

Universitätskurs

Verkostung und Erkennung
von Weinfehlern



Universitätskurs

Verkostung und Erkennung von Weinfehlern

- » 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/verkostung-erkennung-weinfehlern

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 sensorische Analyse ist einer der wichtigsten Aspekte der Önologie, sowohl um die Mängel und Vorzüge eines Produkts zu erkennen, als auch um mögliche Probleme bei der Traube und der Konservierung des Weins zu entdecken. In einem so ausgewählten Sektor wie diesem, in dem es zahlreiche Berufsprofile gibt und der sich ständig weiterentwickelt, kann ein spezifisches Wissen im Bereich der Verkostung den Unterschied zu unseren Berufskollegen ausmachen. Deshalb ist es unerlässlich, sich über neue Entwicklungen auf dem Laufenden zu halten, wenn wir uns als führende Fachleute auf diesem Gebiet positionieren wollen. Mit dieser Weiterbildung erwerben die Teilnehmer das notwendige Wissen, um die verschiedenen Veränderungen, die in den verschiedenen Weinsorten vorkommen können, zu erkennen, die Art und Weise, wie sie entstehen, und die Methoden, um sie zu vermeiden und/oder zu korrigieren. TECH hat einen 100%igen Online-Studiengang entwickelt, der sowohl vollständig als auch flexibel ist und mit dem die Studenten das notwendige Rüstzeug erwerben können, um in diesem Bereich führend zu werden.





“

Dank dieses Universitätskurses lernen Sie alle Details darüber, was ein Wein haben sollte und was nicht, mit den modernsten Informationen und Studienmaterialien des Sektors"

Der Weinsektor ist in den letzten Jahrzehnten unaufhörlich gewachsen, und einer seiner wichtigsten Zweige, die Weinverkostung, bildet dabei keine Ausnahme. Fachleute, die sich der Weinverkostung widmen, müssen über bestimmte technische und praktische Kenntnisse verfügen, um ihre Arbeit so effizient wie möglich ausführen zu können. Schließlich sind es die Verkoster, die nach dem Prozess der Traubengewinnung und der anschließenden Umwandlung in Wein ein Produkt von einem anderen unterscheiden können.

Dieser Universitätskurs zielt darauf ab, ein Vorher und Nachher in der Laufbahn der verschiedenen Önologen zu markieren, die eine vollständige Spezialisierung im gesamten Ökosystem der Weinproduktion anstreben. Von den Hauptmerkmalen des Rohmaterials bis hin zur Wartung der Keller, der Lagerung des Getränks und allgemein allem, was das Endergebnis des Produkts beeinflussen kann. Das Programm zeichnet sich durch seine vielfältigen, aber prägnanten Inhalte über die chemischen Grundlagen des Weins und deren Einfluss auf seinen Geschmack aus.

Der Student wird in der Lage sein, sich mit der sensorischen Analyse von Wein zu befassen, die möglichen Veränderungen zu erkennen, die auftreten können, und die Lösungen für das Problem zu analysieren, um zu verhindern, dass sie in Zukunft wieder auftreten. Während des Studiums wird der Student verstehen, dass die Herstellung eines guten Weins über eine gute Ernte hinausgeht, und er wird die verschiedenen Anpassungen lernen, die in einem Produktionsprozess vorgenommen werden müssen, um ein außergewöhnliches Endergebnis zu erzielen.

Ein weiterer grundlegender Pfeiler dieser Fortbildung ist die Verringerung des ökologischen Fußabdrucks, den wir bei allen praktischen Prozessen des Anbaus, der Gewinnung und der Nutzung des Weins selbst hinterlassen können. Mit den Kenntnissen, die nach diesem Kurs erworben werden, werden die Studenten nicht nur Experten in der Beurteilung der Qualität und des Geschmacks eines Weins, sondern lernen auch, ökologischere und nicht allergene Konservierungsmethoden zu verwenden, indem sie versuchen, die Dosen von Schwefeldioxid in Weinen zu reduzieren.

Es handelt sich um einen 100%igen Online-Kurs, der es den Studenten leicht macht, sich an den Kurs anzupassen. Mit nur einem Gerät mit Internetzugang haben sie alles, was sie brauchen, um beruflich zu wachsen und ihre Karriere voranzutreiben.

Dieser **Universitätskurs in Verkostung und Erkennung von Weinfehlern** 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 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



Es reicht manchmal nicht aus, das Problem zu kennen, man muss auch wissen, wie man es im Keim ersticken kann. In diesem Programm lernen Sie, was bei der Weinherstellung zu vermeiden ist und was nicht“

“

Eine effiziente und wirksame Weinkonservierung ist der Schlüssel zu einem ausgezeichneten Produkt, und genau darauf werden Sie sich in diesem Universitätskurs spezialisieren"

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.

Werden Sie ein Spezialist für Weinverkostung und -analyse und steigern Sie Ihre berufliche Karriere.

Lernen Sie in diesem Universitätskurs, wie Sie die Weinverarbeitung und -lagerung auf nachhaltige Weise verwalten können.



