





### 大学课程

葡萄和葡萄酒化合物的化学分析

- » 模式:**在线**
- » 时长: 6周
- » 学位: TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:**在线**

网页链接: www.techtitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/chemical-analysis-grape-wine-compounds

# 目录

01	(	)2			
介绍	E	目标			
	4		8		
03	(	)4		05	
课程管理	结	吉构和内容		方法	
	12		16		20
				06	
				学位	





### tech 06 | 介绍

农业一直受到环境的制约,如今,全球变暖正在改变葡萄园的化合物。鉴于葡萄汁和葡萄酒化学成分的重要性,企业需要营养专家,他们不仅要关注营养成分的价值,为产品带来品质,还要关注最先进的技术,即使在不利的生产条件下也能保持营养成分的特性。

传统葡萄栽培的高效性及其在葡萄酒中的体现,使得产业界将重点放在葡萄化合物上,以便为消费者提供更满意的产品。因此,TECH开发了一种严格的滴定法,用于研究酿酒过程中涉及的元素,如有机酸、酶、含氮化合物和其他挥发性化合物。所有这些都旨在提高专家的专业技能,使他们更接近最有效的分析方法。

这样,营养学专业的毕业生和其他感兴趣的专业人士在注册该课程后,就可以获得 100%的在线教育,并在今后的生活中继续发展。为实现这一目标,TECH采用了创新的 Relearning 方法,这将帮助你避免长时间的学习,并以简单、渐进的方式吸收概念。此外,该课程还得到了在葡萄种植领域拥有丰富经验的专业团队的支持,学生可以通过直接的沟通渠道与他们联系,以解决他们可能遇到的任何疑问。灵活的学习计划,学生可根据个人和职业情况进行调整。

这个**葡萄和葡萄酒化合物的化学分析大学课程**包含了市场上最完整和最新的科学课程。 主要特点是:

- 由营养学、烹饪学和化学专家介绍案例研究的发展情况
- ◆ 课程内容图文并茂,非常实用,提供了专业实践所必需的实用信息
- 可以进行自我评估过程的实践,以推进学习
- 其特别强调创新方法
- 理论课、向专家提问、关于有争议问题的讨论区和这个反思性论文
- 可以从任何有互联网连接的固定或便携式设备上获取内容





你还不了解葡萄的化学成分吗?借助 TECH,以动态的方式了解技术问题"

