

Certificat Avancé

Chimie Œnologique





tech université
technologique

Certificat Avancé Chimie Œnologique

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

Accès au site web: www.techtute.com/fr/ingenierie/diplome-universite/diplome-universite-chimie-oenologique

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 20

06

Diplôme

page 28

01

Présentation

L'industrie vitivinicole actuelle est régie par des connaissances scientifiques qui, actuellement, contribuent à surmonter les défis de l'innovation et les problèmes liés à l'environnement de ce secteur. Cette science est généralement comprise comme un art, mais pour la maîtriser, des techniques empiriques ne suffisent pas seulement. Les entreprises présentent de nombreuses demandes de professionnels capables d'aborder le développement du vin grâce à la technologie. Le haut niveau de connaissances requis pour élaborer du vin se heurte à l'absence de diplômes spécifiques en Œnologie. Pour cette raison, TECH a conçu un programme académique destiné aux ingénieurs et autres professionnels intéressés à approfondir les composés volatils et phénoliques et les caractéristiques sensorielles du vin et du raisin. Tout cela, grâce à un apprentissage 100% en ligne et au soutien d'une équipe d'experts en Viticulture, qui transformera les étudiants en experts du vin et les préparera à une véritable pratique commerciale.



“

Avec ce Certificat Avancé, vous apprendrez la chimie générale, inorganique et organique et ses applications dans le processus de vinification en seulement 6 mois"

Si dans l'Antiquité les meilleurs vins apparaissaient par hasard et par essais-erreurs, aujourd'hui la forte demande pour ce produit nécessite une production beaucoup plus exigeante et rapide. Il s'agit de protocoles dans lesquels la base du raisin fait également partie du résultat final et dans lesquels l'agriculture et la technologie travaillent déjà ensemble. En ce sens, il est essentiel de disposer de spécialistes capables de contribuer à l'amélioration de la qualité des vins et qui favorisent la consolidation des entreprises dans un secteur de grand poids économique mondial.

Dans sa ligne de rigueur académique, TECH a développé un diplôme engagé dans le progrès scientifique et la collaboration dans les caves et la viticulture en général. Conscients de ce nouveau paradigme, les spécialistes déjà dédiés à ce secteur d'activité ou intéressés à rejoindre ce marché doivent avoir une mise à jour spécifique dans les techniques analytiques des composés du raisin et du vin, leur microbiologie et l'importance des tonneaux dans l'élevage des vins. Un apprentissage exhaustif de 450 heures que le spécialiste inscrit obtiendra.

De plus, il s'agit d'un diplôme 100% en ligne qui vous permet de combiner les études avec le reste des domaines de la vie quotidienne. De même, TECH bénéficie du soutien d'une équipe d'experts versés en œnologie qui non seulement partageront leurs connaissances théoriques avec les étudiants, mais pourront également transmettre leurs propres expériences dans le scénario réel d'action. Une expérience unique qui offre également une multitude de matériel audiovisuel dans différents formats et la possibilité de télécharger le guide de référence de sorte que, même après le Certificat Avancé, le professionnel aura le contenu sur son appareil électronique.

Ce **Certificat Avancé en Chimie Œnologique** contient le programme éducatif le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- ♦ Le développement d'études de cas présentées par les experts d'Ingénierie en Œnologie et Viticulture
- ♦ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- ♦ Les exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ♦ Il met l'accent sur des méthodologies innovantes
- ♦ Les cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et le travail de réflexion individuel
- ♦ La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Inscrivez-vous dès maintenant pour en savoir plus sur la transformation des raisins en fonction du type de produit à élaborer, qu'il s'agisse de vins blancs, rosés ou rouges"

“

Apprenez-en plus sur la relation directe entre la stabilité microbiologique et les problèmes liés aux différents types de vin et à leurs déviations dans les processus de vinification, grâce à une équipe d'experts en la matière"

Le programme comprend, dans son corps enseignant, des professionnels du secteur qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, le professionnel bénéficiera d'un apprentissage situé et contextuel, c'est-à-dire qu'il se formera dans un environnement simulé qui lui permettra d'apprendre en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est basée sur l'Apprentissage par Problèmes par lequel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de pratique professionnelle qui se présentent à lui tout au long du programme. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Le tonneau de chêne joue un rôle fondamental dans le vieillissement des vins. Découvrez maintenant sa relation avec le produit grâce à cette qualification 100% en ligne avec laquelle vous pouvez combiner votre travail.

