

**Universitätsexperte**

Sensorische Analyse in der Önologie





## Universitätsexperte

### Sensorische Analyse in der Önologie

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: [www.techtitute.com/de/ernahrung/spezialisierung/spezialisierung-sensorische-analyse-onologie](http://www.techtitute.com/de/ernahrung/spezialisierung/spezialisierung-sensorische-analyse-onologie)

# Index

01

Präsentation

---

Seite 4

02

Ziele

---

Seite 8

03

Kursleitung

---

Seite 20

04

Struktur und Inhalt

---

Seite 26

05

Methodik

---

Seite 34

06

Qualifizierung

---

Seite 42

# 01

# Präsentation

Die Weinindustrie bietet eine Vielzahl von Essenzen, die von Weinliebhabern klar unterschieden werden können. Dafür ist die Fachkraft zuständig, die in diesem Bereich arbeitet und für die Analyse der aromatischen Verbindungen zuständig ist, die aus den Eichenfässern in den Wein übergehen. Dieses Element ist bei der Weinherstellung für die Aromatisierung des Produkts unerlässlich, ebenso wie phenolische Aldehyde, Furanverbindungen, Laktone und flüchtige Phenole. Die endgültige Qualität einer Flasche hängt also von der Arbeit der Ernährungsspezialisten ab. Eines der Ziele der Unternehmen, die sich auf diese Fachleute stützen, ist es, das Vorhandensein von Nährstoffen und die Einhaltung der traditionellen und neuen Produktionsmethoden zu gewährleisten. Aus diesem Grund hat TECH eine fundierte Fortbildung im Bereich der sensorischen Analyse in der Önologie entwickelt, die darauf abzielt, ihre Kenntnisse durch einen 100%igen Online-Modus zu erweitern.





“

*Mit diesem Universitätsexperten werden Sie in nur 6 Monaten die mikrobiologischen Instabilitäten im Wein beherrschen und wissen, wie man sie anhand praktischer Beispiele erkennt“*

Die Zufriedenheit der Verbraucher und die Maximierung der Unternehmensgewinne sind das Ziel jeder Branche. Die Rolle des Ernährungswissenschaftlers, der in diesem Bereich arbeitet und dafür verantwortlich ist, dass die Weine je nach Fall bestimmte Eigenschaften aufweisen, ist von grundlegender Bedeutung, um dies zu erreichen. Darüber hinaus haben sich die Verbraucher verändert und sind heute sehr viel anspruchsvoller, wenn es um das Mundgefühl, die Textur, den Geruch und den Geschmack eines Weins geht. Um den Ansprüchen gerecht zu werden, muss die Fachkraft daher sicherstellen, dass die spezifischen sensorischen Profile jedes Produkts mit großer Präzision erfüllt werden.

Die Interpretation der Eigenschaften von Lebensmitteln wird direkt von den organoleptischen Verbindungen beeinflusst, die auf sie angewendet werden. In diesem Sinne besteht bei den Unternehmen eine starke Nachfrage nach Fachleuten, die mit den neuesten Analysetechniken vertraut sind und die ein Qualitätsprodukt gewährleisten. Aus diesem Grund hat TECH ein spezifisches Programm entwickelt, das in nur 6 Monaten absolviert werden kann und mit dem die Studenten die sensorische Analyse von Wein beherrschen. Eine Erfahrung, die ein Team von Önologen einbezieht, die Experten in der Gastronomie sind und die der Fachkraft ein umfassendes Wissen auf dem Höhepunkt der Anforderungen des Sektors vermitteln werden.

Darüber hinaus entspricht dieser Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der Önologie einem an die neuen Medien angepassten Design, das dem Studenten dank seiner 100%igen Modalität und seines audiovisuellen Inhalts das Lernen erleichtert. Den Studenten steht außerdem ein herunterladbares Nachschlagewerk zur Verfügung, auf das sie auch ohne Internet zugreifen können, sobald sie es auf ihrem Gerät gespeichert haben. Dies eröffnet eine Reihe von Möglichkeiten für Fachleute, die sich aus der Ferne weiterbilden möchten, mit allen Erfolgsgarantien und mit der Unterstützung von Fachleuten, die bereits in der Weinbranche tätig sind.

