

# Certificat Avancé

## Chimie Œnologique





**tech** université  
technologique

## Certificat Avancé

### Chimie Œnologique

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Quali cation: TECH Université Technologique
- » Horaire:   votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: [www.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-chimie-enologique](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-chimie-enologique)

# 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

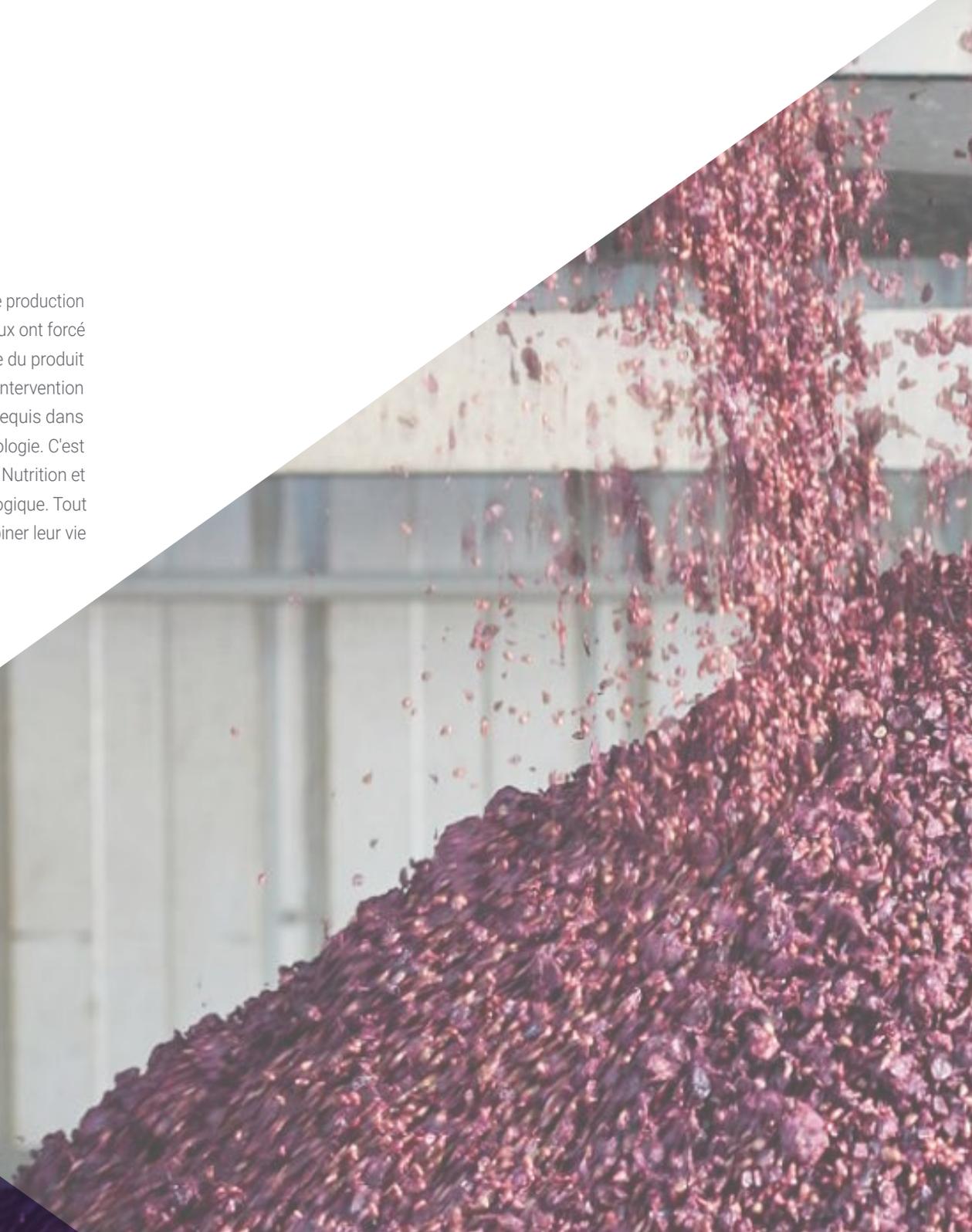
Diplôme

---

*Page 28*

# 01 Présentation

La vinification a toujours été une production très délicate et a toujours été traitée comme une production très délicate. Cependant, le rythme effréné du marché et les changements environnementaux ont forcé la recherche d'alternatives qui ne sont pas toujours bénéfiques pour la santé nutritionnelle du produit final. Les experts en Nutrition qui analysent le produit vinicole doivent être conscients de l'intervention de la chimie dans les processus de production, mais le haut niveau de connaissances requis dans la vinification se heurte au manque de qualifications spécifiques dans le domaine de l'œnologie. C'est pour cette raison que TECH a développé un diplôme 100% en ligne destiné aux diplômés en Nutrition et aux autres professionnels intéressés, avec lequel ils peuvent explorer la microbiologie œnologique. Tout cela, à travers un programme académique dont la flexibilité permet aux étudiants de combiner leur vie personnelle et professionnelle avec une étude numérique exhaustive.



“

*Avec ce Certificat Avancé, vous apprendrez la Chimie Œnologique et ses implications dans le produit final des vignobles en seulement 6 mois"*

La rapidité des processus industriels est en contradiction directe avec la qualité des produits, car la production artisanale a toujours été plus avantageuse pour la plupart des produits agroalimentaires. L'agriculture biologique en est un exemple. L'objectif de ces systèmes est de respecter les gènes des plantations et d'exalter les propriétés innées des fruits afin qu'elles se reflètent dans le produit final.

