

Universitätsexperte

Weinbau



**tech** technologische  
universität

## Universitätsexperte Weinbau

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

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

# 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

Der Klimawandel richtet in der Agrar- und Ernährungswirtschaft verheerende Schäden an. Die hohen Temperaturen bedrohen die Kulturen und vor allem ihre Nährstoffzusammensetzung. Um Lösungen im Rahmen des fortschrittlichen önologischen Paradigmas anbieten zu können, benötigen die Unternehmen Fachleute, die die organoleptischen Eigenschaften der Moste beherrschen und den Wert der Wasserreserven und des Anbaus fördern. Aus diesem Grund hat TECH ein Programm entwickelt, das sich mit den verschiedenen Rebsorten befasst, damit die Fachleute die Umwelt als Schlüsselfaktor bei der Weinlese verstehen und ihre berufliche Laufbahn auf Nachhaltigkeit ausrichten. All dies durch einen Abschluss in einem 100%igen Online-Format, das sich an die Studentenschaft anpasst.



“

*Mit diesem Universitätsexperten werden Sie die Reifungsparameter roter und weißer Trauben und von Weinsorten beherrschen, die unterschiedliche Verarbeitungsmethoden erfordern und den Nährwert des Produkts beeinflussen"*

Der ökologische Landbau ist als Lösung für den starken Produktionsdruck in diesem Gebiet vorgeschlagen worden. Darüber hinaus berücksichtigt diese Art des Anbaus die biologische Vielfalt, so dass die Vorteile dem gesamten Weinberg zugute kommen. Es handelt sich um respektvolle Formeln, die darauf abzielen, die Gene in den Früchten zu bewahren, die durch den Einsatz von Chemikalien beschädigt werden. Alles mit dem Ziel, ein viel natürlicheres Produkt mit den Eigenschaften zu erhalten, die den Wein so wertvoll machen.

Die Beherrschung der Weinbereitungsprozesse und der neuen Technologien muss das Ziel der Organisationen sein, die sich mit der Weinherstellung befassen. Angesichts des rasanten Tempos der Branche und ihrer hohen Wachstumsrate suchen die Unternehmen jedoch nach kosteneffizienten Alternativen zu den langsamen Produktionsverfahren, die sich meist langfristig nachteilig auf das Endprodukt auswirken. Die Qualität des Weins hängt von natürlichen und künstlichen Verfahren ab, von der ersten Phase bis zur Abfüllung.

Um Absolventen des Fachbereichs Önologie und andere an dieser Disziplin interessierte Fachleute weiterzubilden, hat TECH ein umfassendes sechsmonatiges Studium entwickelt, das sich mit der Verfügbarkeit von Nährstoffen für die Reben befasst und sich auf die Beseitigung unnötiger Stresssituationen für die Pflanzen konzentriert. All dies geschieht über einen 100%igen Online-Modus, der den Studenten die Möglichkeit bietet, den Universitätsexperten von jedem Ort und zu jeder Zeit zu absolvieren, wobei sie nur ein elektronisches Gerät und eine Internetverbindung benötigen.

Dieser **Universitätsexperte in Weinbau** 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 Sie nicht nur lehrt, Rebsorten und Weinstile zu verstehen, sondern Sie auch zu einer multidisziplinären Fachkraft macht, die in der Lage ist, landwirtschaftliche Lösungen anzubieten“*

“

*Dank der Kenntnisse, die TECH Ihnen vermitteln wird, können Sie den biologischen Wandel in den Anbaugebieten miterleben und sich von den zahlreichen Komponenten überzeugen, die der Boden in das Weinprodukt einbringt"*

Zu den Dozenten des Programms gehören Spezialisten aus der Branche, die ihre Berufserfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie renommierte Fachleute von Referenzgesellschaften 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.

*Sind Sie mit den neuen grünen Verfahren noch nicht vertraut? Nehmen Sie an diesem Kurs für Universitätsexperten teil, um den Schnitt und das Entblättern in den wichtigsten Entwicklungsstadien der Traube zu beherrschen.*

*In nur 6 Monaten perfektionieren Sie Ihre Kenntnisse über die Traubenverteilung und den Vegetationszyklus der Rebe.*



# 02 Ziele

Das Ziel dieses Universitätsexperten in Weinbau ist es, Absolventen der Ernährungswissenschaften und anderen an der Weinlese interessierten Fachleuten eine umfassende Fortbildung zu bieten, damit sie ihre Kenntnisse in den Analysetechniken von Trauben- und Weinbestandteilen erweitern können. Darüber hinaus hat TECH ein spezialisiertes Lehrteam zusammengestellt, das den Studenten die Eigenschaften des Weins je nach Sorte näher bringen wird. Dies ist eine einzigartige Gelegenheit und eine neuartige akademische Erfahrung, mit der die Studenten durch ein 100%iges Online-Studium größere Fähigkeiten für ihre Arbeit in der Lebensmittelindustrie erwerben können.





“

*Nach der Qualifizierung werden sie in der Lage sein, das erworbene Wissen über die Zusammensetzung von Trauben und Wein und deren Entwicklung zu nutzen, um Entscheidungen über önologische Verfahren und Behandlungen zu treffen"*



## 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: Vorbereitung der Weine 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. 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. 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 Terrains 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 4. 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

# 03

## Kursleitung

TECH hat auf ein professionelles Team zurückgegriffen, das in chemischen Laboratorien arbeitet und sich aus Doktoren der Landwirtschaft und Experten der Gastronomie zusammensetzt, die über umfangreiche Erfahrungen in diesem Bereich verfügen. Dank ihrer Einbeziehung werden die Studenten nicht nur über theoretische Kenntnisse verfügen, sondern auch in der Lage sein, die Schlüssel für die Handlungen von Fachleuten im realen Bereich der Weinherstellung zu erwerben. Durch diesen Abschluss werden die Studenten die Analysen kennen, die für die Kontrolle der Rohstoffe, der önologischen Produkte, der Zwischenprodukte im Weinbereitungsprozess und der Endergebnisse erforderlich sind.



“

*Lernen Sie gemeinsam mit einem  
Lehrteam die analytischen Möglichkeiten  
der chemischen Zusammensetzung von  
Trauben und Wein kennen"*

## 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

### 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

**Fr. Molina González, Silvia**

- Betriebsleiterin von Bodegas Cepa 21
- Technische Leiterin bei Bodegas Cepa 21
- Winzerin bei Bodegas Emilio Moro
- Hostess für Events und kommerzielle Promotionen für New Line Events
- Hostess für Veranstaltungen und kommerzielle Promotionen für die Agentur Proderreg
- 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 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



*Schreiben Sie sich jetzt in ein Programm ein, das Sie nicht nur lehrt, Rebsorten und Weinstile zu verstehen, sondern Sie auch zu einer multidisziplinären Fachkraft macht, die in der Lage ist, landwirtschaftliche Lösungen anzubieten“*

# 04

## Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätsexperten in Weinbau wurde von Fachleuten auf diesem Gebiet entwickelt, die ihr Wissen durch audiovisuelle Inhalte vermitteln, die leicht zu assimilieren sind und die Studenten durch Fallsimulationen auf reale Arbeitssituationen vorbereiten. Darüber hinaus hat TECH die innovative *Relearning*-Methode integriert, bei der sie Pionierarbeit leistet, um die Studenten von den langen Stunden des Auswendiglernens zu befreien, die in anderen herkömmlichen Programmen üblich sind. Mit diesem System können sich die Fachleute die Inhalte auf einfache und schrittweise Weise aneignen, ohne andere Lebensbereiche zu vernachlässigen.





“

*Lernen Sie die Besonderheiten der Weinherstellung von Weiß- und Rotweinen kennen, um sich von anderen Fachleuten durch ein Studium zu unterscheiden, das Sie in eine strategische Position auf dem Arbeitsmarkt bringt"*

### 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. 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. Vinifizierung von Weiß- und Roséweinen

- 3.1. Weiße Rebsorten und Weinstile
- 3.2. Parameter der Reifung von weißen Trauben
- 3.3. Empfang von weißen Trauben
- 3.4. Maßnahmen vor der Gärung
- 3.5. Alkoholische Gärung von Weißweinen
- 3.6. Temperaturkontrolle
- 3.7. Andere Gärungen und Reifung von Weißweinen
- 3.8. Verfahren zur Klärung, Stabilisierung und Filtration von Weißwein
- 3.9. Abfüllung
- 3.10. Besondere Gärungen



#### Modul 4. Vinifizierung von Rotweinen

- 4.1. Rote Rebsorten
- 4.2. Parameter der Reifung von roten Trauben
- 4.3. Annahme der roten Trauben
- 4.4. Alkoholische Gärung von Rotweinen
- 4.5. Ende der alkoholischen Gärung
- 4.6. Die malolaktische Gärung
- 4.7. Reifung von Rotweinen
- 4.8. Abfüllung von Rotweinen
- 4.9. Alterungsprozesse in der Flasche
- 4.10. Besondere Gärungen

“

*Ein Abschluss, der sich an Fachleute wie Sie richtet, die sich in ihrem Beruf engagieren und die Techniken der Weinanalytik perfektionieren wollen, um ein qualitativ hochwertiges Produkt anbieten zu können"*

# 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.





#### 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.



06

# Qualifizierung

The Postgraduate Diploma in Weinbau guarantees students, in addition to the most rigorous and up-to-date education, access to a Postgraduate Diploma issued by TECH Technological University.



“

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

Dieser **Universitätsexperte in Weinbau** 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 Weinbau**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **600 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 innovationen  
wissen gegenwart qualität  
online-Ausbildung  
entwicklung institut  
virtuelles Klassenzimmer sprachen

**tech** technologische  
universität

**Universitätsexperte**

Weinbau

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätsexperte

Weinbau