02 Ziele

Der Aufbau des Universitätskurses wird es dem Studenten ermöglichen, die notwendigen Fähigkeiten zu erwerben, um eine vollständige professionelle Arbeit der Verkostung und Erkennung von Weinfehlern zu entwickeln. Alle in diesem Kurs kombinierten Inhalte werden Fachleute in diesem Bereich auf globaler Ebene spezialisieren und fördern, so dass sie in jeder Art von Weinkellerei und -anbau arbeiten können und an der Spitze eines Sektors stehen, der sich ständig weiterentwickelt und wächst. Aus diesem Grund hat TECH eine Reihe allgemeiner und spezifischer Ziele festgelegt, mit denen die Studenten zufrieden sein werden.





“

Dank dieses Universitätskurses werden Sie die praktischen und theoretischen Kenntnisse erwerben, die Sie in die Lage versetzen, einen großartigen Wein zu unterscheiden"



Allgemeine Ziele

- ♦ Eingehendes Studieren der sensorischen Analyse von Wein. Aspekte, die zu bewerten sind und wie man sie durchführt
- ♦ Identifizieren der organoleptischen Veränderungen des Weins
- ♦ Analysieren der Ursachen von sensorischen Veränderungen, sowie der Methoden zur Korrektur und Vorbeugung dieser Veränderungen



Dank einer qualitativ hochwertigen Studienmethodik können Sie Ihr Studium auf effiziente und angenehme Weise absolvieren"





Spezifische Ziele

- ♦ Erkennen der wichtigsten Verbindungen im Wein und ihres organoleptischen Einflusses
- ♦ Wissen, wie man alle Arten von Weinen (trocken, süß, schäumend) visuell, olfaktorisch und geschmacklich bewertet
- ♦ Bestimmen, bei welcher Temperatur ein Wein aufbewahrt und serviert werden sollte, und ob er dekantiert werden sollte oder nicht
- ♦ Vermeiden der Herstellung von Weinen mit krautigem Geschmack durch Bestimmung des optimalen Erntezeitpunkts und der Beseitigung von grünen Bestandteilen aus der Traube
- ♦ Untersuchen der physikalisch-chemischen Veränderungen in Weinen, deren Ursprung und wie man sie verhindern kann
- ♦ Wissen, wie man kontrolliert, wie viel Sauerstoff wir dem Wein während der verschiedenen Weinbereitungsprozesse und während der Reifung zuführen
Erfahren, wie man die beschleunigte Entwicklung von Weinen vermeiden kann
- ♦ Verhindern der Fortbildung von Schwefel- oder Reduktionsgerüchen, von denen sich einige während der Zeit, die der Wein in der Flasche verbringt, bilden
- ♦ Identifizieren der verschiedenen sensorischen Veränderungen eines Weins aufgrund von Mikroorganismen
Wissen, wann sie auftreten können und wie man sie korrigiert
- ♦ Fördern des Einsatzes von umweltfreundlichen und nicht allergenen Konservierungsmethoden und versuchen, die Schwefeldioxid-Dosen in den Weinen zu reduzieren

03

Kursleitung

In dem Bestreben, eine außergewöhnliche Fortbildung für alle anzubieten, verfügt TECH über Fachleute von höchstem Niveau, damit die Studenten Kenntnisse im Bereich der Weinverkostung und der Erkennung von Weinfehlern erwerben. Auf diese Weise verfügt dieser Universitätskurs über einen Lehrkörper, der in der Branche bekannt und angesehen ist.





“

Lernen Sie alles, was Sie brauchen, um sich an der Spitze der Weinverkostung zu positionieren, mit einem Dozententeam von höchstem Niveau in der Branche"

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. 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. 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



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

04

Struktur und Inhalt

Der gesamte Lehrplan wurde von einem professionellen Team mit Kenntnissen über die neuesten Entwicklungen im Bereich der Weinverkostung erstellt und konzipiert, wobei die Geschwindigkeit berücksichtigt wurde, mit der der Sektor wächst, sich entwickelt und verändert. Auf diese Weise bilden die in diesem Kurs zusammengefassten Inhalte ein pädagogisches Konstrukt, mit dem Fachleute, die sich auf diesen Zweig der Önologie konzentrieren wollen, über die notwendigen Werkzeuge verfügen, um ihre Arbeit überall auf der Welt auszuführen.





“

Sie werden sich von der Qualität des gesamten didaktischen Materials überzeugen können, das von echten Önologie-Experten verfasst wurde"

Modul 1. Sensorische Analyse und organoleptische Veränderungen von Weinen

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





“ Sie werden die fortschrittlichsten Inhalte in den Bereichen Verkostung und Erkennung von Weinfehlern jederzeit zur Verfügung haben”

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.





