

商学院校级硕士 葡萄酒酿造学



商学院校级硕士 葡萄酒酿造学

- » 模式:在线
- » 时长: 12个月
- » 学位: TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:在线
- » 目标对象:社会科学、行政管理和商业领域的大学毕业生、毕业生和已完成任何学位课程的毕业

网页链接: www.techtitute.com/cn/school-of-business/professional-master-degree/master-enology

目录

01 欢迎	02 为什么在TECH学习?	03 为什么选择我们的课程?	04 目标
4	6	10	14
	05 能力	06 结构和内容	07 方法
	20	24	32
	08 我们学生的特质	09 课程管理	10 对你事业的影响
	40	44	48
		11 对你公司的好处	12 学位
		52	56

01 欢迎

葡萄酒文化的新体验方式促进了葡萄酒行业从旅游视角的推动。一个以创新、独特性和最先进知识为导向的新兴浪潮正在兴起，涵盖了葡萄种植和葡萄酒生产的各个方面。在这种背景下，旅游业的专业人士必须详细了葡萄酒酿造学的最新进展，以便能够领导顶级项目，并推动在欧洲和美洲主要旅游目的地的重要产业的发展。这一切都通过一个 100% 在线的项目得以实现，重点关注葡萄栽培、最新的分析技术和酿酒工艺。这是一个无与伦比的学术选择，课程内容24小时全天候可通过连接互联网的电子设备访问。



葡萄酒酿造学商学院校级硕士
TECH 科技大学



“

这个商院校级硕士将使你能够在主要的葡萄酒产业推动地领导葡萄酒旅游项目”

02

为什么在TECH学习?

TECH是世界上最大的100%在线商业学校。它是一所精英商学院，具有最大的学术需求模式。一个国际高绩效和管理技能强化培训的中心。



“

TECH是一所站在技术前沿的大学, 它将所有资源交给学生支配, 以帮助他们取得商业成功”

TECH 科技大学



创新

该大学提供一种在线学习模式，将最新的教育科技与最大的教学严谨性相结合。一种具有最高国际认可度的独特方法，将为学生提供在不断变化的世界中发展的钥匙，在这个世界上，创新必须是所有企业家的基本承诺。

”由于在节目中加入了创新的互动式多视频系统，被评为”微软欧洲成功案例”



最高要求

TECH的录取标准不是经济方面的。在这所大学学习没有必要进行大量投资。然而，为了从TECH毕业，学生的智力和能力的极限将受到考验。该机构的学术标准非常高。

95% | TECH学院的学生成功完成学业。



联网

来自世界各地的专业人员参加TECH，因此，学生将能够建立一个庞大的联系网络，对他们的未来很有帮助。

+100,000

每年培训的管理人员

+200

不同国籍的人



赋权

学生将与最好的公司和具有巨大声望和影响力的专业人士携手成长。TECH已经与7大洲的主要经济参与者建立了战略联盟和宝贵的联系网络。

+500 | 与最佳公司的合作协议。



人才

该计划是一个独特的建议，旨在发挥学生在商业领域的才能。这是一个机会，你可以利用它来表达你的关切和商业愿景。

TECH帮助学生在这个课程结束后向世界展示他们的才华。



多文化背景

通过在TECH学习，学生将享受到独特的体验。你将在一个多文化背景下学习。在一个具有全球视野的项目中，由于该项目，你将能够了解世界不同地区的工作方式，收集最适合你的商业理念的创新信息。

TECH的学生来自200多个国家。



TECH追求卓越,为此,有一系列的特点,使其成为一所独特的大学:



向最好的人学习

TECH教学团队在课堂上解释了导致他们在其公司取得成功的原因,在一个真实,活泼和动态的环境中工作。全力以赴提供优质专业的教师,使学生在事业上有所发展,在商业世界中脱颖而出。

来自20个不同国籍的教师。



在TECH,你将有机会接触到学术界最严格和最新的案例研究”



分析报告

TECH探索学生批判性的一面,他们质疑事物的能力,他们解决问题的能力和他们的人际交往能力。



优秀的学术成果

TECH为学生提供最好的在线学习方法。大学将再学习方法(国际公认的研究生学习方法)与哈佛大学商学院的案例研究相结合。传统和前卫在一个艰难的平衡中,在最苛刻的学术行程中。



规模经济

TECH是世界上最大的网上大学。它拥有超过10,000个大学研究生课程的组合。而在新经济中,数量+技术=颠覆性价格.这确保了学习费用不像在其他大学那样昂贵。

03

为什么选择我们的课程？

完成科技课程意味着在高级商业管理领域取得职业成功的可能性倍增。

这是一个需要努力和奉献的挑战,但它为我们打开了通往美好未来的大门。学生将从最好的教学团队和最灵活,最创新的教育方法中学习。



“

我们拥有最著名的教师队伍和市场上最完整的教学大纲, 这使我们能够为您提供最高学术水平的培训”

