

# Certificat Avancé

## Chimie Œnologique





## Certificat Avancé Chimie Œnologique

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne
- » Dirigé aux: Diplômés de l'université, les titulaires de diplômes qui ont précédemment obtenu un diplôme dans le domaine des sciences sociales, de l'administration et des affaires

Accès au site web: [www.techtute.com/fr/ecole-de-commerce/diplome-universite/diplome-universite-chimie-enologique](http://www.techtute.com/fr/ecole-de-commerce/diplome-universite/diplome-universite-chimie-enologique)

# Sommaire

01

Présentation

---

*Page 4*

02

Pourquoi étudier à TECH?

---

*Page 6*

03

Pourquoi notre programme?

---

*Page 10*

04

Objectifs

---

*Page 14*

05

Structure et contenu

---

*Page 20*

06

Méthodologie

---

*Page 26*

07

Profil de nos étudiants

---

*Page 34*

08

Direction de la formation

---

*Page 38*

09

Impact sur votre carrière

---

*Page 42*

10

Bénéfices pour votre entreprise

---

*Page 46*

11

Diplôme

---

*Page 50*

# 01 Présentation

L'un des grands progrès de l'œnologie moderne a été de promouvoir la recherche microbiologique dans ce domaine afin d'obtenir une fermentation adéquate. On obtient ainsi de meilleures qualités aromatiques et gustatives, sans perte de production. Des progrès que le professionnel doit posséder s'il souhaite attirer des visiteurs grâce à des entreprises ou des produits viticoles de qualité. C'est pour cette raison qu'a été créée ce diplôme 100% en ligne, orienté vers les techniques les plus sophistiquées d'analyse du raisin et du vin, les progrès de la microbiologie œnologique et l'importance des fûts de chêne dans le vieillissement du vin. Le tout avec un contenu multimédia préparé par de véritables experts du secteur.



Certificat Avancé en Chimie Oenologique  
TECH Université Technologique



“

*Devenez un expert dans le processus d'élaboration des meilleurs vins et offrez à vos visiteurs une expérience œnotouristique de premier ordre"*

02

# Pourquoi étudier à TECH?

TECH est la plus grande école de commerce 100% en ligne au monde. Il s'agit d'une École de Commerce d'élite, avec un modèle de normes académiques des plus élevées. Un centre international performant pour la formation intensive aux techniques de gestion.



“

*TECH est une université à la pointe de la technologie, qui met toutes ses ressources à la disposition de l'étudiant pour l'aider à réussir dans son entreprise"*

## À TECH Université Technologique



### Innovation

L'université propose un modèle d'apprentissage en ligne qui associe les dernières technologies éducatives à la plus grande rigueur pédagogique. Une méthode unique, bénéficiant de la plus haute reconnaissance internationale, qui fournira aux étudiants les clés pour évoluer dans un monde en constante évolution, où l'innovation doit être l'engagement essentiel de tout entrepreneur.

« *Histoire de Succès Microsoft Europe* » pour avoir incorporé un système multi-vidéo interactif innovant dans les programmes.



### Exigence maximale

Le critère d'admission de TECH n'est pas économique. Vous n'avez pas besoin de faire un gros investissement pour étudier avec nous. Cependant, pour obtenir un diplôme de TECH, les limites de l'intelligence et des capacités de l'étudiant seront testées. Les normes académiques de cette institution sont très élevées...

**95 %** | des étudiants de TECH finalisent leurs études avec succès



### Networking

Chez TECH, des professionnels du monde entier participent, de sorte que les étudiants pourront créer un vaste réseau de contacts qui leur sera utile pour leur avenir.

**+100 000**

dirigeants formés chaque année

**+200**

nationalités différentes



### Empowerment

L'étudiant évoluera main dans la main avec les meilleures entreprises et des professionnels de grand prestige et de grande influence. TECH a développé des alliances stratégiques et un précieux réseau de contacts avec les principaux acteurs économiques des 7 continents.

**+500**

accords de collaboration avec les meilleures entreprises



### Talent

Ce programme est une proposition unique visant à faire ressortir le talent de l'étudiant dans le domaine des affaires. C'est l'occasion de mettre en avant leurs intérêts et leur vision de l'entreprise.

TECH aide les étudiants à montrer leur talent au monde entier à la fin de ce programme.



