

Universitätsexperte

Sensorische Analyse in der Önologie





Universitätsexperte Sensorische Analyse in der Önologie

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online
- » Gerichtet an: Hochschulabsolventen, die zuvor einen der Studiengänge in den Bereichen Sozial-, Verwaltungs- oder Wirtschaftswissenschaften abgeschlossen haben

Internetzugang: www.techtitute.com/de/wirtschaftsschule/spezialisierung/spezialisierung-sensorische-analyse-onologie

Index

01

Willkommen

Seite 4

02

Warum an der TECH studieren?

Seite 6

03

Warum unser Programm?

Seite 10

04

Ziele

Seite 14

05

Struktur und Inhalt

Seite 18

06

Methodik

Seite 24

07

Profil unserer Studenten

Seite 32

08

Kursleitung

Seite 36

09

Auswirkung auf Ihre Karriere

Seite 42

10

Vorteile für Ihr Unternehmen

Seite 46

11

Qualifizierung

Seite 50

01

Willkommen

Seit den ersten Entdeckungen der Wissenschaftlerin Rose Marie Pangborn zur sensorischen Analyse hat diese Disziplin eine große Entwicklung durchgemacht. Heutzutage erleichtern statistische Programme die Aufgabe, Daten zu extrahieren, um die verschiedenen Weine, ihre Bezeichnungen oder Herstellungsverfahren zu bestimmen, ohne dabei die Verkostung des Produkts selbst völlig außer Acht zu lassen. In diesem Sinne bietet TECH den Fachleuten des Tourismussektors fortgeschrittene Kenntnisse über sensorische Studien, organoleptische Veränderungen im Wein und die Lagerung in Eichenfässern. All dies in einem Lehrplan, der von den besten Spezialisten der Önologie entwickelt wurde. Eine einzigartige Gelegenheit, um die wichtigsten Informationen in einem 100%igen Online-Format zu erhalten, das 24 Stunden am Tag von jedem elektronischen Gerät mit Internetanschluss aus zugänglich ist.



Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der Önologie
TECH Technologische Universität



“

*Ein 100%iger Online-Universitätsexperte,
der Sie zu einem Spezialisten für
sensorische Analyse in der Önologie macht"*

02

Warum an der TECH studieren?

TECH ist die weltweit größte 100%ige Online Business School. Es handelt sich um eine Elite-Business School mit einem Modell, das höchsten akademischen Ansprüchen genügt. Ein leistungsstarkes internationales Zentrum für die intensive Fortbildung von Führungskräften.



“

TECH ist eine Universität an der Spitze der Technologie, die dem Studenten alle Ressourcen zur Verfügung stellt, um ihm zu helfen, geschäftlich erfolgreich zu sein"

Bei TECH Technologische Universität



Innovation

Die Universität bietet ein Online-Lernmodell an, das modernste Bildungstechnologie mit höchster pädagogischer Genauigkeit verbindet. Eine einzigartige Methode mit höchster internationaler Anerkennung, die dem Studenten die Schlüssel für seine Entwicklung in einer Welt des ständigen Wandels liefert, in der Innovation der wesentliche Einsatz eines jeden Unternehmers sein muss.

"Die Erfolgsgeschichte von Microsoft Europa" für die Einbeziehung des neuen interaktiven Multivideosystems in unsere Programme.



Maximalforderung

Das Zulassungskriterium von TECH ist nicht wirtschaftlich. Sie brauchen keine große Investitionen zu tätigen, um bei TECH zu studieren. Um jedoch einen Abschluss bei TECH zu erlangen, werden die Grenzen der Intelligenz und der Kapazität des Studenten getestet. Die akademischen Standards von TECH sind sehr hoch...

95%

der Studenten von TECH schließen ihr Studium erfolgreich ab



Networking

Fachleute aus der ganzen Welt nehmen an der TECH teil, so dass der Student ein großes Netzwerk von Kontakten knüpfen kann, die für seine Zukunft nützlich sein werden.

+100.000

jährlich spezialisierte Manager

+200

verschiedene Nationalitäten



Empowerment

Der Student wird Hand in Hand mit den besten Unternehmen und Fachleuten von großem Prestige und Einfluss wachsen. TECH hat strategische Allianzen und ein wertvolles Netz von Kontakten zu den wichtigsten Wirtschaftsakteuren auf den 7 Kontinenten aufgebaut.

