

**Certificat**

Microbiologie Œnologique



**tech** université  
technologique



**tech** université  
technologique

## Certificat

### Microbiologie Œnologique

- » 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/microbiologie-enologique](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/microbiologie-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 est un processus difficile, car les facteurs déterminants sont nombreux. L'un d'entre eux est la prolifération de bactéries et d'autres micro-organismes dans le vin issu de la culture du fruit. Dans cette optique, il est nécessaire que les entreprises intègrent des outils de croissance qui répondent aux exigences nutritionnelles clés pour la viabilité du produit final. Il est donc essentiel que les organisations disposent de nutritionnistes qui analysent ces paramètres et qui soient à jour afin d'incorporer de nouvelles techniques d'étude et des alternatives qui conduisent à l'amélioration du vin en question et, par conséquent, à la maximisation des bénéfices de l'entreprise. C'est avec ces compétences en tête que TECH a développé un diplôme rigoureux sur l'écologie microbienne impliquée dans la vinification. Ce programme est proposé dans un format 100 % en ligne, afin que les spécialistes puissent combiner leurs études avec d'autres activités.







“

*Avec ce Certificat, vous pourrez étudier la microbiologie œnologique de manière exhaustive en seulement 6 semaines de formation académique"*

Les bactéries lactiques sont essentielles pour réduire, entre autres, l'acidité biologique du vin. Ces micro-organismes augmentent le pH et influencent l'arôme et la couleur de chaque type de vin. Ils sont donc essentiels à la vinification. Cependant, leur contrôle doit être exigeant afin de respecter les paramètres appropriés et d'obtenir ainsi le résultat souhaité. La Nutrition, la Chimie et la Technologie travaillent ensemble sur cet aspect pour la production d'un aliment qui tend à être plus élaboré qu'il n'y paraît à première vue.

D'autre part, certains additifs chimiques provoquent des amines biogènes et la transmission de mauvais goûts dans le vin. Cela pourrait entraîner des complications pour la santé des consommateurs, si le produit était commercialisé. Afin de prendre soin des composants du raisin et de respecter les niveaux d'acide malique dans l'aliment, TECH a développé un diplôme spécifique et rigoureux basé sur la microbiologie œnologique. Il s'agit d'un programme destiné aux diplômés en Nutrition et autres professionnels intéressés par les composants biologiques du vin, dans le but de leur fournir une formation théorique et pratique pour accroître leurs compétences dans ce domaine.

En outre, TECH a incorporé des outils pédagogiques efficaces dans ce diplôme afin de faciliter l'assimilation des concepts techniques par le spécialiste, sans avoir à investir de longues heures de mémorisation, ce qui est courant dans d'autres programmes orthodoxes. Cela est possible grâce à la méthodologie *Relearning* et à la modalité 100 % en ligne proposée par TECH. De plus, les étudiants disposeront d'un canal de communication direct grâce auquel ils pourront résoudre toutes leurs questions sur le sujet avec le soutien d'un groupe d'enseignants expérimentés dans le domaine de l'œnologie. Une expérience unique pour ceux qui optent pour un enseignement moderne et numérique, sans négliger la rigueur.

Ce **Certificat en Spécialiste en Microbiologie 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
- 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



*Inscrivez-vous maintenant pour maîtriser les genres communs dans le vin, tels que les champignons et les micro-organismes bénéfiques"*

“

*La stabilité microbiologique est essentielle au développement d'un produit final vinicole de haute qualité. Formez-vous avec TECH dans ce domaine grâce à un programme facile à suivre"*

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.

*Proposez un vin qui satisfait davantage le consommateur, grâce aux connaissances fournies par TECH sur ses besoins nutritionnels.*