该方案将提供众多的就业和个人利益,包括以下内容。

01

对学生的职业生涯给予明确的推动

通过在TECH学习,学生将能够掌握自己的未来,并充分开发自己的潜力。完成该课程后,你将获得必要的技能,在短期内对你的职业生涯作出积极的改变。

本专业70%的学员在不到2年的时间内实现了职业的积极转变。

02

制定公司的战略和全球愿景

TECH提供了一般管理的深刻视野,以了解每个决定如何影响公司的不同职能领域。

我们对公司的全球视野将提高你的战略眼光。

03

巩固高级商业管理的学生

在TECH学习,为学生打开了一扇通往非常重要的专业全景的大门,使他们能够将自己定位为高级管理人员,对国际环境有一个广阔的视野。

你将在100多个高层管理的真实案例中工作。

04

承担新的责任

在该课程中,将介绍最新的趋势,进展和战略,以便学生能够在不断变化的环境中开展专业工作。

45%的参训人员在内部得到晋升。

05

进入一个强大的联系网络

TECH将其学生联系起来,以最大限度地增加机会。有同样关注和渴望成长的学生。你将能够分享合作伙伴,客户或供应商。

你会发现一个对你的职业发展至关重要的联系网络。

06

以严格的方式开发公司项目

学生将获得深刻的战略眼光,这将有助于他们在考虑到公司不同领域的情况下开发自己的项目。

我们20%的学生发展自己的商业理念。

07

提高软技能和管理技能

TECH帮助学生应用和发展他们所获得的知识,并提高他们的人际交往能力,使他们成为有所作为的领导者。

提高你的沟通和领导能力,为你的职业注入活力。

08

成为一个独特社区的一部分

学生将成为由精英经理人,大公司,著名机构和来自世界上最著名大学的合格教授组成的社区的一部分:TECH 科技大学社区。

我们给你机会与国际知名的教授团队一起进行专业学习。

04 目标

本课程专为旅游行业的专业人士设计，旨在巩固他们在葡萄酒酿造领域的能力，帮助他们发展应对这一行业项目所需的关键技能和能力。因此，在完成为期 12 个月的大学学位后，毕业生将掌握葡萄酒产业的主要创新以及其产品中最受欢迎的特性。



“

你将专注于葡萄酒酿造,并将其应用于
打造具有高雅品味的独特旅游产品”

TECH 将其学生的目标作为自己的目标

我们一起工作你实现这些目标

这个葡萄酒酿造学商学院校级硕士将培训学生:

01

提供尽可能广泛的葡萄栽培知识

02

向学生展示葡萄栽培对生产优质葡萄酒的重要性

03

灌输基于可持续发展的环境保护需求

04

强调化合物在酿造阶段和最终产品中的葡萄酒学重要性

05

研究与酿酒过程有关的微生物, 它们的营养需求, 以及它们对葡萄酒的有益或有害特性



06

为白葡萄酒的生产提供知识

08

最大限度地发展最先进的酿酒技术, 使学生能够生产出最高质量的白葡萄酒

09

使学生成为生产红葡萄酒的专家

07

确定现有的广泛的可能性, 以便为特定的风土、葡萄品种和葡萄酒风格选择最合适的工艺

10

确定在起泡酒酿造中使用或有潜力的品种



11

考察影响酿酒的葡萄栽培要素

12

产生有关远征的专门知识:准备饮用的葡萄酒

13

为这组伟大的葡萄酒确立酿酒的重要性

14

证明有必要保护这些作为我们文化一部分的遗产珍品

15

拓宽关于过滤和消除可能使葡萄酒贬值的各种成分的知识



16

拓宽对酒桶的制作方法的认识

18

加深对葡萄酒的感官分析。要评估的方面和如何进行评估

19

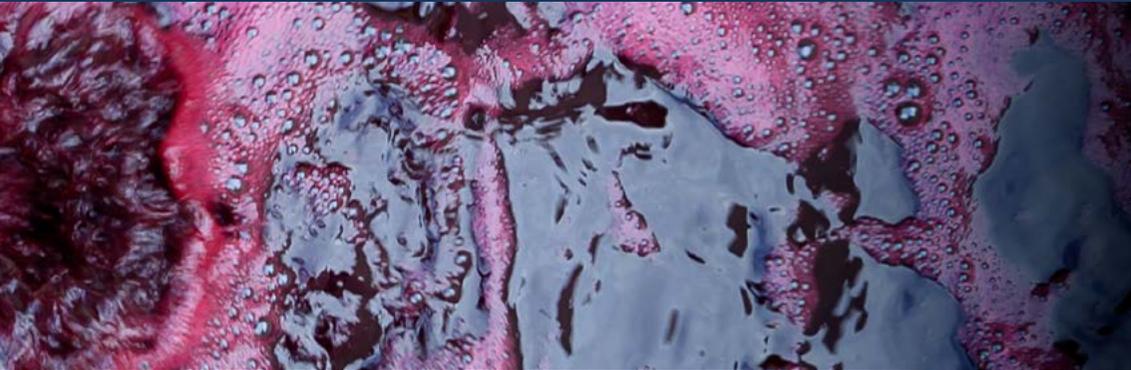
识别葡萄酒的感官变化

17

介绍敬酒桶的重要性

20

正确管理葡萄园的成这个和收入



05 能力

为了提供以葡萄酒酿造为导向的旅游服务,本商学院校级硕士增强了专业人士的能力,使其能够传达影响葡萄酒生产的每个过程的重要性。通过全天候、多设备访问的多媒体资源,这些技能将变得更加容易提升。





“

精进你对葡萄酒动态生态系统和不同香气特征的知识”

