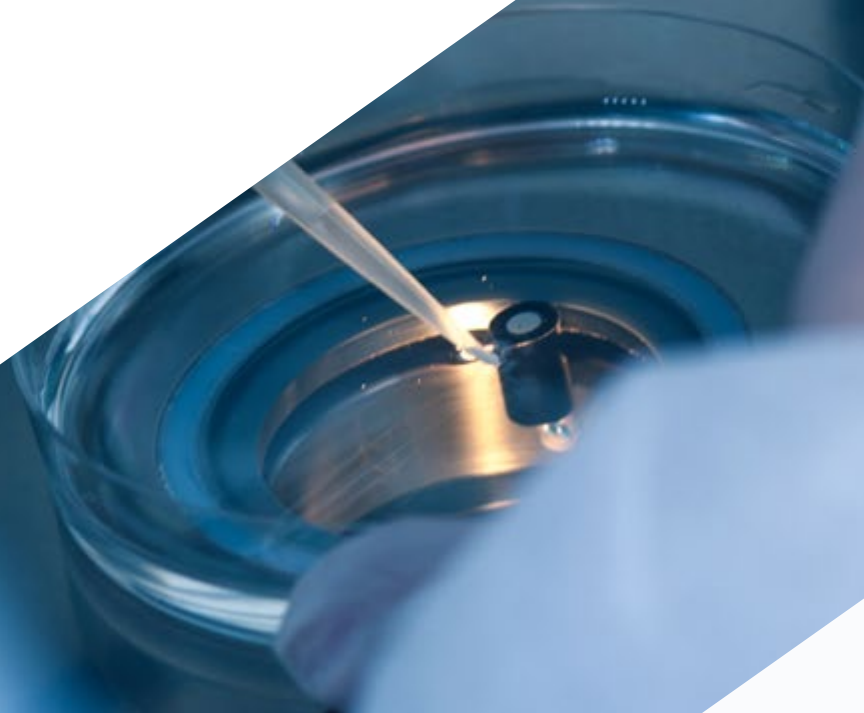


# Certificat

## Analyse Chimique des Composants du Raisin et du Vin





## Certificat Analyse Chimique des Composants du Raisin et du Vin

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne
- » Dirigé à: Diplômés de l'université, les titulaires de diplômes qui ont précédemment obtenu un diplôme dans le domaine des sciences sociales, de l'administration et des affaires

Accès au site web: [www.techtitute.com/fr/ecole-de-commerce/cours/analyse-chimique-composants-raisin-vin](http://www.techtitute.com/fr/ecole-de-commerce/cours/analyse-chimique-composants-raisin-vin)

# Accueil

01

Accueil

---

*page 4*

02

Pourquoi étudier à TECH?

---

*page 6*

03

Pourquoi notre programme?

---

*page 10*

04

Objectifs

---

*page 14*

05

Structure et contenu

---

*page 18*

06

Méthodologie

---

*page 24*

07

Profil de nos étudiants

---

*page 32*

08

Direction de la formation

---

*page 36*

09

Impact sur votre carrière

---

*page 40*

10

Bénéfices pour  
votre entreprise

---

*page 44*

11

Diplôme

---

*page 48*

# 01

# Accueil

Le vin est un produit gastronomique qui exerce une forte attraction sur le consommateur, comme tout ce qui entoure sa production. Un processus où la main de l'homme est essentielle dans les méthodes traditionnelles, mais où la chimie revêt une grande importance. Ainsi, connaître les Techniques d'Analyses du raisin nous permet d'avoir un jugement beaucoup plus approfondi sur l'acidité du vin, le degré d'alcool ou la quantité de sulfites qu'il contient. Dans cette optique, TECH offre aux professionnels du Tourisme un programme avancé, indispensable pour promouvoir les entreprises œnotouristiques avec la plus grande rigueur scientifique. Le tout avec un matériel didactique multimédia 100% en ligne, enseigné par les meilleurs experts en Œnologie.



Certificat en Analyse Chimique des Composants du Raisin et du Vin.  
TECH Université Technologique



“

*Un Certificat 100% en ligne qui vous donne les clés pour déterminer l'origine et l'authenticité des vins"*

02

# Pourquoi étudier à TECH?

TECH est la plus grande école de commerce 100% en ligne au monde. Il s'agit d'une École de Commerce d'élite, avec un modèle de normes académiques des plus élevées. Un centre international performant pour la formation intensive aux techniques de gestion.



