

Privater Masterstudiengang Önologie



Privater Masterstudiengang Önologie

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ingenieurwissenschaften/masterstudiengang/masterstudiengang-onologie

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kompetenzen

Seite 16

04

Kursleitung

Seite 20

05

Struktur und Inhalt

Seite 26

06

Methodik

Seite 34

07

Qualifizierung

Seite 42

01

Präsentation

Mit der Entwicklung von Wissenschaft und Technik hat sich die neue biologische Industrie etabliert. Im Weinsektor war die Mechanisierung von grundlegender Bedeutung für den Einsatz von Pressen mit vertikaler und horizontaler Achse und anderen neuen Techniken, die die Konservierung von Weinen fördern, ihre Herstellung beschleunigen und darüber hinaus eine systematische Abfüllung ermöglichen, die keine manuelle Arbeit erfordert. Angesichts dieser Realität findet der auf Önologie spezialisierte Ingenieur vorteilhafte Arbeitsmöglichkeiten, denn die Weinproduktion erwägt bereits die Gärung mit KI, die nachhaltige Verpackung und die Überwachung der Weinberge mit Drohnen. Aus diesem Grund hat TECH ein 100%iges Online-Programm entwickelt, um ihren Studenten ein umfassendes Wissens-Update im Weinbau und seinen neuen Methoden zu bieten.





Dank dieses privaten Masterstudiengangs werden Sie das neue önologische Paradigma analysieren und herausfinden, wie wissenschaftlich-technologische Projekte es beeinflussen können“

Heutzutage sind begrenzte Ressourcen eine der größten Sorgen für die Industrie und die Bevölkerung selbst als Verbraucher. Aus diesem Grund sind neue Alternativen für Fälle wie Bodenmangel entstanden, die mit Hilfe der Technik gelöst werden und zur vertikalen Landwirtschaft führen. Diese und andere Fortschritte wurden durch Studien in der Agrar- und Ernährungsindustrie ermöglicht. Im Bewusstsein der aktiven Beteiligung dieser Produktion an der Wirtschaftstätigkeit insgesamt, hat sich die Wirtschaft in der Forschung engagiert.

Es handelt sich um einen Sektor, der in den letzten Jahren ein großes Wachstum verzeichnet hat und in dem Fachleute Lösungen für Umwelt-, Produktions- und Ernährungsprobleme gefunden haben. Die starke Verflechtung der Lebensmittelindustrie mit anderen Sektoren macht es unerlässlich, diesen Bereich an künftige nachhaltige Trends anzupassen. Aus diesem Grund hat der Weinsektor nach Möglichkeiten gesucht, seine Prozesse zu automatisieren, um die zeitaufwändige Produktion der traditionellen Weinherstellung zu beschleunigen. Genau hier kommen die Ingenieure und ihre Fähigkeiten im Bereich der *Idiogram Technologies*, die Entwicklung umweltfreundlicherer Verpackungen und sogar innovative Instrumente wie die Sono-Densitometrie ins Spiel, mit der die Gärung des Weins vom Inneren der Fässer aus überwacht werden kann.

Angesichts der starken Nachfrage nach hochqualifizierten Fachkräften im Bereich der Agrar- und Lebensmitteltechnologie hat TECH einen Studiengang entwickelt, der unter anderem Aspekte wie Thermodynamik, Gärungsprozesse, Reifung und Alterung behandelt. Es handelt sich um einen 100%igen Online-Studiengang, durch den Studenten von jedem Ort der Welt aus umfassende Kenntnisse über die Analysetechniken von Weinparametern und die Handhabung von Weinkellereimaschinen erwerben können. Eine einzigartige Erfahrung, bei der Experten für Önologie den gesamten Lehrplan an die Spezialisten weitergeben. Darüber hinaus werden sie während der 12-monatigen Fortbildung mit theoretischem und praktischem Material versorgt, so dass sie nach Abschluss des Studiums alle Techniken der Stabilisierung und Klärung von Weinen beherrschen und in der Lage sind, in die aufregende Welt der Weinherstellung einzusteigen.