Dieser **Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der Önologie** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Seine herausragendsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten aus den Bereichen Ernährung, Gastronomie und Chemie vorgestellt werden
- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren Informationen
- Die praktischen Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens durchgeführt werden kann
- Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden
- Theoretische Vorträge, 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



*Schreiben Sie sich jetzt in ein Programm ein, das Ihnen die Zeit gibt, zu studieren und gleichzeitig zu arbeiten, mit der Garantie einer gründlichen Fortbildung im Weinbereich"*



*Lernen Sie die Klärung und Analyse der verschiedenen Weinsorten kennen, dank der Kenntnisse, die TECH Ihnen bietet und die Sie auf dem Arbeitsmarkt hervorheben werden"*

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

*Beherrschen Sie noch nicht die Kontrolle des Sauerstoffs bei der Weinherstellung? Vermeiden Sie die beschleunigte Entwicklung von Weinen, indem Sie diesen Universitätsexperten in nur 6 Monaten absolvieren.*

*Analysieren Sie die Zusammensetzung des Fassmaterials und entdecken Sie durch einen 100%igen Online-Abschluss, wie es die physikalisch-chemische Stabilität des Weinprodukts beeinflussen kann.*



# 02 Ziele

TECH hat einen didaktischen Inhalt entwickelt, der die Studenten in die visuelle, olfaktorische und geschmackliche Beurteilung aller Arten von Weinen einführt. Dieses Programm zielt darauf ab, die Fähigkeiten von Absolventen der Ernährungswissenschaften und anderen Fachleuten zu vervollkommen, die sich für die Analyse von physikalisch-chemischen Veränderungen in Weinen, deren Ursprung und deren Vorbeugung interessieren, neben vielen anderen Aspekten. Auf diese Weise erhalten die Studenten die aktuellsten Kenntnisse, um zur Avantgarde des professionellen Teams zu gehören, das derzeit an den Arbeitsabläufen im Bereich der Nährwerte der Weinindustrie arbeitet. Darüber hinaus stellt ihnen TECH die besten akademischen Hilfsmittel zur Verfügung, die sich nicht nur positiv auf das Lernen auswirken, sondern diesem Studiengang auch die nötige Dynamik verleihen, um die Nutzer zu motivieren, damit sie das Beste aus ihrer akademischen Erfahrung herausholen können.





“

*Mit diesem Programm lernen Sie die neuen analytischen Möglichkeiten zur Untersuchung der wichtigsten Weinhaltstoffe und ihres organoleptischen Einflusses kennen"*



## 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 des Fassanstichs
- ♦ 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. 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

### Modul 2. 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 3. Klärung 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
- ♦ Geben 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

# 03

## Kursleitung

TECH hat ein professionelles Team hinzugezogen, das sich seit Jahren mit der chemischen Analyse von Trauben und Weinbestandteilen befasst. Dank ihrer Zusammenarbeit werden die Studenten nicht nur über theoretisches Wissen verfügen, sondern auch in der Lage sein, die Ratschläge der Dozenten in einem realen Szenario anzuwenden. Darüber hinaus können die Fachleute über einen direkten Kommunikationskanal mit den Experten in Kontakt treten und so alle ihre Fragen zu diesem Thema klären. Es handelt sich also um eine einzigartige Gelegenheit für Absolventen der Ernährungswissenschaften, die ihr Wissen über die organoleptischen Veränderungen von Weinen unter Anleitung professioneller Modelle in einem vollständig digitalen Format auffrischen möchten.



