

Universitätskurs

Önotechnik und Stabilisierung von Weinen





Universitätskurs Önotechnik und Stabilisierung von Weinen

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

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/onotechnik-stabilisierung-weinen

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

Mikroorganismen spielen bei der Weinherstellung eine grundlegende Rolle. Ihr Gleichgewicht ist für das eine oder andere Ergebnis verantwortlich, je nach Interesse und Art des gewünschten Weins. Die Umwandlung von Traubensaft in Wein ist ein mikrobiologischer Prozess, der die Abhängigkeit dieser Akteure widerspiegelt, und man ist weit davon entfernt, zu glauben, dass die von ihnen verursachten Veränderungen in der Zusammensetzung des Weins immer negativ sind. Seine Stabilisierung bietet jedoch auch die Möglichkeit, ein Qualitätsprodukt herzustellen. Aus diesem Grund ist es in der Önologie unerlässlich, über Ernährungsspezialisten zu verfügen, die über die notwendigen Kriterien verfügen, um die Folgen ihrer Anwesenheit zu einem bestimmten Zeitpunkt bei der Weinherstellung zu interpretieren. Als Antwort auf diese Nachfrage bietet TECH ein 100%iges Online-Programm an, das eine eingehende Untersuchung der Klärung und Stabilisierung von Wein mit didaktischem Material und einer Methodik bietet, die sich an die persönlichen und beruflichen Bedürfnisse des Studenten anpasst.



“

Mit diesem Universitätskurs beherrschen Sie in nur 6 Wochen die mikrobiologische Stabilisierung von Wein und deren Einfluss auf die Färbung des Produkts"

Die chemische Zusammensetzung von Weinen bestimmt letztendlich das Aroma, den Geschmack und die Farbe des Produkts. Daher ist das Auftreten von Mikroorganismen in den frühen Phasen der Weinbereitung ein sehr sensibler Aspekt des Prozesses, da ihr Einfluss auf die Eigenschaften des Weins irreversibel sein kann. Aus diesem Grund haben sich die Studien der letzten Jahre auf diesem Gebiet auf die Hefen der alkoholischen Gärung und die malolaktischen Bakterien konzentriert. Außerdem sind die Unternehmen angesichts des starken Wettbewerbs im Weinsektor auf hochqualifizierte Fachleute angewiesen, die die Kontrolle, Stabilisierung und Klärung der verschiedenen Weintypen beherrschen.

Aus diesem Grund bietet TECH eine umfassende Fortbildung in der mikrobiologischen Analyse von Rot-, Weiß- und Roséweinen sowie in der Önotechnik im Allgemeinen an. Auf diese Weise können die Absolventen die Filtration, die Stabilisierung von Kaliumbitartrat im Wein sowie Kalziumtartrat, Farbstoffe und die Instabilität, die Metalle verursachen können, untersuchen. Ein 100%iges Online-Programm, das den Studenten beibringen soll, die physikalisch-chemischen Instabilitäten des Weinprodukts zu beherrschen und eine für den Verbraucher viel vorteilhaftere Nährstoffzusammensetzung zu gewährleisten.

Absolventen der Ernährungswissenschaften und andere Fachleute, die sich für die Stabilisierung von Wein interessieren, haben somit Zugang zu einem Unterricht, der auf neuen Technologien basiert und in einem 100%igen Online-Format angeboten wird, um alle Studenten zu erreichen, unabhängig von ihrem geografischen Standort, ihrer Sprache oder ihrer Verfügbarkeit. TECH bietet also den Studenten jede erdenkliche Flexibilität, und sie können diesen Universitätskurs mit einer Gruppe erfahrener Weinbaudozenten genießen, die ihnen theoretische und praktische Kenntnisse vermitteln.

