

Universitätskurs

Reifung und Alterung
von Weinen



Universitätskurs

Reifung und Alterung von Weinen

- » Modalität: **online**
- » Dauer: **6 Wochen**
- » Qualifizierung: **TECH Technische Universität**
- » Zeitplan: **in Ihrem eigenen Tempo**
- » Prüfungen: **online**

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/reifung-alterung-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

Einer der wichtigsten Schlüssel, der dem Wein eine Reihe von Umwandlungen und aromatischen, geschmacklichen und physikalisch-chemischen Eigenschaften verleiht, ist die Zeit, die er im Fass verbringt. Dieser Prozess, der mehrere Monate dauert, ermöglicht es, das Getränk im Laufe der Zeit zu erhalten und es vor einer möglichen negativen Entwicklung zu schützen. Es gibt verschiedene Arten von Fässern, von denen jedes einzelne den Beitrag von Aromen, Geschmacksrichtungen und, kurz gesagt, die Unterscheidungsmerkmale zwischen den Kreationen eines Winzers und eines anderen beeinflusst. Unter Berücksichtigung dieser unzähligen Details und der Art und Weise, wie der Sektor weiter wächst und sich spezialisiert, hat TECH dieses vollständige Online-Programm entwickelt, mit dem sich die Studenten auf völlig flexible Weise spezialisieren können, die an die Bedürfnisse jedes Einzelnen angepasst werden kann.



“

Dank dieser Spezialisierung werden Sie in der Lage sein, die avantgardistischste Önologie maximal zu entwickeln, um Weine von hervorragender Qualität zu produzieren"

Die Entwicklung der Technologie und der Materialien in der Gesellschaft hat einen eindeutigen Fortschritt in Bezug auf die Optimierung, die Sorgfalt und die Effizienz bei der Lagerung der Produkte bedeutet. Es stimmt zwar, dass sich die Zeiten ändern, aber es gibt bestimmte Tätigkeiten, die sich nicht ändern oder zumindest nicht von dem abweichen, was sie in ihren Anfängen waren. Was die Lagerung von Wein betrifft, so beruhen der Weinausbau und die Reifungsprozesse auf der Verwendung von Eichenfässern.

Jede der verschiedenen Holzarten, die verwendet werden, sowie die Lagerkapazität der Fässer und die Zeit, die das Getränk in ihnen verbleibt, sorgen für bestimmte, völlig unterschiedliche geschmackliche, physikalische, chemische und olfaktorische Eigenschaften. Konkret werden die Teilnehmer erfahren, warum und wie Eichenfässer für den Weinausbau verwendet werden, und sie werden die verschiedenen Besonderheiten der verschiedenen Eichenarten auf physikalischer Ebene und die Auswirkungen, die sie im Kontakt mit dem Wein haben, analysieren. Sie werden die verschiedenen Phasen der Herstellung eines Fasses vom Fällen des Baumes bis zu seiner Ankunft in der Weinkellerei kennenlernen.

Dieser Universitätskurs richtet sich an alle Fachleute aus der Welt des Weins, die alle Details zu den Materialien und Anwendungen von Eichenholz in der Weinkonservierung lernen möchten. Auf diese Weise können sie Ihre önologischen Fähigkeiten weiterentwickeln und den nächsten Schritt im Bereich Weinausbau und -alterung machen, indem sie sich an die Spitze eines Sektors stellen, der täglich die qualifiziertesten Fachleute verlangt.

Ein 100%iger Online-Universitätskurs, bei dem die Materialien, die Organisation und im Allgemeinen die Methodik des Studiums extrem flexibel und an die Bedürfnisse jedes Studenten anpassbar sind.