+500

Partnerschaften mit den besten Unternehmen



Talent

Dieses Programm ist ein einzigartiger Vorschlag, um die Talente des Studenten in der Geschäftswelt zu fördern. Eine Gelegenheit für ihn, seine Anliegen und seine Geschäftsvision vorzutragen.

TECH hilft dem Studenten, sein Talent am Ende dieses Programms der Welt zu zeigen.



Multikultureller Kontext

Ein Studium bei TECH bietet dem Studenten eine einzigartige Erfahrung. Er wird in einem multikulturellen Kontext studieren. In einem Programm mit einer globalen Vision, dank derer er die Arbeitsweise in verschiedenen Teilen der Welt kennenlernen und die neuesten Informationen sammeln kann, die am besten zu seiner Geschäftsidee passen.

Unsere Studenten kommen aus mehr als 200 Ländern.



TECH strebt nach Exzellenz und hat zu diesem Zweck eine Reihe von Merkmalen, die sie zu einer einzigartigen Universität machen:



Analyse

TECH erforscht die kritische Seite des Studenten, seine Fähigkeit, Dinge zu hinterfragen, seine Problemlösungsfähigkeiten und seine zwischenmenschlichen Fähigkeiten.



Akademische Spitzenleistung

TECH bietet dem Studenten die beste Online-Lernmethodik. Die Universität kombiniert die *Relearning*-Methode (die international am besten bewertete Lernmethode für Aufbaustudien) mit der Fallstudie. Tradition und Avantgarde in einem schwierigen Gleichgewicht und im Rahmen einer anspruchsvollen akademischen Laufbahn.



Skaleneffekt

TECH ist die größte Online-Universität der Welt. Sie verfügt über ein Portfolio von mehr als 10.000 Hochschulabschlüssen. Und in der neuen Wirtschaft gilt: **Volumen + Technologie = disruptiver Preis**. Damit stellt TECH sicher, dass das Studium nicht so kostspielig ist wie an anderen Universitäten.



Mit den Besten lernen

Das Lehrteam von TECH erklärt im Unterricht, was sie in ihren Unternehmen zum Erfolg geführt hat, und zwar in einem realen, lebendigen und dynamischen Kontext. Lehrkräfte, die sich voll und ganz dafür einsetzen, eine hochwertige Spezialisierung zu bieten, die es dem Studenten ermöglicht, in seiner Karriere voranzukommen und sich in der Geschäftswelt zu profilieren.

Lehrkräfte aus 20 verschiedenen Ländern.



Bei TECH werden Sie Zugang zu den präzisesten und aktuellsten Fallstudien im akademischen Bereich haben"

03

Warum unser Programm?

Die Teilnahme am TECH-Programm bedeutet eine Vervielfachung der Chancen auf beruflichen Erfolg im Bereich der höheren Unternehmensführung.

Es ist eine Herausforderung, die Anstrengung und Hingabe erfordert, aber die Tür zu einer vielversprechenden Zukunft öffnet. Der Student wird von den besten Lehrkräften und mit den flexibelsten und innovativsten Lehrmethoden unterrichtet.



“

Wir verfügen über das renommierteste Dozententeam und den umfassendsten Lehrplan auf dem Markt, so dass wir Ihnen eine Fortbildung auf höchstem akademischen Niveau bieten können"

Dieses Programm bietet eine Vielzahl von beruflichen und persönlichen Vorteilen, darunter die Folgenden:

01

Einen deutlichen Schub für die Karriere des Studenten

Mit einem Studium bei TECH wird der Student seine Zukunft selbst in die Hand nehmen und sein volles Potenzial entfalten können. Durch die Teilnahme an diesem Programm wird er die notwendigen Kompetenzen erwerben, um in kurzer Zeit eine positive Veränderung in seiner Karriere zu erreichen.

70% der Teilnehmer dieser Spezialisierung erreichen in weniger als 2 Jahren eine positive Veränderung in ihrer Karriere.

02

Entwicklung einer strategischen und globalen Vision des Unternehmens

TECH bietet einen detaillierten Überblick über das allgemeine Management, um zu verstehen, wie sich jede Entscheidung auf die verschiedenen Funktionsbereiche des Unternehmens auswirkt.