Dans cette optique, la nature du raisin dépend d'aspects tels que la taille des baies, le sucre, l'acidité totale et le pH du vin, entre autres. C'est pourquoi les spécialistes de la nutrition qui travaillent dans ce domaine doivent prêter attention au processus de plantation dès sa première phase et comprendre l'importance d'avoir un sol bien équilibré, un aspect clé pour obtenir des raisins de qualité. C'est pourquoi TECH a conçu un diplôme qui vise à élargir les connaissances théoriques et pratiques des diplômés en Nutrition et des autres professionnels intéressés par les composés de la vigne, afin qu'ils puissent maîtriser leurs paramètres, en utilisant des techniques analytiques adaptées.

Il s'agit d'un diplôme 100 % en ligne qui permet un suivi intensif du sujet, l'étudiant choisissant le rythme d'étude, l'heure et le lieu. En outre, TECH a fait appel à une équipe d'experts qui transmettront toutes leurs connaissances dans un scénario d'action réel afin que les spécialistes n'aient pas seulement des notions théoriques, mais qu'ils mettent aussi en pratique les conseils d'experts versés dans la Chimie Œnologique. Une opportunité académique qui se distingue par la mise à disposition d'une multitude de matériel audiovisuel sous différents formats et par l'offre d'un guide de référence téléchargeable, afin que les étudiants puissent en disposer même après avoir obtenu leur diplôme.

Ce **Certificat Avancé en Chimie Œnologique** 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
- Ingénierie Œnologique et Viticulture
- 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
- 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



*Inscrivez-vous dès maintenant pour en savoir plus sur les analyses spécifiques pour le contrôle des matières premières et accéder à de nouvelles possibilités d'études scientifiques"*

“

*Approfondissez les méthodes de comptage des micro-organismes et d'identification microscopique des groupes microbiens pour devenir un expert en analyse chimique des propriétés du vin"*

Le corps enseignant du programme englobe des spécialistes réputés dans le domaine et qui apportent à ce programme l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus dans de grandes sociétés et des 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.