“

*TECH est une université à la pointe de la technologie, qui met toutes ses ressources à la disposition de l'étudiant pour l'aider à réussir dans son entreprise"*

## À TECH Université Technologique



### Innovation

L'université propose un modèle d'apprentissage en ligne qui associe les dernières technologies éducatives à la plus grande rigueur pédagogique. Une méthode unique, bénéficiant de la plus haute reconnaissance internationale, qui fournira aux étudiants les clés pour évoluer dans un monde en constante évolution, où l'innovation doit être l'engagement essentiel de tout entrepreneur.

« *Histoire de Succès Microsoft Europe* » pour avoir incorporé un système multi-vidéo interactif innovant dans les programmes.



### Exigence maximale

Le critère d'admission de TECH n'est pas économique. Vous n'avez pas besoin de faire un gros investissement pour étudier avec nous. Cependant, pour obtenir un diplôme de TECH, les limites de l'intelligence et des capacités de l'étudiant seront testées. Les normes académiques de cette institution sont très élevées...

**95 %** | des étudiants de TECH finalisent leurs études avec succès



### Networking

Chez TECH, des professionnels du monde entier participent, de sorte que les étudiants pourront créer un vaste réseau de contacts qui leur sera utile pour leur avenir.

**+100 000**

dirigeants formés chaque année

**+200**

nationalités différentes



### Empowerment

L'étudiant évoluera main dans la main avec les meilleures entreprises et des professionnels de grand prestige et de grande influence. TECH a développé des alliances stratégiques et un précieux réseau de contacts avec les principaux acteurs économiques des 7 continents.

**+500**

accords de collaboration avec les meilleures entreprises



### Talent

Ce programme est une proposition unique visant à faire ressortir le talent de l'étudiant dans le domaine des affaires. C'est l'occasion de mettre en avant leurs intérêts et leur vision de l'entreprise.

TECH aide les étudiants à montrer leur talent au monde entier à la fin de ce programme.



### Contexte Multiculturel

En étudiant à TECH, les étudiants bénéficieront d'une expérience unique. Vous étudierez dans un contexte multiculturel. Dans un programme à vision globale, grâce auquel vous apprendrez à connaître la façon de travailler dans différentes parties du monde, en recueillant les dernières informations qui conviennent le mieux à votre idée d'entreprise.

Les étudiants TECH sont issus de plus de 200 nationalités.



TECH recherche l'excellence et, à cette fin, elle possède une série de caractéristiques qui en font une université unique:



### Analyse

---

TECH explore la pensée critique, le questionnement, la résolution de problèmes et les compétences interpersonnelles des étudiants.



### Excellence académique

---

TECH offre aux étudiants la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne. L'université combine la méthode *Relearning* (la méthode d'apprentissage de troisième cycle la plus reconnue au niveau international) avec l'Étude de Cas. Entre tradition et innovation dans un équilibre subtil et dans le cadre d'un parcours académique des plus exigeants.



### Économie d'échelle

---

TECH est la plus grande université en ligne du monde. Elle possède un portefeuille de plus de 10 000 diplômes de troisième cycle. Et dans la nouvelle économie, **volume + technologie = prix de rupture**. De cette manière, elle garantit que les études ne sont pas aussi coûteuses que dans une autre université.



### Apprenez avec les meilleurs

---

L'équipe d'enseignants de TECH explique en classe ce qui les a conduits au succès dans leurs entreprises, en travaillant dans un contexte réel, vivant et dynamique. Des enseignants qui s'engagent pleinement à offrir une spécialisation de qualité permettant aux étudiants de progresser dans leur carrière et de se distinguer dans le monde des affaires.

Des professeurs de 20 nationalités différentes.



*Chez TECH, vous aurez accès aux études de cas les plus rigoureuses et les plus récentes du monde académique"*

03

# Pourquoi notre programme?

Suivre le programme TECH, c'est multiplier les possibilités de réussite professionnelle dans le domaine de la gestion supérieure des affaires.

C'est un défi qui implique des efforts et du dévouement, mais qui ouvre la porte à un avenir prometteur. Les étudiants apprendront auprès de la meilleure équipe d'enseignants et avec la méthodologie éducative la plus flexible et la plus innovante.