01

确定葡萄和葡萄酒中的化合物

02

建立酿酒学中用于确定葡萄和葡萄酒成分的分析技术

03

了解到葡萄酒是一个动态的生态系统, 不同类型的微生物共存, 在这个过程中产生的所有变化决定了一个群体或另一个群体的主导地位

04

分析与不同类别的微生物污染有关的风险

05

建立红葡萄酒发酵、陈酿和老化过程中的关键控制点

06

强调葡萄酒学作为质量基这个参数的重要性

07

发展成熟和老龄化的可能性。耦合或最终混合

08

汇编起泡酒生产和营销的最新创新成果

09

识别和量化葡萄酒的不稳定性

10

确定如何纠正不稳定性, 以避免最终葡萄酒中出现缺陷和沉淀物

11

考察葡萄酒在橡木桶中陈酿的兴趣

12

分析感觉改变的起源, 以及纠正和预防的方法

06

结构和内容

本商院校级硕士通过由葡萄酒行业杰出专家团队精心编写的课程, 汇集了最严谨、最全面的葡萄酒酿造信息。学生将获得葡萄酒生产和酿造的完整技术科学视角, 并将这些知识应用于引领葡萄酒体验旅游项目。



“

通过这 100% 在线的大学学位，
成为白葡萄酒、玫瑰红葡萄酒、
红葡萄酒和起泡酒酿造的专家”

教学大纲

葡萄酒酿造学商学院校级硕士是一个密集的项目，旨在为旅游行业专业人士准备应对新的挑战，并作出适合的商业决策，以在葡萄酒世界中蓬勃发展。

为了实现这一目标，学生将学习一个高级课程，深入了解从种植准备、正确选择葡萄根株、分析技术到每种葡萄的特性。

该课程由具有农业工程和微生物学知识的专业人士编写，通过创新的教学资源将这些知识更简便地呈现给学生。在这些资源中，学生将找到每个主题的视频总结、详细视频、专业阅读材料或案例研究。

这些教学工具将从理论与实践的角度，帮助学生掌握干型葡萄酒、甜型葡萄酒、陈酿红葡萄酒、碳酸浸泡酒或起泡酒的酿造过程。

课程提供了对行业的真实沉浸体验，使学生能够将所学技术和方法应用于实际的业务中，为葡萄酒行业提供独特的体验。

这是一个专注于职业提升和卓越管理的课程，通过坚实的葡萄酒酿造知识，提升专业能力。毕业生将有机会参与一个 100% 在线的项目，完全适合高负荷的工作责任，无需面对面授课或固定的上课时间。

这个商学院校级硕士为期 12 个月，分为 10 个内容模块：

模块 1	葡萄栽培
模块 2	葡萄和葡萄酒的化合物。技术项目
模块 3	酿酒微生物学
模块 4	白葡萄酒和桃红葡萄酒的酿造
模块 5	红葡萄酒的酿制
模块 6	起泡酒的酿造
模块 7	利口酒、天然甜酒、贵腐酒和面纱酒的酿造
模块 8	葡萄酒的澄清和稳定
模块 9	橡木桶在葡萄酒陈酿中的重要性
模块 10	葡萄酒的感官分析和感官变化



何时,何地,如何授课?

TECH 提供完全在线学习葡萄酒酿造学商学院校级硕士课程的可能性。在培训持续的 12 个月中,学生将能够访问这个课程的所有内容,这将使你能够自我管理你的学习时间。

这将是一个独特而关键的教育旅程,将成为你专业发展的决定性一步,助你实现明显的飞跃。

模块 1. 葡萄栽培

- | | | | |
|----------------|---------------|-----------|------------|
| 1.1. 种植的准备 | 1.2. 藤纹的正确选择 | 1.3. 修剪 | 1.4. 土壤维护 |
| 1.5. 合理防治病虫害 | 1.6. 灌溉管理 | 1.7. 绿色运营 | 1.8. 成熟和收获 |
| 1.9. 葡萄树生理学的概念 | 1.10. 世界葡萄酒产区 | | |

模块 2. 葡萄和葡萄酒的化合物。技术项目

- | | | | |
|---------------------|-------------------|------------------|---------|
| 2.1. 葡萄成分及其在葡萄串中的分布 | 2.2. 葡萄汁和葡萄酒的化学成分 | 2.3. 有机酸 | 2.4. 多酚 |
| 2.5. 糖 | 2.6. 含氮化合物 | 2.7. 香气和其他挥发性化合物 | 2.8. 酵素 |
| 2.9. 经典酿酒分析 | 2.10. 高级酿酒分析 | | |

模块 3. 酿酒微生物学

- | | | | |
|-------------------|-----------------------|------------|---------------|
| 3.1. 酵母菌 | 3.2. 乳酸菌 | 3.3. 醋酸菌 | 3.4. 真菌和其他微生物 |
| 3.5. 酿酒过程中的微生物生态学 | 3.6. 苹果酸乳酸发酵的重要性(fml) | 3.7. 葡萄酒改造 | 3.8. 控制微生物生长 |
| 3.9. 酒厂生物清洗消毒 | 3.10. 葡萄酒的微生物分析 | | |

模块 4. 白葡萄酒和桃红葡萄酒的酿造

4.1. 白葡萄品种和葡萄酒风格	4.2. 白葡萄成熟参数	4.3. 白葡萄酒会	4.4. 预发酵性能
4.5. 白葡萄酒的酒精发酵	4.6. 温度控制	4.7. 白葡萄酒的其他发酵和陈酿	4.8. 白葡萄酒澄清、稳定和过滤过程
4.9. 装瓶	4.10. 特殊发酵		

