

Privater Masterstudiengang Önologie



tech technologische
universität

Privater Masterstudiengang Önologie

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/masterstudiengang/masterstudiengang-onologie

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kompetenzen

Seite 14

04

Kursleitung

Seite 18

05

Struktur und Inhalt

Seite 22

06

Methodik

Seite 34

07

Qualifizierung

Seite 42

01

Präsentation

Der maßvolle Konsum von Wein trägt aufgrund seines hohen Gehalts an Polyphenolen, wie z. B. Resveratrol, zum Schutz vor koronaren Herzerkrankungen und Schlaganfällen bei. Da es sich um ein Produkt handelt, das aufgrund seines natürlichen Ursprungs mit Nährstoffen angereichert ist, besteht die Gefahr, dass die Protokolle, die das Wachstum und die Lebensfähigkeit der Früchte beeinflussen, nicht eingehalten werden. Aus diesem Grund müssen sich die Unternehmen auf Ernährungsexperten verlassen, die die Parameter seiner biologischen Zusammensetzung kennen und den Vegetationszyklus der Rebe sicherstellen. In diesem Bereich bietet TECH ein 100%iges Online-Programm mit einem Höchstmaß an akademischer Genauigkeit an, das sich an Ernährungswissenschaftler richtet, die sich für die neuen Analysetechniken für Wein interessieren.



“

Mit diesem privaten Masterstudiengang werden Sie in nur 12 akademischen Monaten die spezifischen Protokolle der Weinherstellung beherrschen und in ihre Feinheiten eintauchen“

Die zunehmende technologische Revolution bringt eine Geschwindigkeit in den natürlichen Prozessen mit sich, die deren traditionelle Entwicklung beeinträchtigt. Der Weinsektor gehört zu den Sektoren, die bei der Entwicklung ihrer Produkte größte Sorgfalt walten lassen müssen, denn von der Mazeration über die Gärung bis zur Abfüllung erfordern sie anspruchsvolle Protokolle, die die önologische Mikrobiologie berücksichtigen müssen. Die Experten in diesem Bereich, die ihre Zusammensetzung analysieren, sind hochqualifizierte Ernährungswissenschaftler und verfügen über einen Hintergrund in der Anwendung neuer optimaler Techniken zur Untersuchung ihrer Eigenschaften.

Aus diesem Grund hat TECH einen privaten Masterstudiengang entwickelt, der sich mit den Inhaltsstoffen von Trauben und Wein sowie den vielfältigen Analysetechniken befasst, die die chemische Zusammensetzung des Mostes, der organischen Säuren, der Polyphenole und des Zuckers neben vielen anderen Bestandteilen umfassen. Dieses Programm richtet sich an Ernährungsfachleute und andere Spezialisten, die mehr über die Aromen und flüchtigen Bestandteile des Weins sowie über seine Struktur und Klassifizierung nach den verschiedenen Weintypen, ob weiß, rosé oder rot, erfahren möchten.

Darüber hinaus hat TECH den Studiengang in einem 100%igen Online-Format entwickelt, um Berufstätigen, die sich dem digitalen Lernen verschrieben haben, das es ihnen ermöglicht, ihr Studium mit ihrem Privatleben zu verbinden, die Möglichkeit zu geben, den Studiengang zu absolvieren. Gleichzeitig hat TECH ein Team von Experten für Mikrobiologie, Weinbau und Önologie sorgfältig ausgewählt, um das Wissen dieses privaten Masterstudiengangs zu entwickeln und zu vermitteln. Auf diese Weise kommt der Student vom ersten Inhaltsmodul an in den Genuss von audiovisuellen und ergänzenden Materialien, die das Programm zu einer einzigartigen und bereichernden Erfahrung machen, mit der er sich auf die Entwicklung seiner Funktionen als Ernährungswissenschaftler im Umfeld des Weinbaus vorbereitet.

Dieser **Privater Masterstudiengang in Önologie** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Ernährung und biologischen Wissenschaften vorgestellt werden
- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren wissenschaftlichen und praktischen Informationen
- Die praktischen Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens durchgeführt werden kann
- Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden
- Theoretische Lektionen, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Verfügbarkeit des Zugriffs auf die Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Zeichnen Sie sich in einem boomenden Sektor aus und werden Sie Teil der technologischen Lösung der Zukunft in der medizinischen Entwicklung"

“

Schließen Sie sich dem Wandel in der technologischen Entwicklung von Stickstoffverbindungen an und erweitern Sie Ihre Fähigkeiten bei der Erzeugung von Aminosäuren“

Zu den Dozenten des Programms gehören Experten aus der Branche, die ihre Erfahrungen in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus führenden Gesellschaften und angesehenen Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situiertes und kontextbezogenes Lernen ermöglichen, d. h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf die Ausführung von realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen muss, die verschiedenen Situationen aus der beruflichen Praxis zu lösen, die während des gesamten Studiengangs gestellt werden. Zu diesem Zweck wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten Experten entwickelt wurde.

Fördern Sie Ihre Karriere in der Forschung über den Nährwert von Trauben bei der Weinherstellung.

Erweitern Sie Ihr Wissen über die Erhaltung des Nährwerts von Trauben durch önologische Anwendungen wie die Flüssigkeitschromatographie.



