

Universitätskurs

Chemische Analyse von Trauben- und
Weinbestandteilen



Universitätskurs

Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen

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

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/chemische-analyse-trauben-weinbestandteilen

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 20

04

Struktur und Inhalt

Seite 26

05

Methodik

Seite 34

06

Qualifizierung

Seite 42

01

Präsentation

Die flüchtigen Verbindungen in den Trauben während des Pflanzvorgangs sind entscheidend für die Zusammensetzung des Weins. Die Umweltbedingungen, die chemischen Produkte, mit denen die Früchte behandelt werden, und die Bewässerungsmethoden sind nur einige der Faktoren, die sich auf die endgültige chemische Zusammensetzung des Produkts auswirken. Aus diesem Grund ist es unerlässlich, dass die in diesem Bereich tätigen Fachleute die gesundheitlichen Parameter jeder Weinsorte genau kennen und darüber hinaus die neuen Techniken und spezifischen Instrumente für die Analyse von Bestandteilen wie Säuren, Zucker, Polyphenolen und Aromen usw. beherrschen. In diesem Sinne hat TECH eine vollständige und fundierte Fortbildung für die Analyse des Vegetationszyklus und der folgenden Phasen der Weinherstellung entwickelt. Ein Lernprozess, der zu 100% online erfolgt und es den Studenten ermöglicht, ihr Studium mit anderen Lebensbereichen zu verbinden.



“

Mit diesem Universitätskurs vertiefen Sie die Komponenten von Trauben und Wein und werden in nur 6 Wochen zu einer kompetenten Fachkraft in diesem Bereich"

Die Landwirtschaft war schon immer von der Umwelt abhängig, und heutzutage verändert die globale Erwärmung die Verbindungen in den Weinbergen. In Anbetracht der Bedeutung der chemischen Zusammensetzung von Most und Wein verlangen die Unternehmen nach Ernährungsspezialisten, die sich auf den Wert der Nährstoffe konzentrieren, die die Qualität des Produkts ausmachen, sowie auf die fortschrittlichsten Techniken zur Erhaltung ihrer Eigenschaften, auch unter ungünstigen Produktionsbedingungen.

Die im traditionellen Weinbau nachgewiesene Wirksamkeit und ihre Widerspiegelung im Wein veranlassen die Industrie, sich auf die Inhaltsstoffe der Trauben zu konzentrieren, um ein für den Verbraucher zufriedenstellenderes Produkt zu erhalten. Aus diesem Grund hat TECH einen präzisen Abschluss entwickelt, der die an der Weinherstellung beteiligten Elemente wie organische Säuren, Enzyme, stickstoffhaltige Verbindungen und andere flüchtige Verbindungen untersucht. All dies zielt darauf ab, die beruflichen Kompetenzen der Fachleute zu erhöhen und sie an die effizientesten Analysemethoden heranzuführen.

Auf diese Weise erhalten Absolventen des Fachbereichs Ernährung und andere interessierte Fachleute, die sich für das Programm einschreiben, eine 100%igen Online-Fortbildung, mit der sie sich auch in den übrigen Bereichen ihres Lebens weiterentwickeln können. Um dies zu erreichen, wendet TECH die innovative Relearning-Methode an, die den Studenten hilft, lange Studienzeiten zu vermeiden, und mit der sie sich die Konzepte auf einfache und schrittweise Weise aneignen können. Darüber hinaus wird dieses Programm von einem Team von Fachleuten unterstützt, die über umfangreiche Erfahrungen im Weinbausektor verfügen und mit denen die Studenten über einen direkten Kommunikationskanal Kontakt aufnehmen können, um etwaige Zweifel zu klären. Ein flexibles Studienprogramm, das die Studenten an ihre persönlichen und beruflichen Gegebenheiten anpassen können.

