

# Universitätsexperte

## Weinherstellung



## Universitätsexperte Weinherstellung

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

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

# 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 Zusammensetzung von Weinen ist äußerst komplex, und um ein qualitativ hochwertiges Weinprodukt zu erzeugen, muss neben vielen anderen Parametern auf den pH-Wert, den Säuregehalt, den Alkoholgehalt und die flüchtige Säure geachtet werden. Aus diesem Grund müssen die Winzer die Elemente beherrschen, die sich direkt und indirekt auf die endgültigen Verbindungen im Weinergebnis auswirken. Eines davon sind die Fässer; je nach Art des Fasses und seines Materials kann das Aroma des Weines stark variieren. Um das Wissen der Ernährungswissenschaftler in dieser Hinsicht zu erweitern, hat TECH ein Hochschulprogramm für Fachkräfte entwickelt, die ihr Verständnis für die qualitativen Auswirkungen des Weinbergs auf den Wein und die Bedeutung des Ausbaus in Eichenfässern vertiefen möchten. All dies durch 100%iges Online-Studium und die Unterstützung eines Teams von Weinbauexperten, das die Studenten zu Experten in der Weinherstellung macht.



“

*Mit diesem Universitätsexperten erwerben Sie in nur 6 akademischen Monaten das gesamte Wissen über die Herstellung von Weiß-, Schaum-, Rosé- und Rotweinen sowie anderen Weintypen“*

Bei der Analyse der Weinqualität spielen die Ernährungswissenschaftler eine wesentliche Rolle, da sie es sind, die Fehler sowohl im Endprodukt als auch in den Produktionsketten aufdecken können. Diese Phasen in der Entwicklung des Weinprodukts sind entscheidend für sein Ergebnis. Deshalb ist das Material der Fässer, in denen der Wein gelagert wird, sehr wichtig für seine Eigenschaften. Aus diesem Grund und als Antwort auf das Fehlen von Spezialisierungen für Ernährungswissenschaftler, die sich auf diesen Bereich spezialisieren, hat TECH eine vollständige und fundierte Fortbildung in der Weinherstellung entwickelt.

Im Rahmen ihrer akademischen Genauigkeit hat die TECH Global University ein Programm entwickelt, das sich den wissenschaftlichen Fortschritten und ihrer Zusammenarbeit mit den Weingütern und dem Weinbau im Allgemeinen verschrieben hat. Im Bewusstsein dieses neuen Paradigmas müssen Spezialisten, die bereits in diesem Bereich tätig sind oder in diesen Markt einsteigen wollen, über ein spezifisches Wissen über gute önologische Praktiken, die qualitativen Möglichkeiten der verschiedenen Techniken und die Bedeutung der Fässer für die Reifung der Weine verfügen, neben vielen anderen Themen. Es handelt sich um eine 720 Stunden umfassende Fortbildung, die die eingeschriebene Fachkraft unter akademischer Qualität qualifiziert.

Auf diese Weise und dank seines 100%igen Online-Modus ermöglicht es der Universitätsexperte, das Studium mit den anderen Bereichen des täglichen Lebens von Ernährungswissenschaftlern zu verbinden. Darüber hinaus wird TECH von einem Team von Önologieexperten unterstützt, die nicht nur ihr theoretisches Wissen mit den Studenten teilen, sondern auch ihre eigenen Erfahrungen in der realen Welt der Weinherstellung weitergeben werden. Eine einzigartige Erfahrung, die eine Vielzahl von audiovisuellen Materialien in verschiedenen Formaten und die Simulation von realen Fällen integriert, um Studenten auf ihre Eingliederung in den Arbeitsmarkt vorzubereiten.

Dieser **Universitätsexperte in Weinherstellung** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten 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
- Er enthält praktische Übungen, in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann, um das Lernen zu verbessern
- 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



*Haben Sie die natürlichen Elemente der Weinherstellung noch nicht beherrscht? Schreiben Sie sich jetzt in ein Programm ein, das Ihnen helfen wird, die Bedeutung der Reifung in Eichenfässern zu verstehen“*



*Nehmen Sie an der Entwicklung der Agrar- und Ernährungswirtschaft teil, indem Sie die Deontologie der Ernährung beachten und zur Entwicklung von Qualitätsweinen beitragen“*

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.