这个课程的教学人员包括来自这个行业的专业人士,他们将自己的工作经验带到了这一培训中,还有来自领先公司和著名大学的公认专家。

多媒体内容是用最新的教育技术开发的,将允许专业人员进行情景式学习,即一个模拟的环境,提供一个身临其境的培训,为真实情况进行培训。

这个课程的设计重点是基于问题的学习,藉由这种学习,专业人员必须努力解决整个学年出现的不同的专业实践情况。为此,你将获得由知名专家制作的新型交互式视频系统的帮助。

通过这个大学课程的学习,你将对酿酒过程中的挥发性化合物有一个全面的了解。

通过 TECH, 你将掌握非黄酮类 化合物的应用, 并从该行业的其 他专业人员中脱颖而出。









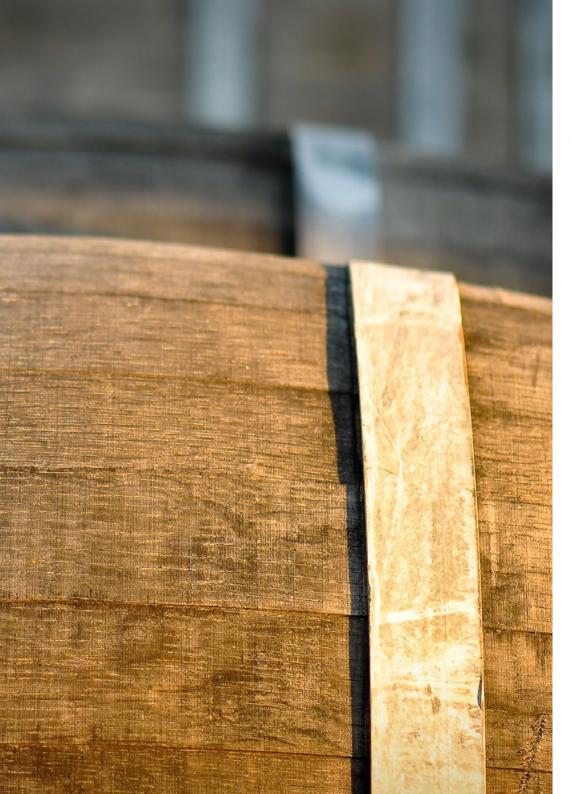
### **tech** 10 | 目标



### 总体目标

- 提供尽可能广泛的葡萄栽培知识
- 向学生展示葡萄栽培对生产优质葡萄酒的重要性
- 灌输基于可持续发展的环境保护需求
- ◆ 强调化合物在酿造阶段和最终产品中的葡萄酒学重要性
- 研究与酿酒过程有关的微生物,它们的营养需求,以及它们对葡萄酒的有益或有害特性
- 为白葡萄酒的生产提供知识
- 确定现有的广泛的可能性,以便为特定的风土、葡萄品种和葡萄酒风格选择最合适的工艺
- ◆ 最大限度地发展最先进的酿酒技术,使学生能够生产出最高质量的白葡萄酒
- 使学生成为生产红葡萄酒的专家
- ◆ 确定在起泡酒酿造中使用或有潜力的品种
- ◆ 考察影响酿酒的葡萄栽培要素
- ◆ 产生有关远征的专门知识准备饮用的葡萄酒
- ◆ 为这组伟大的葡萄酒确立酿酒的重要性
- ◆ 证明有必要保护这些作为我们文化一部分的遗产珍品
- 拓宽关于过滤和消除可能使葡萄酒贬值的各种成分的知识
- 拓宽对酒桶的制作方法的认识
- ◆ 介绍敬酒桶的重要性
- 加深对葡萄酒的感官分析要评估的方面和如何进行评估
- ◆ 识别葡萄酒的感官变化







### 具体目标

- ◆ 考察一般化学、无机化学和有机化学的基础知识及其在酿酒过程中的应用
- 能够根据要生产的产品类型,组织和控制葡萄到葡萄酒的转化
- 能够利用所获得的关于葡萄和葡萄酒的成分及其演变的知识,对葡萄酒学实践和处理作出 决定
- 能够选择并进行必要的分析,以控制原材料、酒类产品、生产过程的中间产品和最终产品
- 发现新的分析可能性,深入了解葡萄和葡萄酒的化学成分



现在就报名参加这个大 学课程,了解葡萄酒芳 香成分的益处,帮助溶 解食物中的脂肪"

## 03 **课程管理**





## **tech** 14 | 课程管理

### 管理人员



### Clavero Arranz, Ana 女士

- ◆ Cepa 21 酒庄总经理
- Emilio Moro酒庄集团总经理
- Emilio Moro酒庄集团首席财务官
- Cepa 21 酒庄行政主管
- 旧金山康文托酒庄行政技术员
- 毕业于巴利亚多利德大学工商管理专业
- ◆ ESIC 财务管理硕士学位
- ICF 高级教练
- ICEX的 CEOS 数字沉浸式课程
- IESE 管理发展计划



#### 教师

#### Masa Guerra, Rocío 女士

- 普罗托斯酒庄酿酒师
- 马塔洛梅拉酒庄助理酿酒师
- Emilio Moro 酒庄葡萄收货经理
- ◆ BRC 的质量负责人和 Viñedos Real Rubio 的酿酒师
- Solar Viejo 酒庄助理酿酒师
- Ébano Viñedos y Bodegas 酒庄和葡萄园经理
- 埃尔索托酒庄酿酒助理兼实验室技术员
- 帕伦西亚农业工程高等技术学校酿酒学学位
- 巴利亚多利德商会商学院葡萄酒企业管理工商管理硕士

#### Molina González, Silvia 女士

- Cepa 21 酒庄运营经理
- Cepa 21 酒庄技术经理
- Emilio Moro酒庄酿酒师
- 新线活动的活动和商业推广女主持人
- Prodereg 机构的活动和商业推广女主持人
- 毕业于巴利亚多利德大学酿酒与农业和食品工业工程专业
- 帕伦西亚高级农业工程师技术学院领导力和团队合作专业