### Contexte Multiculturel

En étudiant à TECH, les étudiants bénéficieront d'une expérience unique. Vous étudierez dans un contexte multiculturel. Dans un programme à vision globale, grâce auquel vous apprendrez à connaître la façon de travailler dans différentes parties du monde, en recueillant les dernières informations qui conviennent le mieux à votre idée d'entreprise.

Les étudiants TECH sont issus de plus de 200 nationalités.



TECH recherche l'excellence et, à cette fin, elle possède une série de caractéristiques qui en font une université unique:



### Analyse

---

TECH explore la pensée critique, le questionnement, la résolution de problèmes et les compétences interpersonnelles des étudiants.



### Excellence académique

---

TECH offre aux étudiants la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne. L'université combine la méthode *Relearning* (la méthode d'apprentissage de troisième cycle la plus reconnue au niveau international) avec l'Étude de Cas. Entre tradition et innovation dans un équilibre subtil et dans le cadre d'un parcours académique des plus exigeants.



### Économie d'échelle

---

TECH est la plus grande université en ligne du monde. Elle possède un portefeuille de plus de 10 000 diplômes de troisième cycle. Et dans la nouvelle économie, **volume + technologie = prix de rupture**. De cette manière, elle garantit que les études ne sont pas aussi coûteuses que dans une autre université.



### Apprenez avec les meilleurs

---

L'équipe d'enseignants de TECH explique en classe ce qui les a conduits au succès dans leurs entreprises, en travaillant dans un contexte réel, vivant et dynamique. Des enseignants qui s'engagent pleinement à offrir une spécialisation de qualité permettant aux étudiants de progresser dans leur carrière et de se distinguer dans le monde des affaires.

Des professeurs de 20 nationalités différentes.



*Chez TECH, vous aurez accès aux études de cas les plus rigoureuses et les plus récentes du monde académique"*

03

# Pourquoi notre programme?

Suivre le programme TECH, c'est multiplier les possibilités de réussite professionnelle dans le domaine de la gestion supérieure des affaires.

C'est un défi qui implique des efforts et du dévouement, mais qui ouvre la porte à un avenir prometteur. Les étudiants apprendront auprès de la meilleure équipe d'enseignants et avec la méthodologie éducative la plus flexible et la plus innovante.



“

*Nous disposons du corps enseignant le plus prestigieux et du programme le plus complet du marché, ce qui nous permet de vous offrir une formation du plus haut niveau académique"*

Ce programme apportera une multitude d'avantages aussi bien professionnels que personnels, dont les suivants:

01

### Donner un coup de pouce définitif à la carrière des étudiants

En étudiant à TECH, les étudiants seront en mesure de prendre en main leur avenir et de développer tout leur potentiel. À l'issue de ce programme, ils acquerront les compétences nécessaires pour opérer un changement positif dans leur carrière en peu de temps.

*70% des participants à cette spécialisation réalisent un changement positif dans leur carrière en moins de 2 ans.*

02

### Vous acquerez une vision stratégique et globale de l'entreprise

TECH offre un aperçu approfondi de la gestion générale afin de comprendre comment chaque décision affecte les différents domaines fonctionnels de l'entreprise.

*Notre vision globale de l'entreprise améliorera votre vision stratégique.*

03

### Consolidation des étudiants en gestion supérieure des affaires

Étudier à TECH, c'est ouvrir les portes d'un panorama professionnel de grande importance pour que les étudiants puissent se positionner comme des managers de haut niveau, avec une vision large de l'environnement international.

*Vous travaillerez sur plus de 100 cas réels de cadres supérieurs.*

04

### Vous obtiendrez de nouvelles responsabilités

Au cours du programme, les dernières tendances, évolutions et stratégies sont présentées, afin que les étudiants puissent mener à bien leur travail professionnel dans un environnement en mutation.

*À l'issue de cette formation, 45% des étudiants obtiennent une promotion professionnelle au sein de leur entreprise.*

05

### Accès à un puissant réseau de contacts

TECH met ses étudiants en réseau afin de maximiser les opportunités. Des étudiants ayant les mêmes préoccupations et le même désir d'évoluer. Ainsi, les partenaires, les clients ou les fournisseurs peuvent être partagés.

*Vous y trouverez un réseau de contacts essentiel pour votre développement professionnel.*

06

### Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse

Les étudiants acquerront une vision stratégique approfondie qui les aidera à élaborer leur propre projet, en tenant compte des différents domaines de l'entreprise.