Die globale Vision des Unternehmens von TECH wird Ihre strategische Vision verbessern.

03

Konsolidierung des Studenten in der Unternehmensführung

Ein Studium an der TECH öffnet die Türen zu einem beruflichen Panorama von großer Bedeutung, so dass der Student sich als hochrangiger Manager mit einer umfassenden Vision des internationalen Umfelds positionieren kann.

Sie werden mehr als 100 reale Fälle aus dem Bereich der Unternehmensführung bearbeiten.

04

Übernahme neuer Verantwortung

Während des Programms werden die neuesten Trends, Entwicklungen und Strategien vorgestellt, damit der Student seine berufliche Tätigkeit in einem sich verändernden Umfeld ausüben kann.

45% der Studenten werden intern befördert.

05

Zugang zu einem leistungsfähigen Netzwerk von Kontakten

TECH vernetzt seine Studenten, um ihre Chancen zu maximieren. Studenten mit den gleichen Sorgen und dem Wunsch zu wachsen. So wird es möglich sein, Partner, Kunden oder Lieferanten zu teilen.

Sie werden ein Netz von Kontakten finden, das für Ihre berufliche Entwicklung unerlässlich ist.

06

Rigoreuse Entwicklung von Unternehmensprojekten

Der Student wird eine tiefgreifende strategische Vision erlangen, die ihm helfen wird, sein eigenes Projekt unter Berücksichtigung der verschiedenen Bereiche des Unternehmens zu entwickeln.

20% unserer Studenten entwickeln ihre eigene Geschäftsidee.

07

Verbesserung von *Soft Skills* und Führungsqualitäten

TECH hilft dem Studenten, sein erworbenes Wissen anzuwenden und weiterzuentwickeln und seine zwischenmenschlichen Fähigkeiten zu verbessern, um eine Führungspersönlichkeit zu werden, die etwas bewirkt.

Verbessern Sie Ihre Kommunikations- und Führungsfähigkeiten und geben Sie Ihrer Karriere einen neuen Impuls.

08

Teil einer exklusiven Gemeinschaft sein

Der Student wird Teil einer Gemeinschaft von Elite-Managern, großen Unternehmen, renommierten Institutionen und qualifizierten Professoren der renommiertesten Universitäten der Welt sein: die Gemeinschaft der TECH Technologischen Universität.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich mit einem Team von international anerkannten Dozenten zu spezialisieren.

04 Ziele

Dieses Programm wurde entwickelt, um Fachleuten aus dem Tourismussektor die fortschrittlichsten Techniken und Werkzeuge für die sensorische Analyse in der Önologie zu vermitteln. Um dieses Ziel erfolgreich zu erreichen, stehen den Studenten die innovativsten Lehrmittel zur Verfügung, auf die sie zu jeder Tageszeit bequem von einem elektronischen Gerät (Mobiltelefon, *Tablet* oder Computer) mit Internetanschluss zugreifen können.



“

Sie werden in der Lage sein, im Bereich des Weintourismus einen Schritt weiter zu gehen, indem Sie ein Experte darin werden, die besten Weine mit den Sinnen zu erkennen"

**TECH macht sich die Ziele ihrer Studenten zu eigen.
Gemeinsam arbeiten sie daran, diese zu erreichen.**

Der **Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der Önologie** wird den Studenten zu Folgendem befähigen:

01

Erkennen der wichtigsten Verbindungen im Wein und ihres organoleptischen Einflusses

04

Vermeiden der Herstellung von Weinen mit krautigem Geschmack durch Bestimmung des optimalen Erntezeitpunkts und der Beseitigung von grünen Bestandteilen aus der Traube

02

Wissen, wie man alle Arten von Weinen (trocken, süß, schäumend) visuell, olfaktorisch und geschmacklich bewertet

05

Untersuchen der physikalisch-chemischen Veränderungen in Weinen, deren Ursprung und wie man sie verhindern kann

03

Bestimmen, bei welcher Temperatur ein Wein aufbewahrt und serviert werden sollte, und ob er dekantiert werden sollte oder nicht

06

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

07

Verhindern der Fortbildung von Schwefel- oder Reduktionsgerüchen, von denen sich einige während der Zeit, die der Wein in der Flasche verbringt, bilden