*Dank TECH können Sie den Ausdruck einer Rebsorte oder das Terroir eines Weins auf respektvolle Art und Weise erforschen und zu einem Experten auf diesem Gebiet werden.*

*Entwickeln Sie neue Trends bei Weißweinen, um deren organoleptische Eigenschaften zu optimieren.*



# 02 Ziele

Das Hauptziel dieses Universitätsexperten in Weinherstellung ist es, das Wissen der Studenten im Bereich Ernährung zu erweitern und zu aktualisieren, damit sie die neuen Instrumente der Weinherstellung beherrschen und ein tieferes Verständnis für die differenzierenden Merkmale der Weinherstellungsprozesse für Weine, Rosés, Rotweine und Schaumweine u. a. erlangen. Mit dem Lehrplan dieses Programms verfügen die Studenten über die Fähigkeiten, die auf dem aktuellen Weinmarkt erforderlich sind. In nur 6 Monaten wird TECH den Studenten den wichtigsten Inhalt der Önologie vermitteln, und zwar durch eine Modalität, die zu 100% auf audiovisuellen Inhalten basiert, die jederzeit und überall mit einem Gerät und einer Internetverbindung verfügbar sind. Darüber hinaus wurde das Studium dynamisch gestaltet, um die Leistung der Studenten zu fördern und das Programm zu einer bereichernden Erfahrung zu machen.







“

*Ein Programm, das darauf abzielt, Sie an die Spitze des Fachwissens in der Weinbereitung zu bringen und Ihren Beitrag zur Ernährung in diesem Bereich zu erhöhen“*



## 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. 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
- ♦ Umsetzen des Ausdrucks einer Sorte oder eines Terroirs in Wein
- ♦ Hervorheben der Bedeutung der Weinbergspflege bei der Weinherstellung
- ♦ Bestimmen der Verfahren zur Reinigung von Weißweinen
- ♦ Feststellen der neuen Trends in der Weißweinproduktion

### Modul 2. 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
- ♦ Analysieren einer jeden Phase der Verarbeitung
- ♦ Vermeiden schlechter önologischer Praktiken
- ♦ Entwickeln die Bedeutung der Reifung in Eichenfässern im Detail
- ♦ Verwalten der Verwendung von önologischen Erzeugnissen

### Modul 3. Vinifizierung von Schaumweinen

- ♦ In der Lage sein, die Herstellung von Schaumweinen von der Rebsortenauswahl bis zur Abfüllung konzeptionell, technisch und sensorisch 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 4. 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 Spezialweine dazu führt, dass wir eine kulturelle und patrimoniale Verbindung herstellen
- ♦ Wecken eines ausreichenden Interesses an Weinen aus besonderer Produktion

# 03

## Kursleitung

Um das gesamte Wissen über die wichtigsten Weinherstellungsprozesse bei der Komposition von Weinen zu vermitteln, hat TECH ein professionelles Team mit umfassender Erfahrung auf diesem Gebiet zusammengestellt. Die Zusammenarbeit wird die Qualifikation der Studenten bereichern, da sie Ratschläge für die Entwicklung ihres Berufs im Bereich der Ernährung erhalten können. Darüber hinaus können die Spezialisten über einen direkten Kommunikationskanal mit den Lehrkräften in Kontakt treten und ihnen alle Fragen zum Thema stellen. Dies macht den Universitätsexperten zu einer Gelegenheit für Studenten der Ernährungswissenschaften und andere Spezialisten, die daran interessiert sind, mit der Unterstützung von Fachkräften zu lernen, die bereits wichtige Positionen auf dem Weinmarkt einnehmen.



“

*Steigen Sie ein in die Ernährungsinnovation dank des Unterrichts von Experten, die Ihnen über einen direkten Kommunikationskanal zur Verfügung stehen und mit denen Sie alle Ihre Fragen zu diesem Thema klären 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 Prodereg
- 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



*Eine einzigartige, wichtige und entscheidende Fortbildungserfahrung, die Ihre berufliche Entwicklung fördert"*

# 04

## Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätsexperten in Weinherstellung wurde von Experten aus dem Bereich der Önologie und der gastronomischen Forschung detailliert ausgearbeitet. Darüber hinaus beinhaltet dieses Programm praktische Instrumente, mit denen die Studenten über eine Qualifikation verfügen, die über den theoretischen Kontext hinausgeht. All dies geschieht durch die Simulation von realen Fällen und die Einführung von audiovisuellen Inhalten in verschiedenen Formaten, die die Fortbildung dynamischer gestalten. Das 100%ige Online-Format von TECH ermöglicht es den Studenten, das Tempo des Studiums an ihre persönlichen und beruflichen Bedürfnisse anzupassen.





“

*Ein Lehrplan, der entwickelt wurde, um Ihnen eine wertvolle Erfahrung zu bieten, die Sie an die Spitze der Experten stellt, die sich auf die Weinbereitung verschiedener Weinsorten spezialisiert haben“*

### Modul 1. Vinifizierung von Weiß- und Roséweinen

- 1.1. Weiße Rebsorten und Weinstile
- 1.2. Parameter der Reifung von weißen Trauben
- 1.3. Empfang von weißen Trauben
- 1.4. Prozesse der Vorgärung
- 1.5. Alkoholische Gärung von Weißweinen
- 1.6. Temperaturkontrolle
- 1.7. Andere Gärungen und Reifung von Weißweinen
- 1.8. Verfahren zur Schönung, Stabilisierung und Filtration von Weißwein
- 1.9. Abfüllung
- 1.10. Besondere Gärungen