Dieser **Universitätskurs in Reifung und Alterung 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 wissenschaftlichen und praktischen Informationen
- Die praktischen Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens durchgeführt werden kann
- Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden
- Theoretische Lektionen, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Verfügbarkeit des Zugriffs auf die Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Sie lernen alles über die Klärung und die Beseitigung von Bestandteilen, die den Wein herabsetzen können"

“

In diesem Universitätskurs lernen Sie jedes Detail über Weinfässer und deren Bedeutung für die Herstellung eines Qualitätsweins kennen"

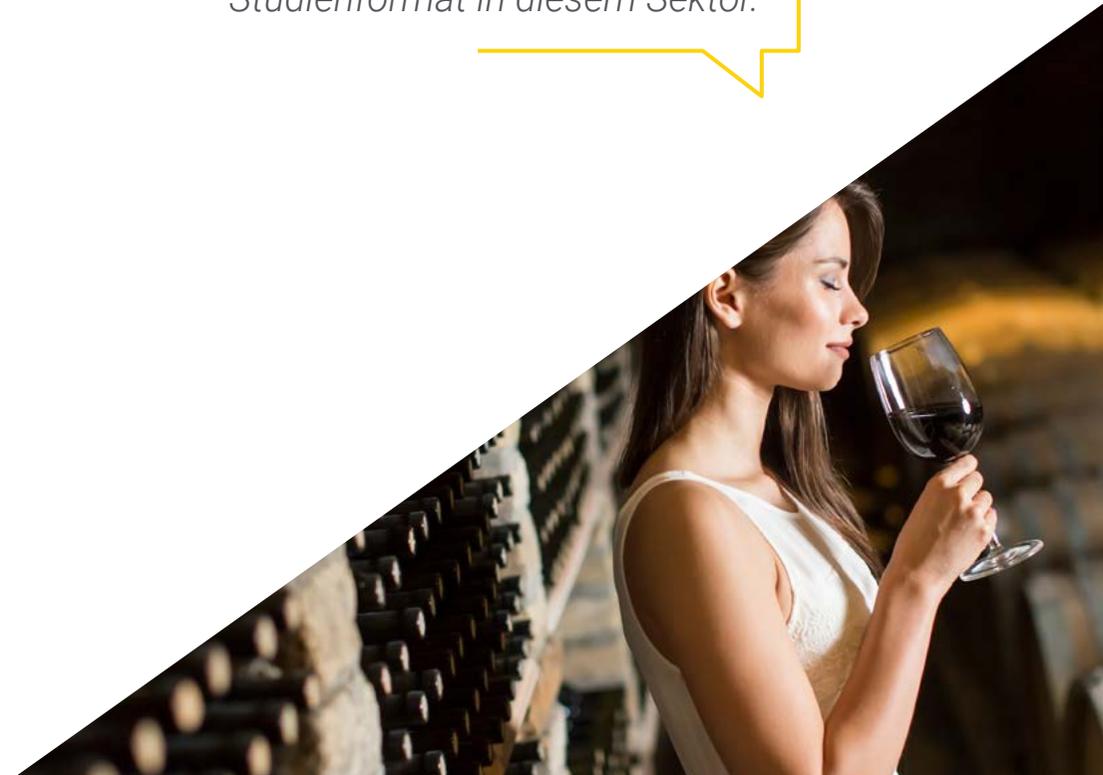
Zu den Dozenten des Programms gehören Experten aus der Branche, die ihre Erfahrungen in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus führenden Unternehmen und angesehenen Universitäten.

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.

TECH hat viele wichtige Kompetenzen in der Welt der Önologie zusammengeführt, um dieses Programm zu einem Katapult für Ihre berufliche Zukunft zu machen.

Werden Sie Spezialist für Weinausbau und -alterung mit einem innovativen und innovativen Studienformat in diesem Sektor.



02 Ziele

Die Gestaltung des Programms dieses Universitätskurses ermöglicht es dem Studenten, die notwendigen Fähigkeiten zu erwerben, um sich auf den Ausbau und die Erhaltung von Wein zu spezialisieren. Das Wissen über die verschiedenen Arten der Fasslagerung, die Qualitäten, die diese dem Getränk je nach Material bieten können, sowie die Prozesse der Reifung und Konservierung desselben, wird jede Fachkraft, die sich differenzieren und an der Spitze des Sektors positionieren möchte, dazu bringen, sich für diese Fortbildung zu entscheiden. In einer Welt, die sich in ständigem Wachstum befindet, ist es unerlässlich zu wissen, wie man neue Techniken oder neue Informationen anwendet. Aus diesem Grund hat TECH eine Reihe von allgemeinen und spezifischen Zielen für die Professionalisierung ihrer Studenten festgelegt.



