

Certificat

Dégustation et Reconnaissance
des Défauts du Vin



Certificat

Dégustation et Reconnaissance des Défauts 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/degustation-reconnaissance-defauts-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

L'analyse sensorielle est l'un des aspects les plus importants de l'œnologie, tant pour connaître les défauts et les vertus d'un produit que pour détecter d'éventuels problèmes dans le raisin et la conservation du vin. Dans un secteur aussi sélectif que celui-ci, où les profils professionnels sont nombreux et en constante évolution, posséder des connaissances spécifiques dans le domaine de la dégustation peut faire la différence par rapport à nos collègues de la profession. C'est pourquoi il est essentiel de se tenir au courant des nouveaux développements si l'on veut se positionner en tant que professionnel de premier plan dans ce domaine. Avec ce diplôme, les étudiants acquerront les connaissances nécessaires pour reconnaître les différentes altérations qui peuvent exister dans différents types de vin, la manière dont elles se forment et les méthodes pour les éviter et/ou les corriger. TECH a créé un enseignement 100% en ligne, à la fois complet et flexible, grâce auquel les étudiants pourront acquérir les outils nécessaires pour devenir des leaders dans ce domaine.



“

Grâce à ce Certificat, vous apprendrez tous les détails sur ce qu'un vin doit et ne doit pas avoir, avec l'information et le matériel d'étude les plus avancés du secteur”

Le secteur du vin a connu une croissance constante au cours des dernières décennies, et l'une de ses branches les plus importantes, la dégustation, ne fait pas exception à la règle. Les professionnels qui se consacrent à la dégustation de cette boisson doivent posséder certaines connaissances techniques et pratiques afin de pouvoir effectuer leur travail le plus efficacement possible. En effet, ce sont les dégustateurs qui, à l'issue du processus d'extraction du raisin et de sa transformation en vin, distinguent un produit d'un autre.

Ce Certificat vise à marquer un avant et un après dans la carrière des différents œnologues, en recherchant une spécialisation complète dans l'ensemble de l'écosystème de la production de vin. Depuis les principales caractéristiques de la matière première jusqu'à l'entretien des caves, le stockage de la boisson et, en général, tout ce qui peut influencer le résultat final du produit. Le programme se distingue par son contenu varié mais concis sur les bases chimiques du vin et la manière dont elles influencent son goût.

L'étudiant sera capable d'approfondir l'analyse sensorielle du vin, en reconnaissant les possibles altérations qui peuvent survenir et en analysant les solutions au problème et la manière d'éviter qu'elles ne se reproduisent à l'avenir. Au cours de son cursus, l'étudiant comprendra que l'obtention d'un bon vin va au-delà d'une bonne récolte, et apprendra les différents ajustements qui doivent être mis en œuvre dans un processus de production afin d'obtenir un résultat final exceptionnel.

De même, un autre pilier fondamental de cet enseignement est la réduction de l'empreinte écologique que nous pouvons laisser dans tous les processus pratiques de la culture, de l'extraction et de l'exploitation du vin lui-même. Grâce aux connaissances acquises à l'issue de ce cours, vous deviendrez non seulement des experts dans l'affirmation de la qualité et du goût d'un vin, mais vous apprendrez également à utiliser des méthodes de conservation plus écologiques et non allergènes, en essayant de réduire les doses de dioxyde de soufre dans les vins.

Il s'agit d'un Certificat 100% en ligne qui permet aux étudiants de s'adapter facilement au cours. Avec un simple appareil doté d'un accès à Internet, ils disposeront de tout ce dont ils ont besoin pour se développer professionnellement et faire avancer leur carrière.

Ce **Certificat en Dégustation et Reconnaissance des défauts 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 dans le domaine de l'Ingénierie Œnologique et de la Viticulture
- Le contenu graphique, schématique et éminemment pratique de l'ouvrage permet une formation scientifique et pratique dans les disciplines indispensables à l'exercice de la profession
- Exercices pratiques permettant de réaliser le processus d'auto-évaluation afin d'améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- Leçons théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- La possibilité d'accéder au contenu à partir de n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Connaître le problème n'est parfois pas suffisant, il faut savoir comment le résoudre en l'étouffant dans l'œuf. Avec ce programme, vous apprendrez ce qu'il faut éviter et ce qu'il ne faut pas éviter lors de la production de vin"

“

Une conservation efficace du vin est la clé pour obtenir un excellent produit, et c'est dans ce domaine que vous vous spécialiserez au cours de ce Certificat”

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.

Devenez un spécialiste de la dégustation et de l'analyse des vins et stimulez votre carrière professionnelle.

Apprenez à gérer le traitement et le stockage du vin de manière durable en vous inscrivant à ce Certificat.