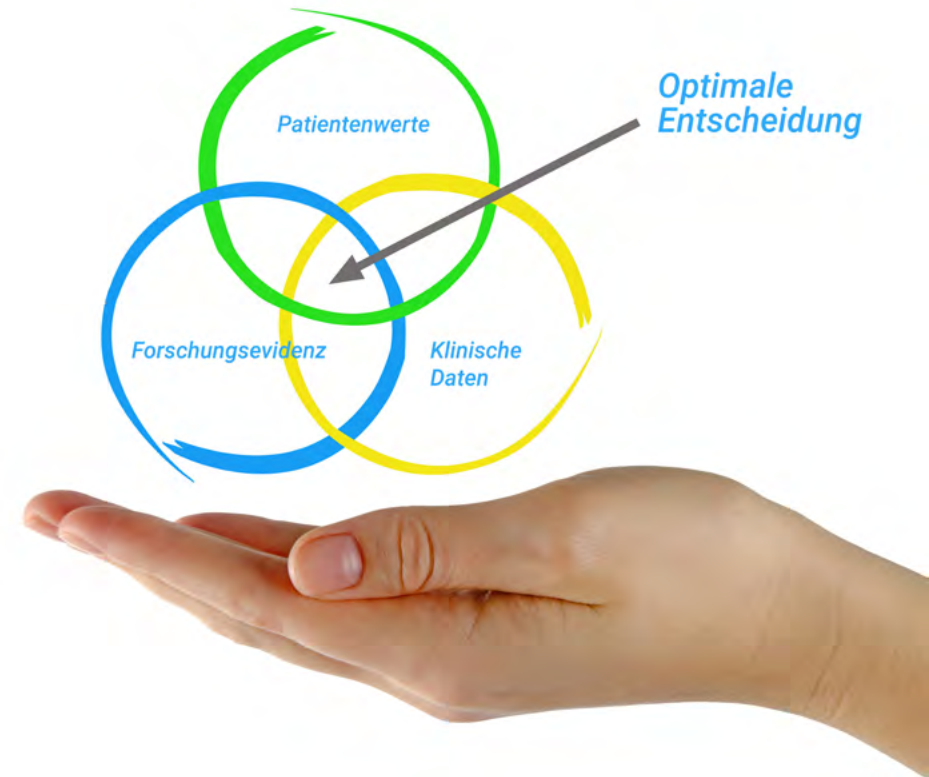
“

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

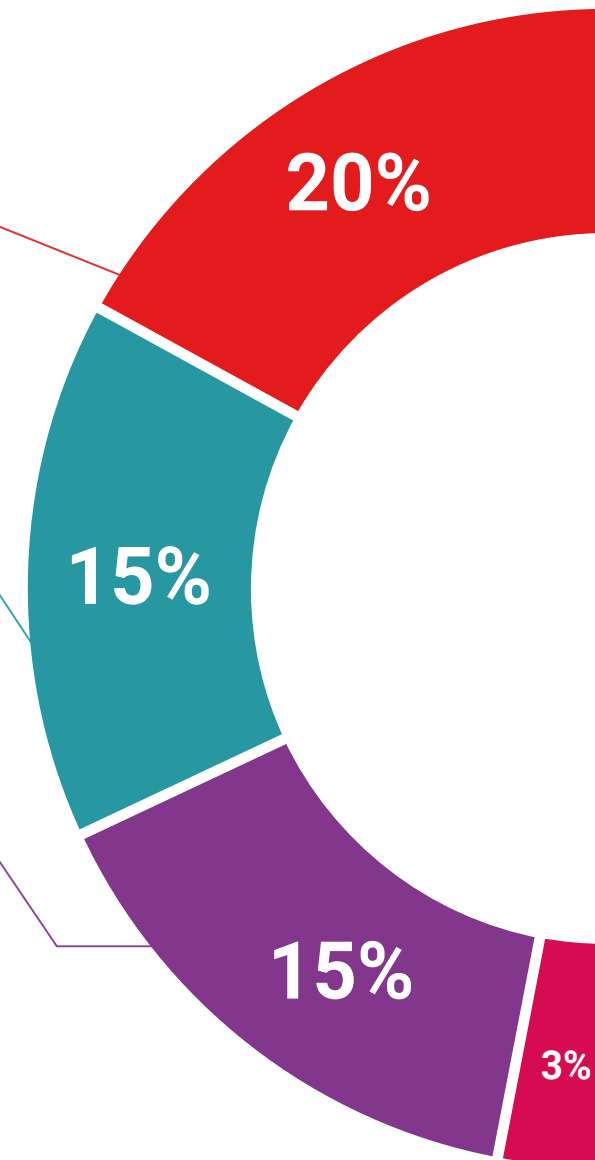
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

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 Universitätskurs in Verkostung und Erkennung von Weinfehlern 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 Verkostung und Erkennung von Weinfehlern** 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 Verkostung und Erkennung von Weinfehlern**

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



*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen
erziehung information tutoren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen
gemeinschaft verpflichtung
persönliche betreuung innovation
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institut
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Verkostung und Erkennung
von Weinfehlern

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

Universitätskurs

Verkostung und Erkennung
von Weinfehlern

