

# Universitätsexperte

## Sensorische Analyse in der Önologie





## 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

Internetzugang: [www.techtitute.com/de/ingenieurwissenschaften/spezialisierung/spezialisierung-sensorische-analyse-onologie](http://www.techtitute.com/de/ingenieurwissenschaften/spezialisierung/spezialisierung-sensorische-analyse-onologie)

# Index

01

Präsentation

---

Seite 4

02

Ziele

---

Seite 8

03

Kursleitung

---

Seite 16

04

Struktur und Inhalt

---

Seite 22

05

Methodik

---

Seite 30

06

Qualifizierung

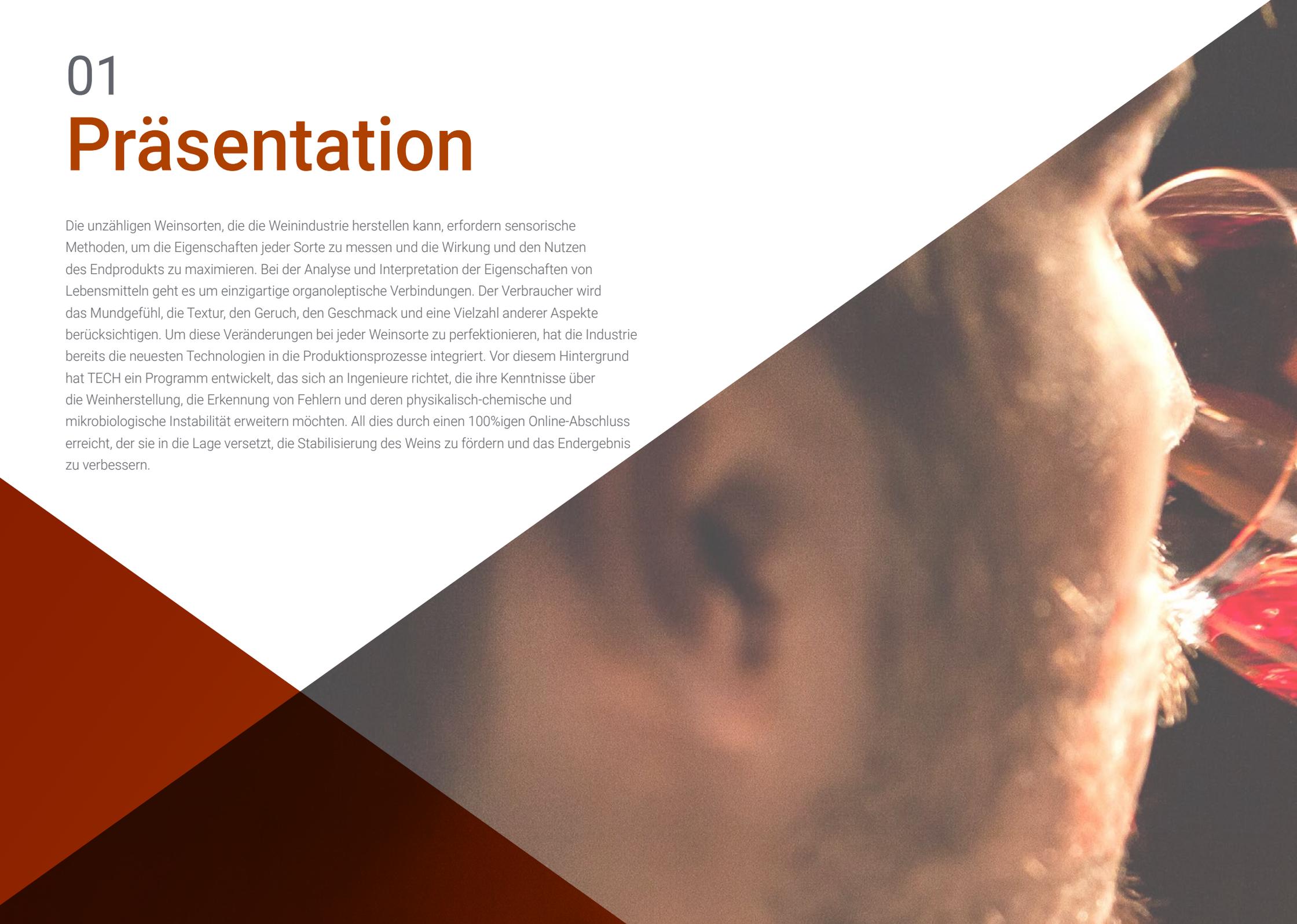
---

Seite 38

# 01

# Präsentation

Die unzähligen Weinsorten, die die Weinindustrie herstellen kann, erfordern sensorische Methoden, um die Eigenschaften jeder Sorte zu messen und die Wirkung und den Nutzen des Endprodukts zu maximieren. Bei der Analyse und Interpretation der Eigenschaften von Lebensmitteln geht es um einzigartige organoleptische Verbindungen. Der Verbraucher wird das Mundgefühl, die Textur, den Geruch, den Geschmack und eine Vielzahl anderer Aspekte berücksichtigen. Um diese Veränderungen bei jeder Weinsorte zu perfektionieren, hat die Industrie bereits die neuesten Technologien in die Produktionsprozesse integriert. Vor diesem Hintergrund hat TECH ein Programm entwickelt, das sich an Ingenieure richtet, die ihre Kenntnisse über die Weinherstellung, die Erkennung von Fehlern und deren physikalisch-chemische und mikrobiologische Instabilität erweitern möchten. All dies durch einen 100%igen Online-Abschluss erreicht, der sie in die Lage versetzt, die Stabilisierung des Weins zu fördern und das Endergebnis zu verbessern.





“

*Mit diesem Universitätsexperten werden Sie die organoleptischen Veränderungen der Weine in nur 6 akademischen Monaten perfekt beherrschen“*

Die Önologie widmet einen Teil ihrer Entwicklung der sensorischen Analyse. Diese wissenschaftliche Disziplin ermöglicht die Analyse des Weins mit den Sinnen und ist für die Weinverkostung unerlässlich. Ziel ist es, dem Verbraucher ein Erlebnis zu bieten, das seine Sinne anspricht und den Eigenschaften jeder Rebsorte entspricht. Die Technologie ist direkt an diesem Prozess beteiligt, denn die jüngsten Fortschritte haben es ermöglicht, die Gärungs- und Mazerationsmethoden zu variieren, die für die Herstellung des Produkts von grundlegender Bedeutung sind.

Um qualitativ hochwertige Produkte zu erzeugen, die den hohen Anforderungen des Weinmarktes gerecht werden, bedarf es Experten, die den Prozess beschleunigen, perfektionieren und die Gewinne der Unternehmen in diesem Sektor maximieren. Aus diesem Grund bietet TECH einen Studiengang für Ingenieure an, die ihre Karriere auf die Zukunft der Weinreifung ausrichten möchten. Dieser Kurs wird von Fachleuten aus diesem Bereich geleitet, die den Studenten eine gründliche Weiterbildung garantieren.