Dieser **Universitätskurs in Önotechnik und Stabilisierung von Weinen** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- ♦ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Önologie und Weinbau 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 aus



Schreiben Sie sich jetzt ein, um an einem transzendenten Programm teilzunehmen, das sich mit den weinbaulichen und önologischen Bedingungen befasst, die die mikrobielle Entwicklung des Endprodukts begünstigen"

“

Haben Sie genug von orthodoxen Programmen, die Ihre Aufmerksamkeit nicht fesseln und Ihr Lernen einschränken? Mit TECH steht Ihnen eine Dozentengruppe zur Verfügung, die Sie bei Ihrer Qualifizierung begleiten wird"

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 situierendes 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.

Mit dieser Fortbildung erwerben Sie alle Kenntnisse, die Sie benötigen, um die physikalisch-chemischen Instabilitäten zu beherrschen, die bei den Bestandteilen des Weins auftreten können.

Dank des 100%igen Online-Modus dieses Programms in Önotechnik und Stabilisierung von Weinen können Sie das Tempo Ihres Studiums selbst bestimmen.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Universitätskurses in Önotechnik und Stabilisierung von Weinen ist es, Absolventen der Ernährungswissenschaften und anderen interessierten Fachleuten die Stabilisierung und Klärung von Weinen verschiedener Sorten näher zu bringen. Auf diese Weise erwerben die Studenten Kenntnisse in Önotechnik, einschließlich der Analyse der Mikroorganismen, die in Wein wachsen können, und ihrer Herkunft. Darüber hinaus werden sie Methoden zur Reinigung der Weine nach der Klärung untersuchen: Zentrifuge, Dekanter und Flotation, um nur einige zu nennen. Es handelt sich um ein intensives Programm, das darauf abzielt, die Fähigkeiten der Studenten für die spätere Umsetzung zu verbessern.