10

In der Lage sein, die verschiedenen Phasen der Fassherstellung zu erkennen und zu kennen

08

Identifizieren der verschiedenen sensorischen Veränderungen eines Weins aufgrund von Mikroorganismen
Wissen, wann sie auftreten können und wie man sie korrigiert

11

Veranschaulichen der Elemente der Differenzierung zwischen verschiedenen Herstellern

09

Fördern des Einsatzes von umweltfreundlichen und nicht allergenen Konservierungsmethoden und versuchen, die Schwefeldioxid-Dosen in den Weinen zu reduzieren

12

Sich bewusst sein, dass das Fass nicht nur einen aromatischen Beitrag leistet, sondern auch ein Element der Weinstabilisierung ist

13

Analysieren der Zusammensetzung der Eiche

14

Bestimmen des Unterschieds zwischen französischer, amerikanischer und osteuropäischer Eiche

15

Untersuchen der Phänomene der Interaktion zwischen Eichenfässern und Wein

16

Begründen der Bedeutung von Ellagitanninen



17

Verhindern der Fortbildung von Schwefel- oder Reduktionsgerüchen, von denen sich einige während der Zeit, die der Wein in der Flasche verbringt, bilden

18

Vermeiden schlechter Praktiken bei der Verwendung von Schönungsmitteln

19

Fördern des Wissens über die Mikroorganismen, die den Wein verändern, und wie man ihre Entwicklung vermeiden kann

20

Analysieren der Filtrationsmethoden vor der Weinstabilisierung und Auswählen der am besten geeigneten Methode(n) je nach den zu erreichenden Zielen



05

Struktur und Inhalt

Dieser Universitätsexperte wurde entwickelt, um in nur 6 Monaten die wichtigsten Informationen über die Techniken, Verfahren und Methoden der sensorischen Analyse in der Önologie zu vermitteln. Die fortgeschrittenen Inhalte werden durch zahlreiche zusätzliche Lehrmaterialien ergänzt, die von den besten Fachleuten des Weinsektors erstellt wurden. Auf diese Weise erhält die Fachkraft eine Weiterbildung, die sie in einer Branche des Tourismussektors voranbringt, in der immer mehr Spezialisten für das Studium des Weins benötigt werden.



“

*Ein Lehrplan, der Sie in die
Bedeutung der Eichenfässer für die
Reifung der besten Weine einführt"*

Lehrplan

Dieser Universitätsexperte wurde von echten Experten mit umfassender Berufserfahrung in der Önologie entwickelt. Der Lehrplan besteht aus 3 Modulen, in denen die Studenten die neuesten Erkenntnisse der sensorischen Analyse mit größter wissenschaftlicher Präzision erlernen werden.

Dieser 450 Stunden umfassende Intensivkurs macht Sie zu einem Spezialisten für die organoleptischen Veränderungen von Weinen, die Bedeutung des Eichenfasses für den Ausbau von Weinen und den entscheidenden Schritt der Klärung und Stabilisierung von Weinen.

In diesem Studiengang werden der Fachkraft die innovativsten pädagogischen Hilfsmittel zur Verfügung gestellt, die auf Videozusammenfassungen zu jedem Thema, detaillierten Videos, Fachlektüre und Fallstudien basieren. Eine Reihe von Ressourcen, die zu jeder Tageszeit von einem elektronischen Gerät mit Internetanschluss abgerufen werden können.

Außerdem werden die Studenten dank des *Relearning*-Systems, das auf der Wiederholung von Inhalten basiert, auf natürliche Weise durch den Lehrplan schreiten und die langen Stunden des Lernens und Auswendiglernens reduzieren.

Eine einzigartige Gelegenheit, durch einen flexiblen Universitätsabschluss beruflich voranzukommen. Da es keinen Präsenzunterricht und keine festen Unterrichtszeiten gibt, haben die Studenten die Freiheit, sich das Lehrpensum nach ihren Bedürfnissen einzuteilen und die anspruchsvollsten Aufgaben mit einer erstklassigen Weiterbildung zu verbinden.

Dieser Universitätsexperte erstreckt sich über 6 Monate und ist in 3 Module unterteilt:

Modul 1

Sensorische Analyse und organoleptische Veränderungen von Weinen

Modul 2

Bedeutung des Eichenfasses für die Reifung von Weinen

Modul 3

Klärung und Stabilisierung von Weinen



Wo, wann und wie wird unterrichtet?