02 Ziele

Der Schwerpunkt dieses Privaten Masterstudiengangs in Önologie ermöglicht es den Studenten, die notwendigen Fähigkeiten zu erwerben, um ihr Wissen im Bereich der Weinherstellung zu aktualisieren. Indem sie sich mit den technischen Aspekten des Weins befassen, lernen die Studenten alle im Rohmaterial vorhandenen Verbindungen kennen und erfahren, wie sie miteinander interagieren und wie sie sich während des Weinherstellungsprozesses entwickeln. Auf diesem Weg entwickeln die Studenten die notwendigen Fähigkeiten in einem Bereich der Agrar- und Ernährungswirtschaft, der sich ständig verändert und der heute mehr denn je eine Schlüsselrolle in den aufstrebenden Volkswirtschaften spielt.





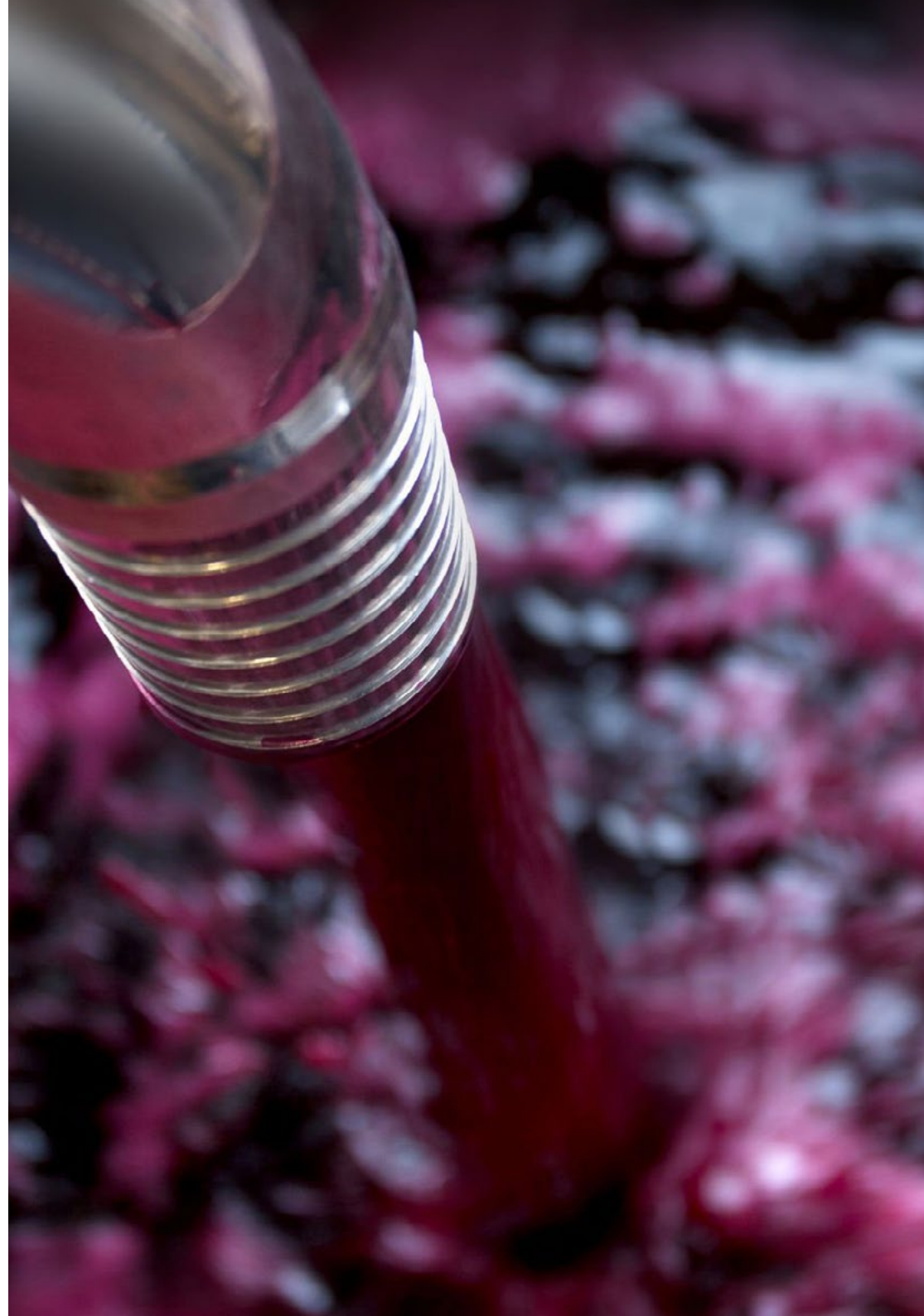
“

Das Ziel von TECH ist es, dass Sie Ihr Wissen über die chemischen, physikalischen, mikrobiologischen und sensorischen Aspekte der Weinherstellung auf den neuesten Stand bringen“