Dieser **Privater Masterstudiengang in Önologie** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Die hervorstechendsten 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 Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Treiben Sie Ihre Karriere in Richtung neuer Technologien in der landwirtschaftlichen Weinproduktion und -konservierung voran, um den Service Ihres Unternehmens zu optimieren und Ihre Gewinne zu maximieren"

“

Mit TECH werden Sie tiefer in das Weinparadigma eintauchen und in der Lage sein, verschiedene Arten von Weinen mit effizienten Techniken zu produzieren, die ein Produkt von höchster Qualität gewährleisten“

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

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situiertes und kontextbezogenes Lernen ermöglichen, d. h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf die Ausführung von realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen muss, die verschiedenen Situationen aus der beruflichen Praxis zu lösen, die während des gesamten Studiengangs gestellt werden. Zu diesem Zweck wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten Experten entwickelt wurde.

Ergreifen Sie jetzt die Chance auf die Agrar- und Ernährungsindustrie und finden Sie heraus, wie Sie mit Ihren eigenen Ingenieursprojekten deren Entwicklung jetzt und in Zukunft unterstützen können.

Schließen Sie sich dem Wandel in der landwirtschaftlichen Produktion an und erwerben Sie umfassende Kenntnisse im Bereich des Umweltschutzes auf der Grundlage von Nachhaltigkeit.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Privaten Masterstudiengangs in Önologie ist es, das Wissen von Ingenieuren und anderen Fachleuten, die sich für den Weinsektor interessieren, unter technischen und biologischen Gesichtspunkten zu erweitern und zu aktualisieren. Mit diesem Studiengang erwerben die Studenten alle notwendigen Fähigkeiten, um in einem Weingut zu arbeiten und ihren Beruf in jeder Region der Welt weiterzuentwickeln, sowohl önologisch als auch in den Bereichen Marketing, Vertrieb und Kellereimanagement.



“

Möchten Sie mehr über die sensorische Analyse von Wein erfahren? Warten Sie nicht länger, sondern erreichen Sie Ihre Ziele jetzt mit einer 100%igen Online-Fortbildung, mit der Sie keine festen Zeitpläne haben und nicht pendeln müssen"



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 der Röstung des Fasses
- ◆ Eingehendes Studieren der sensorischen Analyse von Wein. Aspekte, die zu bewerten sind und wie man sie durchführt
- ◆ Identifizieren der organoleptischen Veränderungen des Weins





Spezifische Ziele

Modul 1. Weinbau

- ◆ Erweitern der Kenntnisse im Management von Weinbaubetrieben
- ◆ Entwickeln von Kenntnissen über das Terroir als grundlegendes Element für die Ausdruckskraft von Weinen
- ◆ Respektvolles Umgehen mit der Gesundheit der Reben
- ◆ Vermitteln der Bedeutung der Gesundheitspflege der Reben
- ◆ Vermeiden von Fehlern bei der Pflege der Reben
- ◆ Fördern des Interesses der Studenten an der Verwendung von Bioprodukten
- ◆ Korrektes Verwalten der Kosten und Einnahmen eines Weinbergs

Modul 2. Trauben- und Weinbestandteile. Analytische Techniken

- ◆ Untersuchen der Grundlagen der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie und ihrer Anwendungen im Weinbereitungsprozess
- ◆ In der Lage sein, die Umwandlung von Trauben in Wein je nach Art des zu erzeugenden Produkts zu organisieren und zu kontrollieren
- ◆ In der Lage sein, die erworbenen Kenntnisse über die Zusammensetzung von Trauben und Wein und deren Entwicklung zu nutzen, um Entscheidungen über önologische Verfahren und Behandlungen zu treffen
- ◆ In der Lage sein, die Analysen auszuwählen und durchzuführen, die für die Kontrolle der Rohstoffe, der önologischen Produkte, der Zwischenprodukte des Weinbereitungsprozesses und der Endprodukte erforderlich sind
- ◆ Entdecken von neuen analytischen Möglichkeiten, um die chemische Zusammensetzung von Trauben und Wein zu verstehen

