

# Certificat

## Viticulture





**tech** université  
technologique

## Certificat Viticulture

- » 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/viticulture](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/viticulture)

# 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

Les exploitations agricoles sont affectées par le changement climatique. Dans cette optique, les vignobles ont besoin de plans de nutrition durables qui garantissent l'attention portée à la flore, en apportant artificiellement les nutriments manquants et en parvenant ainsi à un équilibre entre la plante, le sol et le climat. Cet équilibre sera un facteur déterminant de la qualité du vin. Pour pouvoir offrir un produit haut de gamme, les entreprises ont besoin, en plus de l'IA, de spécialistes de la Nutrition qui maîtrisent les paramètres des composés du raisin. C'est pourquoi TECH propose un programme qui enseignera à ses étudiants les tenants et les aboutissants de la Viticulture avec un diplôme 100% en ligne qui leur permettra de combiner leur vie professionnelle avec leurs études académiques.



“

*Avec ce Certificat, vous apprendrez à connaître les régions viticoles du monde et leurs caractéristiques spécifiques en seulement 6 semaines”*

Avec l'augmentation des températures dans le monde entier, les lieux où sont plantées les vignes sont essentiels pour une production efficace. Cette circonstance influencera également les propriétés des raisins, qui se répercuteront ensuite sur le vin en question. C'est pourquoi les entreprises recherchent activement de nouvelles formules plus respectueuses de l'environnement et, surtout, des professionnels ayant une connaissance actualisée de la maturation et de la récolte d'un point de vue nutritionnel.

Dans un paradigme mondialisé, il est nécessaire que l'agriculture travaille en coordination avec les nouvelles technologies afin d'obtenir un résultat plus écologique et organique. Cependant, les processus industriels rapides et mécanisés peuvent entraîner des erreurs dans le produit final. C'est pourquoi TECH a conçu un programme 100 % en ligne destiné aux diplômés en Nutrition et aux autres professionnels intéressés par le développement des processus de Viticulture. Grâce à lui, les étudiants seront formés à la gestion des exploitations viticoles et à la promotion de propriétés optimales pour la santé des consommateurs.

En outre, TECH a sélectionné une équipe de professionnels ayant une vaste expérience dans le secteur pour transmettre des connaissances théoriques et pratiques aux spécialistes inscrits. En outre, ce diplôme dispose de matériel audiovisuel sous différents formats qui rendent l'étude plus dynamique et motivent les étudiants afin qu'ils puissent tirer le meilleur parti du programme. Il s'agit d'une opportunité unique dans un format 100% en ligne qui permet aux étudiants d'adapter le rythme à leurs besoins.

Ce **Certificat en Viticulture** 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
- 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



*N'attendez plus, participez à l'évolution de l'agriculture grâce à l'analyse des points critiques du contrôle de la qualité dans les vignobles"*

“

*La gestion de l'irrigation est fondamentale pour la santé du vin en tant que produit final. Apprenez-en plus sur ce domaine, grâce aux connaissances théoriques et pratiques fournies par TECH"*

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.

*Grâce aux connaissances que TECH vous offre sur la lutte rationnelle contre les ravageurs et les maladies de la vigne, vous serez en mesure de promouvoir une plantation beaucoup plus écologique.*

*Vous voulez maîtriser les techniques d'entretien du sol contre la flore envahissante ? Apprenez à prendre soin de la culture pour offrir un produit de meilleure qualité.*



# 02

## Objectifs

Ce Certificat en Viticulture a été conçu pour que les nutritionnistes puissent opter pour des tendances agroalimentaires plus respectueuses de l'environnement. Grâce au contenu audiovisuel et à la possibilité de télécharger le guide de référence, l'étudiant disposera de tous les outils nécessaires pour étudier ce Certificat, avec seulement un appareil électronique et une connexion internet. Ce programme vise à inculquer au professionnel la nécessité d'une protection de l'environnement basée sur la durabilité. De cette manière, le diplômé obtiendra la mise à jour nécessaire sur le marché du travail du vin pour proposer des alternatives aux erreurs dans la production du produit, de la première à la dernière étape.