Allgemeine Ziele

- ♦ Bereitstellen des umfangreichsten Wissens über den Weinanbau
- ♦ Entdecken der Bedeutung des Weinbaus für die Herstellung von großen Weinen
- ♦ Fördern der Notwendigkeit des Umweltschutzes auf der Grundlage der Nachhaltigkeit
- ♦ Untermauern der önologischen Bedeutung dieser Verbindungen sowohl in den Phasen der Weinbereitung als auch im Endprodukt
- ♦ Untersuchen der Mikroorganismen, die mit dem Weinherstellungsprozess verbunden sind, ihres Nährstoffbedarfs und der vorteilhaften oder nachteiligen Eigenschaften, die sie zum Wein beitragen können
- ♦ Vermitteln von Kenntnissen für die Herstellung von Weißweinen
- ♦ Bestimmen der breiten Palette bestehender Möglichkeiten, um die am besten geeigneten Verfahren für ein bestimmtes Terroir, eine Rebsorte und einen Weinstil auszuwählen
- ♦ Entwickeln der modernsten Önologie bis zum Maximum, damit der Student Weißweine von höchster Qualität produzieren kann
- ♦ Umwandeln des Studenten in einen Experten für die Herstellung von Rotweinen
- ♦ Bestimmen der Rebsorten, die bei der Vinifizierung von Schaumweinen verwendet werden oder das Potenzial dazu haben
- ♦ Untersuchen der weinbaulichen Elemente, die einen Einfluss auf den Produktionsprozess haben
- ♦ Erwerben von Fachwissen über die Expedition: Zubereiten von Weinen für den Konsum
- ♦ Feststellen der Bedeutung der Weinbereitung für diese Gruppe von großen Weinen
- ♦ Begründen der Notwendigkeit, diese Schätze als Teil unserer Kultur zu schützen
- ♦ Erweitern der Kenntnisse über die Weinklärung und die Beseitigung der verschiedenen Bestandteile, die den Wein herabsetzen können
- ♦ Vertiefen der Kenntnisse über die Fassherstellung
- ♦ Vermitteln der Bedeutung der Röstung des Fasses
- ♦ Eingehendes Studieren der sensorischen Analyse von Wein. Aspekte, die zu bewerten sind und wie man sie durchführt
- ♦ Identifizieren der organoleptischen Veränderungen des Weins





Spezifische Ziele

Modul 1. Weinbau

- ♦ Erweitern der Kenntnisse im Management von Weinbaubetrieben
- ♦ Entwickeln von Kenntnissen über das Terrain als grundlegendes Element für die Ausdruckskraft von Weinen
- ♦ Respektvolles Umgehen mit der Gesundheit der Reben
- ♦ Vermitteln der Bedeutung der Gesundheitspflege der Reben
- ♦ Vermeiden von Fehlern bei der Pflege der Reben
- ♦ Fördern des Interesses der Studenten an der Verwendung von Bioprodukten
- ♦ Korrektes Verwalten der Kosten und Einnahmen eines Weinbergs

Modul 2. Trauben- und Weinbestandteile. Analytische Techniken

- ♦ Untersuchen der Grundlagen der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie und ihrer Anwendungen im Weinbereitungsprozess
- ♦ In der Lage sein, die Umwandlung von Trauben in Wein je nach Art des zu erzeugenden Produkts zu organisieren und zu kontrollieren
- ♦ In der Lage sein, die erworbenen Kenntnisse über die Zusammensetzung von Trauben und Wein und deren Entwicklung zu nutzen, um Entscheidungen über önologische Verfahren und Behandlungen zu treffen
- ♦ In der Lage sein, die Analysen auszuwählen und durchzuführen, die für die Kontrolle der Rohstoffe, der önologischen Produkte, der Zwischenprodukte des Weinbereitungsprozesses und der Endprodukte erforderlich sind
- ♦ Entdecken von neuen analytischen Möglichkeiten, um die chemische Zusammensetzung von Trauben und Wein zu verstehen

Modul 3. Mikrobiologie in der Önologie

- ♦ Erwerben eines umfassenden Wissens über die Mikrobiologie in der Önologie
- ♦ Analysieren von Weinfehlern und diese korrekt jeder mikrobiellen Gruppe zuordnen
- ♦ Begreifen des Konzepts der mikrobiologischen Stabilität und sich der Probleme bewusst sein, die mit den verschiedenen Weintypen verbunden sind, sowie der Abweichungen, die sie je nach Zeitpunkt der Weinbereitung aufweisen können
- ♦ Untersuchen des Wirkungsmechanismus antimikrobieller Verbindungen und der Kontrolle verderblicher Mikroorganismen
- ♦ Entwickeln guter Praktiken für die Reinigung und Desinfektion in der Weinkellerei
- ♦ Etablieren von Methoden zur Zählung von Mikroorganismen und zur mikroskopischen Identifizierung jeder mikrobiellen Gruppe

Modul 4. Vinifizierung von Weiß- und Roséweinen

- ♦ Vertiefen der differenzierenden Merkmale der Weinbereitung von Weißweinen
- ♦ Entwickeln von Kenntnissen über die Weinbereitung, die es ermöglichen, die besten Entscheidungen in den verschiedenen Phasen des ausgewählten Weißweins zu treffen
- ♦ Respektvolles Übertragen des Ausdrucks einer Sorte oder eines Terroirs auf den Wein
- ♦ Hervorheben der Bedeutung der Weinbergspflege bei der Weinherstellung
- ♦ Bestimmen der Verfahren zur Reinigung von Weißweinen
- ♦ Feststellen der neuen Trends in der Weißweinproduktion

Modul 5. Vinifizierung von Rotweinen

- ♦ Erweitern der Kenntnisse über die Besonderheiten der verschiedenen roten Rebsorten
- ♦ Erwerben von Kenntnissen über das Management eines Weinguts, das Rotweine herstellt
- ♦ Vertiefen der Kenntnisse über die biologischen Prozesse, die bei der Gärung von Rotweinen ablaufen
- ♦ Gründliches Analysieren der einzelnen Phasen der Weinherstellung
- ♦ Vermeiden schlechter önologischer Praktiken
- ♦ Detailliertes Entwickeln der Bedeutung des Ausbaus in Eichenfässern
- ♦ Richtiges Verwalten der Verwendung von önologischen Produkten