*20 % de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.*

07

### Améliorer les *soft skills* et les compétences de gestion

TECH aide les étudiants à appliquer et à développer les connaissances acquises et à améliorer leurs compétences interpersonnelles pour devenir des leaders qui font la différence.

*Améliorez vos compétences en communication ainsi que dans le domaine du leadership pour booster votre carrière professionnelle.*

08

### Vous ferez partie d'une communauté exclusive

L'étudiant fera partie d'une communauté de managers d'élite, de grandes entreprises, d'institutions renommées et de professeurs qualifiés issus des universités les plus prestigieuses du monde: la communauté de TECH Université Technologique.

*Nous vous donnons la possibilité de vous spécialiser auprès d'une équipe de professeurs de renommée internationale.*

# 04 Objectifs

L'objectif principal de ce Certificat Avancé est de promouvoir l'amélioration professionnelle des étudiants intéressés par le secteur du vin et du tourisme. Pour cette raison, cette qualification fournit une connaissance approfondie de la chimie comme base pour la production des meilleurs vins. Le tout à travers un contenu enseigné par de véritables spécialistes en œnologie, qui fourniront l'information la plus rigoureuse, de manière claire et simple.



“

*Apprenez les apports aromatiques des vins élevés en fûts de chêne grâce aux nombreuses ressources pédagogiques multimédias de ce programme"*

**TECH considère les objectifs de ses étudiants comme les siens  
Ils collaborent pour les atteindre**

Ce **Certificat Avancé en Chimie Œnologique** permettra à l'étudiant de:

01

Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles

04

Étayer l'importance œnologique de ces composés tant dans les étapes de la vinification que dans le produit final

02

Découvrir l'importance de la viticulture pour la production de grands vins

05

Examiner les micro-organismes associés au processus de vinification, leurs besoins nutritionnels, les propriétés bénéfiques ou nocives qu'ils peuvent apporter au vin

03

Inculquer la nécessité de protéger l'environnement sur la base de la durabilité

06

Fournir des connaissances pour la production de vins blancs



07

Déterminer le large éventail des possibilités existantes afin de choisir les procédés les plus appropriés pour un terroir, un cépage et un style de vin donnés

10

Déterminer les cépages utilisés ou à potentiel dans la vinification des vins mousseux

08

Développer au maximum l'œnologie la plus avancée afin que l'étudiant puisse élaborer des vins blancs de la plus haute qualité

11

Examiner les éléments viticoles qui ont un impact sur la vinification

09

Faire de l'étudiant un expert dans la production de vins rouges

12

Générer des connaissances spécialisées sur l'expédition: préparation des vins pour la consommation

13

Établir l'importance de la vinification pour ce groupe de grands vins

14

Justifier la nécessité de protéger ces trésors patrimoniaux en tant que partie intégrante de notre culture

15

Approfondir les connaissances sur le collage et l'élimination des différents composants qui peuvent déprécier le vin





16

Approfondir la connaissance de la fabrication d'un fût

17

Présenter l'importance de la chauffe des fûts

18

Approfondir l'analyse sensorielle du vin Aspects à évaluer et comment le faire

# 05

## Structure et contenu

Ce Certificat Avancé a été conçu pour offrir aux professionnels du secteur touristique la connaissance la plus exhaustive des processus chimiques qui affectent la saveur, l'arôme, la texture et la couleur des meilleurs vins. Pour ce faire, elle dispose d'un programme avancé, préparé par des spécialistes du secteur qui mettent à la portée des étudiants, de manière simple, les concepts chimiques les plus complexes.



“

*En seulement 6 mois,  
vous entrerez dans le  
monde passionnant de  
l'Écologie microbienne  
pendant la vinification"*

## Programme d'études

Ce Certificat Avancé propose aux étudiants une approche théorique et pratique de la Chimie Œnologique basée sur des ressources pédagogiques innovantes, développées par une équipe ayant fait ses preuves dans le secteur.

Ainsi, le professionnel apprendra à connaître les composés du raisin et du vin, les techniques les plus avancées actuellement utilisées, ainsi que la microbiologie œnologique et sa contribution à la grande variété d'arômes et de saveurs des différents types de vins.