“

*Nous disposons du corps enseignant le plus prestigieux et du programme le plus complet du marché, ce qui nous permet de vous offrir une formation du plus haut niveau académique"*

Ce programme apportera une multitude d'avantages aussi bien professionnels que personnels, dont les suivants:

01

### Donner un coup de pouce définitif à la carrière des étudiants

En étudiant à TECH, les étudiants seront en mesure de prendre en main leur avenir et de développer tout leur potentiel. À l'issue de ce programme, ils acquerront les compétences nécessaires pour opérer un changement positif dans leur carrière en peu de temps.

*70% des participants à cette spécialisation réalisent un changement positif dans leur carrière en moins de 2 ans.*

02

### Vous acquerez une vision stratégique et globale de l'entreprise

TECH offre un aperçu approfondi de la gestion générale afin de comprendre comment chaque décision affecte les différents domaines fonctionnels de l'entreprise.

*Notre vision globale de l'entreprise améliorera votre vision stratégique.*

03

### Consolidation des étudiants en gestion supérieure des affaires

Étudier à TECH, c'est ouvrir les portes d'un panorama professionnel de grande importance pour que les étudiants puissent se positionner comme des managers de haut niveau, avec une vision large de l'environnement international.

*Vous travaillerez sur plus de 100 cas réels de cadres supérieurs.*

04

### Vous obtiendrez de nouvelles responsabilités

Au cours du programme, les dernières tendances, évolutions et stratégies sont présentées, afin que les étudiants puissent mener à bien leur travail professionnel dans un environnement en mutation.

*À l'issue de cette formation, 45% des étudiants obtiennent une promotion professionnelle au sein de leur entreprise.*

05

### Accès à un puissant réseau de contacts

TECH met ses étudiants en réseau afin de maximiser les opportunités. Des étudiants ayant les mêmes préoccupations et le même désir d'évoluer. Ainsi, les partenaires, les clients ou les fournisseurs peuvent être partagés.

*Vous y trouverez un réseau de contacts essentiel pour votre développement professionnel.*

06

### Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse

Les étudiants acquerront une vision stratégique approfondie qui les aidera à élaborer leur propre projet, en tenant compte des différents domaines de l'entreprise.

*20 % de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.*

07

### Améliorer les *soft skills* et les compétences de gestion

TECH aide les étudiants à appliquer et à développer les connaissances acquises et à améliorer leurs compétences interpersonnelles pour devenir des leaders qui font la différence.

*Améliorez vos compétences en communication ainsi que dans le domaine du leadership pour booster votre carrière professionnelle.*

08

### Vous ferez partie d'une communauté exclusive

L'étudiant fera partie d'une communauté de managers d'élite, de grandes entreprises, d'institutions renommées et de professeurs qualifiés issus des universités les plus prestigieuses du monde : la communauté de TECH Université Technologique.

*Nous vous donnons la possibilité de vous spécialiser auprès d'une équipe de professeurs de renommée internationale.*

# 04 Objectifs

Ce Certificat a été conçu pour offrir, en seulement 150 heures d'enseignement, le contenu le plus pertinent sur les procédés chimiques utilisés pour l'analyse des Composés du raisin et du vin. Ces connaissances sont essentielles pour pouvoir entreprendre des projets liés à l'œnotourisme, où la qualité de l'information fournie au visiteur et l'apport de produits vinicoles du plus haut niveau sont primordiaux.



“

*Découvrir les polyphénols, les acides organiques  
et les minéraux qui constituent l'essence chimique  
des meilleurs vins du monde"*

**TECH considère les objectifs de ses étudiants comme les siens.  
Ils collaborent pour les atteindre.**

Le **Certificat en Analyse Chimique des Composants du Raisin et du Vin** formera les étudiants pour:

01

Examiner les bases de la chimie générale, inorganique et organique et leurs applications dans le processus de vinification

04

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

02

Être capable d'organiser et de contrôler la transformation du raisin en vin en fonction du type de produit à élaborer

03

Être capable d'utiliser les connaissances acquises sur la composition des raisins et du vin et leur évolution dans le processus de prise de décision concernant pratiques et traitements œnologiques

05

Découvrir de nouvelles possibilités analytiques pour acquérir une connaissance approfondie de la composition chimique des raisins et du vin





06

Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles

08

Inculquer la nécessité d'une protection de l'environnement basée sur la durabilité

09

Souligner l'importance œnologique de ces composés tant dans les étapes de la vinification que dans le produit final

