

# Certificat

## Production de Vins Blancs



**tech** université  
technologique

## Certificat

### Production de Vins Blancs

- » 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/production-vins-blancs](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/production-vins-blancs)

# 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

Le vin blanc est en plein essor et prend une place prépondérante parmi les variétés de ce produit. Aujourd'hui, il n'accompagne plus seulement le poisson ou les fruits de mer, mais fait partie des réunions sociales, des *collations* et même des *brunchs*. Sa qualité sera directement influencée par les spécialistes de ce domaine qui sont au fait de la composition chimique du vin. Dans ce domaine, les entreprises recherchent la perfection du produit final en tenant compte de ses avantages pour le consommateur. Il est donc nécessaire de disposer d'experts Nutritionnistes qui sachent identifier l'apport nutritionnel de ce produit et en faire la promotion. TECH a conçu un programme 100 % en ligne qui approfondit les processus de production du vin blanc afin d'actualiser les connaissances et d'améliorer les compétences des professionnels qui souhaitent rejoindre ce secteur.



“

*Avec ce Certificat, vous maîtriserez la vinification des vins blancs et rosés et vous pourrez vous distinguer des autres professionnels du secteur avec un diplôme nutritionnel spécifique à ce produit"*

Le type de vin blanc le plus populaire est le vin sec obtenu par fermentation ininterrompue. Sa consommation a connu une croissance exponentielle ces dernières années, tout comme celle des vins rosés. Différentes études ont montré que ce produit contribue à prévenir les maladies cardiovasculaires, à améliorer la santé pulmonaire et à prévenir le cancer et d'autres pathologies dégénératives. Parmi les propriétés nutritionnelles qui permettent d'atteindre ces objectifs, on trouve la vitamine A, le potassium et un apport en calcium et en magnésium, ainsi que différents minéraux tels que le zinc et le fer. Les entreprises, conscientes de cela, ont des spécialistes en Nutrition qui se concentrent sur le contrôle des vins afin d'améliorer la valeur nutritionnelle du produit.

C'est pourquoi TECH a conçu une qualification destinée aux diplômés en Nutrition et aux autres professionnels intéressés par le développement des vins blancs, afin qu'ils puissent maîtriser la production de cette variante de vin. En suivant ce programme, les étudiants seront en mesure d'apprendre en profondeur les caractéristiques différentielles des processus de vinification des vins blancs et de développer les connaissances en œnologie qui leur permettront de prendre les meilleures décisions dans les différentes phases du vin blanc choisi, entre autres compétences.

TECH parvient à la parfaite qualification de ses étudiants grâce au soutien d'une équipe professionnelle d'experts en Viticulture ayant des années d'expérience dans ce domaine. En outre, les divers outils pédagogiques appliqués par TECH font du Certificat une expérience enrichissante et dynamique. L'un d'entre eux est la méthode d'apprentissage *Relearning*, qui garantit l'assimilation des contenus par les spécialistes de manière graduelle, afin de vous dispenser de longues heures de mémorisation. Parallèlement, l'Université facilite l'étude grâce à du matériel audiovisuel de différents formats et à des contenus supplémentaires qui aideront les étudiants à atteindre leurs objectifs.

Ce **Certificat en Production de Vins Blancs** 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 innovation dans le domaine de l'Ingénierie (Œnologie et de la Viticulture)
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels il est conçu fournissent des informations scientifiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle
- Exercices pratiques permettant de réaliser le processus d'auto-évaluation afin d'améliorer l'apprentissage
- Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- Il est possible d'accéder aux contenus depuis tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion à internet



*N'attendez plus, choisissez un diplôme qui vous permette de combiner votre emploi actuel avec le développement de vos compétences en tant qu'expert nutritionniste dans le secteur vitivinicole"*

“*Vous ne maîtrisez pas encore les processus de fermentation du vin de glace ? Approfondissez vos connaissances par une approche nutritionnelle pour favoriser la satisfaction du consommateur vis-à-vis de ce produit*”

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.

*Sur le Campus Virtuel, vous pourrez accéder à d'innombrables heures de matériel pédagogique de haute qualité et contacter directement les enseignants pour résoudre vos doutes.*

*Participez à la production biologique de vin blanc et de rosé pour appliquer des critères de qualité respectueux de l'environnement.*



# 02

## Objectifs

Ce Certificat en Production de Vins Blancs a pour but d'élargir et d'actualiser les connaissances des diplômés en Nutrition, ainsi que d'autres professionnels intéressés par le secteur vitivinicole. L'objectif du programme est que les étudiants maîtrisent les valeurs nutritionnelles du vin et les micro-organismes qui apportent des caractéristiques spécifiques à chaque type de vin. Parallèlement, le programme explore la réception des raisins blancs, les paramètres de maturation, les processus pré-fermentaires et toutes les procédures clés de l'élaboration du produit. De cette manière, le spécialiste acquerra les concepts nécessaires pour suivre les tendances de la consommation et sera en mesure de répondre aux exigences du secteur d'aujourd'hui.