Modul 3. Mikrobiologie in der Önologie

- ◆ Erwerben eines umfassenden Wissens über die Mikrobiologie in der Önologie
- ◆ Analysieren von Weinfehlern und diese korrekt jeder mikrobiellen Gruppe zuordnen
- ◆ Begreifen des Konzepts der mikrobiologischen Stabilität und sich der Probleme bewusst sein, die mit den verschiedenen Weintypen verbunden sind, sowie der Abweichungen, die sie je nach Zeitpunkt der Weinbereitung aufweisen können
- ◆ Untersuchen des Wirkungsmechanismus antimikrobieller Verbindungen und der Kontrolle verderblicher Mikroorganismen
- ◆ Entwickeln guter Praktiken für die Reinigung und Desinfektion in der Weinkellerei
- ◆ Etablieren von Methoden zur Zählung von Mikroorganismen und zur mikroskopischen Identifizierung jeder mikrobiellen Gruppe

Modul 4. Vinifizierung von Weiß- und Roséweinen

- ◆ Vertiefen der differenzierenden Merkmale der Weinbereitung von Weißweinen
- ◆ Entwickeln von Kenntnissen über die Weinbereitung, die es ermöglichen, die besten Entscheidungen in den verschiedenen Phasen des ausgewählten Weißweins zu treffen
- ◆ Respektvolles Übertragen des Ausdrucks einer Sorte oder eines Terroirs auf den Wein
- ◆ Hervorheben der Bedeutung der Weinbergspflege bei der Weinherstellung
- ◆ Bestimmen der Verfahren zur Reinigung von Weißweinen
- ◆ Feststellen der neuen Trends in der Weißweinproduktion

Modul 5. Vinifizierung von Rotweinen

- ◆ Erweitern der Kenntnisse über die Besonderheiten der verschiedenen roten Rebsorten
- ◆ Erwerben von Kenntnissen über das Management eines Weinguts, das Rotweine herstellt
- ◆ Vertiefen der Kenntnisse über die biologischen Prozesse, die bei der Gärung von Rotweinen ablaufen
- ◆ Gründliches Analysieren der einzelnen Phasen der Weinherstellung
- ◆ Vermeiden schlechter önologischer Praktiken
- ◆ Detailliertes Entwickeln der Bedeutung des Ausbaus in Eichenfässern
- ◆ Richtiges Verwalten der Verwendung von önologischen Produkten

Modul 6. Vinifizierung von Schaumweinen

- ◆ In der Lage sein, die Herstellung von Schaumweinen von der Rebsortenauswahl bis zur Abfüllung konzeptionell, technisch und sensorisch zu 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 7. 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, in diesem Fall, Spezialweine dazu führt, dass wir eine kulturelle und patrimoniale Verbindung herstellen
- ◆ Wecken eines ausreichenden Interesses an Weinen aus besonderer Produktion

Modul 8. Schönung und Stabilisierung von Weinen

- ◆ 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

Modul 9. Bedeutung des Eichenfasses für die Reifung von Weinen

- ◆ 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

Modul 10. Sensorische Analyse und organoleptische Veränderungen von Weinen

- ◆ Erkennen der wichtigsten Verbindungen im Wein und ihres organoleptischen Einflusses
- ◆ Wissen, wie man alle Arten von Weinen (trocken, süß, schäumend) visuell, olfaktorisch und gustatorisch 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

Kompetenzen

Dieser private Masterstudiengang wurde zusammen mit einem Expertenteam entwickelt, das die Inhalte bestätigt und für die Vermittlung des Wissens an die Studenten verantwortlich ist. Darüber hinaus wurde der Lehrplan so gestaltet, dass der Lehrplan von den Fachleuten verfolgt werden kann und nicht von vorgegebenen Zeitplänen oder stundenlangem Auswendiglernen abhängt. Diese Eigenschaften, zusammen mit der Simulation von Fällen und der Erfahrung der Dozenten, werden die Studenten in die Lage versetzen, jedes der aromatischen Profile der verschiedenen Rebsorten sowie die organoleptischen Eigenschaften der verschiedenen Weinbereitungstechniken zu unterscheiden, neben vielen anderen Fähigkeiten, die sie durch diesen Abschluss erwerben werden.