07

Découvrir l'importance de la viticulture pour la production de grands vins

10

Examiner les micro-organismes associés au processus de vinification, leurs besoins nutritionnels, les propriétés bénéfiques ou nocives qu'ils peuvent apporter au vin



05

# Structure et contenu

Ce Certificat a été conçu pour fournir au professionnel du secteur du tourisme une formation intensive à l'Analyse Chimique des Composés du Raisin et du Vin. Ces informations sont essentielles pour les projets ou initiatives liés à l'œnotourisme ou à la gastronomie la plus exquise. Une solide base de connaissances dispensée par les meilleurs experts en seulement 6 semaines.



“

*Vous disposez de pilules multimédias et de nombreuses ressources complémentaires accessibles 24 heures sur 24, 7 jours sur 7"*

## Plan d'étude

La structure de ce Cours a été planifiée et élaborée par une équipe d'enseignants composée de professionnels du secteur de la Viticulture. Leur expérience dans le secteur et leurs connaissances scientifiques et techniques se reflètent dans le programme de ce cours, qui se concentre sur l'Analyse Chimique des Composés du Raisin et du Vin

Ainsi, tout au long des 150 heures de cours, le professionnel apprendra à connaître les composants du raisin, le cycle végétatif et reproductif de la vigne et la composition chimique du fruit lui-même. De plus, à l'aide de supports multimédias, de lectures spécialisées et d'études de cas pratiques, les étudiants pourront approfondir les sucres, les acides organiques, les minéraux, les polyphénols et les vitamines.

Ils auront ainsi accès à des informations complexes de manière dynamique et simple. De plus, grâce au système de *Relearning*, basé sur la répétition des contenus, vous pourrez avancer progressivement dans le syllabus et consolider les nouveaux concepts acquis.

Une occasion unique d'obtenir des connaissances avancées grâce à un diplôme universitaire flexible et à l'avant-garde. Il suffit de disposer d'un appareil électronique avec une connexion internet pour pouvoir consulter le contenu du programme à tout moment. Ainsi, sans obligation de présence ou de cours soumis à des horaires, le professionnel pourra compléter cette formation et la rendre parfaitement compatible avec ses responsabilités quotidiennes.

Ce Certificat se développe sur une période de 6 semaines et comporte 1 module:

### Module 1.

Analyse Chimique des Composants du Raisin et du Vin



### Où, quand et comment cela se déroule?

TECH offre la possibilité de développer ce Certificat en Analyse Chimique des Composants du Raisin et du Vin entièrement en ligne. Pendant les 6 semaines de spécialisation, l'étudiant pourra accéder à tout moment à l'ensemble des contenus de ce programme, ce qui vous permettra de gérer vous-même votre temps d'étude.

*Une expérience  
éducative unique, clé et  
décisive pour stimuler  
votre développement  
professionnel.*

**Module 1. Les Composants du Raisin et du Vin Techniques d'Analyses**

**1.1. Composants du raisin et leur répartition dans la grappe**

- 1.1.1. Cycle végétatif et reproductif de la vigne
- 1.1.2. Description morphologique et composition de la grappe
- 1.1.3. Composition chimique du fruit

**1.2. Composition chimique du moût et du vin**

- 1.2.1. Sucres
- 1.2.2. Acides organiques
- 1.2.3. Composés azotés
- 1.2.4. Minéraux
- 1.2.5. Polyphénols
- 1.2.6. Vitamines
- 1.2.7. Composés volatils

**1.3. Acides organiques**

- 1.3.1. Acides Organiques
- 1.3.2. Principaux acides du raisin
- 1.3.3. Principaux acides de fermentation

**1.4. Polyphénols**

- 1.4.1. Composés non flavonoïdes
- 1.4.2. Flavonoïdes
- 1.4.3. Modifications des composés phénoliques composés phénoliques au cours de la maturation

**1.5. Sucres**

- 1.5.1. Structure et classification
- 1.5.2. Glucose et Fructose
- 1.5.3. Autres sucres
- 1.5.4. Propriétés chimiques
- 1.5.5. Les pectines

**1.6. Composés azotés**

- 1.6.1. Azote total et azote assimilable
- 1.6.2. Aminoacides
- 1.6.3. Protéines
- 1.6.4. Autres formes d'azote