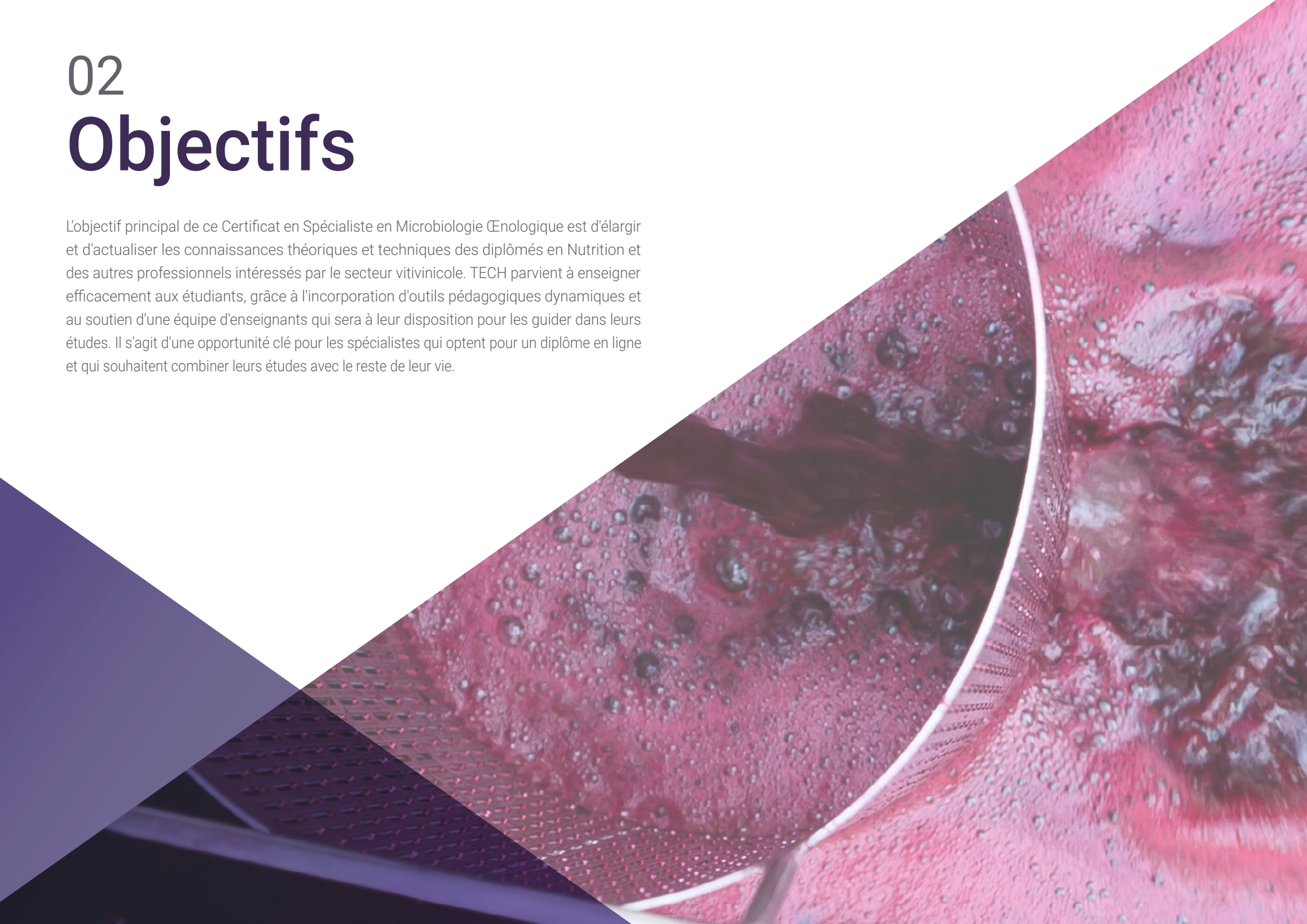
*Grâce à TECH, vous en saurez plus sur l'importance de la fermentation malolactique face aux conséquences du changement climatique.*





# 02 Objectifs

L'objectif principal de ce Certificat en Spécialiste en Microbiologie Œnologique est d'élargir et d'actualiser les connaissances théoriques et techniques des diplômés en Nutrition et des autres professionnels intéressés par le secteur vitivinicole. TECH parvient à enseigner efficacement aux étudiants, grâce à l'incorporation d'outils pédagogiques dynamiques et au soutien d'une équipe d'enseignants qui sera à leur disposition pour les guider dans leurs études. Il s'agit d'une opportunité clé pour les spécialistes qui optent pour un diplôme en ligne et qui souhaitent combiner leurs études avec le reste de leur vie.





“

*Projetez votre performance professionnelle vers des méthodes plus écologiques et découvrez les avantages des substances microbicides dans la croissance des micro-organismes"*



## 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

---

- 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



*Inscrivez-vous dès maintenant à ce Certificat pour élargir vos compétences sur les genres de levures dans le processus de vinification"*

# 03

## Direction de la formation

TECH a soigneusement sélectionné une équipe d'enseignants experts en Microbiologie et Œnologie pour enseigner les connaissances de ce diplôme. Il s'agit d'un groupe professionnel qui associe l'enseignement à son développement professionnel et qui, par conséquent, sera en mesure d'enseigner aux étudiants les facteurs nutritionnels dérivés des microbactéries présentes dans la vigne, grâce à sa propre expérience. Les étudiants disposeront ainsi d'un canal de communication direct qui leur permettra de répondre à toutes leurs questions sur le sujet et de débattre avec les experts.