Grâce à TECH, vous connaîtrez les nouvelles possibilités d'analyse de la composition chimique des raisins et du vin et vous vous démarquerez des autres professionnels de votre secteur.



02

Objectifs

Ce Certificat Avancé en Chimie Œnologique a pour but d'élargir et d'actualiser les connaissances des ingénieurs diplômés afin qu'ils puissent maîtriser les nouveaux outils de la scène vinicole et proposer des alternatives aux compositions du vin pour en augmenter la qualité. En seulement 6 mois, TECH fournira aux étudiants des connaissances en Microbiologie œnologique grâce à une méthode basée à 100% sur des contenus téléchargeables, qui seront disponibles même sans connexion Internet, une fois qu'ils auront été déposés sur leur équipement électronique. En outre, l'étude a été conçue de manière dynamique afin de projeter les performances des étudiants et de faire du programme une expérience enrichissante.



“

Vous ne maîtrisez pas encore les apports aromatiques des tonneaux? Entrez dans ce domaine avec une multitude de supports audiovisuels intégrés dans une qualification qui s'adapte à vous"



Objectifs généraux

- ◆ Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles
- ◆ Enseigner à l'étudiant l'importance de la viticulture pour la production de grands vins
- ◆ Inculquer le besoin de protection de l'environnement à partir de la durabilité
- ◆ Justifier l'importance œnologique de ces composés tant dans les étapes de vinification que dans le produit final
- ◆ Examiner les micro-organismes associés au processus de vinification, leurs besoins nutritionnels et les propriétés bénéfiques ou nocives qu'ils peuvent apporter au vin
- ◆ Apporter des connaissances pour la production de vins blancs
- ◆ Déterminer le large éventail des possibilités existantes afin qu'il permette de choisir les procédés les plus adaptés à un terroir, un cépage et un style de vin spécifique
- ◆ Développer au maximum l'œnologie la plus avant-gardiste afin que l'étudiant puisse produire des vins blancs de la plus haute qualité
- ◆ Transformer l'étudiant en expert en production de vin rouge
- ◆ Déterminer les cépages utilisés ou à potentiel dans la vinification des vins effervescents
- ◆ Examiner les éléments viticoles qui affectent la production
- ◆ Générer des connaissances spécialisées sur l'Expédition : Préparation des vins pour la consommation
- ◆ Établir l'importance de la production pour ce groupe de grands vins
- ◆ Justifier la nécessité de protéger ces trésors patrimoniaux dans le cadre de notre culture
- ◆ Approfondir les connaissances sur la clarification et l'élimination des différents composants pouvant déprécier le vin
- ◆ Développer les connaissances en matière de fabrication d'un tonneau
- ◆ Présenter l'importance de la torréfaction des tonneaux
- ◆ Plonger dans l'analyse sensorielle du vin. Aspects à évaluer et comment le réaliser
- ◆ Identifier les altérations organoleptiques du vin





Objectifs spécifiques

Module 1. Composés du raisin et du vin. Techniques analytiques

- ♦ Examiner les bases de la chimie générale, inorganique et organique et leurs applications dans le processus de vinification
- ♦ Être capable d'organiser et de contrôler la transformation du raisin en vin en fonction du type de produit à élaborer
- ♦ Être capable d'utiliser les connaissances acquises sur la composition des raisins et du vin et leur évolution pour prendre des décisions en matière de pratiques et de traitements œnologiques
- ♦ Être capable de choisir et d'effectuer les analyses nécessaires au contrôle des matières premières, des produits œnologiques, des produits intermédiaires du processus de vinification et des produits finaux
- ♦ Découvrir de nouvelles possibilités analytiques pour acquérir une connaissance approfondie de la composition chimique des raisins et du vin