“

*Vous n'êtes plus qu'à un pas de votre objectif, profitez de toutes les facilités que vous offre TECH en étudiant ce Certificat en mode 100% en ligne"*



## 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 qui permettent de choisir les procédés les plus appropriés pour un terroir, un cépage et un style de vin donné
- ♦ 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 les connaissances sur le collage et 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

---

- Approfondir les caractéristiques différenciatrices des processus de vinification des vins blancs
- Développer les connaissances œnologiques qui permettront de prendre les meilleures décisions aux différents stades du vin blanc choisi
- Transférer avec respect l'expression d'un cépage ou d'un terroir dans le vin
- Souligner l'importance de l'entretien du vignoble dans la vinification
- Déterminer les processus de nettoyage des vins blancs
- Établir les nouvelles tendances en matière de vinification des vins blancs



*Les soins apportés au vignoble sont fondamentaux pour la production correcte du vin, inscrivez-vous dès maintenant à ce Certificat et découvrez-le"*

# 03

## Direction de la formation

Dans sa ligne de rigueur académique, TECH a fait appel à des spécialistes de la Viticulture qui, en outre, ont des années d'expérience dans le secteur. Grâce à cette équipe d'enseignants, les étudiants ne disposeront pas seulement de connaissances théoriques, mais pourront également acquérir des conseils professionnels pour le développement de leur entreprise. De plus, les spécialistes disposeront d'un moyen de communication direct, le Campus Virtuel, grâce auquel ils pourront résoudre tous leurs doutes sur le sujet.



“

*Allez-vous rater l'occasion d'apprendre des meilleurs professionnels ayant des années d'expérience dans le secteur de la Viticulture ? Apprenez avec eux grâce à TECH"*

## 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 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

# 04

## Structure et contenu

Le programme de ce Certificat en Production de Vins Blancs a été conçu sous les directives de l'équipe d'enseignants experts de l'industrie du vin. En outre, TECH incorpore une multitude de facilités académiques, telles que le mode 100% en ligne, afin que les étudiants puissent apprendre d'une manière simple et dynamique. De même, le suivi du programme peut être adapté par le spécialiste en fonction de ses besoins personnels et professionnels. En même temps, TECH applique le système innovant *Relearning*, qui facilitera l'assimilation du programme, sans dépendre des longues heures de mémorisation courantes dans les programmes orthodoxes.





“

*Analysez les stratégies utilisées par les experts dans les processus de clarification, de stabilisation et de filtration des vins blancs et proposez de nouvelles alternatives plus efficaces qui apportent une valeur nutritionnelle au produit final”*

## Module 1. Vinification des Vins Blancs et Rosés

- 1.1. Variétés des cépages blancs et styles de vin
- 1.2. Paramètres de maturation des raisins blancs
- 1.3. Réception des raisins blancs
- 1.4. Actions préfermentaires
- 1.5. Fermentation alcoolique des vins blancs
- 1.6. Contrôle de températures
- 1.7. Autres fermentations et vieillissement des vins blancs
- 1.8. Procédés de clarification, de stabilisation et de filtration des vins blancs
- 1.9. Mise en bouteille
- 1.10. Fermentations spéciales





“

*N'attendez plus, obtenez dès maintenant une formation exhaustive en vins blancs et rosés grâce à ce programme qui s'adapte à vous et à vos besoins"*