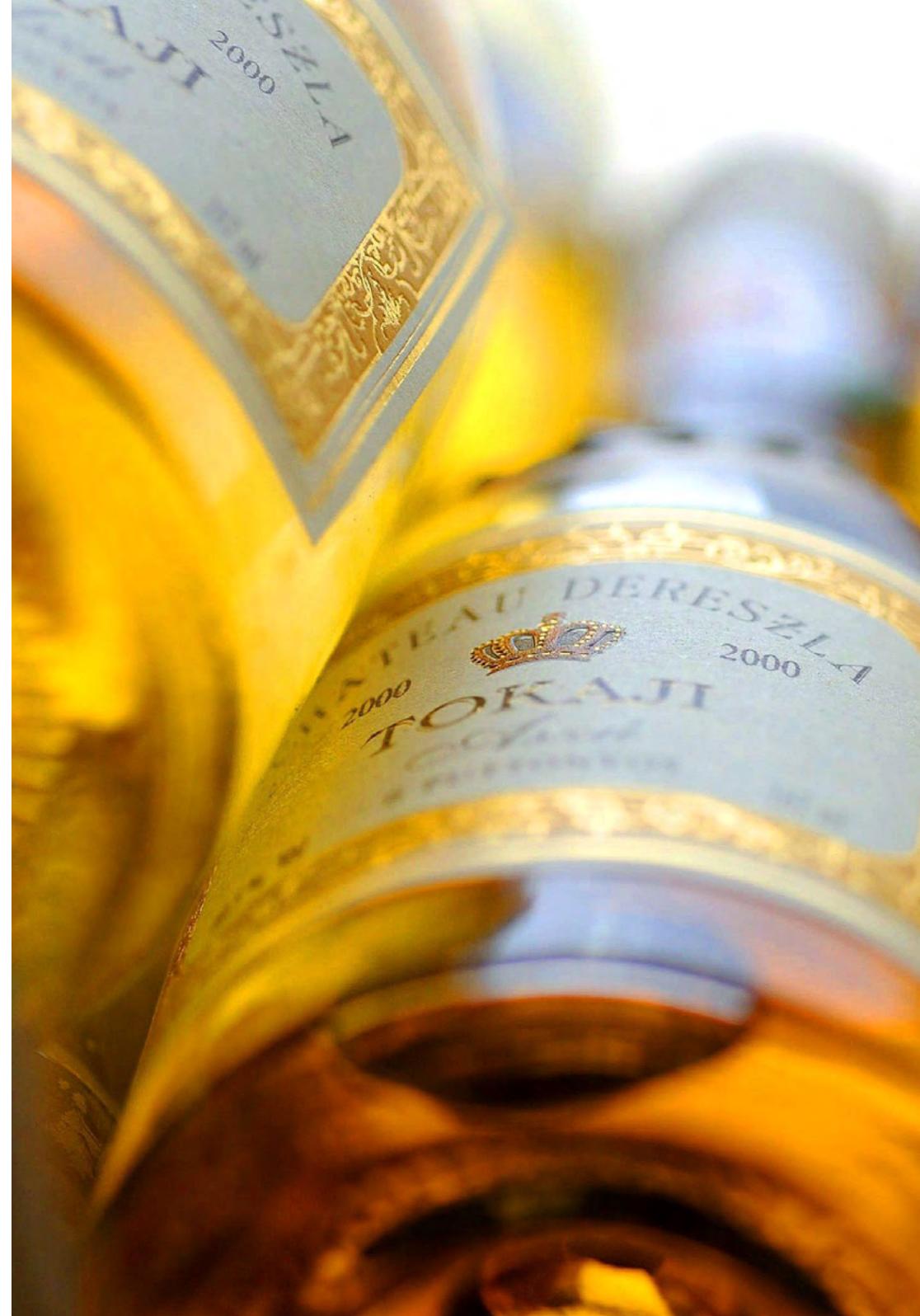
“

Warten Sie nicht länger, sondern erreichen Sie Ihre Ziele in nur 150 akademischen Stunden mit diesem Universitätskurs in Önotechnik und Stabilisierung von Weinen"



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

- ◆ 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



Schreiben Sie sich jetzt für diesen Universitätskurs ein und genießen Sie eine umfassende Weiterbildung, die Ihnen theoretisches und praktisches Material bietet, damit Sie auf dynamische Weise lernen können“

03

Kursleitung

Gemäß der akademischen Präzision, die für TECH gilt, hat diese Organisation eine auf Weinbau spezialisierte Dozentengruppe ausgewählt, um die Inhalte des Programms zu entwickeln und die theoretischen und praktischen Kenntnisse zu vermitteln. Auf diese Weise verfügen der Ernährungsspezialist und die übrigen interessierten Studenten, die sich für den Studiengang eingeschrieben haben, über spezifische theoretische Kenntnisse, aber auch über zuverlässige Ratschläge aus der realen Praxis der Lehrkräfte. Gleichzeitig können die Studenten über einen direkten Kommunikationskanal, den virtuellen Campus, mit den Experten in Kontakt treten, um alle ihre Fragen zum Thema zu klären.





“

Dies ist Ihre Gelegenheit, die mikrobiologische Stabilisierung von Wein zu vertiefen, dank der renommiertesten Fachleute, die sich dem Weinbau widmen"

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. 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

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

04

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses in Önotechnik und Stabilisierung von Weinen wurde von einem Team von Fachleuten, die TECH zuvor ausgewählt hat, unter Berücksichtigung ihres Lehrplans und ihrer menschlichen Natur entworfen. In den Inhalten finden die Studenten ein breites Spektrum an Kenntnissen über die Klärung von Rot-, Weiß- und Roséweinen sowie anderen Weintypen, die Stabilisierung dieses Produkts, die Filtration durch Adsorption oder andere Methoden und einen speziellen Abschnitt, der der durch Metalle verursachten Instabilität gewidmet ist, mit der sich der zukünftige Önologe in der Ernährungswirtschaft auseinandersetzen muss. All dies wird durch den Einsatz innovativer pädagogischer Hilfsmittel wie dem *Relearning*-System erleichtert, das die Studenten von langen Stunden des Auswendiglernens befreit und es ihnen ermöglicht, sich die Inhalte auf einfache Weise anzueignen.