“

Sie sind noch nicht mit der Bedeutung der Röstung des Fasses vertraut? Mit diesem Abschluss werden Sie in den gesamten wissenschaftlichen Rahmen eintauchen, der den Weinbau und die Weinbereitungsprozesse umfasst"



Allgemeine Kompetenzen

- ◆ Bestimmen der Trauben- und Weinbestandteile
- ◆ Vermitteln der analytischen Techniken, die in der Önologie zur Bestimmung der Zusammensetzung von Trauben und Wein verwendet werden
- ◆ Verstehen, dass Wein ein dynamisches Ökosystem ist, in dem verschiedene Arten von Mikroorganismen koexistieren. Alle Veränderungen, die während des Prozesses entstehen, bestimmen die Dominanz der einen oder anderen Gruppe
- ◆ Analysieren der Risiken, die mit einer Kontamination durch verschiedene Gruppen von Mikroorganismen verbunden sind
- ◆ Ermitteln der kritischen Kontrollpunkte während der Gärung, des Ausbaus und der Reifung von Rotweinen
- ◆ Hervorheben der Bedeutung der Önologie als grundlegender Parameter für Qualität
- ◆ Entwickeln der Reifungs- und Alterungsmöglichkeiten. Die Coupage oder der endgültige Verschnitt
- ◆ Zusammenstellen der neuesten Innovationen auf dem Gebiet der Herstellung und Vermarktung von Schaumweinen
- ◆ Identifizieren und Quantifizieren der Instabilitäten eines Weins
- ◆ Bestimmen, wie Instabilitäten korrigiert werden können, um Defekte und Ausfällungen im fertigen Wein zu vermeiden
- ◆ Untersuchen der Bedeutung des Ausbaus von Weinen in Fässern
- ◆ Analysieren der Ursachen von sensorischen Veränderungen, sowie der Methoden zur Korrektur und Vorbeugung dieser Veränderungen





Spezifische Kompetenzen

- ◆ Untersuchen der Abfolge der Mikroorganismen während des Weinherstellungsprozesses und Identifizieren der Mikroorganismen, die in den verschiedenen Phasen der Weinherstellung vorherrschen
- ◆ Analysieren der Behandlung von der Traube bis zur Flasche während des Weinherstellungsprozesses
- ◆ Bestimmen der Weinherstellungstechniken: traditionell, historisch, Charmat-Autoklav und andere Methoden
- ◆ Berücksichtigen der zusätzlichen Elemente von Flaschen, Kappen, Verschlüssen und speziellen Maschinen
- ◆ Bestimmen der grundlegenden Elemente der Verkostung von Schaumwein
- ◆ Bestimmen der verschiedenen Typologien der Kategorie Spezialweine. Likörweine
- ◆ Bestimmen der Auswirkungen der Holz Trocknung auf die Fassherstellung



Werden Sie Experte im Erkennen von Fehlern bei der Weinherstellung, damit Sie mit aller Sicherheit die Instabilitäten und Veränderungen im Endprodukt feststellen können"

04

Kursleitung

TECH hat ein Dozententeam zusammengestellt, das sich auf den Weinbau spezialisiert hat, um die 10 Module dieses Studiengangs zusammenzustellen und das Fach zu unterrichten, wobei der Schwerpunkt auf dem richtigen Lernen der Studenten liegt. Es handelt sich um eine sorgfältig ausgewählte Gruppe von Experten, darunter technische Direktoren, Biologen, Geschäftsführer, Labortechniker und promovierte Agraringenieure. All dies bietet den Studenten nicht nur theoretische Inhalte, sondern auch ein Studium, das auf der Erfahrung der Spezialisten selbst beruht, mit denen die Studenten über einen direkten Kommunikationskanal Kontakt aufnehmen können, um alle ihre Fragen zum Lehrplan zu klären.





“Erweitern Sie Ihre Fähigkeiten mit der Unterstützung eines professionellen Teams, mit dem Sie alle Aspekte des Themas diskutieren und sogar Simulationen von realen Fällen im virtuellen Campus lösen 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

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

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

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

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 in Palencia

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

05

Struktur und Inhalt

Die Inhalte dieses Programms wurden sorgfältig von einem Team von Fachleuten entwickelt, die ihr Wissen über Agrartechnik und Mikrobiologie eingebracht haben. Dank ihrer Mitarbeit wird der Student das Thema auf einfache und agile Weise verstehen. Ein Studium, das aus praktischer Sicht die Herstellung von trockenen Weinen, Süßweinen, Weinen aus Trauben mit Edelfäule, Gärung mit Schleier, Crianza-Rotweinen, Kohlensäuremazerationen und Schaumweinen entwickelt. Darüber hinaus wendet TECH die innovative *Relearning*-Methode an, so dass die Studenten keine langen Stunden des Auswendiglernens in das Studium investieren müssen und sich die Inhalte nach und nach aneignen können, ohne auf andere Bereiche ihres Lebens verzichten zu müssen.