# 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***.



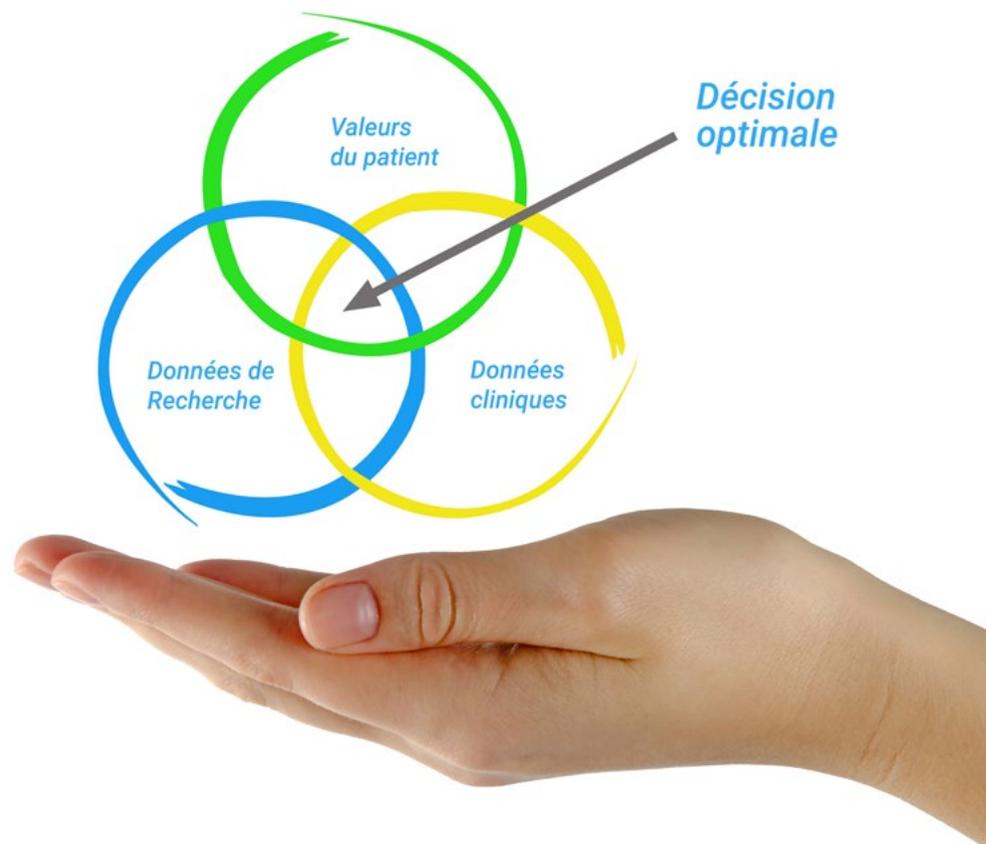
“

*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

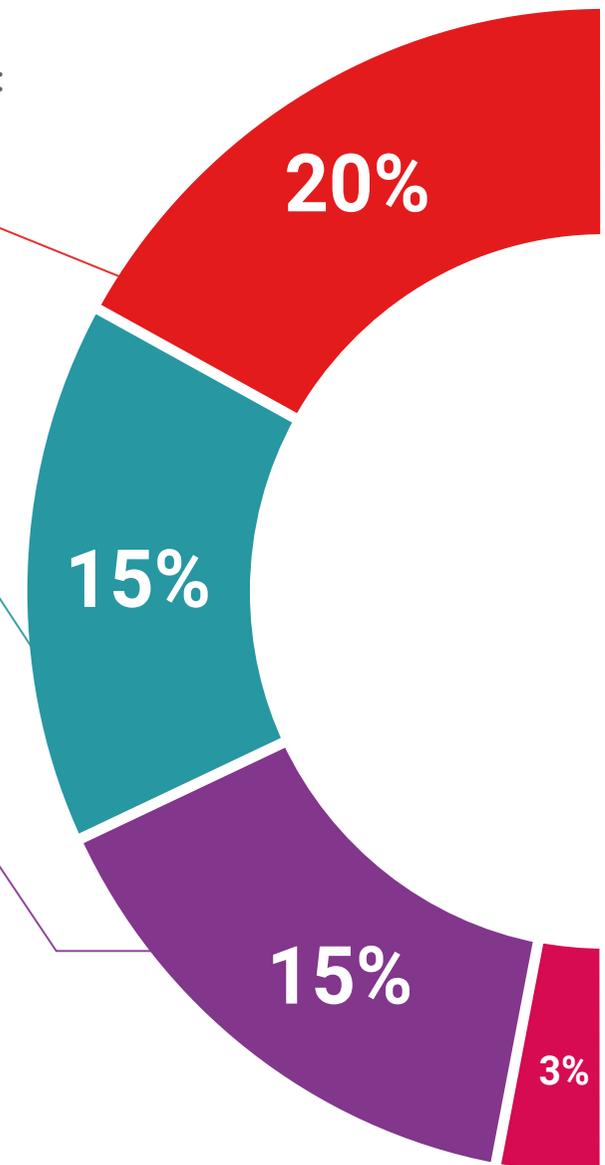
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Production de Vins Blancs 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 Production de Vins Blancs** 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 Production de Vins Blancs**

Modalité: **en ligne**

Durée: **6 semaines**



\*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

Production de Vins Blancs

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

**Certificat**

Production de Vins Blancs