Module 2. Microbiologie œnologique

- ♦ Acquérir une connaissance globale de la microbiologie œnologique
- ♦ Analyser les défauts du vin et les attribuer correctement à chaque groupe microbien
- ♦ Fondamentaux du concept de stabilité microbiologique et sensibilisation aux problèmes liés aux différents types de vin et aux déviations qu'ils peuvent présenter en fonction du moment de la vinification
- ♦ Examiner le mécanisme d'action des composés antimicrobiens et la manière de contrôler les micro-organismes de détérioration
- ♦ Développer de bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection dans l'entrepôt
- ♦ Établir des méthodes de comptage des micro-organismes et d'identification microscopique de chaque groupe microbien

Module 3. Importance des tonneaux de chêne dans le processus de vieillissement des vins

- ♦ Être capable d'identifier et de connaître les différentes étapes de la fabrication d'un tonneau
- ♦ Illustrer les éléments de différenciation entre différents fabricants
- ♦ Savoir que la barrique a non seulement des apports aromatiques, mais est un élément de stabilisation des vins
- ♦ Analyser la composition du chêne
- ♦ Déterminer la différence entre le chêne français, américain et d'Europe de l'Est
- ♦ Examiner les phénomènes d'interaction entre le tonneau de chêne et le vin
- ♦ Justifier l'importance des ellagitanins
- ♦ Être capable de comprendre la notion de grain



Atteignez vos objectifs, analysez les défauts du vin et sachez les associer correctement à chaque groupe microbien"

03

Direction de la formation

TECH a développé ce diplôme en collaboration avec une équipe d'experts en Œnologie qui ont non seulement apporté leurs connaissances théoriques au programme d'études, mais aussi leur propre expérience de l'enseignement. Il s'agit d'un groupe d'enseignants qui s'efforce d'assurer le développement de professionnels disposant des dernières données scientifiques dans le domaine chimique de la viticulture. Cela fait de ce Certificat Avancé une opportunité pour les diplômés en ingénierie et autres spécialistes intéressés par l'apprentissage avec le soutien de professionnels qui occupent déjà des positions importantes sur le marché des entreprises viticoles.



“

L'équipe d'experts qui enseigne ce programme vous aidera à vous développer professionnellement et personnellement dans un secteur en constante évolution, afin que vous soyez à la pointe de l'innovation"

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
- ♦ Cheffe de l'Administration de Bodegas Cepa 21
- ♦ Technicienne en Administration à Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Licence en Administration et Gestion des Entreprises de l'Université de Valladolid
- ♦ Master en Gestion financière de l'ESIC
- ♦ Coach exécutive par ICF
- ♦ Programme d'Immersion Numérique pour CEOS (ICEX)
- ♦ Programme de Perfectionnement des Cadres Supérieurs par IESE

Professeurs

Mme Molina González, Silvia

- ◆ Directrice des opérations de Bodegas Cepa 21
- ◆ Directrice technique de Bodegas Cepa 21
- ◆ Vigneron 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
- ◆ Diplômée en Œnologie et en Ingénierie Agricole et Agroalimentaire de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialité en Leadership et Travail en Équipe par l'Ecole Technique Supérieure d'Ingénierie Agrarias de Palencia

Mme Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Œnologue à Viñas del Jaro
- ◆ Assistante en Œnologie chez Viña Buena
- ◆ Œnologue chez Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Assistante en Œnologie chez Viña Cancura
- ◆ Caviste à Vitalpe
- ◆ Formatrice œnologue au Business Development Institute
- ◆ Œnologue et guide du Musée Provincial du Vin de Valladolid
- ◆ Superviseur du Conseil Supérieur D.O. Ribera du Duero
- ◆ Licence en Œnologie de l'Université de Valladolid

M. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ Assistant œnologue à Viñas del Jaro
- ◆ Responsable de laboratoire à Viñas del Jaro
- ◆ Œnologue adjoint à Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ◆ Diplômé 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
- ◆ Assistant d'œnologie 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
- ◆ Licence en Œnologie de l'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

04

Structure et contenu

Le programme de ce Certificat Avancé en Chimie Œnologique a été conçu en détail par des professionnels travaillant dans les domaines de l'Ingénierie Œnologique, de la Viticulture et de la Microbiologie du Vin. Grâce à leur contribution et à l'incorporation d'outils pratiques, les étudiants auront à leur disposition des contenus audiovisuels sous différents formats qui les aideront dans leur formation. De même, les spécialistes pourront contacter les enseignants par le biais d'un canal de communication direct qui leur permettra de répondre à toutes leurs questions sur le sujet. Il vous sera ainsi plus facile de vous qualifier en tant qu'expert. De plus, comme il s'agit d'un programme 100% en ligne, le rythme d'étude est adapté aux besoins personnels et professionnels des étudiants.





“

TECH a intégré la méthodologie du réapprentissage dans ses programmes afin que vous n'ayez pas à passer des heures à mémoriser et que vous puissiez facilement assimiler le contenu"

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 microorganismes
- 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 Vieillessement 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

“

Un diplôme conçu pour des professionnels comme vous, qui comprennent l'avenir de la Œnologie en appliquant l'intelligence artificielle et des nouvelles tendances”



05

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 Relearning, un système qui renonce à l'apprentissage linéaire conventionnel pour vous emmener à travers des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui s'est avérée extrêmement efficace, en particulier dans les matières qui exigent la mémorisation”

Étude de Cas pour mettre en contexte 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”



Vous bénéficierez d'un système d'apprentissage basé sur la répétition, avec un enseignement naturel et progressif sur l'ensemble du cursus.



L'étudiant apprendra, par des activités collaboratives et des cas réels, à résoudre des situations complexes dans des environnements commerciaux réels.

Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Cette formation TECH est un programme d'enseignement intensif, créé de toutes pièces, qui propose les défis et les décisions les plus exigeants dans ce domaine, 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 professionnelle la plus actuelle.

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

La méthode des cas a été le système d'apprentissage le plus utilisé par les meilleures facultés du monde. 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 8 éléments didactiques différents dans chaque leçon.

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

En 2019, nous avons obtenu les meilleurs résultats d'apprentissage de toutes les universités en ligne du monde.

À TECH, vous apprenez 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 université est la seule université autorisée à utiliser cette méthode qui a fait ses preuves. 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). Par conséquent, chacun de ces éléments est combiné 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 formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

À partir des 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 des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