## tech 18 | 结构和内容

### 模块1.葡萄和葡萄酒的化合物分析技术

- 1.1. 葡萄成分及其在葡萄串中的分布
- 1.2. 葡萄汁和葡萄酒的化学成分
- 1.3. 有机酸
- 1.4. 多酚
- 1.5. 糖
- 1.6. 含氮化合物
- 1.7. 香气和其他挥发性化合物
- 1.8. 酵素
- 1.9. 经典酿酒分析
- 1.10. 高级酿酒分析







借此机会了解这个领域 的最新发展,并将其应用 到你的日常工作中"







### **tech** 22 | 方法

### 在TECH, 我们使用案例法

在特定的临床情况下,医生应该怎么做?在整个课程中,你将面对多个基于真实病人的模拟临床案例,他们必须调查,建立假设并最终解决问题。关于该方法的有效性,有大量的科学证据。专业人员随着时间的推移,学习得更好,更快,更持久。

和TECH,营养学家可以体验到一种正在 动摇世界各地传统大学基础的学习方式。



根据Gérvas博士的说法,临床病例是对一个病人或一组病人的注释性介绍,它成为一个"案例",一个说明某些特殊临床内容的例子或模型,因为它的教学效果或它的独特性或稀有性。至关重要的是,案例要以当前的职业生活为基础,试图重现专业营养实践中的实际问题。



你知道吗,这种方法是1912年在哈佛大学为法律 学生开发的?案例法包括提出真实的复杂情况, 让他们做出决定并证明如何解决这些问题。1924 年,它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法"

#### 该方法的有效性由四个关键成果来证明:

- 1. 遵循这种方法的营养学家不仅实现了对概念的吸收,而且还,通过练习评估真实情况和应用知识来发展自己的心理能力。
- 2. 学习内容牢固地嵌入到实践技能中, 使营养师能够更好地将知识融入临床实践。
- 3. 由于使用了从现实中产生的情况,思想和概念的吸收变得更容易和更有效。
- 4. 投入努力的效率感成为对学生的一个非常重要的刺激,这转化为对学习的更大兴趣并增加学习时间。



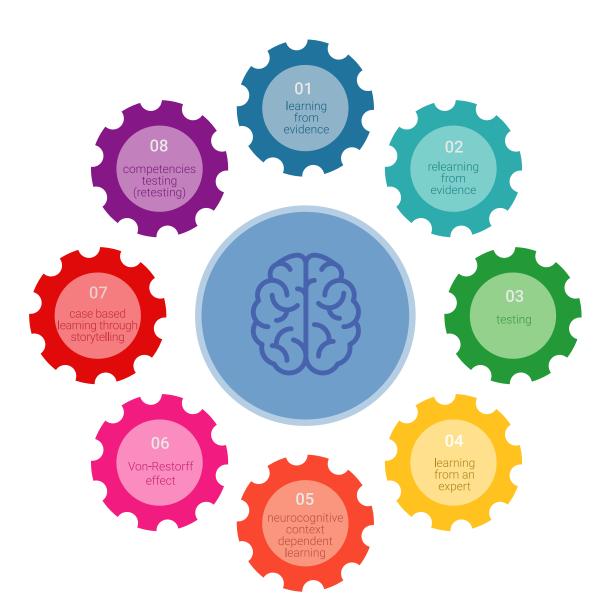
### **tech** 24 方法

### Re-learning 方法

TECH有效地将案例研究方法与基于循环的100%在线学习系统相结合,在每节课中结合了8个不同的教学元素。

我们用最好的100%在线教学方法加强案例研究: Re-learning。

营养师将通过真实的案例并在模拟学习中解决复杂情况来学习。这些模拟情境是使用最先进的软件开发的,以促进沉浸式学习。



### 方法 | 25 **tech**

处在世界教育学的前沿,按照西班牙语世界中最好的在线大学(哥伦比亚大学)的质量指标,Re-learning方法成功地提高了完成学业的专业人员的整体满意度。

通过这种方法,我们已经培训了超过45000名营养师,取得了空前的成功,在所有的临床专科手术中都是如此。所有这些都是在一个高要求的环境中进行的,大学学生的社会经济状况很好,平均年龄为43.5岁。