**1.7. Arômes et autres composés volatils**

- 1.7.1. Arôme de variété
- 1.7.2. Composants volatils de la phase préfermentaire
- 1.7.3. Constituants volatils de la phase de fermentation
- 1.7.4. Constituants volatils du vin pendant la conservation

**1.8. Enzymes**

- 1.8.1. Polyphénoloxydases
- 1.8.2. Enzymes formant des aldéhydes et alcools en C6
- 1.8.3. Enzymes Glycohydrolases
- 1.8.4. Enzymes protéolytiques

**1.9. Analyse œnologique classique**

- 1.9.1. Méthodes d'analyse des acides
- 1.9.2. Méthodes d'analyse des sucres
- 1.9.3. Méthodes d'analyse des alcools
- 1.9.4. Méthodes d'analyse des polyphénols
- 1.9.5. Méthodes d'analyse des additifs du vin

**1.10. Analyse œnologique avancé**

- 1.10.1. Chromatographie liquide: applications œnologiques
- 1.10.2. Chromatographie en phase gazeuse: applications œnologiques
- 1.10.3. Analyse organoleptique électronique



*Un parcours académique qui vous rapproche des analyses œnologiques les plus avancées d'aujourd'hui"*



# 06

# 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 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”*

TECH Business School utilise l'Étude de Cas pour contextualiser 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”*



*Notre programme vous prépare à relever les défis commerciaux dans des environnements incertains et à faire réussir votre entreprise.*



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

## Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Ce programme TECH est un parcours de formation intensif, créé de toutes pièces pour offrir aux managers des défis et des décisions commerciales au plus haut niveau, 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 commerciale la plus actuelle.



*Vous apprendrez, par le biais d'activités collaboratives et de cas réels, la résolution de situations complexes dans des environnements professionnels réels*

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé dans les meilleures écoles de commerce du monde depuis qu'elles existent. 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 différents éléments didactiques dans chaque leçon.

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

*Notre système en ligne vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps. Vous pourrez accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou mobile doté d'une connexion Internet.*

À TECH, vous apprendrez 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 école de commerce est la seule école autorisée à employer cette méthode fructueuse. 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). C'est pourquoi nous combinons chacun de ces éléments 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 spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.*

D'après les 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 de nombreux faits scientifiques prouvant l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire, puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de décisions difficiles.



#### Stages en compétences de gestion

Ceux-ci mèneront des activités visant à développer des compétences de gestion spécifiques dans chaque domaine thématique. Pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et les capacités dont un cadre supérieur a besoin dans le contexte de la mondialisation dans lequel 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 direction d'entreprise sur 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 évaluées et réévaluées périodiquement tout au long du programme, par des activités et des exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



07

# Profil de nos étudiants

Le Certificat s'adresse aux Titulaires d'un Diplôme de l'Enseignement Supérieur, Diplômés et Licenciés ayant déjà obtenu un diplôme dans un des domaines des Sciences Sociales, Administratives ou des Affaires.

La diversité des participants aux différents profils académiques et aux multiples nationalités, constitue l'approche multidisciplinaire de ce programme.

Le Certificat peut également être suivi par des professionnels qui, ayant obtenu un diplôme universitaire dans n'importe quel domaine, ont une expérience professionnelle dans le domaine de l'œnologie.







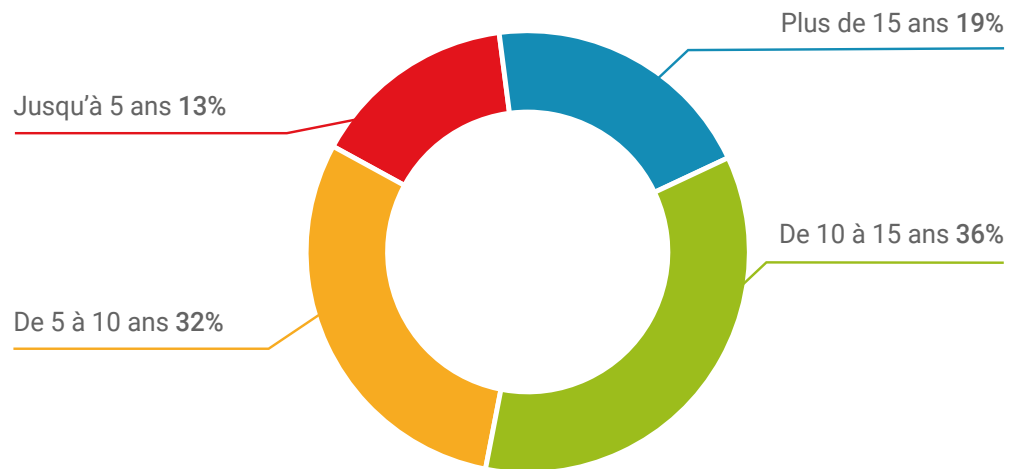
“

*Ce Certificat vous permettra d'acquérir des connaissances essentielles pour le développement de projets oenotouristiques”*