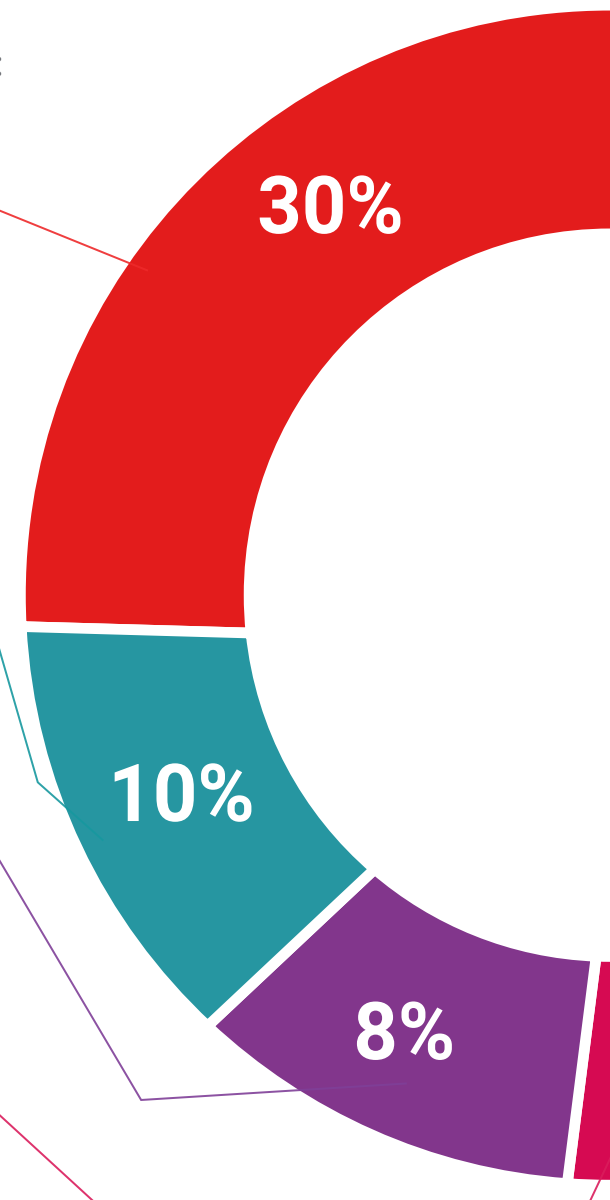
Pratiques en compétences et aptitudes

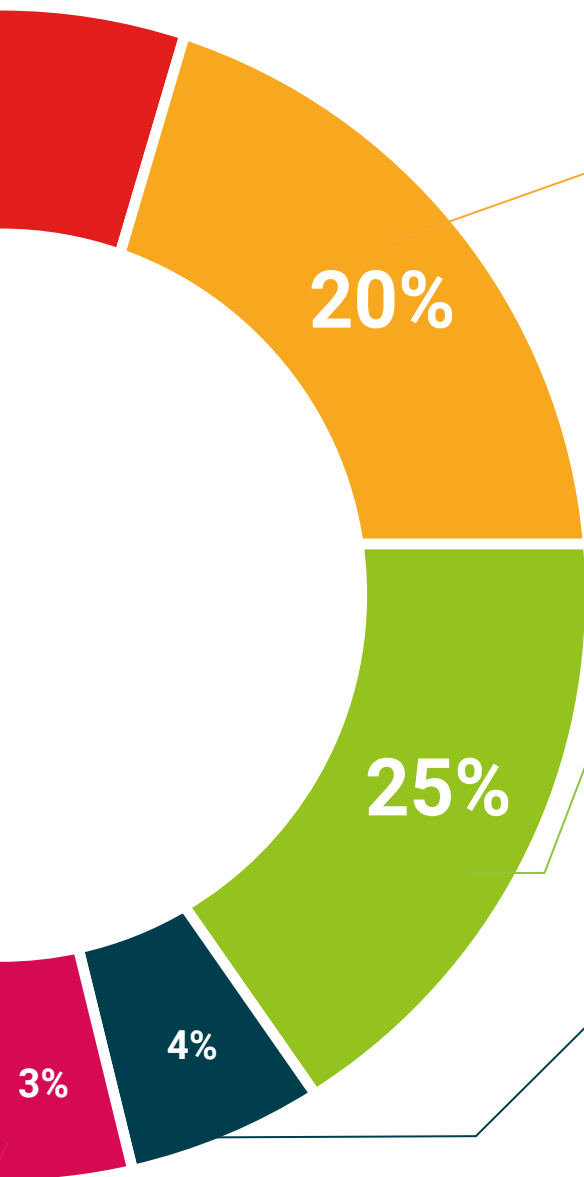
Les étudiants réaliseront des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Des activités pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et aptitudes qu'un spécialiste doit développer dans le cadre de la mondialisation dans laquelle 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 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 périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



06 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**

Modalité: **en ligne**

Durée: **6 mois**



*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.

future
santé confiance personnes
éducation information tuteurs
garantie accréditation enseignement
institutions technologie apprentissage
communauté engagement
service personnalisé innovation
connaissance présent qualité
en ligne formation
développement institutions
classe virtuelle langues



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