TECH bietet die Möglichkeit, diesen Universitätsexperten in Sensorische Analyse in der Önologie vollständig online zu absolvieren. Während der 6-monatigen Spezialisierung wird der Student jederzeit auf alle Inhalte dieses Programms zugreifen können, was ihm die Möglichkeit gibt, seine Studienzeit selbst zu verwalten.

Eine einzigartige, wichtige und entscheidende Bildungserfahrung, um Ihre berufliche Entwicklung voranzutreiben und den endgültigen Sprung zu schaffen.

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		

Modul 2. Bedeutung des Eichenfasses für die Reifung von Weinen

2.1. Bedeutung der Eiche bei der Herstellung von Fässern	2.2. Eiche	2.3. Holzauswahl	2.4. Trocknung und Reifung von Holz
2.5. Herstellung von Fässern	2.6. Aromatische Beiträge der Eichenfässer	2.7. Tannin der Eiche	2.8. Das Fass, ein undurchlässiges und poröses Gefäß
2.9. Die gute Verwendung von Eichenfässern	2.10. Das zweite Leben des Eichenfasses		

Modul 3. Klärung und Stabilisierung von Weinen

3.1. Klärung von Rotweinen	3.2. Klärung von Weiß- und Roséweinen	3.3. Filtration von Weinen	3.4. Stabilisierung von Kaliumbitartrat in Wein
3.5. Stabilisierung von Kalziumtartrat	3.6. Stabilisierung von Farbstoffen in Rotweinen	3.7. Durch Metalle verursachte Instabilität	3.8. Mikrobiologische Stabilisierung von Wein
3.9. Verhinderung von Bakterienwachstum und -abtötung	3.10. Verhinderung des Wachstums und Beseitigung von Hefen und Schimmelpilzen		

“

Die zahlreichen multimedialen Materialien, die TECH zur Verfügung stellt, werden Ihnen das Erlernen der Weinstabilisierung erleichtern"

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"



Die TECH Business School verwendet die Fallstudie, um alle Inhalte zu kontextualisieren.

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”



Dieses Programm bereitet Sie darauf vor, geschäftliche Herausforderungen in einem unsicheren Umfeld zu meistern und Ihr Unternehmen erfolgreich zu machen.



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

Eine innovative und andersartige Lernmethode

Dieses TECH-Programm ist eine intensive Spezialisierung, die von Grund auf neu geschaffen wurde, um Managern Herausforderungen und Geschäftsentscheidungen auf höchstem Niveau zu bieten, sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene. 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 geschäftliche Realität berücksichtigt wird.

“ *Sie werden durch gemeinschaftliche Aktivitäten und reale Fälle lernen, komplexe Situationen in realen Geschäftsumgebungen zu lösen“*

Die Fallmethode ist das am weitesten verbreitete Lernsystem an den besten Business Schools der Welt, seit es sie gibt. 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 werden wir bei der Fallmethode konfrontiert, 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 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.

Unser Online-System ermöglicht es Ihnen, Ihre Zeit und Ihr Lerntempo zu organisieren und an Ihren Zeitplan anzupassen. Sie können die Inhalte von jedem festen oder mobilen Gerät mit Internetanschluss abrufen.

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 Wirtschaftshochschule ist die einzige spanischsprachige Schule, 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 kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch. 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.