De plus, grâce à de nombreux supports pédagogiques supplémentaires tels que des résumés vidéo de chaque sujet, des vidéos détaillées, des lectures spécialisées ou des études de cas, le diplômé pourra approfondir ses connaissances sur les vins élevés en fûts de chêne.

Tout cet apprentissage est parfaitement compatible avec les plus hautes responsabilités. Les étudiants n'ont besoin que d'un appareil électronique (téléphone portable, tablette ou ordinateur) pour accéder au contenu le plus avancé à tout moment de la journée.

Ainsi, sans présence en classe ni horaires fixes, les diplômés pourront améliorer leurs aspirations professionnelles grâce à un Certificat Avancé unique dans le panorama académique.

Ce Certificat Avancé se déroule sur 6 mois et est divisé en 3 modules:

### Module 1

Composés du Raisin et du Vin. Techniques d'Analyse

### Module 2

Microbiologie Œnologique

### Module 3

Importance du Fût de Chêne dans le Vieillissement des Vins





### Où, quand et comment cela se déroule ?

TECH offre la possibilité d'étudier ce Certificat Avancé en Chimie Œnologique entièrement en ligne. Pendant les 6 mois de la spécialisation, les étudiants pourront accéder à tous les contenus de ce programme à tout moment, ce qui leur permettra d'auto gérer leur temps d'étude.

*Une expérience éducative unique, clé et décisive pour stimuler votre développement professionnel.*

### Module 1. Composés du Raisin et du Vin. Techniques d'Analyse

1.1. Composants du raisin et leur répartition dans la grappe	1.2. Composition chimique du moût et du vin	1.3. Les acides organiques	1.4. Les polyphénols
1.5. Les sucres	1.6. Les composés azotés	1.7. Arômes et autres composés volatils	1.8. Les enzymes
1.9. Analyse œnologique classique	1.10. Analyse œnologique avancée		

### Module 2. Microbiologie Œnologique

2.1. Levures	2.2. Bactéries lactiques	2.3. Bactéries de l'acide acétique	2.4. Champignons et autres micro-organismes
2.5. Écologie microbienne pendant la vinification	2.6. Importance de la fermentation malolactique (FML)	2.7. Modifications du vin	2.8. Contrôle de la croissance des micro-organismes
2.9. Nettoyage biologique et désinfection de l'entrepôt	2.10. Analyse microbiologique du vin		

### Module 3. Importance du Fût de Chêne dans le Vieillissement des Vins

3.1. Importance du chêne pour la fabrication des fûts	3.2. Le chêne	3.3. Sélection du bois	3.4. Le séchage et la maturation du bois
3.5. Fabrication de fûts	3.6. Apports aromatiques des fûts de chêne	3.7. Le tanin du chêne	3.8. Le fût, un récipient imperméable et poreux
3.9. Le bon usage des fûts de chêne	3.10. La seconde vie du fût de chêne		





“

*Apprenez les fermentations spéciales pour obtenir les vins les plus distingués grâce à ce diplôme universitaire”*



06

# Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***le Relearning***.

Ce système d'enseignement est utilisé, par exemple, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que le ***New England Journal of Medicine***.





“

*Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle”*





TECH Business School utilise l'Étude de Cas pour contextualiser tout le contenu.

Notre programme offre une méthode révolutionnaire de développement des compétences et des connaissances. Notre objectif est de renforcer les compétences dans un contexte changeant, compétitif et hautement exigeant.

“

*Avec TECH, vous pouvez expérimenter une manière d'apprendre qui ébranle les fondations des universités traditionnelles du monde entier”*



*Notre programme vous prépare à relever les défis commerciaux dans des environnements incertains et à faire réussir votre entreprise.*



*Notre programme vous prépare à relever de nouveaux défis dans des environnements incertains et à réussir votre carrière.*

## Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Ce programme TECH est un parcours de formation intensif, créé de toutes pièces pour offrir aux managers des défis et des décisions commerciales au plus haut niveau, tant au niveau national qu'international. Grâce à cette méthodologie, l'épanouissement personnel et professionnel est stimulé, faisant ainsi un pas décisif vers la réussite. La méthode des cas, technique qui constitue la base de ce contenu, permet de suivre la réalité économique, sociale et commerciale la plus actuelle.