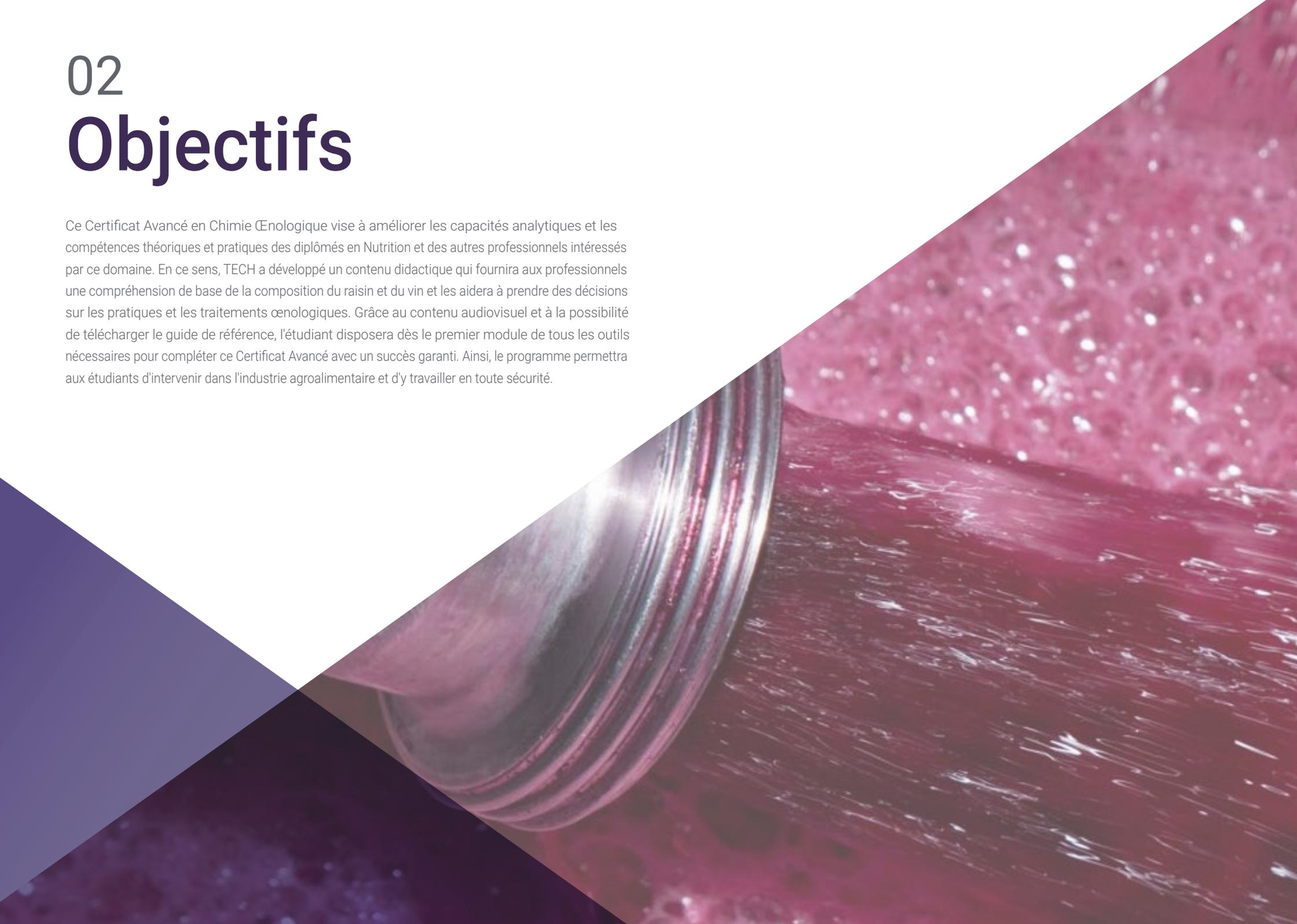
*Le fût de chêne joue un rôle fondamental dans son interaction avec le vin. Apprenez à connaître tous les tenants et aboutissants de cette étape de la vinification grâce à un diplôme entièrement numérique.*

*Grâce à TECH, vous serez en mesure d'identifier les erreurs dans l'élaboration des barriques qui peuvent influencer les propriétés du produit final.*



# 02 Objectifs

Ce Certificat Avancé en Chimie Œnologique vise à améliorer les capacités analytiques et les compétences théoriques et pratiques des diplômés en Nutrition et des autres professionnels intéressés par ce domaine. En ce sens, TECH a développé un contenu didactique qui fournira aux professionnels une compréhension de base de la composition du raisin et du vin et les aidera à prendre des décisions sur les pratiques et les traitements œnologiques. Grâce au contenu audiovisuel et à la possibilité de télécharger le guide de référence, l'étudiant disposera dès le premier module de tous les outils nécessaires pour compléter ce Certificat Avancé avec un succès garanti. Ainsi, le programme permettra aux étudiants d'intervenir dans l'industrie agroalimentaire et d'y travailler en toute sécurité.