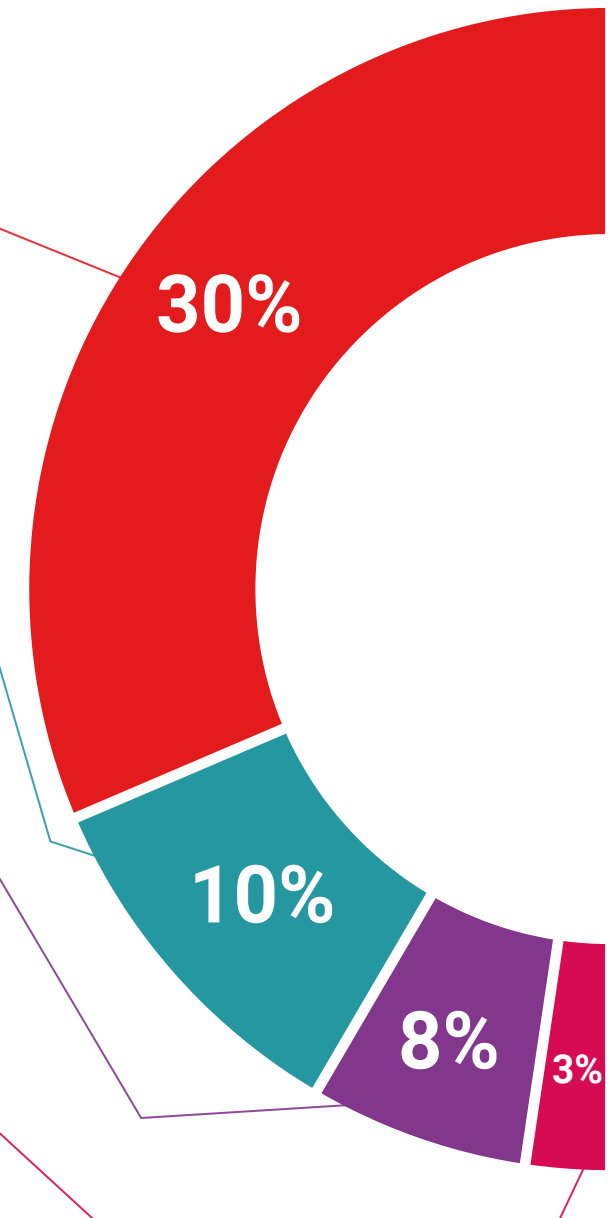
Übungen zu Managementfähigkeiten

Sie werden Aktivitäten durchführen, um spezifische Managementfähigkeiten in jedem Fachbereich zu entwickeln. Übungen und Aktivitäten zum Erwerb und zur Entwicklung der Fähigkeiten und Fertigkeiten, die ein leitender Angestellter 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. Fälle, die von den besten Experten in Senior Management der internationalen Szene präsentiert, analysiert und betreut werden.



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

Profil unserer Studenten

Dieser Program richtet sich an Hochschulabsolventen, die zuvor einen der Abschlüsse im Bereich der Sozial-, Verwaltungs- oder Wirtschaftswissenschaften erworben haben.

Die Vielfalt der Teilnehmer mit unterschiedlichen akademischen Profilen und mehreren Nationalitäten macht den multidisziplinären Ansatz dieses Programms aus.

Auch Fachleute mit nachgewiesener Erfahrung im Bereich der Önologie können diesen Universitätsexperten absolvieren.





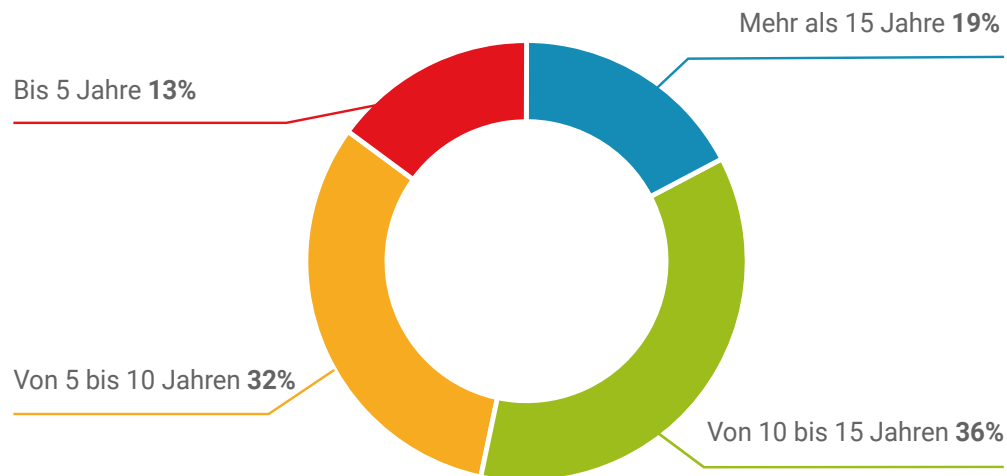
“

Dieser Universitätsexperte wird Ihre Grenzen der beruflichen Entwicklung in der Welt der Önologie und des Tourismus erweitern"