Dieser **Universitätskurs in Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Seine herausragendsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten aus den Bereichen Ernährung, Gastronomie und Chemie 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 Zugriffs auf die Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Schreiben Sie sich jetzt ein und schließen Sie sich der Gruppe führender Fachleute an, die bei der Nährwertkontrolle von Weinen in verschiedenen Ländern führend sind"

“

Sie kennen sich noch nicht mit der chemischen Zusammensetzung von Trauben aus? Steigen Sie dank TECH auf dynamische Weise in die technischen Fragen ein“

Zu den Dozenten des Programms gehören Experten aus der Branche, die ihre Erfahrungen in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus führenden Unternehmen und angesehenen Universitäten.

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

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

Mit diesem Universitätskurs erwerben Sie ein perfektes Verständnis der flüchtigen Verbindungen, die bei der Weinherstellung eine Rolle spielen.

Dank TECH werden Sie die Anwendung von nicht flavonoiden Verbindungen beherrschen und sich von anderen Fachleuten des Sektors unterscheiden.



02 Ziele

Dieser Universitätskurs in Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen wurde in 6 Wochen entwickelt, um Absolventen der Ernährungswissenschaften und andere interessierte Fachleute durch eine flexible und präzise Fortbildung zu qualifizieren. TECH konzentriert sich auf die Perfektionierung des Weinprodukts, indem es die Kompetenzen der in diesem Sektor tätigen Ernährungswissenschaftler erhöht. Um dies zu erreichen, werden den Studenten audiovisuelle Inhalte zum Herunterladen zur Verfügung gestellt, die sie bei Bedarf jederzeit abrufen können. Auf diese Weise wird das Wissen auf flexible Weise vermittelt, so dass der Nutzer selbst entscheiden kann, wann und wie er lernen möchte.



“

*Erreichen Sie Ihre Ziele, tragen Sie
als Ernährungswissenschaftler zum
Weinherstellungsprozess bei und halten Sie die
Lebensmittelvorschriften in allen Phasen ein"*



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 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

- 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



Schreiben Sie sich jetzt für diesen Universitätskurs ein, um die Vorteile der aromatischen Komponenten des Weins zu verstehen, die dazu beitragen, das in den Nahrungsmitteln enthaltene Fett zu lösen"

03

Kursleitung

TECH hat Experten auf dem Gebiet der Önologie dazu aufgerufen, ihr theoretisches und praktisches Wissen im Rahmen dieses Universitätskurses mit den Studenten zu teilen. Darüber hinaus werden die Fachleute über einen virtuellen Campus verfügen, auf dem sie mit den Experten diskutieren und das Thema weiterverfolgen können. Auf diese Weise können die Studenten über einen direkten Kommunikationskanal mit den Dozenten, die diesen Studiengang unterrichten, in Kontakt treten und alle ihre Fragen zu diesem Thema klären. Der Studiengang ist so konzipiert, dass die Studenten nach Abschluss des Studiums in der Lage sind, die analytischen Techniken zu beherrschen, mit denen die Bestandteile von Trauben und Wein untersucht werden.



“

Werden Sie ein Spezialist, der den Anforderungen der Weinindustrie gerecht wird, dank der akademischen Unterstützung von Experten mit jahrelanger Erfahrung"

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

Fr. Masa Guerra, Rocío

- ♦ Önologin bei Bodegas Protos
- ♦ Önologin bei Bodega Matarromera
- ♦ Verantwortlich für den Traubeneingang in der Bodega Emilio Moro
- ♦ Qualitätsmanagerin in BRC und Önologin in Viñedos Real Rubio
- ♦ Önologische Assistentin in der Bodega Solar Viejo
- ♦ Leiterin der Weinkellerei und des Weinbergs bei Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Önologische Assistentin und Labortechnikerin in der Bodega El Soto
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie an der Hochschule für Agrartechnik von Palencia
- ♦ MBA in Management von Weinunternehmen von der Wirtschaftsschule der Handelskammer in Valladolid

Fr. 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 von Palencia

04

Struktur und Inhalt

Die Inhalte dieses Universitätskurses in Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen wurden von Fachleuten entwickelt, die seit Jahren in der Weinbranche tätig sind. Darüber hinaus bietet TECH audiovisuelle Inhalte in verschiedenen Formaten an, die den Studiengang dynamischer gestalten, so dass die Fachleute durch aktive Teilnahme das Beste aus ihrem Studium machen können. Um eine korrekte Fortbildung auf flexible Weise zu erreichen, beinhaltet dieses Programm die *Relearning-Methodik*. Dieses System erleichtert die schrittweise und einfache Aneignung der Inhalte und erspart den Studenten stundenlanges Auswendiglernen.