**“** *Vous apprendrez, par le biais d'activités collaboratives et de cas réels, la résolution de situations complexes dans des environnements professionnels réels”*

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé dans les meilleures écoles de commerce du monde depuis qu'elles existent. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, la méthode des cas consiste à leur présenter des situations réelles complexes afin qu'ils prennent des décisions éclairées et des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard.

Dans une situation donnée, que doit faire un professionnel? C'est la question à laquelle nous sommes confrontés dans la méthode des cas, une méthode d'apprentissage orientée vers l'action. Tout au long du programme, les étudiants seront confrontés à de multiples cas réels. Ils devront intégrer toutes leurs connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre leurs idées et leurs décisions.

## Relearning Methodology

TECH combine efficacement la méthodologie des Études de Cas avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui associe différents éléments didactiques dans chaque leçon.

Nous enrichissons l'Étude de Cas avec la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le Relearning.

*Notre système en ligne vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps. Vous pourrez accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou mobile doté d'une connexion Internet.*

À TECH, vous apprendrez avec une méthodologie de pointe conçue pour former les managers du futur. Cette méthode, à la pointe de la pédagogie mondiale, est appelée Relearning.

Notre école de commerce est la seule école autorisée à employer cette méthode fructueuse. En 2019, nous avons réussi à améliorer les niveaux de satisfaction globale de nos étudiants (qualité de l'enseignement, qualité des supports, structure des cours, objectifs...) par rapport aux indicateurs de la meilleure université en ligne.





Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire, mais se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). C'est pourquoi nous combinons chacun de ces éléments de manière concentrique. Cette méthodologie a permis de former plus de 650.000 diplômés universitaires avec un succès sans précédent dans des domaines aussi divers que la biochimie, la génétique, la chirurgie, le droit international, les compétences en gestion, les sciences du sport, la philosophie, le droit, l'ingénierie, le journalisme, l'histoire, les marchés financiers et les instruments. Tout cela dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

*Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.*

D'après les dernières preuves scientifiques dans le domaine des neurosciences, non seulement nous savons comment organiser les informations, les idées, les images et les souvenirs, mais nous savons aussi que le lieu et le contexte dans lesquels nous avons appris quelque chose sont fondamentaux pour notre capacité à nous en souvenir et à le stocker dans l'hippocampe, pour le conserver dans notre mémoire à long terme.

De cette manière, et dans ce que l'on appelle Neurocognitive context-dependent e-learning, les différents éléments de notre programme sont reliés au contexte dans lequel le participant développe sa pratique professionnelle.



Ce programme offre le support matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



#### Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseigneront le cours, spécifiquement pour le cours, afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH en ligne. Tout cela, avec les dernières techniques qui offrent des pièces de haute qualité dans chacun des matériaux qui sont mis à la disposition de l'étudiant.



#### Cours magistraux

Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire, puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de décisions difficiles.



#### Stages en compétences de gestion

Ceux-ci mèneront des activités visant à développer des compétences de gestion spécifiques dans chaque domaine thématique. Pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et les capacités dont un cadre supérieur a besoin dans le contexte de la mondialisation dans lequel nous vivons.



#### Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.







#### Case studies

Ils réaliseront une sélection des meilleures études de cas choisies spécifiquement pour ce diplôme. Des cas présentés, analysés et tutorés par les meilleurs spécialistes de la direction d'entreprise sur la scène internationale.



#### Résumés interactifs

L'équipe TECH présente les contenus de manière attrayante et dynamique dans des pilules multimédia comprenant des audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de renforcer les connaissances. Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont évaluées et réévaluées périodiquement tout au long du programme, par des activités et des exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



07

# Profil de nos étudiants

Ce programme s'adresse aux Diplômés de l'Université, aux Diplômés et aux personnes cours déjà obtenu l'un des diplômes dans le domaine des Sciences Sociales, de l'Administration et de l'Économie.

La diversité des participants aux différents profils académiques et aux multiples nationalités, constitue l'approche multidisciplinaire de ce programme.

En outre, les professionnels qui, étant diplômés universitaires dans n'importe quel domaine, ont une expérience de travail dans le domaine de l'Œnologie, peuvent suivre ce Certificat Avancé.