Die 100%ige Online-Modalität, die TECH für die Forschung in diesem Bereich anwendet, schafft neue Online-Studienmethoden, die den Studenten das Lernen erleichtern. Dieser Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der Önologie wird durch audiovisuelle Inhalte unterrichtet, die den Studenten jederzeit und überall zur Verfügung stehen, wozu sie nur ein Gerät und eine Internetverbindung benötigen. Auf diese Weise bietet TECH eine einzigartige akademische Erfahrung und eine berufliche Entwicklungsmöglichkeit, die darauf abzielt, das theoretische und praktische Wissen von Fachleuten zu erweitern und ihren Erfolg auf dem Weinmarkt zu steigern.

Dieser **Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der Önologie** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Seine herausragendsten Merkmale sind:

- ♦ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Önologie und Weinbau vorgestellt werden
- ♦ Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren Informationen
- ♦ Die praktischen Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens durchgeführt werden kann
- ♦ Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden
- ♦ Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- ♦ Die Verfügbarkeit des Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



*Nehmen Sie jetzt an einem Programm teil, das Sie nicht nur in die Lage versetzt, die physikalisch-chemischen Veränderungen in Weinen zu erkennen, sondern auch deren Ursprung zu lokalisieren und ihnen vorzubeugen“*

“

*Die Mikroorganismen, die den Wein verändern, haben einen direkten Einfluss auf das Endprodukt. Verschaffen Sie sich mit einem 100%igen Online-Abschluss das nötige Wissen, um Fehler im Weinherstellungsprozess zu erkennen"*

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 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.

*Dank der Kenntnisse, die TECH Ihnen bietet, werden Sie sich von anderen Fachleuten in Ihrem Sektor abheben und größere Geschäftsmöglichkeiten in einem sich ständig verändernden landwirtschaftlichen Bereich erhalten.*

*Beherrschen Sie die Bildung von Schwefelgerüchen noch nicht? Schreiben Sie sich ein, um mit den Fachleuten der Önologie ein Experte auf diesem Gebiet zu werden.*



# 02 Ziele

Um einen effizienten Lernprozess zu ermöglichen, hat TECH didaktische Inhalte entwickelt, die den Studenten die Bestandteile des Weins und ihren organoleptischen Einfluss näher bringen. Dank der audiovisuellen Inhalte und der Möglichkeit, diese herunterzuladen, stehen den Studenten alle Werkzeuge zur Verfügung, um diesen Universitätsexperten zu studieren. Dank dieses Programms werden die Studenten in der Lage sein, die Entwicklung von Schwefel- oder Reduktionsgerüchen sowie die verschiedenen sensorischen Veränderungen in Weinen in Verbindung mit Mikroorganismen zu verhindern. Die Studenten erhalten so die auf dem Weinmarkt erforderliche Aktualisierung, um Alternativen zu Fehlern bei der Herstellung des Produkts vorschlagen zu können.