Modul 6. Vinifizierung von Schaumweinen

- ♦ In der Lage sein, die Herstellung von Schaumweinen von der Rebsortenauswahl bis zur Abfüllung konzeptionell, technisch und sensorisch zu gestalten
- ♦ Unterscheiden von Sorten mit Potenzial für die Herstellung von Schaumweinen
- ♦ Beurteilen des qualitativen Einflusses des Weinbergs auf den Wein
- ♦ Untersuchen der Vielfalt der Techniken und der daraus resultierenden Weintypen
- ♦ Entwickeln der technischen Kenntnisse in der Weinbereitung, die es ermöglichen, die besten Entscheidungen in den verschiedenen Phasen der Schaumweinproduktion zu treffen
- ♦ Beurteilen der maximalen qualitativen Möglichkeiten der verschiedenen Techniken
- ♦ Kennen der technologischen Prozesse
- ♦ Entdecken der neuen Trends bei Schaumweinen

Modul 7. Vinifizierung von Likörweinen, natürlichen Süßweinen, Weinen mit Edelfäule und Schleierweinen

- ♦ Erweitern der Kenntnisse über die Kategorie der Spezialweine
- ♦ Bestimmen jeder der Typologien und der Klassifizierung der Weine, die sie umfassen
- ♦ Vermitteln eines Teils unserer Kultur und unseres Erbes, die diese Weine einzigartig und unwiederholbar machen und mit einem Klima, Böden, Rebsorten und Ausarbeitungen verbunden sind, die ihre eigene Persönlichkeit haben
- ♦ Vorstellen der verschiedenen Weine und ihres Herkunftsgebiets
- ♦ Fördern des Interesses der Studenten an der Identifizierung der verschiedenen Weine
- ♦ Aufzeigen, dass ein tiefes Wissen über, in diesem Fall, Spezialweine dazu führt, dass wir eine kulturelle und patrimoniale Verbindung herstellen
- ♦ Wecken eines ausreichenden Interesses an Weinen aus besonderer Produktion

Modul 8. Schönung und Stabilisierung von Weinen

- ♦ In der Lage sein, ein organoleptisches Problem (geschmacklich, aromatisch oder visuell) zu erkennen und es mit Hilfe der verschiedenen Arten der Klärung zu korrigieren
- ♦ Verwenden von praktischen und visuellen Beispielen, um die verschiedenen Instabilitäten oder Probleme, die in einem Wein auftreten können, zu identifizieren
- ♦ Bestimmen von Lösungen, um die Probleme der physikalisch-chemischen und mikrobiologischen Instabilität von Wein zu vermeiden
- ♦ Vermeiden schlechter Praktiken bei der Verwendung von Schönungsmitteln
- ♦ Fördern des Wissens über die Mikroorganismen, die den Wein verändern, und wie man ihre Entwicklung vermeiden kann

- Analysieren der Filtrationsmethoden vor der Weinstabilisierung und Auswählen der am besten geeigneten Methode(n) je nach den zu erreichenden Zielen
- Sensibilisieren der Studenten für die Bedeutung der Stabilisierung, um Probleme mit dem Endprodukt oder dessen Wertverlust auf dem Markt zu vermeiden
- Fördern des Interesses der Studenten an der Verwendung von ökologischen und nicht allergenen Produkten (Schönungsmitteln). Sowie die Wahl von Stabilisierungsmethoden, die weniger Energieaufwand erfordern

Modul 9. Bedeutung des Eichenfasses für die Reifung von Weinen

- In der Lage sein, die verschiedenen Phasen der Fassherstellung zu erkennen und zu kennen
- Veranschaulichen der Elemente der Differenzierung zwischen verschiedenen Herstellern
- Sich bewusst sein, dass das Fass nicht nur einen aromatischen Beitrag leistet, sondern auch ein Element der Weinstabilisierung ist
- Analysieren der Zusammensetzung der Eiche
- Bestimmen des Unterschieds zwischen französischer, amerikanischer und osteuropäischer Eiche
- Untersuchen der Phänomene der Interaktion zwischen Eichenfässern und Wein
- Begründen der Bedeutung von Ellagitanninen
- Verstehen des Konzepts des Korns

Modul 10. Sensorische Analyse und organoleptische Veränderungen von Weinen

- Erkennen der wichtigsten Verbindungen im Wein und ihres organoleptischen Einflusses
- Wissen, wie man alle Arten von Weinen (trocken, süß, schäumend) visuell, olfaktorisch und geschmacklich bewertet
- Bestimmen, bei welcher Temperatur ein Wein aufbewahrt und serviert werden sollte, und ob er dekantiert werden sollte oder nicht
- Vermeiden der Herstellung von Weinen mit krautigem Geschmack durch Bestimmung des optimalen Erntezeitpunkts und der Beseitigung von grünen Bestandteilen aus der Traube
- Untersuchen der physikalisch-chemischen Veränderungen in Weinen, deren Ursprung und wie man sie verhindern kann
- Wissen, wie man kontrolliert, wie viel Sauerstoff wir dem Wein während der verschiedenen Weinbereitungsprozesse und während der Reifung zuführen. Erfahren, wie man die beschleunigte Entwicklung von Weinen vermeiden kann
- Verhindern der Fortbildung von Schwefel- oder Reduktionsgerüchen, von denen sich einige während der Zeit, die der Wein in der Flasche verbringt, bilden
- Identifizieren der verschiedenen sensorischen Veränderungen eines Weins aufgrund von Mikroorganismen. Wissen, wann sie auftreten können und wie man sie korrigiert
- Fördern des Einsatzes von umweltfreundlichen und nicht allergenen Konservierungsmethoden und versuchen, die Schwefeldioxid-Dosen in den Weinen zu reduzieren

03

Kompetenzen

Die Struktur dieses privaten Masterstudiengangs ist so angelegt, dass der Student nach seinem Studium in der Lage sein wird, die Rohstoffe des Weins zu beherrschen und sie mit innovativen Methoden zu analysieren, die sich in der wissenschaftlichen Szene als die effektivsten erwiesen haben. TECH bescheinigt die Aneignung dieses Wissens durch ein professionelles Team, das dem Spezialisten eine geeignete Fortbildung bietet, um sich auf dem Arbeitsmarkt hervorzuheben. Auf diese Weise wird der Absolvent in der Lage sein, chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Analysen in jeder Phase des Weinherstellungsprozesses durchzuführen.





