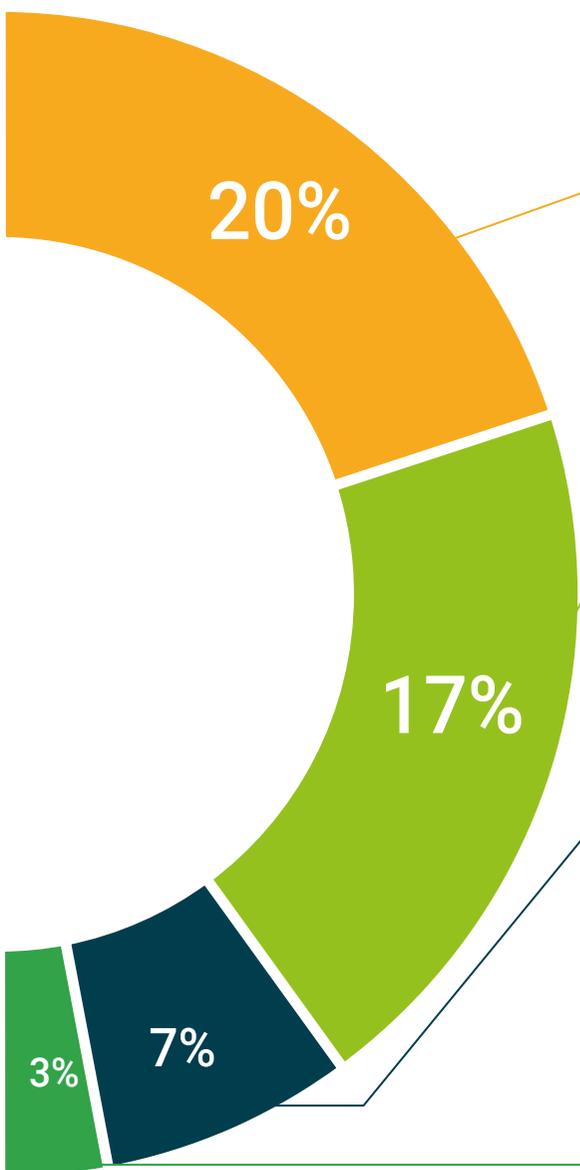
Este sistema único de capacitação através da apresentação de conteúdo multimídia, foi premiado pela Microsoft como "Caso de sucesso na Europa".



#### 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 Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia 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 **Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia** conta com o conteúdo científico mais completo e atualizado do mercado.

Uma vez aprovadas as avaliações, o aluno receberá por correio o certificado\* do **Programa Avançado** 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: **Programa Avançado de Análise Sensorial em Enologia**

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 compreensão  
atenção personalizada  
conhecimento inovação  
presente qualidade  
desenvolvimento situação

**tech** universidade  
tecnológica

## Programa Avançado Análise Sensorial em Enologia

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

# Programa Avançado

## Análise Sensorial em Enologia