模块 5. 红葡萄酒的酿制

5.1. 红葡萄品种	5.2. 红葡萄成熟参数	5.3. 红葡萄的接收	5.4. 红葡萄酒的酒精发酵
5.5. 酒精发酵结束	5.6. 乳酸发酵	5.7. 红葡萄酒的酿制	5.8. 红酒装瓶
5.9. 瓶子老化过程	5.10. 特殊发酵		

模块 6. 起泡酒的酿造

6.1. 起泡酒:定义、类型和法规	6.2. 品种、成熟和年份	6.3. 基酒的接收、压榨和生产	6.4. 生产方法和泡沫
6.5. 传统方法	6.6. charmat 方法,很棒的低音或高压灭菌器	6.7. 祖传的发醇方法	6.8. 酒气化
6.9. 世界生产区。制作方法	6.10. 探险和品尝		

模块 7. 利口酒、天然甜酒、贵腐酒和面纱酒的酿造

7.1. 加强酒:分类、品种及产地	7.2. 加强酒的酿造:慷慨的葡萄酒。葡萄成熟参数	7.3. 加强酒的酿造:慷慨的葡萄酒。制作工艺:包头	7.4. 加强酒的酿造:慷慨的葡萄酒。制作工艺:时效
7.5. 面纱酒:品种和产区	7.6. 天然甜酒:品种和产区	7.7. 天然甜葡萄酒:葡萄成熟参数	7.8. 天然甜酒:生产过程
7.9. 其他甜酒:天然甜酒贵腐	7.10. 其他甜葡萄酒:天然甜葡萄酒:晚收葡萄酒		

模块 8. 葡萄酒的澄清和稳定

8.1. 红葡萄酒的澄清	8.2. 白葡萄酒和桃红葡萄酒的澄清	8.3. 葡萄酒过滤	8.4. 酒石酸氢钾在葡萄酒中的稳定作用
8.5. 酒石酸钙稳定剂	8.6. 稳定红葡萄酒中的色素	8.7. 金属引起的不稳定	8.8. 葡萄酒的微生物稳定性
8.9. 防止细菌生长和消除	8.10. 防止酵母菌和霉菌的生长和消除		

模块 9. 橡木桶在葡萄酒陈酿中的重要性

9.1. 橡木对于橡木桶制造的重要性	9.2. 橡木	9.3. 木材选择	9.4. 木材的干燥和成熟
9.5. 木桶制造	9.6. 来自橡木桶的芳香	9.7. 橡木单宁	9.8. 桶, 防水且多孔的容器
9.9. 充分利用橡木桶	9.10. 橡木桶的第二次生命		

模块 10. 葡萄酒的感官分析和感官变化

10.1. 葡萄酒的化学成分、感官影响	10.2. 葡萄酒感官分析程序	10.3. 葡萄酒视觉阶段的变化	10.4. 葡萄引起的感官改变
10.5. 葡萄酒中硫化化合物的变化和减少	10.6. 葡萄酒的氧化变化	10.7. 酵母引起的改变	10.8. 与真菌和某些挥发性化合物有关的葡萄酒变化
10.9. 乳酸菌对葡萄酒的改变	10.10. 醋酸菌引起的改变		

07 方法

这个培训计划提供了一种不同的学习方式。我们的方法是通过循环的学习模式发展起来的: **Re-learning**。

这个教学系统被世界上一些最著名的医学院所采用,并被**新英格兰医学杂志**等权威出版物认为是最有效的教学系统之一。





“

发现 Re-learning, 这个系统放弃了传统的线性学习, 带你体验循环教学系统: 这种学习方式已经证明了其巨大的有效性, 尤其是在需要记忆的科目中”

TECH商学院使用案例研究来确定所有内容的背景

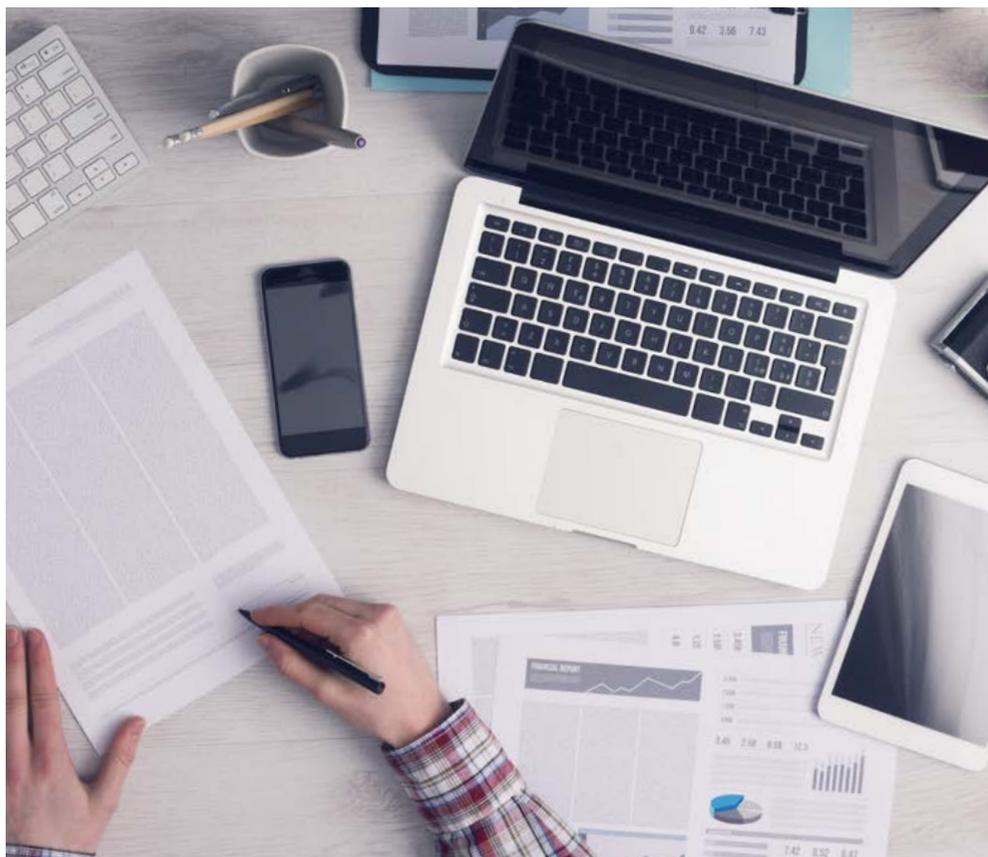
我们的方案提供了一种革命性的技能和知识发展方法。我们的目标是在一个不断变化, 竞争激烈和高要求的环境中加强能力建设。