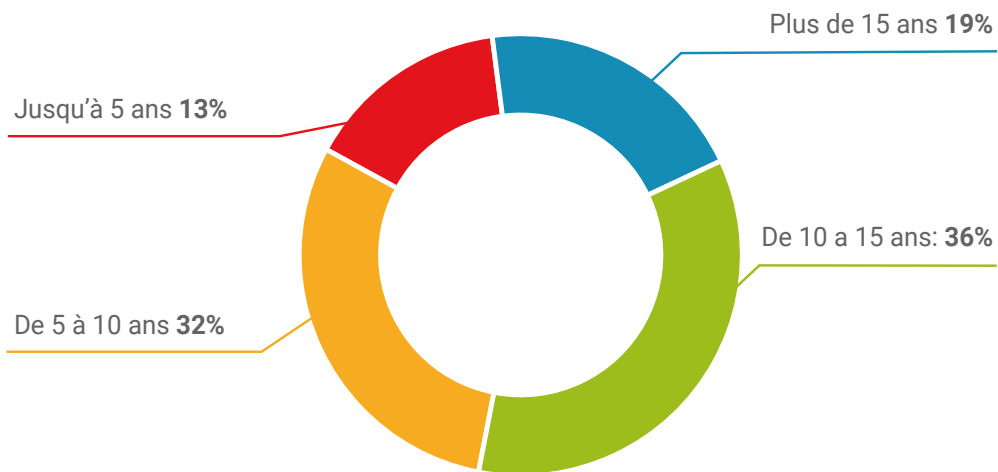
“

*Vous deviendrez un spécialiste des problèmes liés aux différents types de vin et à leurs déviations dans le processus de vinification”*

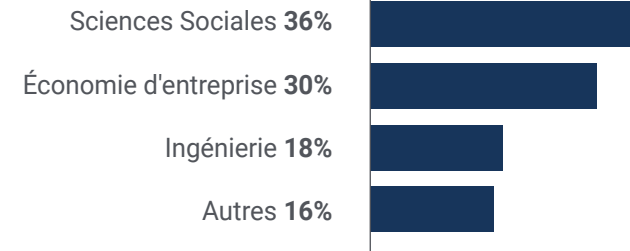
### Âge moyen

Entre **35** et **45** ans

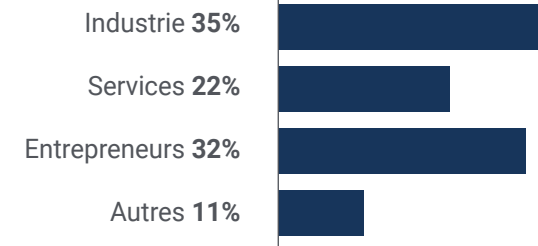
### Années d'expérience



### Formation

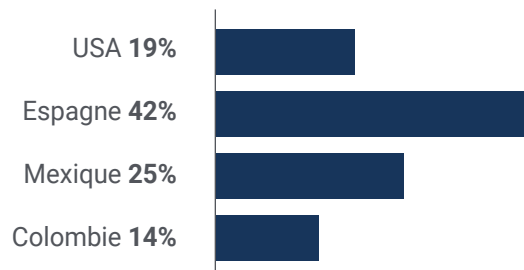


### Profil académique



## Distribution géographique

---



## Lucia Riquelme

---

Gérante d'une cave

*"Ce programme m'a permis d'approfondir mes connaissances en matière d'œnotourisme et de renforcer mon projet d'entreprise. J'ai eu la chance de pouvoir compter sur les meilleurs experts dans ce domaine et d'acquérir les connaissances dont j'avais besoin pour être en mesure d'ajouter de la valeur aux produits vinicoles en tant qu'attraction touristique"*

08

# Direction de la formation

L'équipe de direction et d'enseignement de ce diplôme universitaire est composée d'excellents biologistes et agronomes ayant une longue expérience dans le secteur vitivinicole. Ainsi, les étudiants qui s'inscrivent à ce programme ont la garantie d'obtenir les informations les plus récentes et la plus grande rigueur scientifique. Tout cela leur permettra d'avancer dans leur carrière professionnelle et de progresser grâce à un secteur en plein essor.