Re-learning 将使你的学习事半功倍,表现更出色,使你更多地参与到训练中,培养批判精神,捍卫论点和对比意见:直接等同于成功。

在我们的方案中,学习不是一个线性的过程,而是以螺旋式的方式发生(学习,解除学习,忘记和重新学习)。因此,我们将这些元素中的每一个都结合起来。

根据国际最高标准,我们的学习系统的总分是8.01分。

### **tech** 26 方法

该方案提供了最好的教育材料,为专业人士做了充分准备。



#### 学习材料

所有的教学内容都是由教授该课程的专家专门为该课程创作的,因此,教学的发展 是具体的。

然后,这些内容被应用于视听格式,创造了TECH在线工作方法。所有这些,都是用最新的技术,提供最高质量的材料,供学生使用。



#### 营养技术和程序的视频

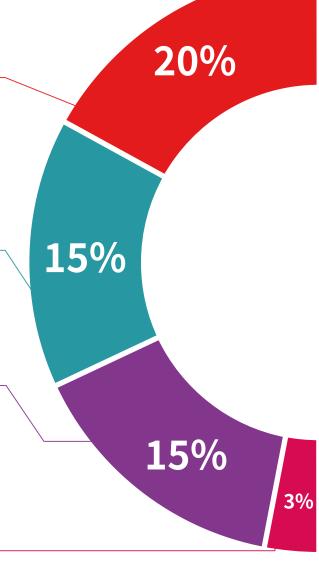
TECH使学生更接近最新的技术,最新的教育进展和当前牙科技术的最前沿。所有这些,都是以第一人称,以最严谨的态度进行解释和详细说明的,以促进学生的同化和理解。最重要的是,您可以想看几次就看几次。



#### 互动式总结

TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予"欧洲成功案例"。





#### 延伸阅读

最近的文章,共识文件和国际准则等。在TECH的虚拟图书馆里,学生可以获得他们完成培训所需的一切。

### 方法 | 27 tech



#### 由专家主导和开发的案例分析

有效的学习必然是和背景联系的。因此,TECH将向您展示真实的案例发展,在这些案例中,专家将引导您注重发展和处理不同的情况:这是一种清晰而直接的方式,以达到最高程度的理解。



#### 测试和循环测试

在整个课程中,通过评估和自我评估活动和练习,定期评估和重新评估学习者的知识:通过这种方式,学习者可以看到他/她是如何实现其目标的。



#### 大师课程

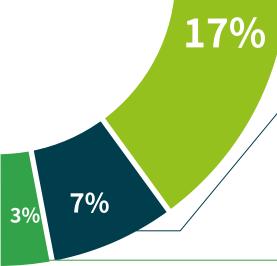
有科学证据表明第三方专家观察的有用性。

向专家学习可以加强知识和记忆,并为未来的困难决策建立信心。



#### 快速行动指南

TECH以工作表或快速行动指南的形式提供课程中最相关的内容。一种合成的,实用的,有效的帮助学生在学习上取得进步的方法。



20%





### **tech** 30|学位

这个葡萄和葡萄酒化合物的化学分析大学课程包含了市场上最完整和最新的课程。

评估通过后,学生将通过邮寄收到TECH科技大学颁发的相应的大学课程学位。

TECH科技大学颁发的证书将表达在大学课程获得的资格,并将满足工作交流,竞争性考试和专业职业评估委员会的普遍要求。

学位:葡萄和葡萄酒化合物的化学分析大学课程

模式: 在线

时长: 6周



<sup>\*</sup>海牙加注。如果学生要求为他们的纸质资格证书提供海牙加注,TECH EDUCATION将采取必要的措施来获得,但需要额外的费用。

tech、科学技术大学 大学课程 葡萄和葡萄酒化 合物的化学分析 » 模式:**在线** » 时长: 6周 » 学位: TECH 科技大学

» 课程表:自由安排时间

» 考试模式:**在线** 