“

Bilden Sie sich mit diesem Programm weiter und lernen Sie, die verschiedenen Komponenten zu klären und zu beseitigen, die den Wein herabsetzen können"



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, 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



Dank einer flexiblen und anpassungsfähigen Lernmethodik können Sie auf dynamische und mühelose Weise lernen"

03

Kursleitung

Im Bestreben nach Exzellenz in den Lehrinhalten verfügt TECH über einen Lehrkörper aus Fachleuten, mit denen es Inhalte entwickeln konnte, die sich auf das Reifen und die Alterung von Wein spezialisieren. In Anbetracht dessen verfügt dieser Universitätskurs über eine Gruppe von Lehrkräften, deren Prestige in diesem Bereich für sich selbst spricht und mit denen die Studenten ihr Wachstum in dieser Berufswelt weiter vorantreiben können.



“

Werden Sie eine herausragende Fachkraft auf dem Gebiet des Weinausbaus und der Reifung unter der Anleitung von Fachleuten von höchstem Prestige"

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

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

04

Struktur und Inhalt

Der gesamte Inhalt des Lehrplans dieses Universitätskurses wurde mit dem Ziel entwickelt, die Grundlagen für die Entwicklung einer professionellen Praxis im Bereich der Reifung und Alterung von Weinen zu vermitteln. Vom ersten Teil des Moduls bis zum Ende werden alle Bereiche, die die theoretischen und praktischen Grundlagen für diese berufliche Tätigkeit bilden, besichtigt.





“

In diesem Universitätskurs lernen Sie die Bedeutung der verschiedenen Eichenarten und deren Einfluss auf die Herstellung eines Qualitätsweins kennen"

Modul 1. Bedeutung des Eichenfasses für die Reifung von Weinen

- 1.1. Bedeutung der Eiche bei der Herstellung von Fässern
- 1.2. Eiche
- 1.3. Holzauswahl
- 1.4. Trocknung und Reifung von Holz
- 1.5. Herstellung von Fässern
- 1.6. Aromatische Beiträge der Eichenfässer
- 1.7. Tannin der Eiche
- 1.8. Das Fass, ein undurchlässiges und poröses Gefäß
- 1.9. Die gute Verwendung von Eichenfässern
- 1.10. Das zweite Leben des Eichenfasses





“

Ein von führenden Persönlichkeiten des Sektors entwickeltes Programm, das Sie zu einem Spezialisten auf dem Gebiet der Reifung und Alterung von Weinen machen soll"

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.