“

*Vous acquerez un apprentissage avancé et une utilité pratique grâce aux excellents spécialistes du secteur vitivinicole qui enseignent ce programme"*

## Direction



### Mme Clavero Arranz, Ana

- ◆ Directrice Générale de Bodegas Cepa 21
- ◆ Directrice Générale du Groupe Bodegas Emilio Moro
- ◆ Directrice Financière du Groupe Bodegas Emilio Moro
- ◆ Chef de l'Administration de Bodegas Cepa 21
- ◆ Technicienne en Administration à Bodegas Convento San Francisco
- ◆ Diplômée en Administration et Gestion des Entreprises de l'Université de Valladolid
- ◆ Master en Gestion financière de l'ESIC
- ◆ Coach Exécutive chez ICF
- ◆ Programme d'Immersion Numérique pour CEO (ICEX)
- ◆ Programme de Perfectionnement des Cadres Supérieurs par IESE



## Professeurs

### Mme Molina González, Silvia

- ♦ Responsable technique de Bodegas Cepa 21
- ♦ Œnologue à Bodegas Emilio Moro
- ♦ Hôtesse d'accueil d'événements et de promotions commerciales pour New Line Events
- ♦ Hôtesse d'accueil d'événements et de promotions commerciales pour l'agence Proderreg
- ♦ Diplôme en Œnologie et en Ingénierie des Industries Agricoles et Alimentaires de l'Université de Valladolid
- ♦ Spécialité en Leadership et Travail d'Équipe à l'École Technique Supérieure d'Ingénierie Agricole de Palencia

### Mme Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ Œnologue à Viñas del Jaro
- ♦ Œnologue Adjointe à Viña Buena
- ♦ Œnologue à Bodega Familia A. De La Cal
- ♦ Œnologue Adjointe à Viña Cancura
- ♦ Ouvrière de cave chez Vitalpe
- ♦ Formatrice en Œnologie à l'Institut de Développement de l'Entreprise
- ♦ Œnologue et guide au Musée Provincial du Vin de Valladolid
- ♦ Responsable du Conseil Supérieur de l'Appellation d'Origine Contrôlée Ribera del Duero
- ♦ Licence en Œnologie de l'Université de Valladolid

### M. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ♦ Responsable de laboratoire à Viñas del Jaro
- ♦ Œnologue adjoint à Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ♦ Diplôme en Œnologie de l'Université de Valladolid

### Mme Masa Guerra, Rocío

- ♦ Œnologue à Bodegas Protos
- ♦ Œnologue adjointe à Bodegas Matarromera
- ♦ Responsable de la réception des raisins à la Bodega Emilio Moro
- ♦ Responsable de la qualité au BRC et œnologue à Viñedos Real Rubio
- ♦ Assistante d'Oenologie à la Bodega Solar Viejo
- ♦ Gestionnaire de Caves et de Vignobles à Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Assistante en Œnologie et technicienne de laboratoire à la Bodega El Soto
- ♦ Diplômée en Œnologie de École Technique Supérieure d'Ingénierie Agricole de Palencia
- ♦ MBA en Gestion d'Entreprises Vitivinicoles de l'École d'Affaires de la Chambre de Commerce de Valladolid

09

# Impact sur votre carrière

Ce diplôme universitaire est une ressource académique puissante pour ceux qui souhaitent progresser dans le secteur du vin et l'orienter vers le monde du tourisme. Un double aspect qui favorisera la création de nouveaux projets en s'appuyant sur des connaissances solides ou la projection dans des entreprises du Secteur vitivinicole. Un engagement envers ce produit comme autre facteur d'attraction de nouveaux touristes et consommateurs.





“

*Faites un pas en avant dans votre carrière avec une option académique compatible avec les responsabilités les plus exigeantes"*

## Prêt à franchir le pas?

### Une excellente amélioration professionnelle est en attente

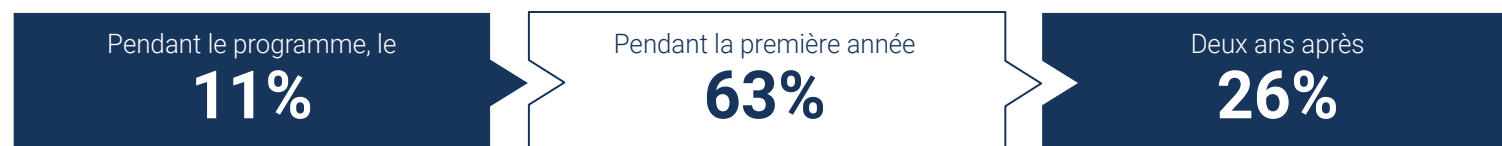
Le Certificat Avancé en Chimie Œnologique de TECH est programme intensif qui vous prépare à relever défis et à prendre des décisions dans le domaine de l'œnotourisme. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aider à réussir.