“

Mit TECH erwerben Sie Kompetenzen, die es Ihnen ermöglichen, die Grundlagen der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie und ihre Anwendungen im Weinherstellungsprozess zu untersuchen“



Allgemeine Kompetenzen

- Bestimmen der Trauben- und Weinbestandteile
- Vermitteln der analytischen Techniken, die in der Önologie zur Bestimmung der Zusammensetzung von Trauben und Wein verwendet werden
- Verstehen, dass Wein ein dynamisches Ökosystem ist, in dem verschiedene Arten von Mikroorganismen koexistieren. Alle Veränderungen, die während des Prozesses entstehen, bestimmen die Dominanz der einen oder anderen Gruppe
- Analysieren der Risiken, die mit einer Kontamination durch verschiedene Gruppen von Mikroorganismen verbunden sind
- Ermitteln der kritischen Kontrollpunkte während der Gärung, des Ausbaus und der Reifung von Rotweinen
- Hervorheben der Bedeutung der Önologie als grundlegender Parameter für Qualität
- Entwickeln der Reifungs- und Alterungsmöglichkeiten. Die Coupée oder der endgültige Verschnitt
- Zusammenstellen der neuesten Innovationen auf dem Gebiet der Herstellung und Vermarktung von Schaumweinen
- Identifizieren und Quantifizieren der Instabilitäten eines Weins
- Bestimmen, wie Instabilitäten korrigiert werden können, um Defekte und Ausfällungen im fertigen Wein zu vermeiden
- Untersuchen der Bedeutung des Ausbaus von Weinen in Fässern
- Analysieren der Ursachen von sensorischen Veränderungen, sowie der Methoden zur Korrektur und Vorbeugung dieser Veränderungen





Spezifische Kompetenzen

- ♦ Untersuchen der Abfolge der Mikroorganismen während des Weinherstellungsprozesses und Identifizieren der Mikroorganismen, die in den verschiedenen Phasen der Weinherstellung vorherrschen
- ♦ Analysieren der Behandlung von der Traube bis zur Flasche während des Weinherstellungsprozesses
- ♦ Bestimmen der Weinherstellungstechniken: traditionell, historisch, Charmat-Autoklav und andere Methoden
- ♦ Berücksichtigen der zusätzlichen Elemente von Flaschen, Kappen, Verschlüssen und speziellen Maschinen
- ♦ Bestimmen der grundlegenden Elemente der Verkostung von Schaumwein
- ♦ Bestimmen der verschiedenen Typologien der Kategorie Spezialweine. Likörweine
- ♦ Bestimmen der Auswirkungen der Holztrocknung auf die Fassherstellung



Zeichnen Sie sich in Ihrem beruflichen Umfeld aus, indem Sie alle Eigenschaften der Trauben und des Weins beherrschen, so dass Sie in den Prozess der Weinherstellung eingreifen können, wobei Sie nach dem Prinzip der Ernährungsethik vorgehen“

04 Kursleitung

TECH hat auf ein professionelles Team zurückgegriffen, das auf dem Gebiet des Weinbaus ausgebildet ist und über umfangreiche Erfahrungen verfügt. Die Dozenten, die sich beruflich dem Weinbau widmen, bestätigen die Inhalte dieses Studiengangs auf der Grundlage ihrer zuverlässigen Kenntnisse, die sie in ihrem eigenen Tätigkeitsbereich erworben haben. Es handelt sich um einen 100%igen Online-Kurs, der von überall und zu jeder Zeit mit einem elektronischen Gerät und einer Internetverbindung absolviert werden kann. Auf diese Weise ermöglicht TECH den Studenten, ihr technisches Wissen mit Leichtigkeit zu erweitern und eine garantierte Unterweisung durch Experten in physikalisch-chemischen und mikrobiologischen Labors zu genießen.





“

Warten Sie nicht länger, jetzt können Sie auf die Unterstützung eines professionellen Teams zählen, mit dem Sie alle Ihre Fragen zum Thema über einen direkten Kommunikationskanal diskutieren und lösen können“

Leitung



Fr. Clavero Arranz, Ana

- ♦ Generaldirektorin von Bodegas Cepa 21
- ♦ Generaldirektorin von Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Finanzdirektorin von Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Leiterin der Verwaltung bei Bodegas Cepa 21
- ♦ Verwaltungstechnikerin bei Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Hochschulabschluss in Betriebswirtschaft und Management an der Universität von Valladolid
- ♦ Masterstudiengang in Finanzmanagement von ESIC
- ♦ Executive Coach von ICF
- ♦ Digitales Vertiefungsprogramm für CEOs von ICEX
- ♦ Programm für Managemententwicklung von IESE

Professoren

Fr. Martínez Corrales, Alba

- ♦ Önologin mit Spezialisierung auf Kommunikation für Leadership
- ♦ Kellermeisterin in der Bodega Agrícola Riova
- ♦ Önologin bei Bodegas y Viñedos Alión
- ♦ Beauftragte der Aufsichtsbehörde für die Herkunftsbezeichnung Rueda
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie und Ingenieurwesen der Agrar- und Lebensmittelindustrie an der Universität von Valladolid
- ♦ Spezialisierung in Kommunikation für Führungskräfte von der Best Coaching School

