

Certificat

Analyse Chimique des
Composés du Raisin et du Vin



Certificat

Analyse Chimique des Composés du Raisin et du Vin

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

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/analyse-chimique-composes-raisin-vin

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

Les composés volatils présents dans le raisin pendant le processus de plantation sont essentiels à la composition du vin. Les conditions environnementales, les produits chimiques appliqués aux fruits et les méthodes d'irrigation ne sont que quelques-uns des éléments qui interviennent dans la composition chimique finale du produit. C'est pourquoi il est essentiel que les spécialistes travaillant dans ce domaine connaissent parfaitement les paramètres sanitaires de chaque type de vin et qu'ils maîtrisent en outre parfaitement les nouvelles techniques et les outils spécifiques pour l'analyse des composants tels que les acides, les sucres, les polyphénols et les arômes, entre autres. Dans cette optique, TECH a mis au point un diplôme complet et rigoureux sur l'analyse du cycle végétatif et les étapes suivantes de l'élaboration du produit vinicole. Un processus d'apprentissage qui, étant 100 % en ligne, permet aux étudiants de combiner leurs études avec d'autres aspects de leur vie.



“

Avec ce Certificat, vous approfondirez les composantes du raisin et du vin pour devenir un professionnel beaucoup plus compétent dans ce domaine en seulement 6 semaines"

L'agriculture a toujours été conditionnée par l'environnement et aujourd'hui, le réchauffement climatique modifie les composés des vignobles. Étant donné l'importance de la composition chimique du moût et du vin, les entreprises font appel à des spécialistes de la nutrition qui se concentrent sur la valeur des nutriments qui apportent de la qualité au produit et sur les techniques les plus avancées pour préserver leurs propriétés, même dans des conditions de production défavorables.

L'efficacité démontrée dans la Viticulture traditionnelle et son reflet dans le vin font que les industries se concentrent sur les composés du raisin afin d'obtenir un produit plus satisfaisant pour les consommateurs. C'est pourquoi TECH a mis au point un diplôme rigoureux qui étudie les éléments impliqués dans la vinification, tels que les acides organiques, les enzymes, les composés azotés et d'autres composés volatils. Tout cela vise à accroître les compétences professionnelles des spécialistes et à les rapprocher des méthodes analytiques les plus efficaces.

Ainsi, les diplômés en Nutrition et les autres professionnels intéressés qui s'inscrivent au programme bénéficieront d'un enseignement 100 % en ligne qui leur permettra de continuer à développer les autres domaines de leur vie. Pour ce faire, TECH applique la méthodologie innovante Relearning, qui leur épargnera de longues heures d'étude et leur permettra d'assimiler les concepts de manière simple et graduelle. De plus, ce programme est soutenu par une équipe de professionnels qui ont une grande expérience dans le secteur de la vigne et avec lesquels les étudiants peuvent entrer en contact par un canal de communication direct pour résoudre tous les doutes qu'ils peuvent avoir. Un programme d'études flexible que les étudiants peuvent adapter en fonction de leur situation personnelle et professionnelle.

Ce **Certificat en Analyse chimique du Raisin et du Vin** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- Le développement d'études de cas présentées par des experts en Nutrition, Gastronomie et en Produits Chimiques
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- Exercices pratiques permettant de réaliser le processus d'auto-évaluation afin d'améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- Il est possible d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion à internet



Inscrivez-vous dès maintenant pour rejoindre le groupe de spécialistes qui sont à l'avant-garde du contrôle nutritionnel des vins dans différents pays"

“

Vous ne connaissez pas encore parfaitement la composition chimique du raisin ? Entrez dans les questions techniques de manière dynamique grâce à TECH"

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, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel, ainsi, ils se formeront dans un environnement simulé qui leur permettra d'apprendre en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

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

Ce Certificat vous permettra d'acquérir une parfaite compréhension des composés volatils impliqués dans la vinification.

Grâce à TECH, vous maîtriserez l'application des composés non flavonoïdes et vous vous distinguerez des autres professionnels du secteur.