02 Objectifs

La conception du Certificat permettra à l'étudiant d'acquérir les compétences nécessaires pour développer un travail professionnel complet de Dégustation et de Reconnaissance des Défauts du Vin. Tous les contenus combinés dans ce cours permettront de spécialiser et de promouvoir les professionnels dans ce domaine à l'échelle mondiale, en leur permettant de travailler dans tout type de cave et de culture, en les plaçant à l'avant-garde d'un secteur en développement et en croissance continue. C'est pourquoi TECH établit une série d'objectifs généraux et spécifiques dont ses étudiants se sentiront satisfaits.





“

Grâce à ce Certificat, vous obtiendrez les connaissances pratiques et théoriques qui vous permettront de distinguer un grand vin”



Objectifs généraux

- ♦ Approfondir l'analyse sensorielle du vin Aspects à évaluer et comment le faire
- ♦ Identifier les altérations organoleptiques du vin
- ♦ Analyser l'origine des altérations sensorielles, ainsi que leurs méthodes de correction et de prévention

“

Vous pourrez réaliser toutes les études de manière efficace et agréable grâce à une méthodologie d'étude de qualité”





Objectifs spécifiques

- ♦ Reconnaître les principaux composés du vin et leur influence organoleptique
- ♦ Savoir évaluer visuellement, olfactivement et gustativement tous les types de vins (secs, doux, pétillants, etc.)
- ♦ Déterminer la température à laquelle un vin doit être conservé et servi, ainsi que, l'opportunité ou non de décanter le vin
- ♦ Éviter la production de vins au goût herbacé en déterminant le moment optimal de la récolte et en éliminant les composés verts de la grappe de raisin
- ♦ Examiner les altérations physico-chimiques des vins, leur origine et comment les prévenir
- ♦ Savoir contrôler la quantité d'oxygène que l'on ajoute au vin au cours des différents processus de vinification et pendant la production Apprendre à éviter l'évolution accélérée des vins
- ♦ Prévenir la formation d'odeurs de soufre ou de réduction, dont certaines se forment pendant le séjour du vin en bouteille
- ♦ Identifier les différentes altérations sensorielles d'un vin dues aux micro-organismes Savoir quand elles peuvent se produire et comment les corriger
- ♦ Encourager l'utilisation de méthodes de conservation écologiques et non allergènes, en essayant de réduire les doses de dioxyde de soufre dans les vins

03

Direction de la formation

Soucieux d'offrir une éducation exceptionnelle à tous, TECH fait appel à des professionnels du plus haut niveau pour que les étudiants acquièrent des connaissances dans le domaine de la Dégustation et de la Reconnaissance des Défauts du Vin. Ainsi, ce Certificat dispose d'un cadre d'enseignement réputé et prestigieux dans le secteur.





“

Apprenez tout ce dont vous avez besoin pour vous positionner à l'avant-garde de la dégustation du vin, avec une équipe d'enseignants du plus haut niveau dans le secteur”

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

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
- 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 de 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 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 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



Une expérience de formation unique, clé et décisive pour stimuler votre développement professionnel”

04

Structure et contenu

L'ensemble du programme a été créé et conçu par une équipe de professionnels au fait des derniers développements en matière de dégustation de vins, en tenant compte de la vitesse à laquelle le secteur croît, se développe et évolue. Ainsi, les contenus réunis dans ce cours forment une construction éducative avec laquelle les professionnels qui veulent se concentrer sur cette branche de l'œnologie pourront disposer des outils nécessaires pour mener à bien leur travail n'importe où dans le monde.





“

*Vous pourrez vérifier la qualité de
tout le matériel didactique, rédigé par
de véritables experts en Œnologie”*

Module 1. Analyse sensorielle et altérations organoleptiques des vins

- 1.1. Composition chimique du vin et répercussions organoleptiques
- 1.2. Procédure d'analyse sensorielle des vins
- 1.3. Modifications de la phase visuelle du vin
- 1.4. Modifications organoleptiques dues aux raisins
- 1.5. Modifications dues aux composés soufrés du vin et à leur réduction
- 1.6. Modifications oxydatives du vin
- 1.7. Modifications dues aux levures
- 1.8. Modifications du vin liées aux champignons et à certains composés volatils
- 1.9. Modifications du vin dues aux bactéries lactiques
- 1.10. Modifications dues aux bactéries acétiques





“

Vous disposerez à tout moment des contenus les plus avancés en matière de Dégustation et de Reconnaissance des Défauts du Vin”

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***.