Hr. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ♦ Stellvertretender Önologe bei Viñas del Jaro
- ♦ Leiter des Labors bei Viñas del Jaro
- ♦ Stellvertretender Önologe bei Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie von der Universität von Valladolid

Fr. Masa Guerra, Rocío

- ♦ Önologin bei Bodegas Protos
- ♦ Önologin bei Bodega Matarromera
- ♦ Verantwortlich für den Traubeneingang in der Bodega Emilio Moro
- ♦ Qualitätsmanagerin in BRC und Önologin in Viñedos Real Rubio
- ♦ Önologische Assistentin in der Bodega Solar Viejo
- ♦ Leiterin der Weinkellerei und des Weinbergs bei Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Önologische Assistentin und Labortechnikerin in der Bodega El Soto
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie an der Hochschule für Agrartechnik von Palencia
- ♦ MBA in Management von Weinunternehmen von der Wirtschaftsschule der Handelskammer in Valladolid

Fr. Molina González, Silvia

- ♦ Betriebsleiterin von Bodegas Cepa 21
- ♦ Technische Leiterin bei Bodegas Cepa 21
- ♦ Önologin bei Bodegas Emilio Moro
- ♦ Hostess für Events und kommerzielle Promotionen für New Line Events
- ♦ Hostess für Veranstaltungen und kommerzielle Promotionen für die Agentur Prodeleg
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie und Ingenieurwesen der Agrar- und Lebensmittelindustrie an der Universität von Valladolid
- ♦ Spezialisierung in Führung und Teamarbeit an der Technischen Hochschule für Agrartechnik von Palencia

Fr. Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ Önologin bei Viñas del Jaro
- ♦ Önologische Assistentin bei Viña Buena
- ♦ Önologin auf dem Weingut Familia A. De La Cal
- ♦ Önologische Assistentin bei Viña Cancura
- ♦ Kellermeisterin bei Vitalpe
- ♦ Ausbilderin von Önologen am Institut für Unternehmensentwicklung
- ♦ Önologin und Führerin im Weinmuseum der Provinz Valladolid
- ♦ Beauftragte des Obersten Rates der D.O. Ribera del Duero
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie an der Universität von Valladolid

Hr. Sáez Carretero, Jorge

- ♦ Leiter des Weinbaus bei Bodegas Cepa 21
- ♦ Weinbautechniker bei Bodegas Fontana
- ♦ Weinbauleiter bei GIVITI
- ♦ Hochschulabschluss in Agrartechnik und -wissenschaft an der Polytechnischen Universität von Madrid
- ♦ Masterstudiengang in Weinbau und Önologie an der Polytechnischen Universität von Madrid
- ♦ Akkreditiert als Berater für Integrierten Pflanzenschutz
- ♦ Akkreditiert als Berater des Offiziellen Registers der Erzeuger und Betreiber von Pflanzenschutzmitteln

05 Struktur und Inhalt

Die Inhalte dieses Programms wurden sorgfältig von einem Team von Fachleuten entwickelt, die ihr umfassendes Wissen über den Weinbau eingebracht haben. Dank ihres Beitrags wird der Student auf einfache und pädagogische Weise die Materie verstehen, die von der Vorbereitung der Pflanzung im Boden bis zur sensorischen Analyse und den organoleptischen Veränderungen der Weine reicht. Zu diesem Zweck wendet TECH die innovative *Relearning*-Methode an, die das Studium garantiert, indem sie eine schrittweise Assimilierung des Inhalts durch theoretische und praktische Inhalte ermöglicht.





“

Ein Programm, das für Sie entwickelt wurde, um die chemische Zusammensetzung von Trauben, Most und Wein kennenzulernen und zu erkennen, welches Herstellungsverfahren je nach Endprodukt am besten für die Weinherstellung geeignet ist“

Modul 1. Weinbau

- 1.1. Vorbereitung der Anpflanzung
- 1.2. Richtige Wahl der Rebunterlage
- 1.3. Rebschnitt
- 1.4. Pflege des Bodens
- 1.5. Rationelle Schädlings- und Krankheitsbekämpfung
- 1.6. Bewässerungsmanagement
- 1.7. Grüner Betrieb
- 1.8. Reifung und Ernte
- 1.9. Begriffe der Weinbauphysiologie
- 1.10. Weinbauregionen der Welt

Modul 2. Trauben- und Weinbestandteile. Analytische Techniken

- 2.1. Bestandteile der Traube und ihre Verteilung im Weinstock
- 2.2. Chemische Zusammensetzung von Most und Wein
- 2.3. Organische Säuren
- 2.4. Polyphenole
- 2.5. Zucker
- 2.6. Stickstoffverbindungen
- 2.7. Aromastoffe und andere flüchtige Verbindungen
- 2.8. Enzyme
- 2.9. Klassische önologische Analyse
- 2.10. Fortgeschrittene önologische Analyse

Modul 3. Mikrobiologie in der Önologie

- 3.1. Hefen
- 3.2. Milchsäurebakterien
- 3.3. Essigsäurebakterien
- 3.4. Pilze und andere Mikroorganismen
- 3.5. Mikrobielle Ökologie während der Weinbereitung
- 3.6. Bedeutung der malolaktischen Gärung (Malo)
- 3.7. Veränderungen im Wein
- 3.8. Kontrolle des Wachstums von Mikroorganismen
- 3.9. Biologische Reinigung und Desinfektion in der Weinkellerei
- 3.10. Mikrobiologische Analyse von Wein