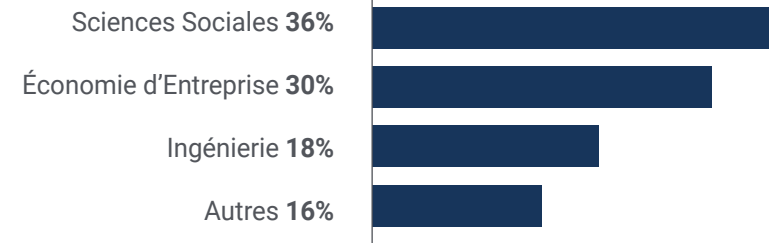
## Âge moyen

Entre **35** et **45** ans

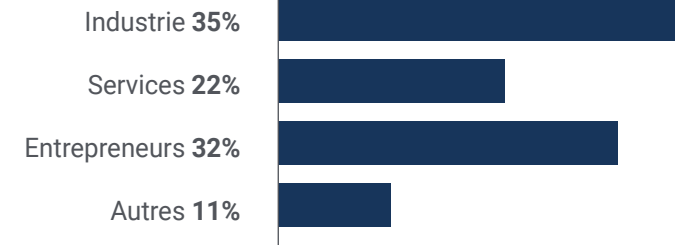
## Années d'expérience



## Formation



## Profil académique



## Distribution géographique

---



## Lorenzo Rodríguez

---

PDG de noturismo

*"Avec ce Certificat, j'ai acquis les connaissances dont j'avais besoin pour pouvoir offrir aux clients des informations beaucoup plus précises et développer des produits touristiques innovants destinés à un public beaucoup plus spécialisé. TECH m'a donné le coup de pouce dont ma carrière avait besoin"*

08

# Direction de la formation

TECH maintient une philosophie basée sur un enseignement de qualité dans tous ses diplômes. Pour atteindre cet objectif, elle procède à une sélection rigoureuse de chacun des enseignants qui composent les programmes. Ainsi, les étudiants auront accès à un programme avancé enseigné par des Agronomes et des Chimistes ayant une grande expérience dans le domaine de l'œnologie. De plus, grâce à leur proximité, les étudiants pourront résoudre tous les doutes qu'ils pourraient avoir sur le contenu de ce programme.



A black and white photograph showing three people from a high angle, looking down at a screen. The image is partially obscured by a dark blue diagonal shape on the right side of the page.

“

*TECH met à votre disposition les meilleurs spécialistes en Œnologie afin que vous puissiez obtenir les connaissances théoriques et pratiques les plus avancées"*

## Direction



### Mme Clavero Arranz, Ana

- ◆ 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

- ◆ Directrice technique de la Bodegas Cepa 21
- ◆ Œnologue à la Bodegas Emilio Moro  
Hôtesse d'événements pour les événements et les promotions commerciales pour New Line Events
- ◆ Hôtesse d'événements et de promotions commerciales pour l'Agence Proderreg
- ◆ Diplômée en Œnologie et en Ingénierie Agronome et Alimentaire de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialisation en Leadership et Travail d'Équipe à l'École Technique Supérieure d'Ingénierie Agronome de Palencia



09

# Impact sur votre carrière

Ce Certificat offre aux professionnels un processus d'apprentissage avancé, qu'ils pourront appliquer directement dans leur travail quotidien en tant que spécialistes du secteur œnotouristique ou entreprendre des projets liés à l'œnologie. Un large éventail de possibilités qui se manifesteront de manière directe et fructueuse à l'issue de ce programme universitaire.