“

*N'attendez plus, apprenez avec le soutien de professeurs expérimentés dans le domaine du vin et obtenez toutes les connaissances qui vous permettront d'être à la hauteur du marché actuel"*

## 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

“

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



# 04

## Structure et contenu

Le programme de ce Certificat en Microbiologie Œnologique a été élaboré en détail par des experts dans le domaine de la biologie. Grâce à leur contribution et à l'incorporation d'outils théoriques et pratiques, les étudiants pourront passer le diplôme avec toutes les garanties de succès, car ils acquerront toutes les connaissances d'une manière simple. Il s'agit d'un programme visant à élargir les connaissances des professionnels sur les facteurs de croissance des micro-organismes qui affectent le résultat final du processus de vinification. De plus, la méthodologie *Relearning* appliquée par TECH dispensera les étudiants de longues heures de mémorisation et facilitera l'assimilation des contenus.





“

*L'objectif de TECH est de vous permettre d'atteindre le vôtre. Il explore les tendances agricoles les plus durables et les plus efficaces de ces dernières années afin que vous puissiez maîtriser ce domaine à la perfection"*

## Module 1. Microbiologie œnologique

- 1.1. Levures
- 1.2. Bactéries lactiques
- 1.3. Bactéries de l'acide acétique
- 1.4. Champignons et autres micro-organismes
- 1.5. Écologie microbienne pendant la vinification
- 1.6. Importance de la fermentation malolactique (FML)
- 1.7. Modifications du vin
- 1.8. Contrôle de la croissance des micro-organismes
- 1.9. Nettoyage biologique et désinfection de l'entrepôt
- 1.10. Analyse microbiologique du vin





“

*Un diplôme conçu pour les spécialistes comme vous, qui veulent approfondir la vinification spécifique d'un point de vue microbiologique"*



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

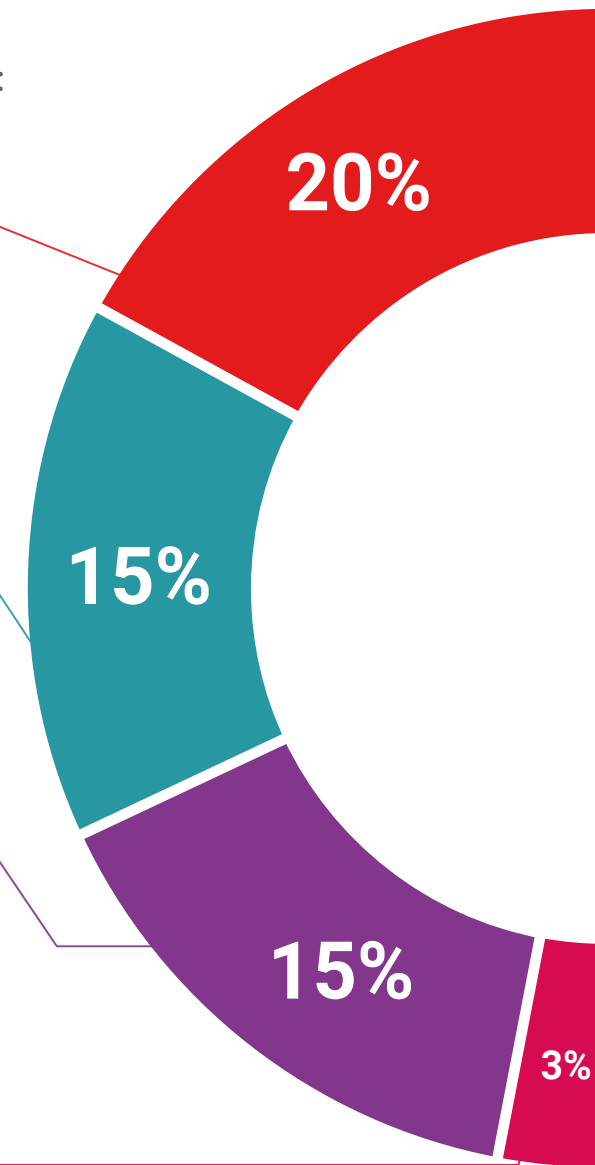
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Microbiologie Œnologique 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 Microbiologie 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** 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 Microbiologie Œnologique**

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

Microbiologie Œnologique

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

Certificat

Microbiologie Œnologique