“

*Ein Programm, das es Ihnen ermöglicht,  
einer der Experten an der Spitze der heutigen  
Önologie und des Weinbaus zu werden"*



## 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 Schönung und Beseitigung der verschiedenen Bestandteile, die den Wein herabsetzen können
- ◆ Erweitern der Kenntnisse über die Fassherstellung
- ◆ Vermitteln der Bedeutung des Fassanstichs
- ◆ Eingehendes Studieren der sensorischen Analyse von Wein. Aspekte, die zu bewerten sind und wie man sie durchführt
- ◆ Identifizieren der organoleptischen Veränderungen des Weins





## Spezifische Ziele

---

### Modul 1. 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

### Modul 2. 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 3. 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

# 03

## Kursleitung

Da die Weinbereitung ein sehr anspruchsvoller Bereich ist, hat TECH ein Team von Fachleuten zusammengestellt, die seit vielen Jahren in diesem Bereich tätig sind. Dank ihres Beitrags werden die Dozenten die neuesten theoretischen und praktischen Kenntnisse auf der Grundlage ihrer Erfahrung und über einen digitalen Kanal vermitteln, der das Studium erleichtert. Der Universitätsexperte ist somit ein Abschluss mit allen Garantien, der für Ingenieurstudenten und andere Fachleute konzipiert wurde, die sich für die sensorische Analyse von Wein interessieren.



“

*Warten Sie nicht länger, zählen Sie auf die didaktische Unterstützung von Experten, die seit Jahren in der Weinbranche tätig sind, damit Sie die entscheidenden Kompetenzen für Ihren Beruf erwerben 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. Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Önologin in Viñas del Jaro
- ◆ Winzer-Assistentin bei Viña Buena
- ◆ Winzerin auf dem Weingut Familia A. De La Cal
- ◆ Winzer-Assistentin bei Viña Cancura
- ◆ Kellermeisterin bei Vitalpe
- ◆ Ausbilderin von Önologen am Institut für Unternehmensentwicklung
- ◆ Winzerin 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

### 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 Valladolid

### Fr. Masa Guerra, Rocío

- ◆ Önologin bei Bodegas Protos
- ◆ Assistentin des Önologen im Weingut Matarromera
- ◆ Verantwortlich für den Traubeneingang in der Bodega Emilio Moro
- ◆ Qualitätsmanagerin in BRC und Önologin in Viñedos Real Rubio
- ◆ Assistentin der Önologie 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

# 04

## Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätsexperten in Sensorische Analyse in der Önologie wurde von Weinfachleuten entwickelt, die nicht nur ihr theoretisches Wissen in die Inhalte eingebracht haben. Dieses Dozententeam lässt die Studenten auch an den Erfahrungen teilhaben, die sie im Laufe ihrer langen beruflichen Laufbahn gesammelt haben. Darüber hinaus wendet TECH die Methode des Relearning an, um die Studenten von mühsamen Lernphasen zu befreien und sie auf einfache und progressive Weise zu Experten zu machen. Das 100%ige Online-Studium wird auf diese Weise durch theoretische und praktische Übungen, die auf echte Fälle vorbereiten, an die Verfügbarkeit der Teilnehmer angepasst.



“

*Mit diesem Universitatsexperten werden Sie die chemische Zusammensetzung des Weins beherrschen und verstehen, wie die Alkohole und Sauren im Most den Prozess beeinflussen, dank 450 Stunden theoretischen und praktischen Materials"*

### 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. Schönung und Stabilisierung von Weinen

- 3.1. Schönung von Rotweinen
- 3.2. Schönung 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 Beseitigung
- 3.10. Verhinderung des Wachstums und Beseitigung von Hefen und Schimmelpilzen  
Verhinderung von Bakterienwachstum und Beseitigung

“ *Ein Abschluss, der für Fachleute wie Sie entwickelt wurde, die den Gewinn ihres Unternehmens mit technologischen Hilfsmitteln maximieren wollen, die Produktfehler effektiv reduzieren*”

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"*

## 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 Fachkräfte aufbereitet sind:



#### Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachkräften, 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 der 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.



06

# Qualifizierung

Der Universitätsexperte in Sensorische Analyse in der Önologie 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.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen

erziehung information tutoeren

garantie akkreditierung unterricht

institutionen technologie lernen

gemeinschaft verpflichtung

persönliche betreuung innovation

wissen gegenwart qualität

online-Ausbildung

entwicklung institutionen

virtuelles Klassenzimmer

**tech** technologische  
universität

**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