02

Objectifs

Ce Certificat en Analyse Chimique des Composés du Raisin et du Vin est développé sur 6 semaines afin de former des diplômés en Nutrition et d'autres professionnels intéressés par un diplôme agile et rigoureux. TECH se concentre sur la perfection du produit vinicole en augmentant les compétences des nutritionnistes qui travaillent dans ce secteur. Pour ce faire, il rapprochera les étudiants de cette réalité au moyen d'un contenu audiovisuel téléchargeable, qui sera disponible chaque fois qu'ils en auront besoin. De cette manière, les connaissances seront transmises de manière flexible, afin que ce soit l'utilisateur qui choisisse quand et comment étudier.



“

Atteignez vos objectifs, contribuez en tant que nutritionniste au processus de vinification et respectez les réglementations alimentaires à tous les stades”



Objectifs généraux

- ♦ Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles
- ♦ Découvrir l'importance de la viticulture pour la production de grands vins
- ♦ Inculquer la nécessité de protéger l'environnement sur la base de la durabilité
- ♦ Étayer l'importance œnologique de ces composés tant dans les étapes de la vinification que dans le produit final
- ♦ Examiner les micro-organismes associés au processus de vinification, leurs besoins nutritionnels, les propriétés bénéfiques ou nocives qu'ils peuvent apporter au vin
- ♦ Fournir des connaissances pour la production de vins blancs
- ♦ 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
- ♦ Développer au maximum l'œnologie la plus avancée afin que l'étudiant puisse élaborer des vins blancs de la plus haute qualité
- ♦ Faire de l'étudiant un expert dans la production de vins rouges
- ♦ Déterminer les cépages utilisés ou à potentiel dans la vinification des vins mousseux
- ♦ Examiner les éléments viticoles qui ont un impact sur la vinification
- ♦ Générer des connaissances spécialisées sur l'Expédition: Préparation des vins pour la consommation
- ♦ Établir l'importance de la vinification pour ce groupe de grands vins
- ♦ Justifier la nécessité de protéger ces trésors patrimoniaux en tant que partie intégrante de notre culture
- ♦ Approfondir la connaissance du collage et de l'élimination des différents composants qui peuvent déprécier le vin
- ♦ Approfondir la connaissance de la fabrication d'un fût
- ♦ Présenter l'importance de la chauffe des fûts
- ♦ Approfondir l'analyse sensorielle du vin Aspects à évaluer et comment le faire
- ♦ Identifier les altérations organoleptiques du vin





Objectifs spécifiques

- ♦ 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 du raisin 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

“

Inscrivez-vous dès maintenant à ce Certificat pour comprendre les avantages offerts par les composants aromatiques du vin, qui aident à dissoudre les graisses dans les aliments”

03

Direction de la formation

TECH a fait appel à des experts en Œnologie pour partager leurs connaissances théoriques et pratiques avec les étudiants à travers ce Certificat. En outre, les spécialistes disposeront d'un Campus Virtuel, où ils pourront débattre avec les experts et suivre le sujet. De cette manière, les étudiants pourront contacter les professeurs qui enseignent ce diplôme à travers un canal de communication direct qui leur permettra de répondre à toutes leurs questions sur le sujet. L'étude de ce programme est conçue de manière à ce qu'une fois terminée, les étudiants puissent maîtriser les techniques analytiques qui permettent d'étudier les composés du raisin et du vin.



“

Devenez un spécialiste à la hauteur des exigences de l'industrie du vin, grâce au soutien académique d'experts ayant des années d'expérience"

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
- ◆ Diplômée 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 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'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
- ◆ Diplômée 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

Mme Molina González, Silvia

- ◆ Responsable des opérations de Bodegas Cepa 21
- ◆ 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 Prodereg
- ◆ Diplôme en Œnologie et en Ingénierie des Industries Agricoles et Alimentaires de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialisée en Leadership et Travail d'Équipe à l'École Technique Supérieure d'Ingénierie Agricole de Palencia

04

Structure et contenu

Le contenu de ce Certificat en Analyse Chimique des Composés du Raisin et du Vin a été développé par des professionnels qui ont travaillé dans le secteur du vin pendant des années. En outre, TECH propose des contenus audiovisuels sous différents formats qui rendent le diplôme plus dynamique, afin que les spécialistes puissent tirer le meilleur parti de leurs études en y participant activement. Afin d'assurer un enseignement correct et agile, ce programme incorpore la méthodologie *Relearning*. Ce système facilitera l'assimilation du contenu de manière progressive et simple, en faisant oublier aux étudiants les exercices de mémoire qui nécessitent de longues heures d'étude.