Si vous voulez vous améliorer, réaliser un changement positif au niveau professionnel et interagir avec les meilleurs, c'est l'endroit idéal pour vous.

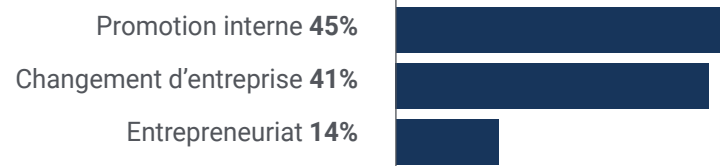
*Ce programme vous permettra d'accéder à des postes à responsabilité dans le secteur de l'œnotourisme.*

*Devenez un expert de la fermentation et de l'altération du vin et mettez vos connaissances au service du secteur du tourisme.*

## Moment du changement



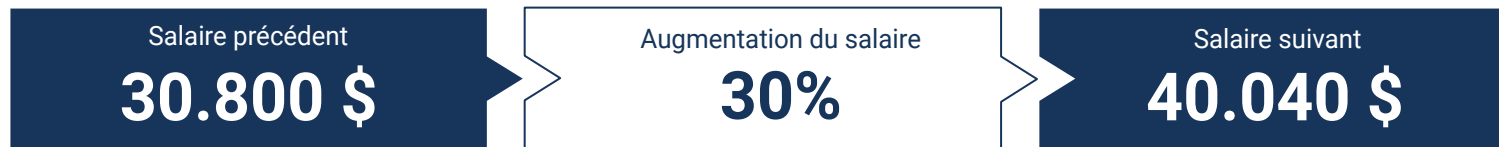
## Type de changement



## Amélioration du salaire

---

L'achèvement de ce programme signifie une augmentation de salaire de plus de **30%** pour nos étudiants.



# 10

## Bénéfices pour votre entreprise

Dans un domaine aussi spécialisé que l'œnotourisme, il est essentiel que les experts possèdent une double connaissance: celle du vin et celle du tourisme. Une dualité qui favorisera sans aucun doute les entreprises dont les professionnels suivent ce diplôme dans le but d'apporter le maximum de connaissances à leurs entités. Une occasion unique de faire de l'apprentissage avancé le moteur de la promotion et de la conduite des projets les plus innovants dans le domaine de l'œnotourisme.







“

*Dynamisez votre carrière professionnelle et celle de votre entreprise grâce à une option académique unique sur la scène universitaire”*

Développer et retenir les talents dans les entreprises est le meilleur investissement à long terme.

01

### Accroître les talents et le capital intellectuel

Le professionnel apportera à l'entreprise de nouveaux concepts, stratégies et perspectives susceptibles d'entraîner des changements importants dans l'organisation.

---

02

### Conserver les cadres à haut potentiel et éviter la fuite des talents

Ce programme renforce le lien entre l'entreprise et le professionnel et ouvre de nouvelles perspectives d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

03

### Former des agents du changement

Vous serez en mesure de prendre des décisions en période d'incertitude et de crise, en aidant l'organisation à surmonter les obstacles.

---

04

### Des possibilités accrues d'expansion internationale

Grâce à ce programme, l'entreprise entrera en contact avec les principaux marchés de l'économie mondiale.

05

### Développement de projets propres

Le professionnel peut travailler sur un projet réel, ou développer de nouveaux projets, dans le domaine de la R+D ou le Business Development de son entreprise.

---

06

### Accroître la compétitivité

Ce programme permettra à exiger de leurs professionnels d'acquérir les compétences nécessaires pour relever de nouveaux défis et pour faire progresser l'organisation.



# 11 Diplôme

Le Certificat Avancé en Chimie Œnologique garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès  
et recevez votre diplôme sans avoir à  
vous soucier des déplacements ou des  
formalités administratives”*

Ce **Certificat Avancé en Chimie Œnologique** contient le programme le plus complet et actualisé du marché.

Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier\* avec accusé de réception son diplôme de **Certificat Avancé** délivrée par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat Avancé, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat Avancé en Chimie Œnologique**

Heures Officielles: **450 h.**



\*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.





## Certificat Avancé Chimie Œnologique

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

# Certificat Avancé

## Chimie Œnologique