“

Ein Programm, das von Weinbauexperten entwickelt wurde, die Ihnen die Schlüssel zum Verständnis des Rebschnitts, der Bodenpflege und der spezifischen Maschinen im Weinberg vermitteln"

Modul 1. Weinbau

- 1.1. Vorbereitung der Anpflanzung
- 1.2. Richtige Wahl der Rebunterlage
- 1.3. Rebschnitt
- 1.4. Pflege des Bodens
- 1.5. Rationelle Schädlings- und Krankheitsbekämpfung
- 1.6. Bewässerungsmanagement
- 1.7. Grüner Betrieb
- 1.8. Reifung und Ernte
- 1.9. Begriffe der Weinbauphysiologie
- 1.10. Weinbauregionen der Welt

Modul 2. Trauben- und Weinbestandteile. Analytische Techniken

- 2.1. Bestandteile der Traube und ihre Verteilung im Weinstock
- 2.2. Chemische Zusammensetzung von Most und Wein
- 2.3. Organische Säuren
- 2.4. Polyphenole
- 2.5. Zucker
- 2.6. Stickstoffverbindungen
- 2.7. Aromastoffe und andere flüchtige Verbindungen
- 2.8. Enzyme
- 2.9. Klassische önologische Analyse
- 2.10. Fortgeschrittene önologische Analyse

Modul 3. Mikrobiologie in der Önologie

- 3.1. Hefen
- 3.2. Milchsäurebakterien
- 3.3. Essigsäurebakterien
- 3.4. Pilze und andere Mikroorganismen
- 3.5. Mikrobielle Ökologie während der Weinbereitung
- 3.6. Bedeutung der malolaktischen Gärung (Malo)
- 3.7. Veränderungen im Wein
- 3.8. Kontrolle des Wachstums von Mikroorganismen
- 3.9. Biologische Reinigung und Desinfektion in der Weinkellerei
- 3.10. Mikrobiologische Analyse von Wein





Modul 4. Vinifizierung von Weiß- und Roséweinen

- 4.1. Weiße Rebsorten und Weinstile
- 4.2. Parameter der Reifung von weißen Trauben
- 4.3. Empfang von weißen Trauben
- 4.4. Prozesse der Vorgärung
- 4.5. Alkoholische Gärung von Weißweinen
- 4.6. Temperaturkontrolle
- 4.7. Andere Gärungen und Reifung von Weißweinen
- 4.8. Verfahren zur Schönung, Stabilisierung und Filtration von Weißwein
- 4.9. Abfüllung
- 4.10. Besondere Gärungen

Modul 5. Vinifizierung von Rotweinen

- 5.1. Rote Rebsorten
- 5.2. Parameter der Reifung von roten Trauben
- 5.3. Annahme der roten Trauben
- 5.4. Alkoholische Gärung von Rotweinen
- 5.5. Ende der alkoholischen Gärung
- 5.6. Die malolaktische Gärung
- 5.7. Reifung von Rotweinen
- 5.8. Abfüllung von Rotweinen
- 5.9. Alterungsprozesse in der Flasche
- 5.10. Besondere Gärungen

Modul 6. Vinifizierung von Schaumweinen

- 6.1. Schaumweine: Definition, Typologie und Vorschriften
- 6.2. Rebsorten, Reifung und Ernte der Trauben
- 6.3. Annahme, Kelterung und Herstellung der Cuvée
- 6.4. Produktionsmethoden und die Blase
- 6.5. Traditionelle Methode
- 6.6. Charmat, Granvas und Autoklav-Methode
- 6.7. Uralte Fermentationen
- 6.8. Weinvergasung
- 6.9. Weltweite Produktionsgebiete. Produktionsmethoden
- 6.10. Versand und Verkostung

Modul 7. Vinifizierung von Likörweinen, natürlichen Süßweinen, Weinen mit Edelfäule und Schleierweinen