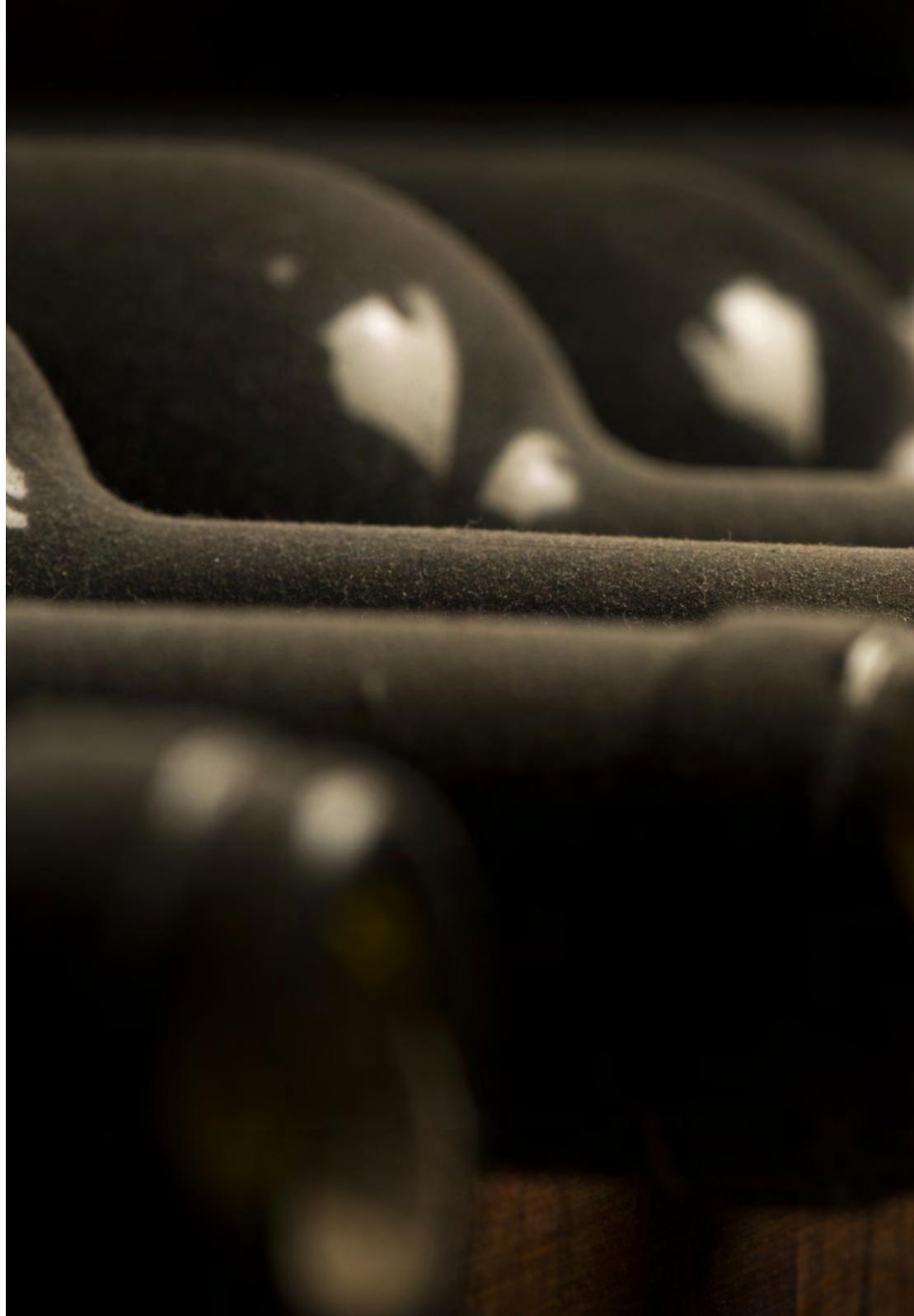


“

Mit diesem Universitätskurs gehören Sie zur Avantgarde der Fachleute, die an der Spitze der Weinproduktion und -vermarktung stehen"