“

Un programme conçu pour que vous puissiez apprendre en toute flexibilité grâce à son mode 100% en ligne et qui vous permettra de vous développer en parallèle dans d'autres domaines de votre vie"

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





“

Profitez de l'occasion pour vous informer sur les derniers développements dans ce domaine afin de les appliquer à votre pratique quotidienne"

05

Méthodologie

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

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple 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"

À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"

L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.

Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée 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.

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



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



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation 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 online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



Résumés interactifs

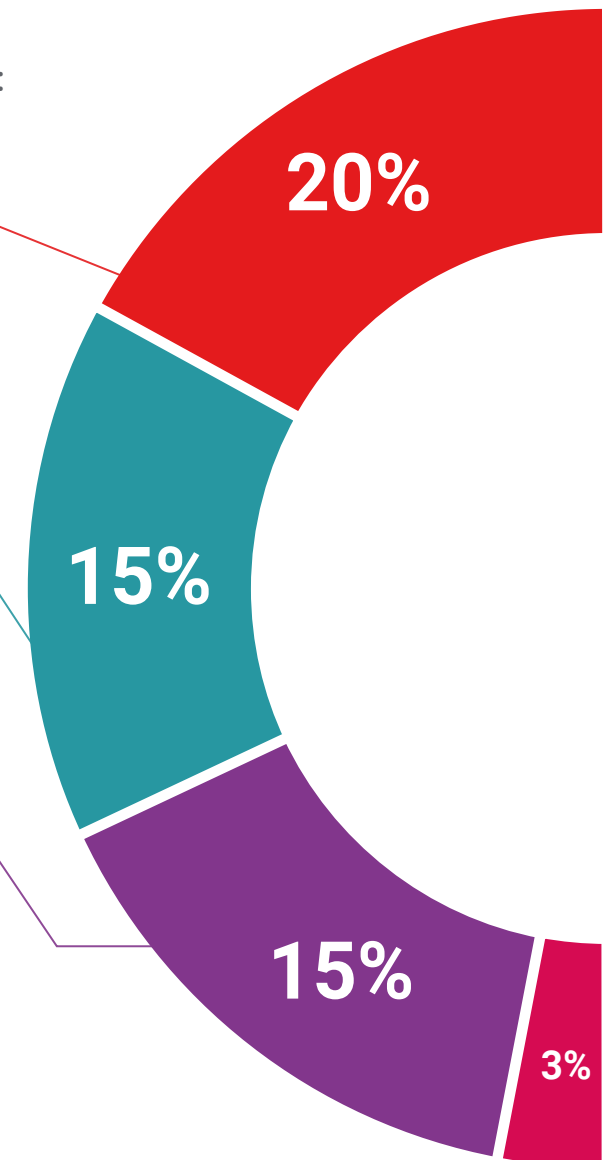
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Bibliographie complémentaire

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.





Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



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.



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.



Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



06 Diplôme

Le Certificat en Analyse Chimique des Composés du Raisin et du Vin garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès
et obtenez votre diplôme universitaire
sans avoir à vous déplacer ou à
remplir des formalités administratives”*

Ce **Certificat en Analyse chimique des Composés du Raisin et du Vin** contient le programme scientifique 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** délivrée par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat en Analyse Chimique des Composés du Raisin et du Vin**

Heures Officielles: **150h**.



*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
apprentissage institutions
classe virtuelle langues

tech université
technologique

Certificat

Analyse Chimique des
Composés du Raisin
et du Vin

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

Certificat

Analyse Chimique des
Composés du Raisin et du Vin

