



**PORTUCALENSE
BUSINESS
SCHOOL**
Inspiring Your Career.

PROGRAMA EXECUTIVO
Short Master
Escanção e
Mercado Global
de Vinhos

upt.pt

gabinete de ingresso.
email. ingresso@upt.pt
tl. +351 225 572 222/3
linha verde. 800 270 201

coordenação.
Joana Quintela
Carlos Magalhães
sm.escancao@upt.pt

corpo docente.
Agostinho Peixoto
Ana Ferro
Carlos Magalhães
Isabel Freitas
João Carvalho
João Marinho Falcão
José João Santos
Luís Miguel Rocha
Mário João Silva
Paula Pereira
Chef Renato Cunha
Victor Pinho

duração.
5 meses | 108 horas

horário.
2ª e 3ª | 18h30 > 21h30

formato.
híbrido

ECTS.
19

regime.
pós-laboral

idiomas.
PT

Programa Executivo

Short Master Escanção e Mercado Global de Vinhos

Porquê escolher este curso?

O mercado do vinho é cada vez mais exigente e demonstra uma elevada qualidade que impõe assegurar a sua gestão, a comercialização, o serviço de excelência e o apoio profissional ao consumidor no aconselhamento da escolha dos vinhos mais adequados a cada situação. É neste contexto que surge o Short Master em Escanção e Mercado Global de Vinhos, oferecendo um elevado nível de especialização a profissionais no mercado global dos vinhos e orientando novos investidores na área. Este Short Master conta com um corpo docente de excelência, composto por profissionais reconhecidos e com conhecimento aprofundado dos vinhos e dos seus negócios, promove um programa completo e pleno de experiência. As entidades parceiras, ligadas às diferentes áreas do vinho, são fundamentais para promover uma ligação, in loco, onde as aprendizagens são experimentadas e testadas. Ao longo do Short Master são realizadas diversas visitas, provas vínicas e seminários (Experience Seminars) que proporcionam o contacto direto com os trabalhos da vinha, da produção do vinho e da sua comercialização no mercado nacional e internacional, bem como com a harmonização e degustação.

Isabel Vaz de Freitas Diretora do Departamento de Turismo, Património e Cultura

Destinatários

- Esta formação destina-se a:
- Profissionais ligados ao setor vitivinícola, à restauração ou à hotelaria, que pretendem aprofundar os seus conhecimentos;
 - Empreendedores que procuram apostar na profissionalização do seu serviço;
 - Profissionais que estão a iniciar funções no setor;
 - Enófilos.

Objetivos

- Ao concluir o curso, o participante deverá ser capaz de:
- Identificar os princípios fundamentais da viticultura e enologia, abrangendo as etapas críticas, desde o cultivo da vinha ao engarrafamento do vinho;
 - Reconhecer a importância e as especificidades das regiões vitivinícolas, a terminologia e a cultura associada ao vinho;
 - Analisar as características dos vinhos nacionais e internacionais, de modo a desenvolver estratégias eficazes de aconselhamento ao consumidor;
 - Desenvolver estratégias de marketing, promoção e comercialização dos vinhos;
 - Compreender a importância da harmonização de vinhos e gastronomia, através de experiências gastronómicas e mecanismos de prova;
 - Entender o papel do Enoturismo como veículo promotor das regiões e instrumento privilegiado de distribuição de produtos e serviços.

Plano de Estudos

- M1** - Aconselhamento ao Consumidor | **9h**
- M2** - Enogastronomia | **12h**
- M3** - Gestão de Armazenamento e Serviços do Vinho | **12h**
- M4** - Mercados do Vinho: Comercialização e Marketing | **9h**
- M5** - Património e Enoturismo | **6h**
- M6** - Regiões Portuguesas Vitivinícolas | **15h**
- M7** - Vinhos do Mundo | **21h**
- M8** - Viticultura e Tecnologia Enológica: Processo de Produção da Vinha ao Engarrafamento | **9h**

Nota: Ao longo do curso serão realizados vários Experience Seminars, constituídos por provas de vinhos e harmonização, visitas a Quintas vitivinícolas e a Feiras do setor.

Parceria Profissional



Associação dos Escanções de Portugal

Os diplomados do Short Master - Escanção e Mercado Global de Vinhos recebem a **Certificação Profissional Nível Prata** da Associação dos Escanções de Portugal - AEP, um reconhecimento de excelência válido em 75 países. Esta certificação distingue formalmente as competências adquiridas ao longo do curso, valoriza a carreira dos profissionais, incentiva a integração na AEP, potenciando a participação em concursos nacionais e internacionais.