“

*Vous souhaitez travailler dans le secteur vitivinicole en tant qu'expert nutritionniste dans ce domaine? Vous pourrez le faire en suivant un programme d'études totalement flexible que TECH a conçu pour vous et vos besoins"*



## 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

---

### Module 1. Composés du raisin et du vin. Techniques d'analyse

- ♦ 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

### 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
- ♦ Comprendre le concept de stabilité microbiologique et être conscient des problèmes associés aux différents types de vin et des écarts 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 d'altération
- ♦ Développer de bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection dans la cave
- ♦ Établir des méthodes de comptage des micro-organismes et d'identification microscopique de chaque groupe microbien

### Module 3. Importance du fût de chêne dans le vieillissement des vins

- ♦ Pouvoir identifier et comprendre les différentes étapes de la fabrication d'un fût
- ♦ Illustrer les éléments de différenciation entre les différents fabricants
- ♦ Prendre conscience que la barrique n'est pas seulement un apport aromatique, mais est aussi un élément de stabilisation des vins
- ♦ Analyser la composition du chêne
- ♦ Déterminer la différence entre le chêne français, le chêne américain et le chêne d'Europe de l'Est
- ♦ Examiner les phénomènes d'interaction entre le fût de chêne et le vin
- ♦ Comprendre l'importance des ellagitanins
- ♦ Être capable de comprendre le concept de grain



*Atteignez vos objectifs dès maintenant, grâce à un diplôme qui développera de nouvelles possibilités d'analyse pour une connaissance approfondie de la composition chimique du raisin et du vin"*

# 03

## Direction de la formation

TECH a procédé à une recherche intensive de professionnels ayant une expérience de l'industrie du vin et de son analyse alimentaire, afin que les étudiants puissent acquérir toutes les connaissances théoriques et pratiques avec le soutien d'experts ayant des années d'expérience. Il s'agit d'un groupe d'enseignants qui sera disponible par le biais d'un canal de communication direct avec les spécialistes, afin que les étudiants puissent poser toutes les questions qu'ils souhaitent sur le sujet. Le Certificat Avancé est donc un diplôme qui offre toutes les garanties et qui a été conçu pour les diplômés en Nutrition qui souhaitent recevoir un enseignement de qualité avec les outils numériques les plus récents.



“

*Avec cette équipe d'experts, vous  
comprendrez l'importance des fûts de  
chêne dans le vieillissement des vins”*

## 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
- Assistant 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 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 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

- 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 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



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

# 04

## Structure et contenu

Le contenu de ce Certificat Avancé en Chimie Œnologique a été minutieusement conçu par des professionnels travaillant dans le domaine de la Microbiologie du vin et de son étude gastronomique. Une équipe sélectionnée pour transmettre toutes leurs connaissances théoriques et pratiques aux étudiants à travers un diplôme complet et rigoureux. En outre, TECH applique la méthodologie innovante *Relearning*, qui dispense l'étudiant d'heures d'études fastidieuses. Un système qui vous permettra de devenir un expert, en approfondissant les éléments qui influencent la composition nutritionnelle du vin d'une manière simple et graduelle. De cette manière, l'étude 100% en ligne est adaptée au travail et aux besoins personnels des spécialistes.



“

*TECH a développé un programme complet qui vous permettra d'étudier le mécanisme d'action des composés antimicrobiens et de contrôler les micro-organismes altérants"*

### 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. Altérations 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

“

*Un diplôme conçu pour des professionnels comme vous, qui comprennent l'avenir de l'œnologie en prêtant attention aux processus nutritionnels qui enrichissent le produit final"*