“

Ein Lehrplan, der dank seines 100%igen Online-Modus völlig flexibel ist und es Ihnen ermöglicht, sich parallel dazu in anderen Bereichen Ihres Lebens weiterzuentwickeln"

Modul 1. Trauben- und Weinbestandteile. Analytische Techniken

- 1.1. Bestandteile der Traube und ihre Verteilung im Weinstock
- 1.2. Chemische Zusammensetzung von Most und Wein
- 1.3. Organische Säuren
- 1.4. Polyphenole
- 1.5. Zucker
- 1.6. Stickstoffverbindungen
- 1.7. Aromastoffe und andere flüchtige Verbindungen
- 1.8. Enzyme
- 1.9. Klassische önologische Analyse
- 1.10. Fortgeschrittene önologische Analyse





“

Nutzen Sie die Gelegenheit, sich über die neuesten Fortschritte auf diesem Gebiet zu informieren und diese in Ihrer täglichen Praxis anzuwenden“

05 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.





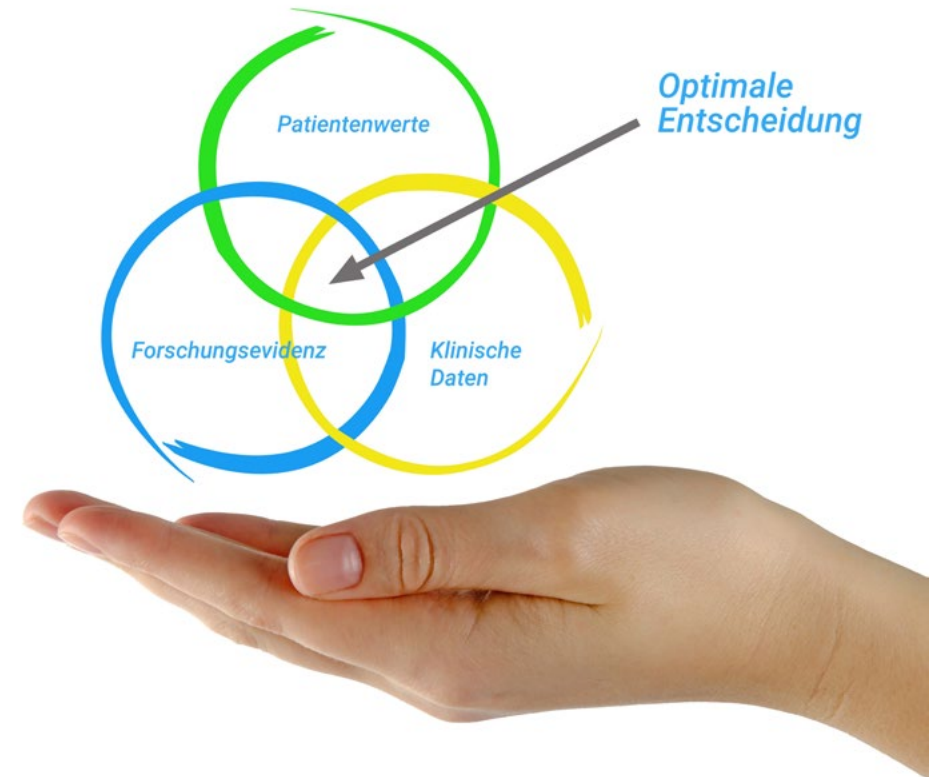
“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen hinter sich lässt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt.



Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem „Fall“ wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.

“

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard etabliert“

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



Relearning Methodology

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

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



Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik wurden mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg in allen klinischen Fachbereichen fortgebildet, unabhängig von der praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihre Spezialisierung einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die Online-Arbeitsmethode von TECH zu schaffen. All dies mit den neuesten Techniken, die in jedem einzelnen der Materialien, die dem Studenten zur Verfügung gestellt werden, qualitativ hochwertige Elemente bieten.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt dem Studenten die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Präzision, erklärt und detailliert, um zur Assimilation und zum Verständnis des Studenten beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie es sich so oft anschauen können, wie Sie möchten.



Interaktive Zusammenfassungen

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

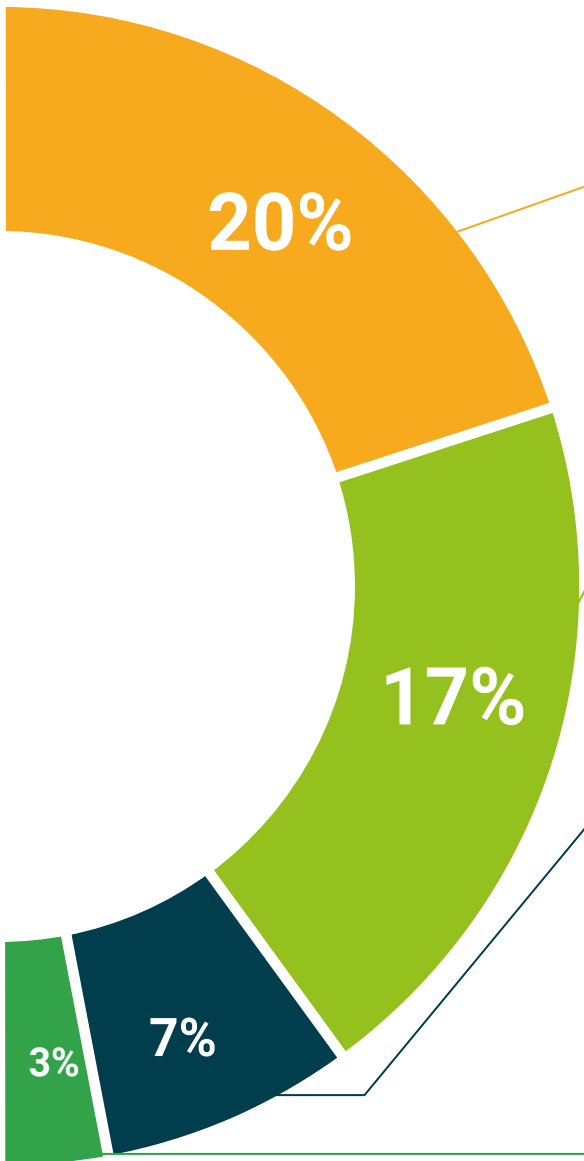
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u. a. In der virtuellen Bibliothek von TECH hat der Student Zugang zu allem, was er für seine Fortbildung benötigt.





Von Experten entwickelte und geleitete Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studenten durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.



Testing & Retesting

Die Kenntnisse des Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass der Student überprüfen kann, wie er seine Ziele erreicht.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte Learning from an Expert festigt das Wissen und das Gedächtnis und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Kurzanleitungen zum Vorgehen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um dem Studenten zu helfen, in seinem Lernen voranzukommen.



06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss ohne lästige Reisen oder Formalitäten"

Dieser **Universitätskurs in Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologischen Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Universitätskurs in Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **150 Std.**



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

zukunft

gesundheit vertrauen menschen

erziehung information tutoren

garantie akkreditierung unterricht

institutionen technologie lernen

gemeinschaft verpflichtung

persönliche betreuung innovation

wissen gegenwart qualität

online-Ausbildung

entwicklung institutionen

virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Chemische Analyse
von Trauben- und
Weinbestandteilen

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

Universitätskurs

Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen