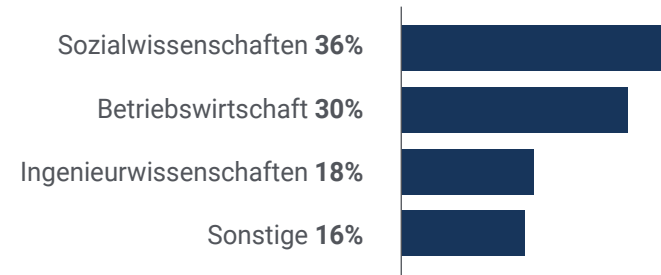
Durchschnittliches Alter

Zwischen **35** und **45** Jahren

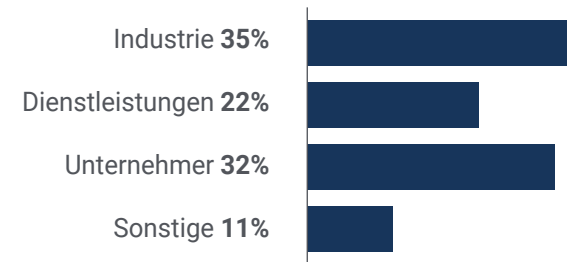
Jahre der Erfahrung



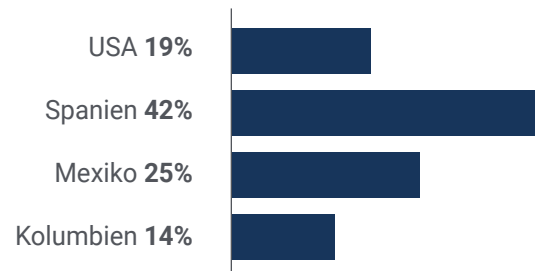
Ausbildung



Akademisches Profil



Geografische Verteilung



Guillermo Pavón

Manager eines Weintourismusunternehmens

"Dieses Programm hat meinen Lebenslauf bereichert und meine Erfahrung und Beziehung zum Weintourismussektor erheblich verbessert. Ein Impuls, der mich dazu gebracht hat, ein Unternehmen für Weintourismus zu leiten, wo wir einen Qualitätsservice mit der Verkostung der besten Weine anbieten"

08

Kursleitung

Das Lehrteam, das diesen Studiengang ausmacht, wurde von TECH unter Berücksichtigung seiner fundierten Kenntnisse der Biologie, Önologie und des Weinsektors ausgewählt. Auf diese Weise haben die Studenten die Garantie, die fortschrittlichsten Kenntnisse über die sensorische Analyse aus der Hand echter Experten auf dem Gebiet und mit einer großen menschlichen Qualität zu erhalten.





“

TECH hat die besten Spezialisten der Önologie zusammengebracht, damit Sie das lernen können, was Sie brauchen, um im Weintourismus zu wachsen"

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 CEO 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

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 bei BRC und Önologin bei 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

09

Auswirkung auf Ihre Karriere

Dieser Abschluss ist darauf ausgerichtet, den Studenten den nötigen beruflichen Auftrieb zu geben. Um dieses Ziel zu erreichen, stellt TECH den fortschrittlichsten Lehrplan und ein hervorragendes Team von Spezialisten zur Verfügung, die zweifellos einen wichtigen Beitrag zum Erfolg der Studenten leisten, nicht nur mit umfassendem Wissen, sondern auch durch die Klärung von Fragen, die sie zum Lehrplan haben. Mit all dem wird der Absolvent in der Lage sein, bessere Bedingungen im Bereich des Weintourismus anzustreben.





“

Ein Programm zur Förderung von Fachleuten wie Ihnen, die in ihrem Unternehmen mit vollem Einsatz dabei sein wollen"

Sind Sie bereit, den Sprung zu wagen?

Es erwartet Sie eine hervorragende berufliche Weiterentwicklung

Dieser Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der Önologie von TECH ist ein intensives Programm, das Sie auf die Herausforderungen und Geschäftsentscheidungen im Bereich des Weintourismus vorbereitet. Das Hauptziel ist es, Ihre persönliche und berufliche Entwicklung zu fördern. Wir helfen Ihnen, erfolgreich zu sein.

Wenn Sie sich verbessern, eine positive Veränderung auf beruflicher Ebene erreichen und mit den Besten zusammenarbeiten wollen, sind Sie hier genau richtig.

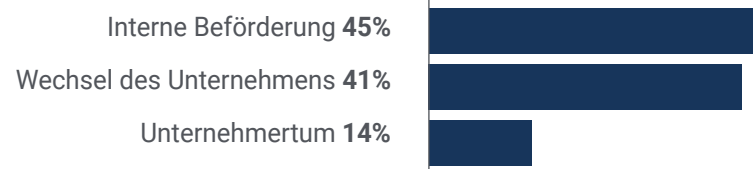
Werden Sie Experte für organoleptische Analysen und erzielen Sie Erfolg mit neuen Tourismusprojekten.

Dies ist die beste Option, um Ihre Ambitionen im Bereich der Önologie zu verwirklichen.

Zeitpunkt des Wandels

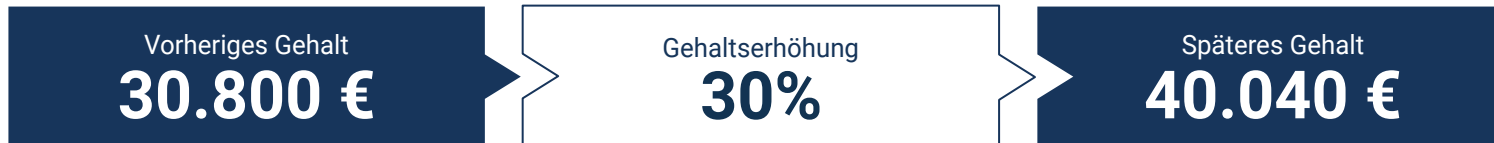


Art des Wandels



Gehaltsverbesserung

Der Abschluss dieses Programms bedeutet für unsere Studenten eine Gehaltserhöhung von mehr als **30%**



10

Vorteile für Ihr Unternehmen

Dieses Programm zielt darauf ab, der Fachkraft nicht nur Kenntnisse zu vermitteln, sondern auch Kenntnisse, die direkt an die Unternehmen oder Projekte weitergegeben werden können, an denen sie teilnimmt. Auf diese Weise verfügen die Unternehmen in einem hochspezialisierten Sektor wie dem Weintourismus über eine wichtige Personalressource für ihre Entwicklung. Innovation, Erfahrung und Wissen gehen Hand in Hand für das Wachstum von Unternehmen und Arbeitnehmern.





“

Tragen Sie mit Ihrem Wissen zum Ausbau Ihrer Projekte im Bereich des nationalen und internationalen Weintourismus bei”

Die Entwicklung und Bindung von Talenten in Unternehmen ist die beste langfristige Investition.

01

Wachsendes Talent und intellektuelles Kapital

Die Fachkraft wird neue Konzepte, Strategien und Perspektiven in das Unternehmen einbringen, die relevante Veränderungen bewirken können.

02

Bindung von Führungskräften mit hohem Potenzial und Vermeidung der Abwanderung von Fachkräften

Dieses Programm stärkt die Verbindung zwischen dem Unternehmen und der Fachkraft und eröffnet neue Wege für die berufliche Entwicklung innerhalb des Unternehmens.

03

Aufbau von Akteuren des Wandels

Die Fachkraft wird in der Lage sein, in unsicheren und krisenhaften Zeiten Entscheidungen zu treffen und der Organisation zu helfen, Hindernisse zu überwinden.

04

Verbesserte Möglichkeiten zur internationalen Expansion

Dank dieses Programms wird das Unternehmen mit den wichtigsten Märkten der Weltwirtschaft in Kontakt kommen.



05

Entwicklung eigener Projekte

Die Fachkraft kann an einem realen Projekt arbeiten oder neue Projekte im Bereich FuE oder *Business Development* ihres Unternehmens entwickeln.

06

Gesteigerte Wettbewerbsfähigkeit

Dieses Programm wird die Fachkräfte mit den Fähigkeiten ausstatten, neue Herausforderungen anzunehmen und so das Unternehmen voranzubringen.

11

Qualifizierung

Der Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der 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 **Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der 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 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: **Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der Önologie**

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.



Universitätsexperte Sensorische Analyse in der Önologie

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

Universitätsexperte

Sensorische Analyse in der Önologie