“

*Créez des projets touristiques réussis  
grâce aux connaissances solides que vous  
acquerrez sur l'essence chimique des vins”*

### Êtes-vous prêt à faire le grand saut? Vous allez booster votre carrière professionnelle.

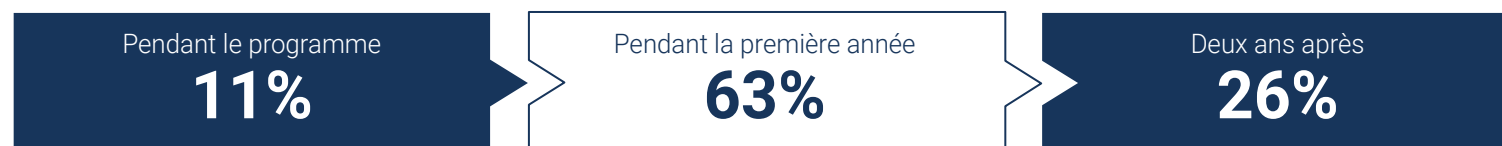
Le Certificat en Analyse Chimique des Composants du Raisin et du Vin est un programme intensif qui vous prépare à relever les défis et à prendre des décisions commerciales dans le domaine de l'œnotourisme. Son objectif principal est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aider à réussir.

Si vous souhaitez vous améliorer, réaliser un changement positif au niveau professionnel et interagir avec les meilleurs, c'est l'endroit idéal pour vous.

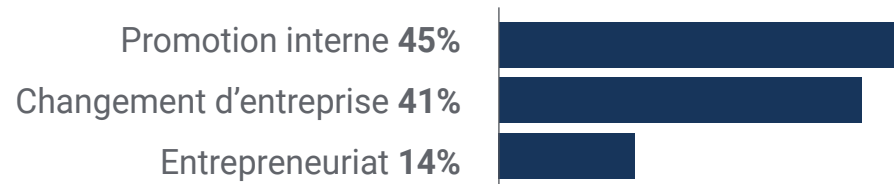
*Cette qualification permet de devenir un spécialiste du vin et de la complexité du processus de développement.*

*Vous souhaitez orienter votre carrière vers l'œnotourisme? Avec ce programme, vous ferez les premiers pas vers le succès.*

#### Heure du changement



#### Type de changement



## Amélioration salariale

---

L'achèvement de ce programme signifie une augmentation de salaire de plus de **30%** pour nos étudiants



10

# Bénéfices pour votre entreprise

Cette qualification universitaire profitera non seulement au professionnel qui l'obtient, mais aussi aux entreprises dans lesquelles il travaille. Cette connaissance de la composition chimique du raisin et du vin favorisera la création d'initiatives perturbatrices dans le secteur de l'œnotourisme ou la promotion d'actions visant à offrir un service touristique de meilleure qualité aux visiteurs. Une excellente occasion de contribuer à l'information fournie par les meilleurs experts.





“

*Votre apprentissage contribuera à votre carrière professionnelle et à la promotion de vos projets liés à l'œnologie"*

Développer et retenir les talents dans les entreprises est le meilleur investissement à long terme.

01

### Accroître les talents et le capital intellectuel

Le professionnel apportera à l'entreprise de nouveaux concepts, stratégies et perspectives susceptibles d'entraîner des changements importants dans l'organisation.

---

02

### Conserver les cadres à haut potentiel et éviter la fuite des talents

Ce programme renforce le lien entre l'entreprise et le professionnel et ouvre de nouvelles perspectives d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

03

### Former des agents du changement

Vous serez en mesure de prendre des décisions en période d'incertitude et de crise, en aidant l'organisation à surmonter les obstacles.

---

04

### Des possibilités accrues d'expansion internationale

Grâce à ce programme, l'entreprise entrera en contact avec les principaux marchés de l'économie mondiale.

05

### Développement de projets propres

Le professionnel peut travailler sur un projet réel, ou développer de nouveaux projets, dans le domaine de la R+D ou le Business Development de son entreprise.

---

06

### Accroître la compétitivité

Ce programme permettra à exiger de leurs professionnels d'acquérir les compétences nécessaires pour relever de nouveaux défis et pour faire progresser l'organisation.



# 11 Diplôme

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





“

*Finalisez cette formation avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives”*

Ce **Certificat en Analyse Chimique des Composants du Raisin et du Vin** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal\* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré 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 Composants du Raisin et du Vin**

N.º d'heures officielles: **150 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.



## **Certificat** Analyse Chimique des Composants 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 Composants  
du Raisin et du Vin