“

和TECH,你可以体验到一种正在动摇
世界各地传统大学基础的学习方式”



该课程使你准备好在不确定的环境中
面对商业挑战, 使你的企业获得成功。



我们的课程使你准备好在不确定的环境中面对新的挑战,并取得事业上的成功。

一种创新并不同的学习方法

该技术课程是一个密集的培训课程,从头开始创建,为国内和国际最高水平的管理人员提供挑战和商业决策。由于这种方法,个人和职业成长得到了促进,向成功迈出了决定性的一步。案例法是构成这一内容的基础的技术,确保遵循最新的经济,社会和商业现实。



你将通过合作活动和真实案例,学习如何解决真实商业环境中的复杂情况”

在世界顶级商学院存在的时间里,案例法一直是最广泛使用的学习系统。1912年开发的案例法是为了让法律学生不仅在理论内容的基础上学习法律,案例法向他们展示真实的复杂情况,让他们就如何解决这些问题作出明智的决定和价值判断。1924年,它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法。

在特定情况下,专业人士应该怎么做?这就是我们在案例法中面临的问题,这是一种以行动为导向的学习方法。在整个课程中,学生将面对多个真实案例。他们必须整合所有的知识,研究,论证和捍卫他们的想法和决定。

Re-learning 方法

TECH有效地将案例研究方法与基于循环的100%在线学习系统相结合, 在每节课中结合了个不同的教学元素。

我们用最好的100%在线教学方法加强案例研究: Re-learning。

我们的在线系统将允许你组织你的时间和学习节奏, 使其适应你的时间表。你将能够从任何有互联网连接的固定或移动设备上获取容。



在TECH, 你将用一种旨在培训未来管理人员的尖端方法进行学习。这种处于世界教育学前沿的方法被称为 Re-learning。

我们的商学院是唯一获准采用这种成功方法的西班牙语学校。2019年, 我们成功地提高了学生的整体满意度 (教学质量, 材料质量, 课程结构, 目标.....), 与西班牙语最佳在线大学的指标相匹配。



在我们的方案中,学习不是一个线性的过程,而是以螺旋式的方式发生(学习,解除学习,忘记和重新学习)。因此,我们将这些元素中的每一个都结合起来。这种方法已经培养了超过65万名大学毕业生,在生物化学,遗传学,外科,国际法,管理技能,体育科学,哲学,法律,工程,新闻,历史,金融市场和工具等不同领域取得了前所未有的成功。所有这些都是在一个高要求的环境中进行的,大学学生的社会经济状况很好,平均年龄为43.5岁。

Re-learning 将使你的学习事半功倍,表现更出色,使你更多地参与到训练中,培养批判精神,捍卫论点和对比意见:直接等同于成功。

从神经科学领域的最新科学证据来看,我们不仅知道如何组织信息,想法,图像y记忆,而且知道我们学到东西的地方和背景,这是我们记住它并将其储存在海马体的根本原因,并能将其保留在长期记忆中。

通过这种方式,在所谓的神经认知背景依赖的电子学习中,我们课程的不同元素与学员发展其专业实践的背景相联系。

该方案提供了最好的教育材料,为专业人士做了充分准备:



学习材料

所有的教学内容都是由教授该课程的专家专门为该课程创作的,因此,教学的发展是具体的。

然后,这些内容被应用于视听格式,创造了TECH在线工作方法。所有这些,都是用最新的技术,提供最高质量的材料,供学生使用。



大师课程

有科学证据表明第三方专家观察的有用性。

向专家学习可以加强知识和记忆,并为未来的困难决策建立信心。



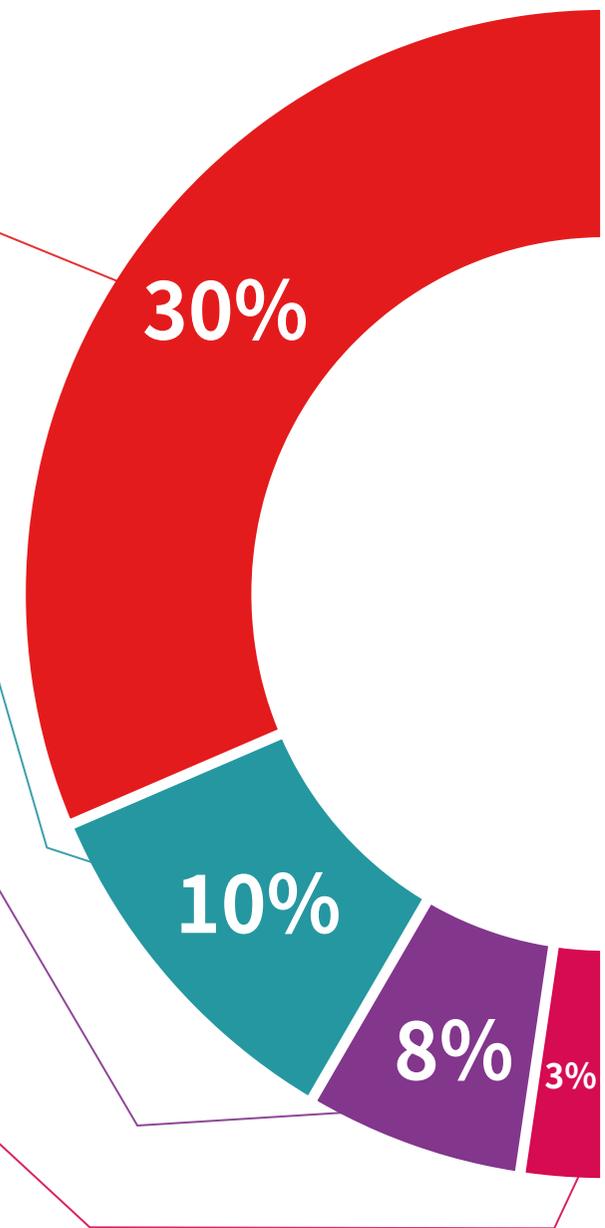
管理技能实习

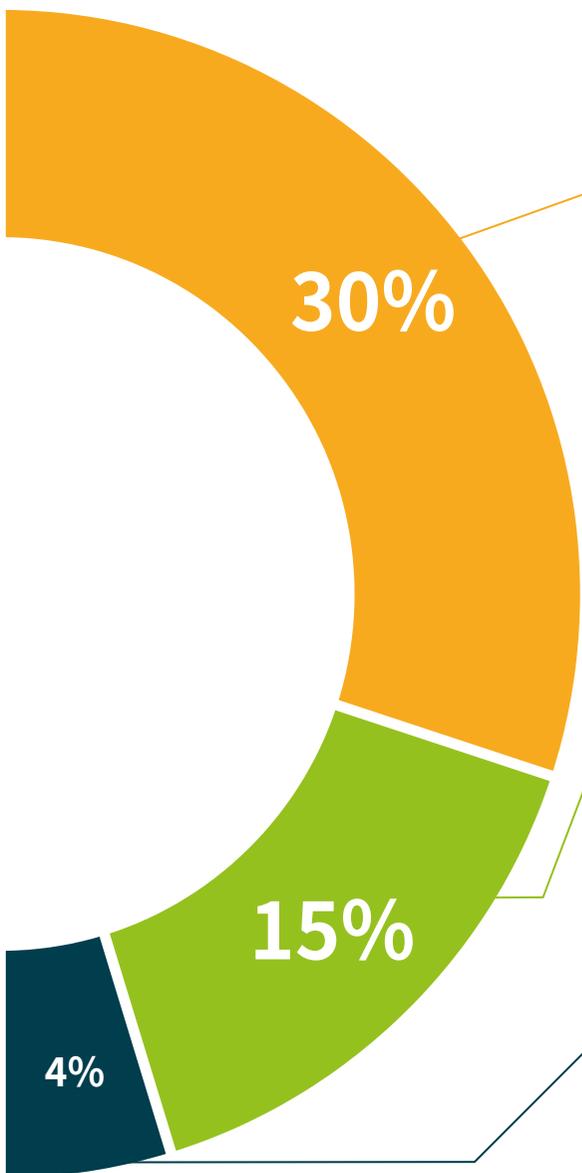
他们将在每个学科领域开展具体的管理能力发展活动。获得和培训高级管理人员在我们所处的全球化框架内所需的技能和能力的做法和新情况。



延伸阅读

最近的文章,共识文件和国际准则等。在TECH的虚拟图书馆里,学生可以获得他们完成培训所需的一切。





案例研究

他们将完成专门为这个学位选择的最佳案例研究。由国际上最好的高级管理专家介绍,分析和辅导的案例。



互动式总结

TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。这个用于展示多媒体内容的独特教育系统被微软授予“欧洲成功案例”称号。