“

*Un programme conçu pour que vous deveniez  
l'un des experts à l'avant-garde de l'œnologie  
et de la Viticulture d'aujourd'hui"*



## 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 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 connaissances en matière de gestion des exploitations viticoles
- Développer la connaissance du terroir en tant qu'élément fondamental de l'expressivité des vins
- Traiter la santé de la vigne de manière respectueuse
- Transmettre l'importance des soins de santé de la vigne
- Éviter les mauvaises pratiques dans la gestion des cultures
- Encourager l'intérêt de l'étudiant pour l'utilisation de produits biologiques
- Gérer correctement les coûts et les revenus d'un vignoble



*Atteignez votre objectif et distinguez-vous des autres professionnels sur le marché du travail avec les dernières techniques et stratégies pour le traitement respectueux de la santé de la vigne"*

# 03

## Direction de la formation

TECH dispose d'une équipe professionnelle d'experts en Oenologie ayant des années d'expérience dans le secteur vitivinicole. Le personnel enseignant a été soigneusement sélectionné pour transmettre aux étudiants des connaissances théoriques et pratiques avec un succès garanti. Grâce à leur contribution, les étudiants pourront se spécialiser dans le terroir en tant qu'élément fondamental de l'expressivité des vins, sur la base d'un enseignement numérique qui transcende les connaissances académiques pour donner les clés d'une pratique réelle. Cela fait du Certificat un diplôme assorti de toutes les garanties et qui a été conçu pour les diplômés en Nutrition.



“

*Rejoignez dès à présent une équipe de professeurs ayant une grande expérience de la dégustation des vins pour réfléchir aux composantes à prendre en compte dans cette activité”*

## 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

### M. Sáez Carretero, Jorge

- ◆ Responsable de l'Administration de Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsable de la Viticulture à Bodegas Cepa 21
- ◆ Gestionnaire de la Viticulture chez GIVITI
- ◆ Diplômé en ingénierie et Science Agronomique de l'Université Polytechnique de Madrid
- ◆ Master en Viticulture et Oenologie de l'Université Polytechnique de Madrid
- ◆ Accrédité en tant que Conseiller en Gestion Intégrée des Organismes Nuisibles
- ◆ Accrédité en tant que Conseiller du Registre Officiel des Producteurs et Exploitants de moyens de défense phytosanitaire



# 04

## Structure et contenu

Le programme de ce Certificat en Viticulture a été soigneusement conçu par des experts travaillant dans le domaine des Vendanges et de la Gastronomie. Cette équipe d'enseignants partagera avec les étudiants les situations qui se sont produites au cours de la longue trajectoire de leur carrière professionnelle, de sorte qu'il ne s'agit pas seulement d'un apprentissage théorique, mais qu'il va beaucoup plus loin. En outre, TECH applique la méthodologie *Relearning* pour exempter les étudiants des lourdes heures d'étude, afin qu'ils puissent élargir leurs connaissances de manière simple et graduelle. Ainsi, le programme 100 % en ligne s'adapte à leur disponibilité, grâce à des exercices théoriques et pratiques qui les prépareront à des cas réels.





“

*Plongez dans les dernières techniques de la science des sols viticoles pour comprendre comment la préparation de la plantation affecte les nutriments présents dans le vin"*

## Module 1. Viticulture

- 1.1. Préparation de la plantation
- 1.2. Choix correct des porte-greffes
- 1.3. La taille
- 1.4. Entretien du sol
- 1.5. Lutte rationnelle contre les parasites et les maladies
- 1.6. Gestion de l'irrigation
- 1.7. Opérations vertes
- 1.8. La maturation et les vendanges
- 1.9. Notions de physiologie de la vigne
- 1.10. Régions viticoles du monde





“

*Un diplôme qui vous permettra de maîtriser la disponibilité des nutriments pour la vigne afin de résoudre avec succès les problèmes liés à cet environnement"*