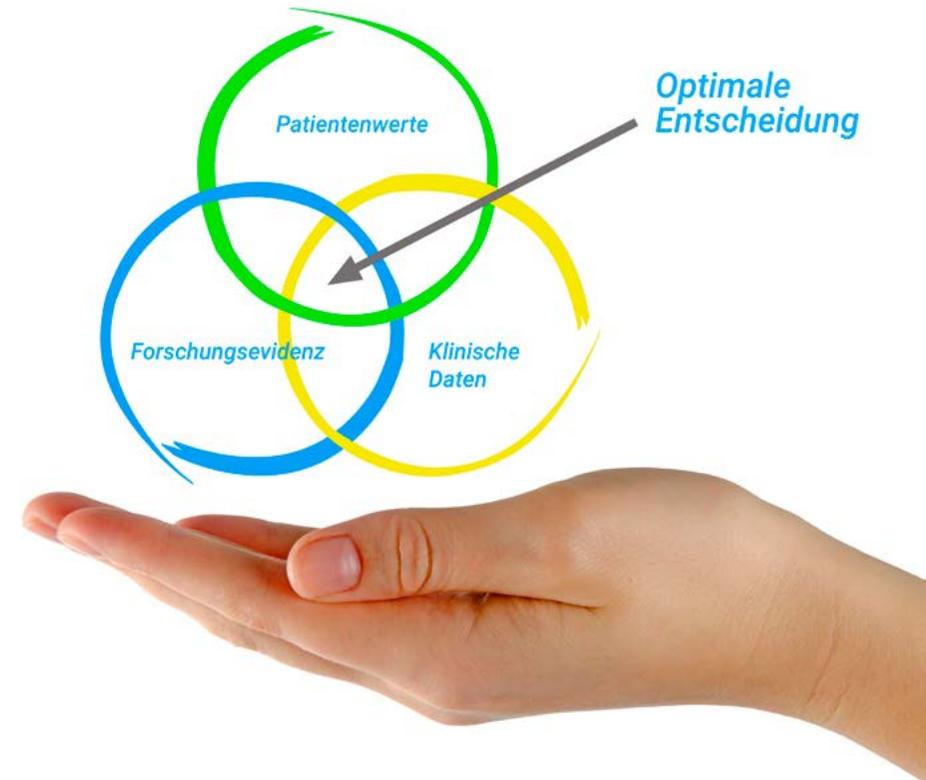
“

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

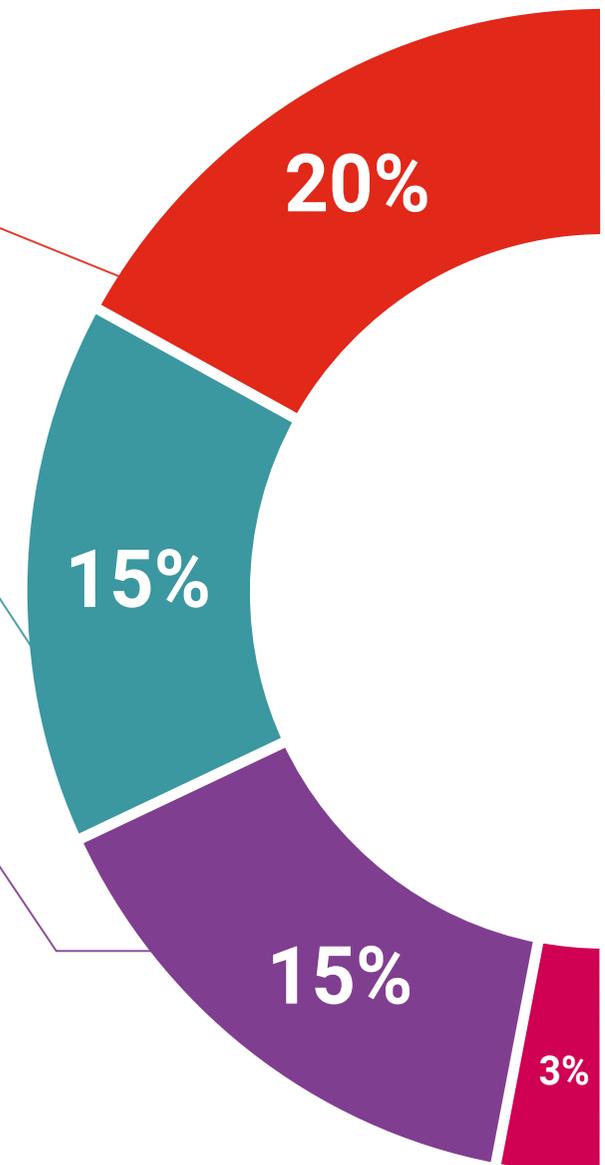
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