测试和循环测试

在整个课程中,通过评估和自我评估活动和练习,定期评估和重新评估学习者的知识:通过这种方式,学习者可以看到他/她是如何实现其目标的。



08

我们学生的特质

这个商院校级硕士项目面向已经获得社会科学、管理学或经济学领域学位的本科生、毕业生和硕士生。

参与者来自不同的学术背景和多国, 这为该项目提供了多学科视角。任何在葡萄酒酿造学领域有相关工作经验的大学毕业生也可以申请该商院校级硕士课程。





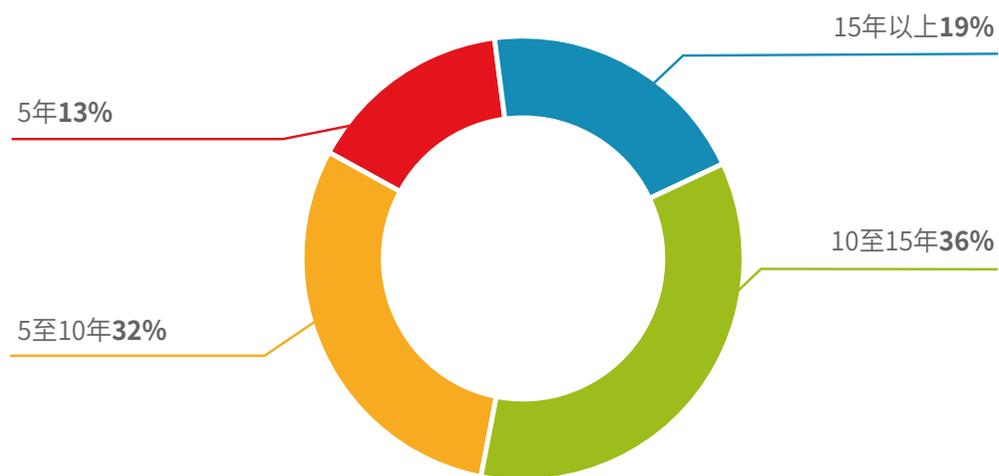
“

提升您在旅游业的职业发展,并引领以
推动创新葡萄酒酿造学为目标的业务”

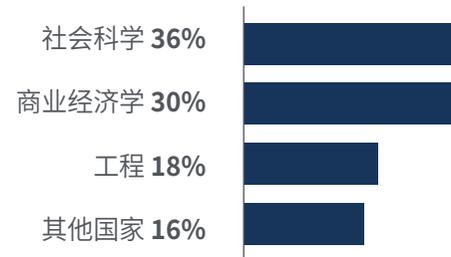
平均年龄

35岁至45岁之间

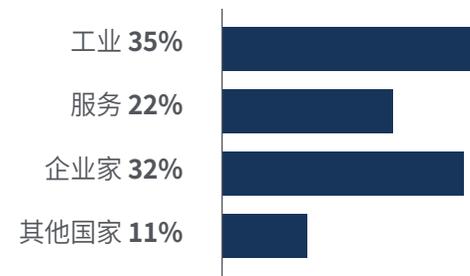
经验年限



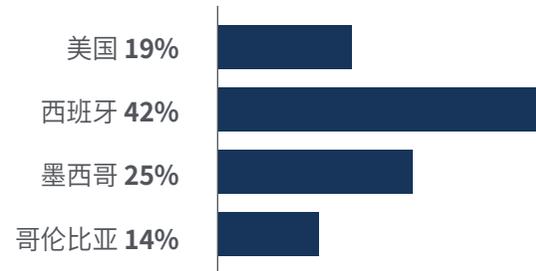
培训



学术概况



地域分布



Roberto González

国家酒庄旅游服务部门主任

“这无疑是一次独特的经历，它为我在一个近年来迅速发展的强大葡萄酒行业中打开了广阔的可能性。完成这个商学院校级硕士后，我在公司内部晋升，并在业务创新中做出了贡献，将其方向调整为吸引游客，同时保持了公司的本质”

09 课程管理

TECH 在这项大学学位课程中汇集了一支由技术主任、生物学家、农业工程师和酿酒师组成的卓越专家团队。这样，学生将获得最新、最前沿的葡萄酒酿造学知识。此外，得益于课程的密切联系，毕业生可以随时解决关于这项为期 1,500 学时课程内容的任何疑问。



“

通过一支拥有丰富葡萄酒行业经验的酿酒师和生物学家团队,提升您的专业技能”

管理人员



Clavero Arranz, Ana 女士

- ◆ Cepa 21 酒庄总经理
- ◆ Emilio Moro 酒庄集团总经理
- ◆ Emilio Moro 酒庄集团首席财务官
- ◆ Cepa 21 酒庄行政主管
- ◆ 旧金山康文托酒庄行政技术员
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学工商管理专业
- ◆ ESIC 财务管理硕士学位
- ◆ ICF 高级教练
- ◆ ICEX 的 CEO 数字沉浸式课程
- ◆ IESE 管理发展计划

教师

Martínez Corrales, Alba 女士

- ◆ 专门从事领导力交流的酿酒师
- ◆ Bodega Agrícola Riova 酒庄的酒窖工人
- ◆ Bodegas y Viñedos Alión 酿酒师
- ◆ 鲁埃达原产地命名控制委员会监督员
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学酿酒与农业和食品工业工程专业
- ◆ 最佳教练学校领导沟通专业

Carracedo Esguevillas, Daniel 先生

- ◆ Viñas del Jaro 实验室经理
- ◆ 卡尔-格劳酒庄和葡萄园助理酿酒师
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学酿酒专业

Masa Guerra, Rocío 女士

- ◆ 普罗托斯酒庄酿酒师
- ◆ 马塔洛梅拉酒庄助理酿酒师
- ◆ Emilio Moro 酒庄葡萄收货经理
- ◆ BRC 的质量负责人和 Viñedos Real Rubio 的酿酒师
- ◆ Solar Viejo 酒庄助理酿酒师
- ◆ Ébano Viñedos y Bodegas 酒庄和葡萄园经理
- ◆ 埃尔索托酒庄酿酒助理兼实验室技术员
- ◆ 帕伦西亚农业工程高等技术学校酿酒学学位
- ◆ 巴利亚多利德商会商学院葡萄酒企业管理工商管理硕士