### Modul 2. Vinifizierung von Rotweinen

- 2.1. Rote Rebsorten
- 2.2. Parameter der Reifung von roten Trauben
- 2.3. Annahme der roten Trauben
- 2.4. Alkoholische Gärung von Rotweinen
- 2.5. Ende der alkoholischen Gärung
- 2.6. Die malolaktische Gärung
- 2.7. Reifung von Rotweinen
- 2.8. Abfüllung von Rotweinen
- 2.9. Alterungsprozesse in der Flasche
- 2.10. Besondere Gärungen

### Modul 3. Vinifizierung von Schaumweinen

- 3.1. Schaumweine: Definition, Typologie und Vorschriften
- 3.2. Rebsorten, Reifung und Ernte der Trauben
- 3.3. Annahme, Kelterung und Herstellung der Cuvée
- 3.4. Produktionsmethoden und die Blase
- 3.5. Traditionelle Methode
- 3.6. Charmat, Granvas und Autoklav-Methode
- 3.7. Uralte Fermentationen
- 3.8. Weinvergasung
- 3.9. Weltweite Produktionsgebiete. Produktionsmethoden
- 3.10. Versand und Verkostung



#### Modul 4. Vinifizierung von Likörweinen, natürlichen Süßweinen, Weinen mit Edelfäule und Schleierweinen

- 4.1. Likörweine: Klassifizierung, Sorten und Anbauggebiete
- 4.2. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Parameter der Traubenreife
- 4.3. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Herstellungsprozesse: der gespritete Wein
- 4.4. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Herstellungsprozesse: Reifung
- 4.5. Schleierweine: Sorten und Anbauggebiete
- 4.6. Natürliche Süßweine: Sorten und Anbauggebiete
- 4.7. Natürliche Süßweine: Reifeparameter der Trauben
- 4.8. Natürliche Süßweine: Herstellungsverfahren
- 4.9. Andere Süßweine: natürlich süße Weine. Edelfäule
- 4.10. Andere Süßweine: natürlich süße Weine: Spätleseweine



*Ein Studiengang, der sich an Spezialisten wie Sie richtet, die in ihrer Berufspraxis nach Spitzenleistungen streben, um ernährungswissenschaftliche Lösungen für die durch die Trockenheit des Bodens verursachte Entwertung des Weinprodukts anzubieten“*

# 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.

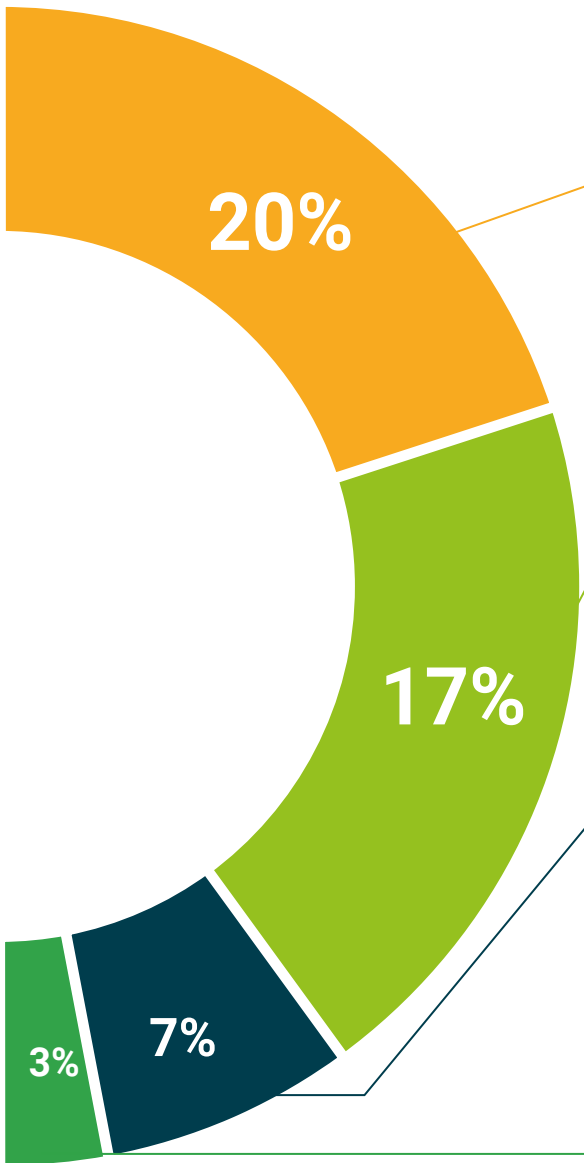
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



#### 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

Der Universitätsexperte in Weinherstellung 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 Weinherstellung** 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: **Universitätsexperte in Weinherstellung**

Modalität: **online**

Dauer: **6 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

**Universitätsexperte**  
Weinherstellung

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

# Universitätsexperte

## Weinherstellung