- 7.1. Likörweine: Klassifizierung, Sorten und Anbauggebiete
- 7.2. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Parameter der Traubenreife
- 7.3. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Herstellungsprozesse: der gespritete Wein
- 7.4. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Herstellungsprozesse: Reifung
- 7.5. Schleierweine: Sorten und Anbauggebiete
- 7.6. Natürliche Süßweine: Sorten und Anbauggebiete
- 7.7. Natürliche Süßweine: Reifeparameter der Trauben
- 7.8. Natürliche Süßweine: Herstellungsverfahren
- 7.9. Andere Süßweine: natürlich süße Weine. Edelfäule
- 7.10. Andere Süßweine: natürlich süße Weine: Spätleseweine

Modul 8. Klärung und Stabilisierung von Weinen

- 8.1. Klärung von Rotweinen
- 8.2. Klärung von Weiß- und Roséweinen
- 8.3. Filtration von Weinen
- 8.4. Stabilisierung von Kaliumbitartrat in Wein
- 8.5. Stabilisierung von Kalziumtartrat
- 8.6. Stabilisierung von Farbstoffen in Rotweinen
- 8.7. Durch Metalle verursachte Instabilität
- 8.8. Mikrobiologische Stabilisierung von Wein
- 8.9. Verhinderung von Bakterienwachstum und -abtötung
- 8.10. Verhinderung des Wachstums und Beseitigung von Hefen und Schimmelpilzen

Modul 9. Bedeutung des Eichenfasses für die Reifung von Weinen

- 9.1. Bedeutung der Eiche bei der Herstellung von Fässern
- 9.2. Eiche
- 9.3. Holzauswahl
- 9.4. Trocknung und Reifung von Holz
- 9.5. Herstellung von Fässern
- 9.6. Aromatische Beiträge der Eichenfässer
- 9.7. Tannin der Eiche
- 9.8. Das Fass, ein undurchlässiges und poröses Gefäß
- 9.9. Die gute Verwendung von Eichenfässern
- 9.10. Das zweite Leben des Eichenfasses



Modul 10. Sensorische Analyse und organoleptische Veränderungen von Weinen

- 10.1. Chemische Zusammensetzung des Weins. Organoleptische Auswirkungen
- 10.2. Verfahren der sensorischen Analyse von Wein
- 10.3. Veränderungen in der visuellen Phase des Weins
- 10.4. Organoleptische Veränderungen durch die Trauben
- 10.5. Veränderungen durch Schwefelverbindungen im Wein und deren Abbau
- 10.6. Oxidative Veränderungen im Wein
- 10.7. Veränderungen durch Hefe
- 10.8. Weinveränderungen durch Pilze und bestimmte flüchtige Verbindungen
- 10.9. Veränderungen des Weins durch Milchsäurebakterien
- 10.10. Veränderungen durch Essigsäurebakterien

“

Ein Programm, das für Fachleute wie Sie entwickelt wurde, die die Weinindustrie mit den effektivsten Prozessen für effiziente Ergebnisse weiterentwickeln wollen"



06

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"

Fallstudie zur Kontextualisierung aller Inhalte

Unser Programm bietet eine revolutionäre Methode zur Entwicklung von Fähigkeiten und Kenntnissen. Unser Ziel ist es, Kompetenzen in einem sich wandelnden, wettbewerbsorientierten und sehr anspruchsvollen Umfeld zu stärken.

“

Mit TECH werden Sie eine Art des Lernens erleben, die an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt"



Sie werden Zugang zu einem Lernsystem haben, das auf Wiederholung basiert, mit natürlichem und progressivem Unterricht während des gesamten Lehrplans.



Der Student wird durch gemeinschaftliche Aktivitäten und reale Fälle lernen, wie man komplexe Situationen in realen Geschäftsumgebungen löst.

Eine innovative und andersartige Lernmethode

Dieses TECH-Programm ist ein von Grund auf neu entwickeltes, intensives Lehrprogramm, das die anspruchsvollsten Herausforderungen und Entscheidungen in diesem Bereich sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene vorsieht. Dank dieser Methodik wird das persönliche und berufliche Wachstum gefördert und ein entscheidender Schritt in Richtung Erfolg gemacht. Die Fallmethode, die Technik, die diesem Inhalt zugrunde liegt, gewährleistet, dass die aktuellste wirtschaftliche, soziale und berufliche Realität berücksichtigt wird.