# 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***.



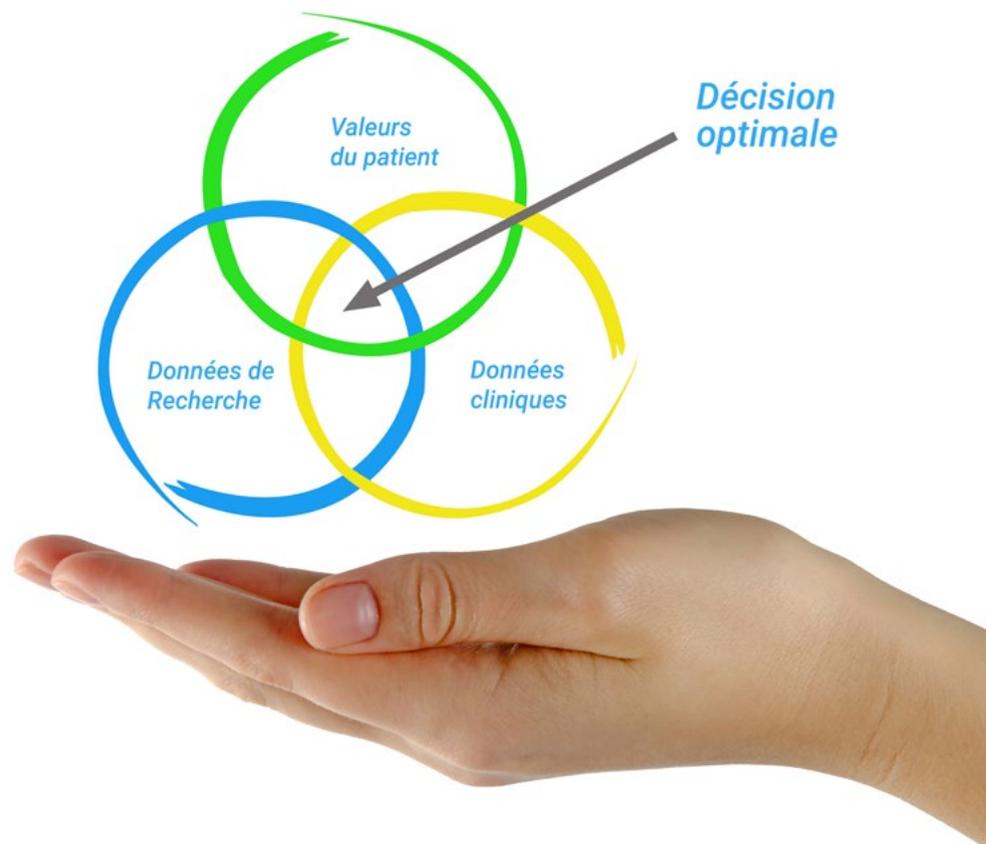
“

*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.

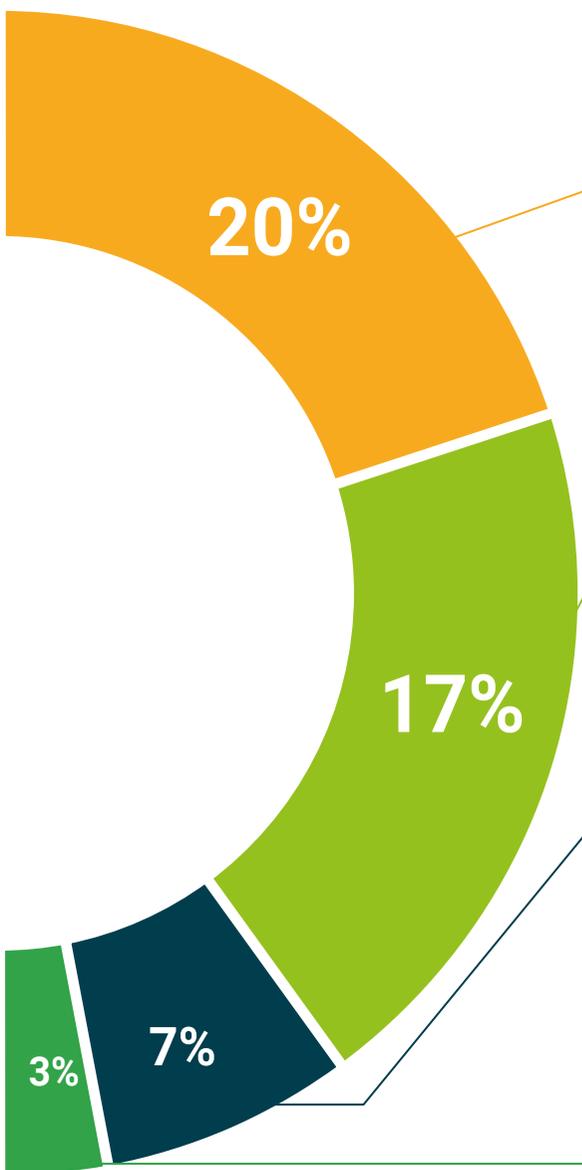
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### 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 Viticulture 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 Viticulture** 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 Viticulture**

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 Viticulture

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

# Certificat

## Viticulture

