

Certificat

Spécialiste de la Production
de Vins Rouges



Certificat

Spécialiste de la Production de Vins Rouges

- » 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/specialiste-production-vins-rouges

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 production de vin rouge est associée à la culture et au patrimoine de nombreuses régions. Dans l'élaboration de ce produit, la réception des raisins et leur traitement dès le stade de la vigne sont essentiels. Son développement aura un impact important sur les caractéristiques organoleptiques du vin, c'est pourquoi les entreprises doivent connaître le processus et disposer de spécialistes en Nutrition pour garantir la présence de minéraux et de vitamines bénéfiques pour le consommateur. En ce sens, TECH propose un programme qui explore le vieillissement des vins rouges et les fermentations spéciales qu'ils requièrent. Une qualification qui, étant 100% en ligne, permet à tous les étudiants d'atteindre tous les étudiants, quelle que soit leur situation géographique. Un programme qui offre toutes les facilités et le professionnalisme d'une équipe d'enseignants experts pour s'assurer que le spécialiste soit formé avec des garanties de succès et de rigueur académique.



“

Grâce à ce Certificat, vous maîtriserez toutes les questions nutritionnelles liées aux vins rouges en seulement 6 semaines”

Les bienfaits des divers minéraux et autres composants des vins rouges comprennent, entre autres, les oméga 3, la protection de la peau par les flavonoïdes, l'augmentation des endorphines et les antioxydants. Ces bienfaits se répercutent jusqu'au consommateur lorsque le contrôle de la fermentation, la croissance des micro-organismes et l'équilibre des levures sont pris en compte. En ce sens, les entreprises ont besoin de spécialistes de la Nutrition qui se concentrent sur l'industrie du vin afin d'améliorer le résultat final du produit en tenant compte de ses composants nutritionnels.

Pour cette raison et compte tenu de la forte demande de main-d'œuvre, TECH propose le Certificat en Spécialiste de la Production de Vins Rouges, destiné aux diplômés en Nutrition et aux autres professionnels intéressés par les processus de production de vins rouges. À la fin de ce programme, qui ne dure que 6 semaines, les étudiants seront en mesure de maîtriser les aspects spécifiques des raisins rouges, la gestion d'une cave produisant cette variante de vin et, en outre, d'approfondir les processus biologiques de la fermentation des vins rouges, parmi de nombreux autres sujets, afin d'améliorer leurs compétences.

Ce programme est une expérience académique unique et innovante qui applique le système d'apprentissage *Relearning*, afin de dispenser les étudiants de longues heures de mémorisation et de leur permettre d'adapter leur rythme d'apprentissage en fonction de leurs besoins. Il permet également aux étudiants d'adapter facilement et efficacement le rythme de leurs études en fonction de leurs besoins personnels et professionnels. En outre, le programme est enseigné par des experts dans le domaine, qui ont des années d'expérience et qui seront en mesure d'instruire les étudiants dans la pratique professionnelle. Une qualification flexible adaptée aux temps académiques numériques qui fournira aux diplômés en Droit les connaissances dont ils ont besoin pour planifier leur carrière professionnelle.

Ce **Certificat en Spécialiste de la Production de Vins Rouges** 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 dans le domaine de l'Ingénierie Œnologique et de la 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 et approfondissez vos connaissances sur les particularités des différents cépages rouges et sur les soins apportés au vignoble depuis la plantation jusqu'à la promotion de la qualité du produit"

“

Vous n'êtes qu'à un clic de rejoindre une expérience académique unique avec les meilleurs professionnels de la Viticulture”

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.

Distinguez-vous des autres nutritionnistes sur le marché du travail en apprenant en profondeur la production des vins rouges de manière exhaustive avec TECH.

Voulez-vous contrôler les altérations physico-chimiques des vins rouges, leur origine et comment les prévenir? Parvenez-y grâce à ce programme en seulement 150 heures.



02 Objectifs

L'objectif principal de ce Certificat en Spécialiste de la Production de Vins Rouges est d'élargir et de mettre à jour les connaissances des diplômés en Nutrition et des autres professionnels intéressés par ce domaine. En outre, TECH dispose d'une équipe professionnelle qui instruira parfaitement les étudiants sur le traitement des vins rouges après la fermentation alcoolique, ainsi que sur le vieillissement de ce cépage, la mise en bouteille des vins et la fermentation spéciale. De cette façon, les étudiants auront une spécialisation qui va au-delà des contenus théoriques et qui les transformera en professionnels multidisciplinaires plus compétitifs sur le marché du travail.





“

Réalisez vos objectifs dès maintenant et faites partie des professionnels de pointe qui identifient la composition chimique des vins rouges afin d'augmenter la qualité du produit”



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



Inscrivez-vous dès maintenant à ce programme et vous aurez accès à tous les contenus où que vous soyez grâce au Campus Virtuel



Objectifs spécifiques

- ♦ Approfondir la connaissance des particularités des différents cépages rouges
- ♦ Développer les connaissances en matière de gestion d'une cave produisant des vins rouges
- ♦ Approfondir les processus biologiques impliqués dans la fermentation des vins rouges
- ♦ Analyser en détail chaque étape de la vinification
- ♦ Éviter les mauvaises pratiques œnologiques
- ♦ Développer en profondeur l'importance de l'élevage en fûts de chêne
- ♦ Gérer correctement l'utilisation des produits œnologiques

03

Direction de la formation

TECH a fait appel à un groupe d'experts en Œnologie pour développer le contenu de ce programme et enseigner le syllabus aux étudiants 100% en ligne. Grâce à leur collaboration, les étudiants ne bénéficieront pas seulement de connaissances théoriques, mais auront également à leur disposition les conseils des experts pour les appliquer sur le terrain. En même temps, le spécialiste inscrit pourra communiquer directement, à travers le Campus Virtuel, avec les enseignants pour résoudre tous les doutes qui peuvent surgir sur le sujet.