Modul 4. Vinifizierung von Weiß- und Roséweinen

- 4.1. Weiße Rebsorten und Weinstile
- 4.2. Parameter der Reifung von weißen Trauben
- 4.3. Empfang von weißen Trauben
- 4.4. Maßnahmen vor der Gärung
- 4.5. Alkoholische Gärung von Weißweinen
- 4.6. Temperaturkontrolle
- 4.7. Andere Gärungen und Reifung von Weißweinen
- 4.8. Verfahren zur Klärung, Stabilisierung und Filtration von Weißwein
- 4.9. Abfüllung
- 4.10. Besondere Gärungen

Modul 5. Vinifizierung von Rotweinen

- 5.1. Rote Rebsorten
- 5.2. Parameter der Reifung von roten Trauben
- 5.3. Annahme der roten Trauben
- 5.4. Alkoholische Gärung von Rotweinen
- 5.5. Ende der alkoholischen Gärung
- 5.6. Die malolaktische Gärung
- 5.7. Reifung von Rotweinen
- 5.8. Abfüllung von Rotweinen
- 5.9. Alterungsprozesse in der Flasche
- 5.10. Besondere Gärungen

Modul 6. Vinifizierung von Schaumweinen

- 6.1. Schaumweine: Definition, Typologie und Vorschriften
- 6.2. Rebsorten, Reifung und Ernte der Trauben
- 6.3. Annahme, Kelterung und Herstellung der Cuvée
- 6.4. Produktionsmethoden und die Blase
- 6.5. Traditionelle Methode
- 6.6. Charmat, Granvas und Autoklav-Methode
- 6.7. Uralte Fermentationen
- 6.8. Weinvergasung
- 6.9. Weltweite Produktionsgebiete. Produktionsmethoden
- 6.10. Versand und Verkostung

Modul 7. Vinifizierung von Likörweinen, natürlichen Süßweinen, Weinen mit Edelfäule und Schleierweinen

- 7.1. Likörweine: Klassifizierung, Sorten und Anbaugebiete
- 7.2. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Parameter der Traubenreife
- 7.3. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Herstellungsprozesse: der gespritzte Wein
- 7.4. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Herstellungsprozesse: Reifung
- 7.5. Schleierweine: Sorten und Anbaugebiete
- 7.6. Natürliche Süßweine: Sorten und Anbaugebiete
- 7.7. Natürliche Süßweine: Reifeparameter der Trauben
- 7.8. Natürliche Süßweine: Herstellungsverfahren
- 7.9. Andere Süßweine: natürlich süße Weine. Edelfäule
- 7.10. Andere Süßweine: natürlich süße Weine. Spätleseweine

Modul 8. Klärung und Stabilisierung von Weinen

- 8.1. Klärung von Rotweinen
- 8.2. Klärung von Weiß- und Roséweinen
- 8.3. Filtration von Weinen
- 8.4. Stabilisierung von Kaliumbitartrat in Wein
- 8.5. Stabilisierung von Kalziumtartrat
- 8.6. Stabilisierung von Farbstoffen in Rotweinen
- 8.7. Durch Metalle verursachte Instabilität
- 8.8. Mikrobiologische Stabilisierung von Wein
- 8.9. Verhinderung von Bakterienwachstum und -abtötung
- 8.10. Verhinderung des Wachstums und Beseitigung von Hefen und Schimmelpilzen

Modul 9. Bedeutung des Eichenfasses für die Reifung von Weinen

- 9.1. Bedeutung der Eiche bei der Herstellung von Fässern
- 9.2. Eiche
- 9.3. Holzauswahl
- 9.4. Trocknung und Reifung von Holz
- 9.5. Herstellung von Fässern
- 9.6. Aromatische Beiträge der Eichenfässer
- 9.7. Tannin der Eiche
- 9.8. Das Fass, ein undurchlässiges und poröses Gefäß
- 9.9. Die gute Verwendung von Eichenfässern
- 9.10. Das zweite Leben des Eichenfasses



Modul 10. Sensorische Analyse und organoleptische Veränderungen von Weinen

- 10.1. Chemische Zusammensetzung des Weins. Organoleptische Auswirkungen
- 10.2. Verfahren der sensorischen Analyse von Wein
- 10.3. Veränderungen in der visuellen Phase des Weins
- 10.4. Organoleptische Veränderungen durch die Trauben
- 10.5. Veränderungen durch Schwefelverbindungen im Wein und deren Abbau
- 10.6. Oxidative Veränderungen im Wein
- 10.7. Veränderungen durch Hefe
- 10.8. Weinveränderungen durch Pilze und bestimmte flüchtige Verbindungen
- 10.9. Veränderungen des Weins durch Milchsäurebakterien
- 10.10. Veränderungen durch Essigsäurebakterien

“

Ein Programm für Spezialisten wie Sie, die die önologische Bedeutung von Verbindungen in allen Phasen der Weinherstellung hervorheben wollen“

06 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.