Arranz Núñez, Beatriz 女士

- ◆ Viñas del Jaro 的酿酒师
- ◆ 比尼亚布埃纳酿酒助理
- ◆ Bodega Familia A. De La Cal 的酿酒师
- ◆ 坎库拉酒庄助理酿酒师
- ◆ 维塔佩酒窖工人
- ◆ 商业发展学院酿酒师培训师
- ◆ 巴利亚多利德省葡萄酒博物馆的酿酒师和导游
- ◆ 杜罗河畔里贝拉法定产区高级理事会监督员
- ◆ 巴利亚多利德大学酿酒学学位

Sáez Carretero, Jorge 先生

- ◆ Cepa 21 酒庄葡萄栽培主管
- ◆ 丰塔纳酒庄葡萄栽培技术员
- ◆ 吉维蒂葡萄栽培经理
- ◆ 毕业于马德里理工大学农业工程与科学专业
- ◆ 马德里理工大学葡萄栽培和酿酒学硕士
- ◆ 认证为综合害虫管理顾问
- ◆ 被认可为植物检疫防护手段生产者和经营者官方登记册顾问

Molina González, Silvia 女士

- ◆ Cepa 21 酒庄技术经理
- ◆ Emilio Moro 酒庄酿酒师
- ◆ 新线活动的活动和商业推广女主持人
- ◆ Proderreg 机构的活动和商业推广女主持人
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学酿酒与农业和食品工业工程专业
- ◆ 帕伦西亚高级农业工程师技术学院领导力和团队合作专业

10

对你事业的影响

完成这个商学院校级硕士课程将为毕业生提供在一个需要技术创新和新视角的葡萄酒酿造学领域中取得成功所需的知识和技能。通过所获得的学习,毕业生将能够展示自己在不同类型的葡萄酒、生产过程和成功酿造方面的全面潜力。





“

将这个大学课程纳入您的简历中,可以在葡萄酒旅游领域实现更大的职业发展”

你准备好飞跃了吗？ 卓越的职业提升在等着你

TECH 的葡萄酒酿造学商学院校级硕士是一项强化课程，旨在帮助你做好准备，迎接文案写作领域的挑战和商业决策。

主要目的是有利于你的个人和职业成长。帮助你获得成功。

如果你想提高自己，在专业水平上实现积极的变化，并与最好的人交流，这里就是你的地方。

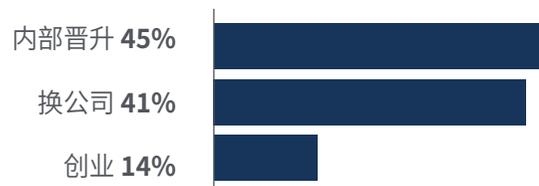
这个大学学位可让你在短短 12 个月内实现自己的职业抱负。

通过这个课程，您将增加获得所寻求薪资提升的机会。

改变的时候到



改变的类型



工资提高

完成这个课程后, 我们学生的工资会增长超过**30%**



11

对你公司的好处

这个商院校级硕士课程的设计考虑了当前葡萄酒酿造学领域的商业趋势。因此，完成该课程的专业人士将显著推动其所在机构的发展。他们将能够运用最有效的管理策略，基于扎实的知识基础





“

通过采用葡萄酒行业的最新
创新, 推动您公司的成长”

培养和留住公司的人才是最好的长期投资。

01

人才和智力资本的增长知识资本

这个专业人员将为公司带来新的概念、战略和观点,可以为组织带来相关的变化。

02

留住高潜力的管理人员,防止人才流失

这个计划加强了公司和经理人之间的联系,并为公司内部的职业发展开辟了新的途径。

03

培养变革的推动者

你将能够在不确定和危机的时候做出决定,帮助组织克服障碍。

04

增加国际扩张的可能性

由于这一计划,该公司将与世界经济的主要市场接触。



05

开发自己的项目

专业人士可以在一个真实的项目上工作, 或在其公司的研发或业务发展领域开发新项目。

06

提高竞争力

本大学课程将使你的专业人员具备接受新挑战和推动组织发展的技能。

12 学位

葡萄酒酿造学商学院校级硕士除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由
TECH 科技大学颁发的商学院校级硕士学位证书。



“

顺利完成这个课程并获得大学学位证书, 不需要旅行或不方便的手续”

这个葡萄酒酿造学商学院校级硕士包含了市场上最完整和最新的课程。

评估通过后, 学生将通过邮寄收到TECH科技大学颁发的相应的商学院校级硕士学位。

学位由TECH科技大学颁发, 证明在商学院校级硕士学位中所获得的资质, 并满足工作交流, 竞争性考试和职业评估委员会的要求。

学位: 葡萄酒酿造学商学院校级硕士

模式: 在线

时长: 12个月



*海牙加注。如果学生要求为他们的纸质资格证书提供海牙加注, TECH EDUCATION将采取必要的措施来获得, 但需要额外的费用。



商学院校级硕士 葡萄酒酿造学

- » 模式: 在线
- » 时长: 12个月
- » 学位: TECH 科技大学
- » 课程表: 自由安排时间
- » 考试模式: 在线

商学院校级硕士 葡萄酒酿造学