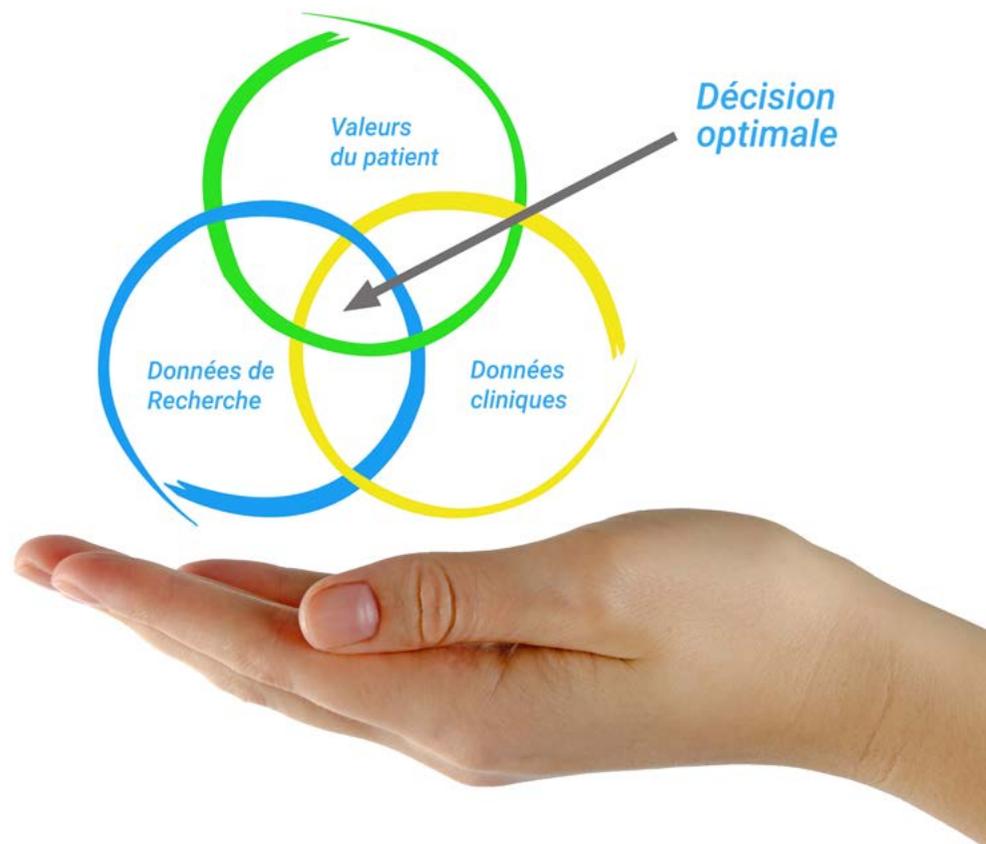
“

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

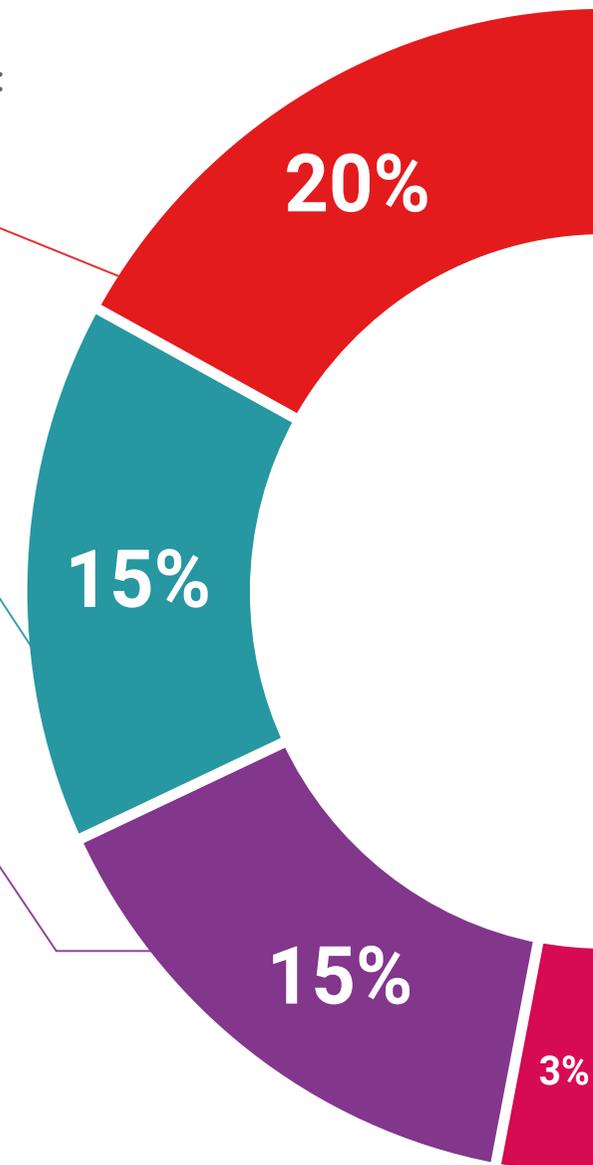
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Dégustation et Reconnaissance des Défauts 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 Dégustation et Reconnaissance des Défauts 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 Dégustation et Reconnaissance des Défauts du Vin**

Heures Officielles: **150 h.**



*Apostille de La Haye Dans le cas où l'étudiant demande que son diplôme sur papier soit obtenu avec l' Apostille de La Haye, TECH EDUCATION prendra les mesures appropriées pour l'obtenir, moyennant un supplément.



Certificat

Dégustation et
Reconnaissance
des Défauts du Vin

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

Certificat

Dégustation et Reconnaissance des Défauts du Vin