Unser Programm bereitet Sie darauf vor, sich neuen Herausforderungen in einem unsicheren Umfeld zu stellen und in Ihrer Karriere erfolgreich zu sein"

Die Fallmethode ist das von den besten Fakultäten der Welt am häufigsten verwendete Lernsystem. Die Fallmethode wurde 1912 entwickelt, damit Jurastudenten das Recht nicht nur auf der Grundlage theoretischer Inhalte erlernen. Sie bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, damit sie fundierte Entscheidungen treffen und Werturteile darüber fällen konnten, wie diese zu lösen sind. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard etabliert.

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten Situation tun? Mit dieser Frage konfrontieren wir Sie in der Fallmethode, einer handlungsorientierten Lernmethode. Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren realen Fällen konfrontiert. Sie müssen ihr gesamtes Wissen integrieren, recherchieren, argumentieren und ihre Ideen und Entscheidungen verteidigen.

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.

Im Jahr 2019 erzielten wir die besten Lernergebnisse aller spanischsprachigen Online-Universitäten der Welt.

Bei TECH lernen Sie mit einer hochmodernen Methodik, die darauf ausgerichtet ist, die Führungskräfte der Zukunft zu spezialisieren. Diese Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, wird Relearning genannt.

Unsere Universität ist die einzige in der spanischsprachigen Welt, die für die Anwendung dieser erfolgreichen Methode zugelassen ist. Im Jahr 2019 ist es uns gelungen, die Gesamtzufriedenheit unserer Studenten (Qualität der Lehre, Qualität der Materialien, Kursstruktur, Ziele...) in Bezug auf die Indikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität zu verbessern.



In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher wird jedes dieser Elemente konzentrisch kombiniert. Mit dieser Methode wurden mehr als 650.000 Hochschulabsolventen mit beispiellosem Erfolg in so unterschiedlichen Bereichen wie Biochemie, Genetik, Chirurgie, internationales Recht, Managementfähigkeiten, Sportwissenschaft, Philosophie, Recht, Ingenieurwesen, Journalismus, Geschichte, Finanzmärkte und -instrumente fortgebildet. Dies alles in einem sehr anspruchsvollen Umfeld mit einer Studentenschaft mit hohem sozioökonomischem Profil und einem Durchschnittsalter von 43,5 Jahren.

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.

Nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen der Neurowissenschaften wissen wir nicht nur, wie wir Informationen, Ideen, Bilder und Erinnerungen organisieren, sondern auch, dass der Ort und der Kontext, in dem wir etwas gelernt haben, von grundlegender Bedeutung dafür sind, dass wir uns daran erinnern und es im Hippocampus speichern können, um es in unserem Langzeitgedächtnis zu behalten.

Auf diese Weise sind die verschiedenen Elemente unseres Programms im Rahmen des so genannten Neurocognitive Context-Dependent E-Learning mit dem Kontext verbunden, in dem der Teilnehmer seine berufliche Praxis entwickelt.



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.



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.



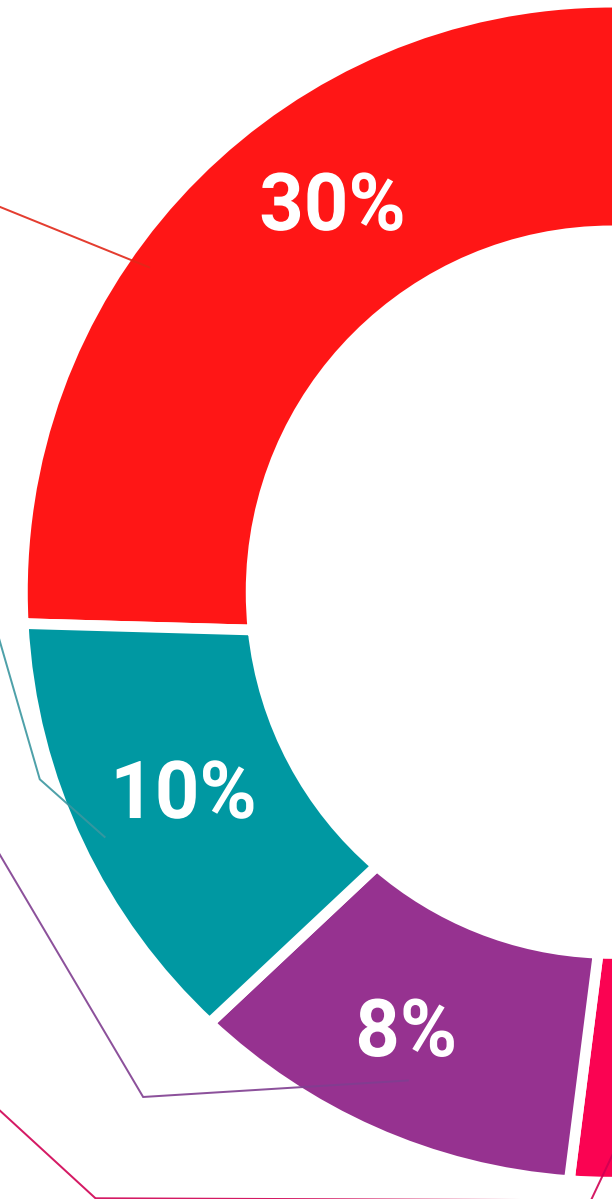
Übungen für Fertigkeiten und Kompetenzen