“

Allez-vous manquer une occasion unique d'apprendre auprès d'experts ayant des années d'expérience dans le domaine dans lequel vous voulez vous développer en tant que professionnel?”

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
- ◆ Licence en Administration et Gestion des Entreprises de l'Université de Valladolid
- ◆ Master en Gestion financière de l'ESIC
- ◆ Coach Exécutive chez ICF
- ◆ Programme d'Immersion Numérique pour CEO (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
- ◆ Licence en Œnologie de 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

- ◆ 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 Proderreg
- ◆ 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

04

Structure et contenu

Le programme de ce Certificat en Spécialiste de la Production de Vins Rouges a été soigneusement conçu par des spécialistes ayant une grande expérience dans le secteur vitivinicole. Cette collaboration pédagogique garantit les contenus théoriques et pratiques offerts par le programme afin que l'étudiant puisse aborder l'élaboration des vins rouges et leur composition chimique avec toutes les garanties. En outre, la méthodologie *Relearning* appliquée par TECH est fondamentale pour que les spécialistes n'aient pas à consacrer de longues heures à la mémorisation et puissent assimiler les contenus de manière progressive et simple. De cette manière, les étudiants pourront perfectionner leurs compétences, tout en étant suivis par des tuteurs avec lesquels ils pourront communiquer directement.



“

Rejoignez dès maintenant cette qualification conçue pour vous et vos besoins professionnels et personnels et étudiez en même temps que vous développez votre emploi actuel”

Module 1. Vinification des Vins Rouges

- 1.1. Variétés de raisins rouges
- 1.2. Paramètres de maturation des raisins rouges
- 1.3. Réception des raisins rouges
- 1.4. Fermentation alcoolique des vins rouges
- 1.5. Fin de la fermentation alcoolique
- 1.6. La fermentation malolactique
- 1.7. Le vieillissement des vins rouges
- 1.8. Mise en bouteille des vins rouges
- 1.9. Les processus de vieillissement en bouteilles
- 1.10. Fermentations spéciales





“

Vous êtes à deux doigts de faire partie d'un programme complet de production de vin rouge qui couvrira tout, de la réception du raisin à la mise en bouteille et à la commercialisation du 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

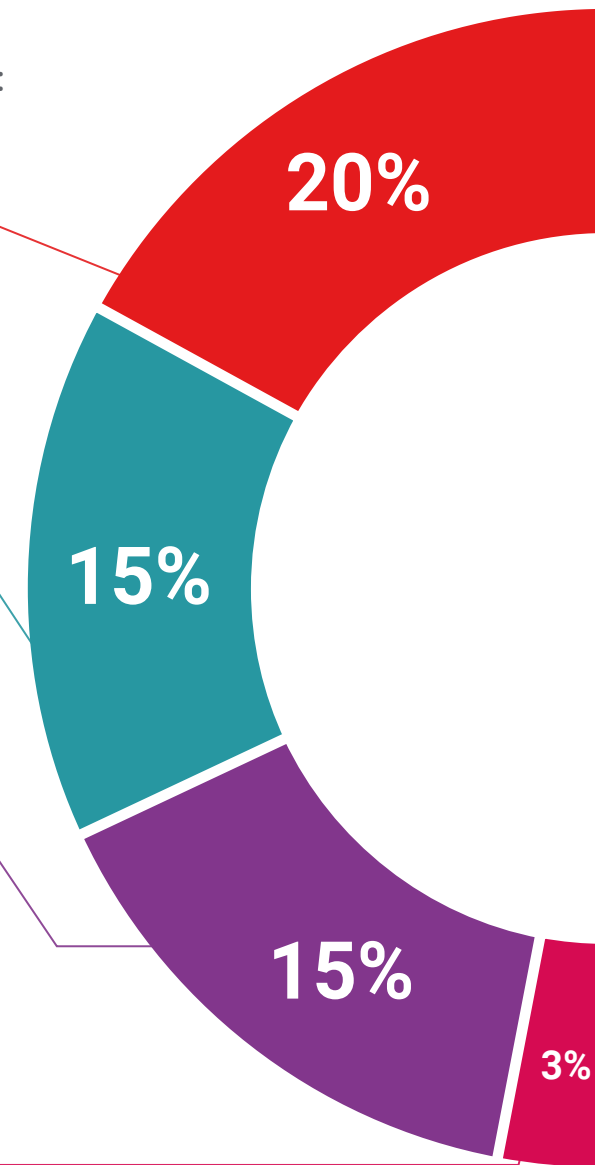
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 en Spécialiste de la Production de Vins Rouges 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 passer par des procédures fastidieuses”

Ce **Certificat en Spécialiste de la Production de Vins Rouges** 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 Spécialiste de la Production de Vins Rouges**

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

Spécialiste de la Production
de Vins Rouges

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

Certificat

Spécialiste de la Production
de Vins Rouges