# 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***.



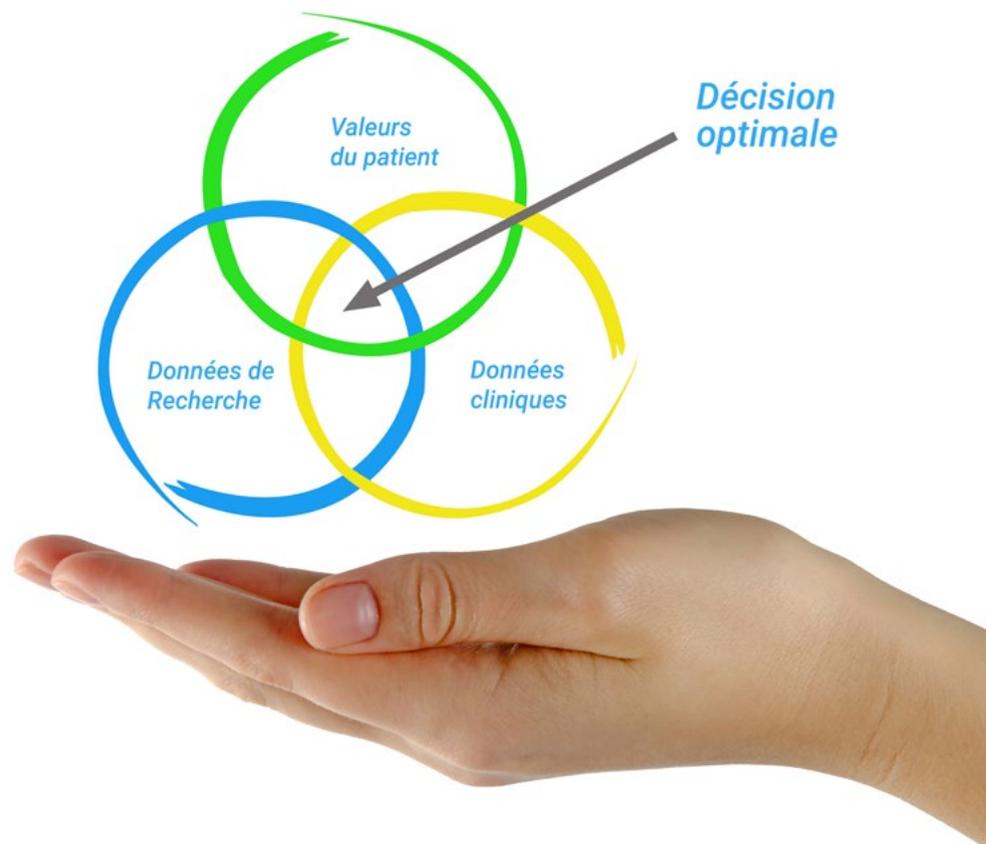
“

*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

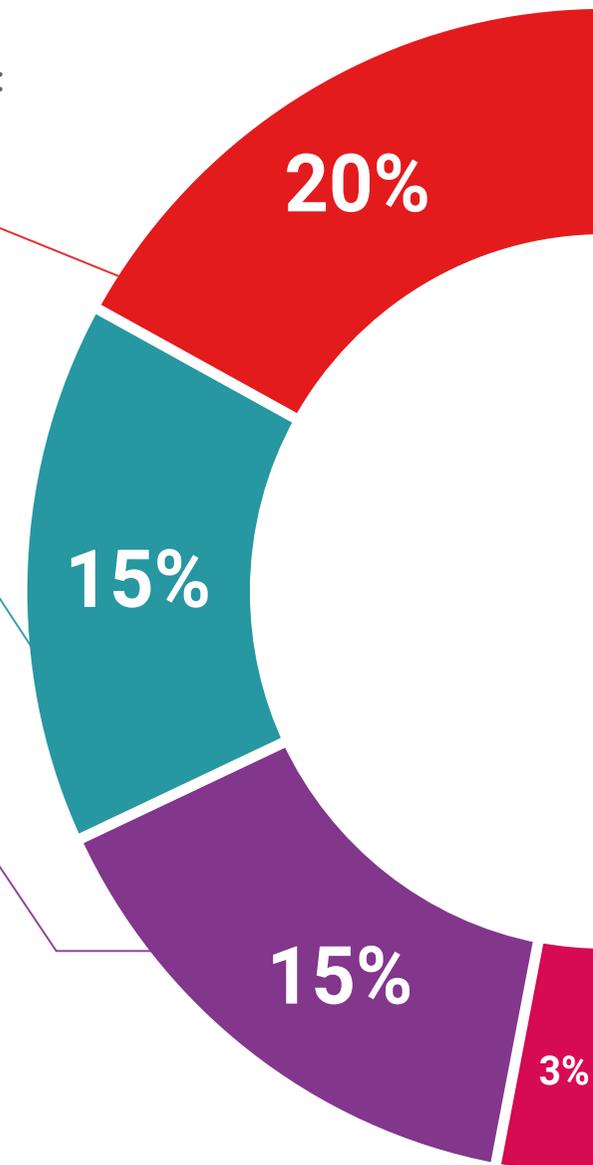
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 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 obtenez votre diplôme universitaire sans avoir à vous déplacer ou à remplir des formalités administratives”*

Ce **Certificat Avancé en Chimie Œnologique** 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 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.

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 Avancé**  
Chimie Œnologique

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

# Certificat Avancé

## Chimie Œnologique