Modul 1. Klärung und Stabilisierung von Weinen

- 1.1. Klärung von Rotweinen
- 1.2. Klärung von Weiß- und Roséweinen
- 1.3. Filtration von Weinen
- 1.4. Stabilisierung von Kaliumbitartrat in Wein
- 1.5. Stabilisierung von Kalziumtartrat
- 1.6. Stabilisierung von Farbstoffen in Rotweinen
- 1.7. Durch Metalle verursachte Instabilität
- 1.8. Mikrobiologische Stabilisierung von Wein
- 1.9. Verhinderung von Bakterienwachstum und -abtötung
- 1.10. Verhinderung des Wachstums und Beseitigung von Hefen und Schimmelpilzen
Verhinderung von Bakterienwachstum und Beseitigung



“

Werden Sie bei der spezifischen Qualifizierung in der Önotechnik auf der Strecke bleiben? Schließen Sie sich TECH an, um Ihre berufliche Laufbahn zu ändern und Ihre Kenntnisse rund um den Nährwert von Wein zu aktualisieren”

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

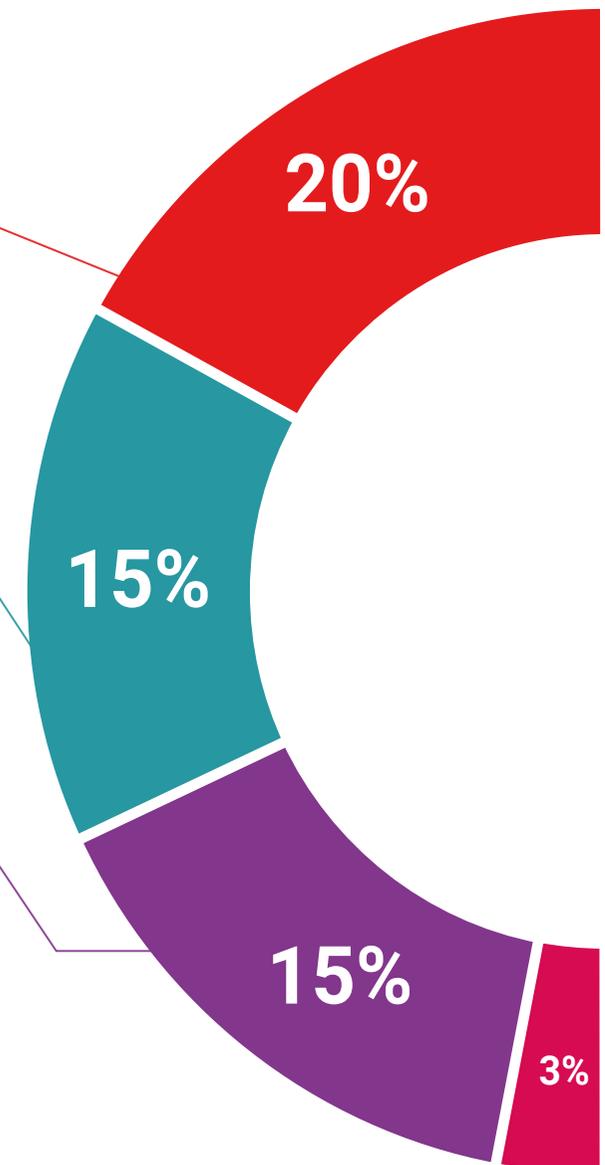
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