“

*Warten Sie nicht länger, sondern lernen Sie mit der pädagogischen Unterstützung von Experten, die über umfangreiche Erfahrungen im Weinbereich verfügen, damit Sie die Schlüssel zu deren Leistung in Ihre Arbeitspraxis übernehmen 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. Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ Önologin in 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

### 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

# 04

## Struktur und Inhalt

Der Lehrplan des Universitätsexperten in Sensorische Analyse in der Önologie wurde von Weinfachleuten entwickelt, die für die Vermittlung aller theoretischen und praktischen Kenntnisse des Studiengangs und für die Anleitung der eingeschriebenen Fachleute verantwortlich sind. Darüber hinaus stehen den Studenten audiovisuelle Inhalte in verschiedenen Formaten zur Verfügung, die das Studium dynamischer gestalten, so dass sie den größten Nutzen aus ihrer Fortbildung ziehen können. Gleichzeitig befreit die von TECH angewandte *Relearning*-Methode die Fachleute von stundenlangem Auswendiglernen und ermöglicht es ihnen, sich die Inhalte des Programms auf einfache und schrittweise Weise anzueignen. Ein 100%iges Online-Studium, das sich Ihrer Verfügbarkeit und Ihren Bedürfnissen anpasst, durch Fall-Simulationen, die Sie auf reale Fälle vorbereiten werden.





“

*Mit diesem Universitätsexperten können Sie in den ernährungswissenschaftlichen Bereich des Weins eintauchen, ohne andere Bereiche Ihres Lebens zu vernachlässigen"*

### Modul 1. Sensorische Analyse und organoleptische Veränderungen von Weinen

- 1.1. Chemische Zusammensetzung des Weins. Organoleptische Auswirkungen
- 1.2. Verfahren der sensorischen Analyse von Wein
- 1.3. Veränderungen in der visuellen Phase des Weins
- 1.4. Organoleptische Veränderungen durch die Trauben
- 1.5. Veränderungen durch Schwefelverbindungen im Wein und deren Abbau
- 1.6. Oxidative Veränderungen im Wein
- 1.7. Veränderungen durch Hefe
- 1.8. Weinveränderungen durch Pilze und bestimmte flüchtige Verbindungen
- 1.9. Veränderungen des Weins durch Milchsäurebakterien
- 1.10. Veränderungen durch Essigsäurebakterien

### Modul 2. Bedeutung des Eichenfasses für die Reifung von Weinen

- 2.1. Bedeutung der Eiche bei der Herstellung von Fässern
- 2.2. Eiche
- 2.3. Holzauswahl
- 2.4. Trocknung und Reifung von Holz
- 2.5. Herstellung von Fässern
- 2.6. Aromatische Beiträge der Eichenfässer
- 2.7. Tannin der Eiche
- 2.8. Das Fass, ein undurchlässiges und poröses Gefäß
- 2.9. Die gute Verwendung von Eichenfässern
- 2.10. Das zweite Leben des Eichenfasses

### Modul 3. Klärung und Stabilisierung von Weinen

- 3.1. Klärung von Rotweinen
- 3.2. Klärung von Weiß- und Roséweinen
- 3.3. Filtration von Weinen
- 3.4. Stabilisierung von Kaliumbitartrat in Wein
- 3.5. Stabilisierung von Kalziumtartrat
- 3.6. Stabilisierung von Farbstoffen in Rotweinen
- 3.7. Durch Metalle verursachte Instabilität
- 3.8. Mikrobiologische Stabilisierung von Wein
- 3.9. Verhinderung von Bakterienwachstum und -abtötung
- 3.10. Verhinderung des Wachstums und Beseitigung von Hefen und Schimmelpilzen  
Verhinderung von Bakterienwachstum und Beseitigung





“

*Ein Abschluss, der sich an Fachleute wie Sie richtet, die ihre Fähigkeiten in einer önologischen Schlüsseldisziplin für die ernährungsphysiologische Qualität des Produkts vervollkommen möchten"*

# 05 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. Gérvas 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.