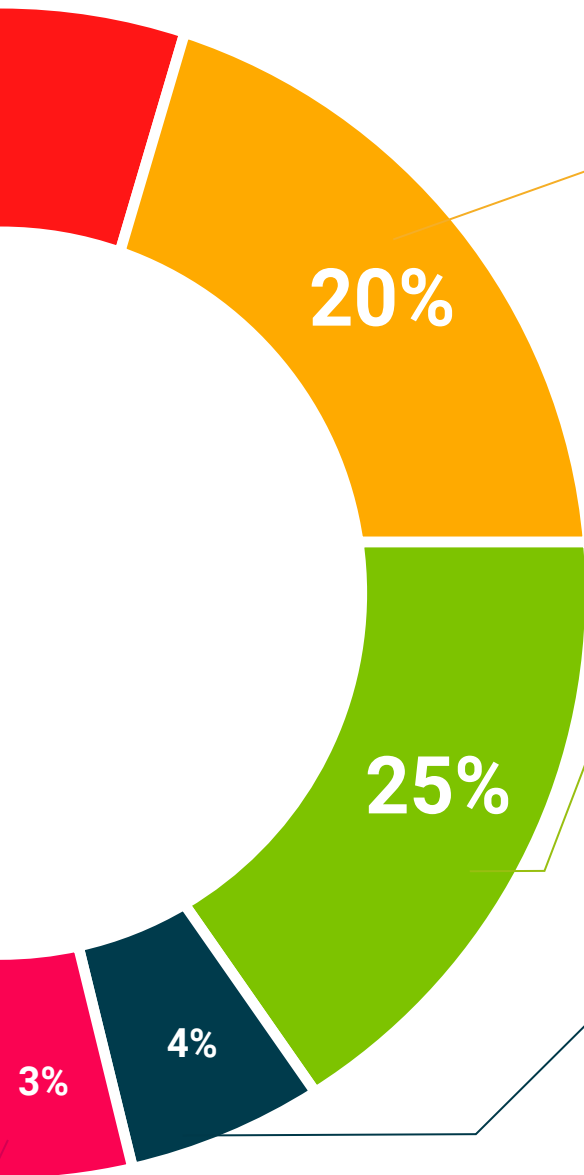
Sie werden Aktivitäten durchführen, um spezifische Kompetenzen und Fertigkeiten in jedem Fachbereich zu entwickeln. Übungen und Aktivitäten zum Erwerb und zur Entwicklung der Fähigkeiten und Fertigkeiten, die ein Spezialist im Rahmen der Globalisierung, in der wir leben, entwickeln muss.



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.





Case Studies

Sie werden eine Auswahl der besten Fallstudien vervollständigen, die speziell für diese Qualifizierung ausgewählt wurden. Die Fälle werden von den besten Spezialisten der internationalen Szene präsentiert, analysiert und betreut.



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 einzigartige Bildungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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.



07

Qualifizierung

Der Privater Masterstudiengang in Önologie 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 **Privater Masterstudiengang in Önologie** 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: **Privater Masterstudiengang in Önologie**

Modalität: **online**

Dauer: **12 Monate**



*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkerhungen 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 sprachen

tech technologische
universität

**Privater
Masterstudiengang
Önologie**

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Privater Masterstudiengang Önologie