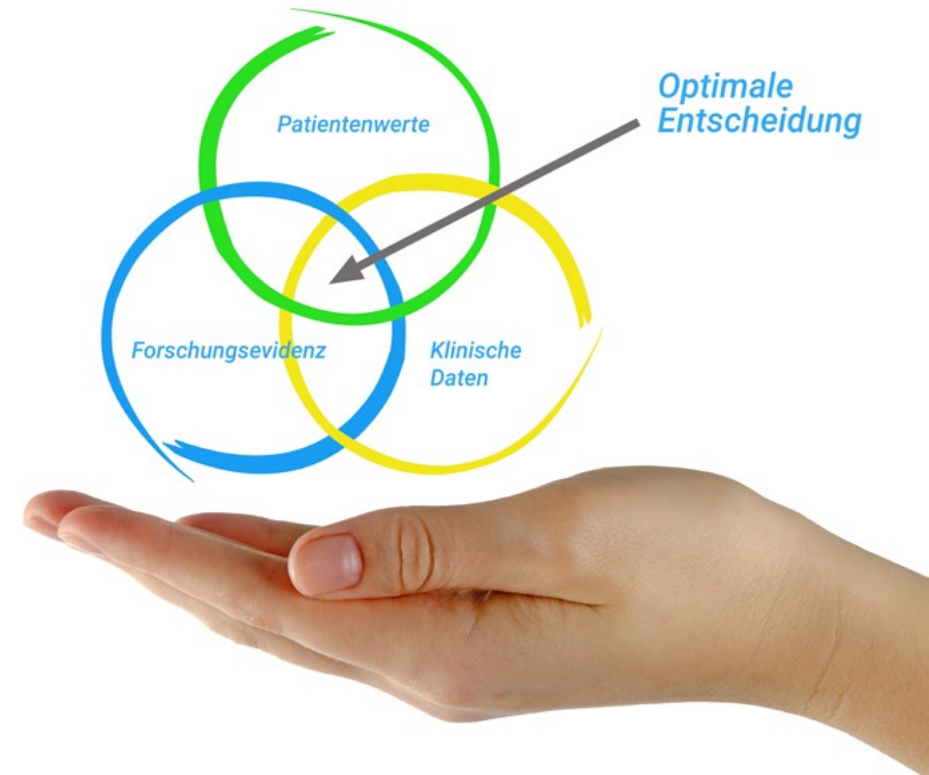
“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen hinter sich lässt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt.



Nach Dr. Gervas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem „Fall“ wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.

“

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard etabliert“

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



Relearning Methodology

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.



Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik wurden mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg in allen klinischen Fachbereichen fortgebildet, unabhängig von der praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihre Spezialisierung einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die Online-Arbeitsmethode von TECH zu schaffen. All dies mit den neuesten Techniken, die in jedem einzelnen der Materialien, die dem Studenten zur Verfügung gestellt werden, qualitativ hochwertige Elemente bieten.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt dem Studenten die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Präzision, erklärt und detailliert, um zur Assimilation und zum Verständnis des Studenten beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie es sich so oft anschauen können, wie Sie möchten.



Interaktive Zusammenfassungen

Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

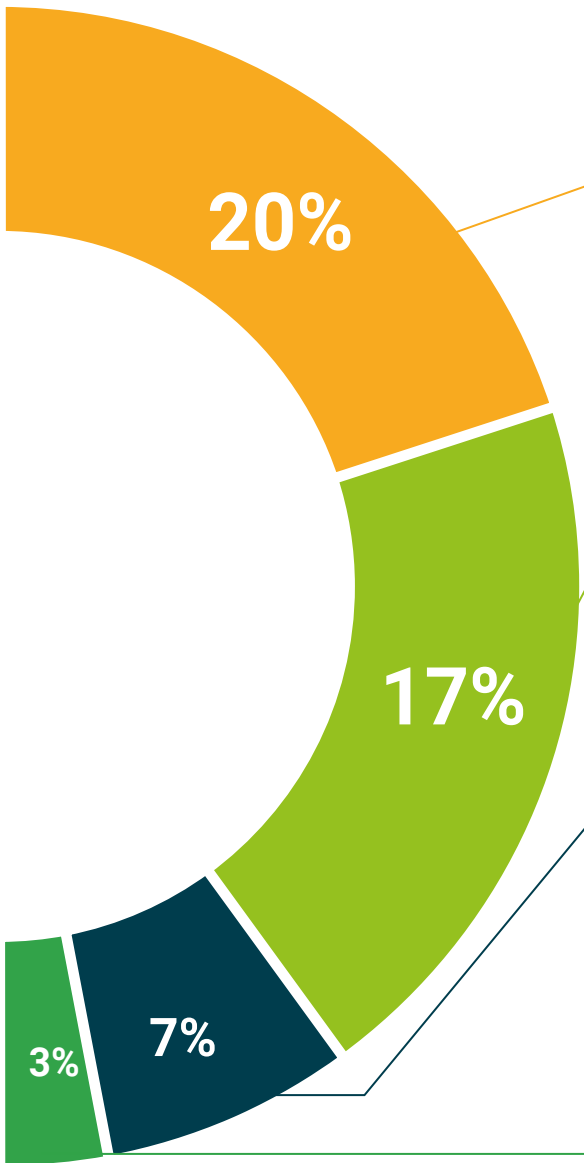
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u. a. In der virtuellen Bibliothek von TECH hat der Student Zugang zu allem, was er für seine Fortbildung benötigt.





Von Experten entwickelte und geleitete Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studenten durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.



Testing & Retesting

Die Kenntnisse des Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass der Student überprüfen kann, wie er seine Ziele erreicht.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte Learning from an Expert festigt das Wissen und das Gedächtnis und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Kurzanleitungen zum Vorgehen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um dem Studenten zu helfen, in seinem Lernen voranzukommen.



07

Qualifizierung

Der Privater Masterstudiengang in Önologie garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

*Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab
und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss
ohne lästige Reisen oder Formalitäten”*

Dieser **Privater Masterstudiengang in Önologie** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologischen Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Privater Masterstudiengang in Önologie**

Modalität: **online**

Dauer: **12 Monate**



*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen
erziehung information tutoren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen
gemeinschaft verpflichtung
persönliche betreuung innovation
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institutionen
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Privater Masterstudiengang Önologie

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Privater Masterstudiengang Önologie