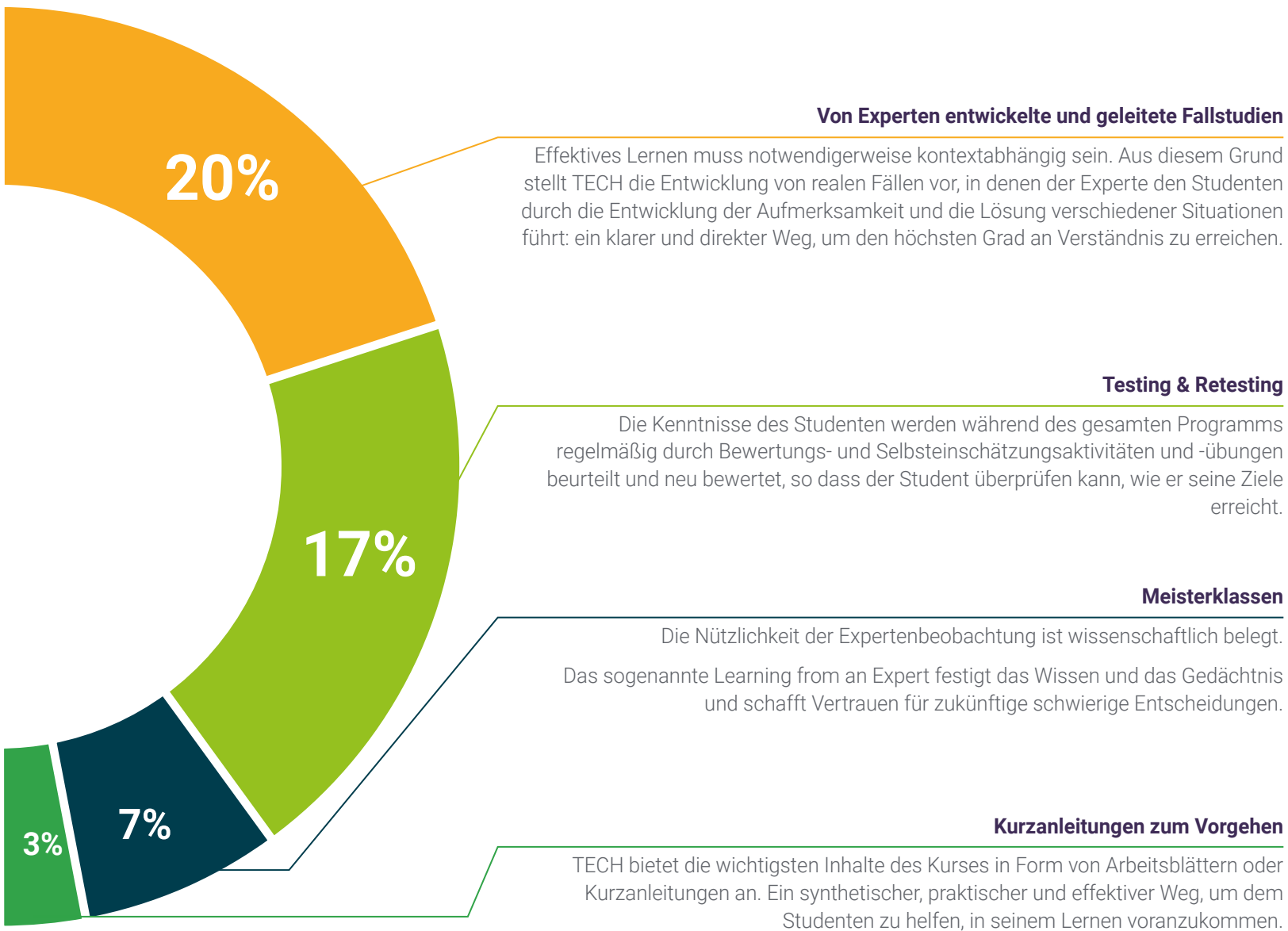
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



#### 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.





06

# Qualifizierung

Der Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der 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 **Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der 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 Technologische 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: **Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der Önologie**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **450 Std.**



\*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

**Universitätsexperte**

Sensorische Analyse

in der Önologie

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

**Universitätsexperte**

Sensorische Analyse in der Önologie