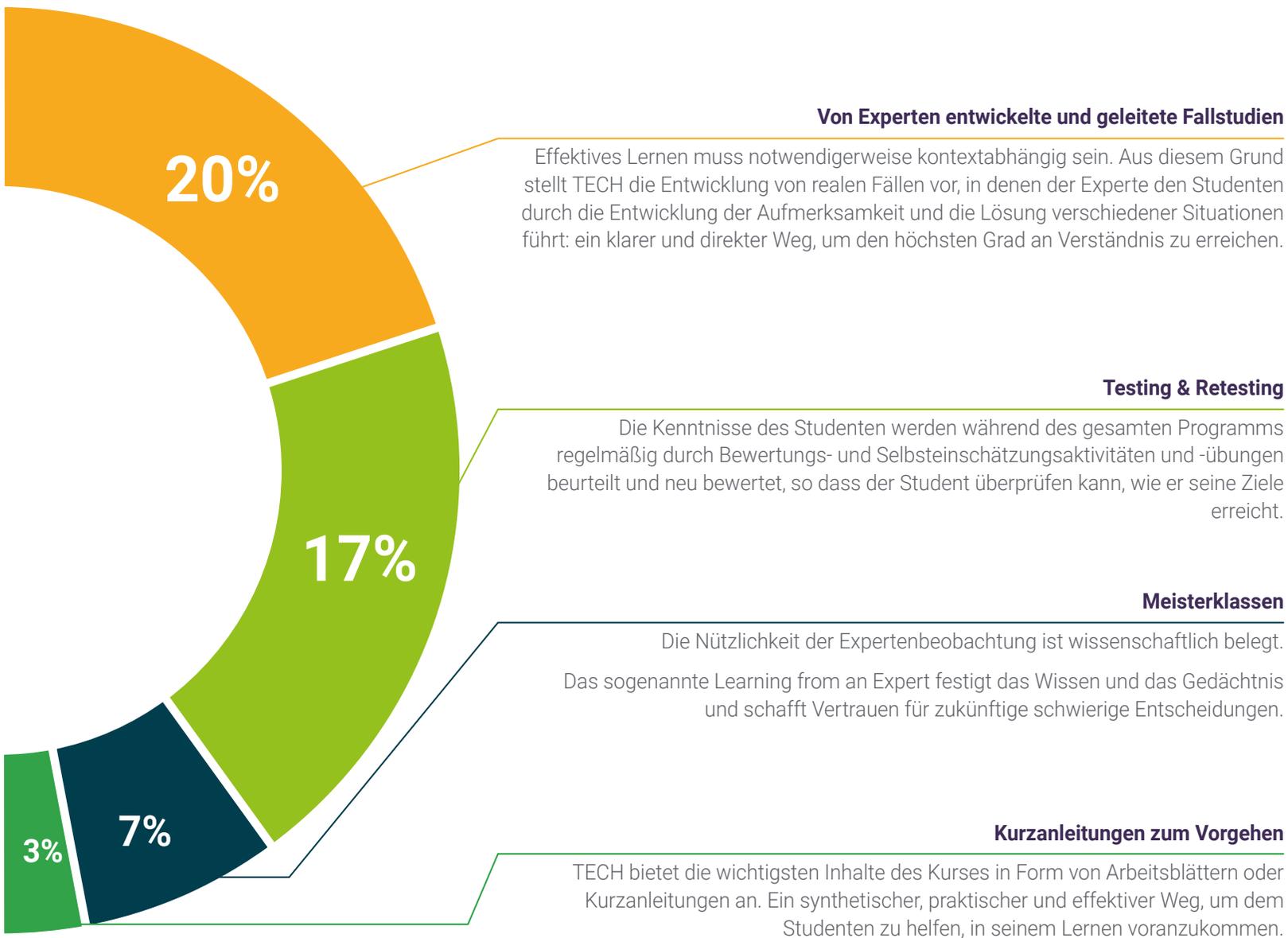
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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 Universitätskurs in Önotechnik und Stabilisierung von Weinen 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 **Universitätskurs in Önotechnik und Stabilisierung von Weinen** 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: **Universitätskurs in Önotechnik und Stabilisierung von Weinen**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **150 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 institut
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Önotechnik und
Stabilisierung von Weinen

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

Universitätskurs

Önotechnik und Stabilisierung von Weinen