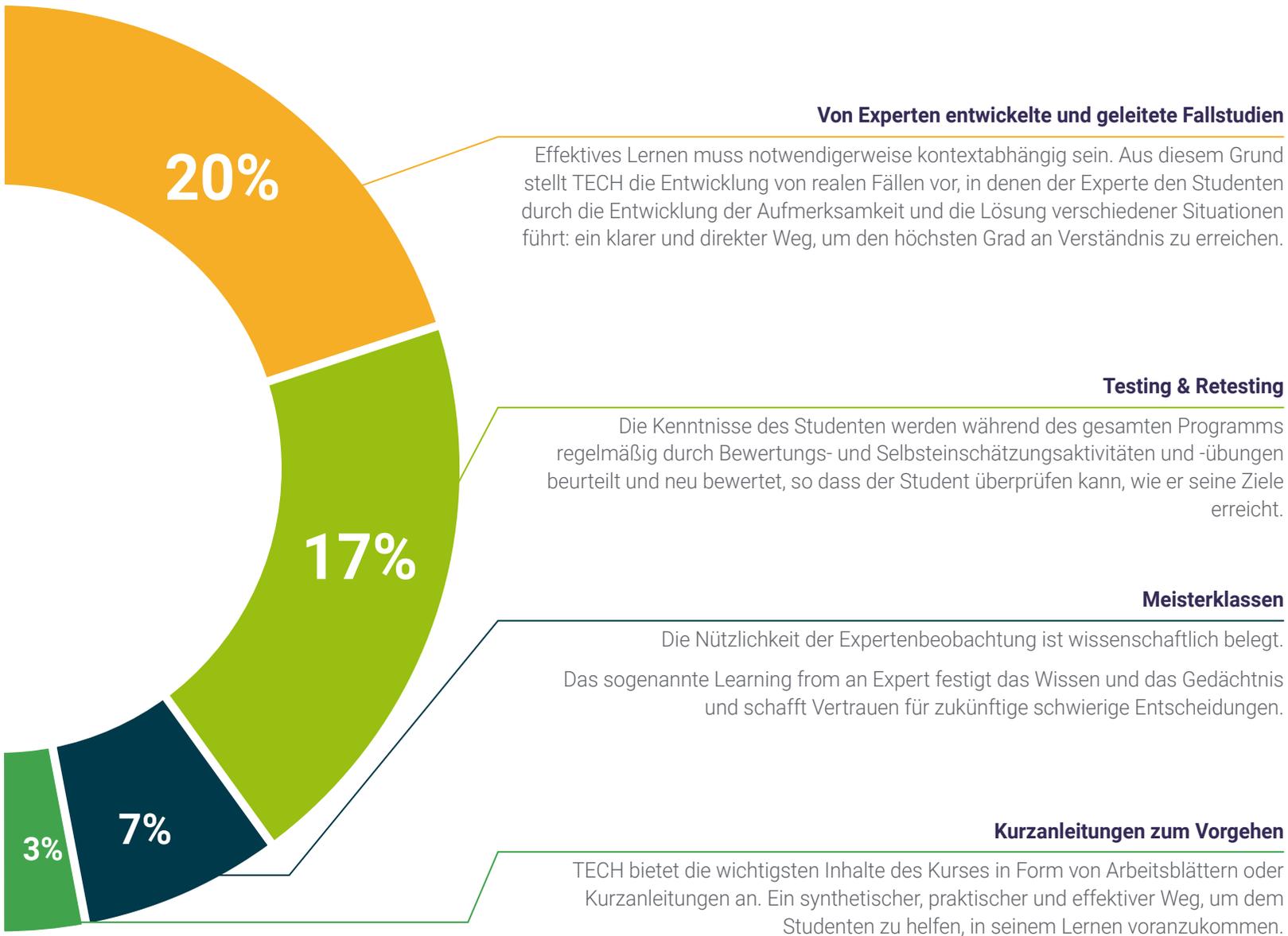
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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 Reifung und Alterung 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 Reifung und Alterung 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 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: **Universitätskurs in Reifung und Alterung von Weinen**

Modalität: **online**

Dauer: **6 Wochen**



*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 innovativ
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institut
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Reifung und Alterung
von Weinen

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

Universitätskurs

Reifung und Alterung
von Weinen