

Universitätskurs

Mikrobiologie in der Önologie





Universitätskurs Mikrobiologie in der Önologie

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/mikrobiologie-onologie

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 Weinherstellung ist ein schwieriger Prozess, denn es gibt viele entscheidende Faktoren. Einer von ihnen ist die Vermehrung von Bakterien und anderen Mikroorganismen im Wein aus dem Anbau der Früchte. In diesem Zusammenhang ist es notwendig, dass die Unternehmen Wachstumswerkzeuge einsetzen, die die wichtigsten Nährstoffanforderungen für die Lebensfähigkeit des Endprodukts erfüllen. Daher ist es unerlässlich, dass die Unternehmen über Ernährungswissenschaftler verfügen, die diese Parameter analysieren und auf dem neuesten Stand sind, um neue Untersuchungstechniken und Alternativen einzubeziehen, die zur Verbesserung des betreffenden Weins und somit zur Maximierung der Unternehmensgewinne führen. Mit Blick auf diese Kompetenzen hat TECH einen fundierten Abschluss in mikrobieller Ökologie bei der Weinherstellung entwickelt. Das Programm wird zu 100% online angeboten, so dass die Fachleute ihr Studium mit anderen Aktivitäten kombinieren können.





“

Mit diesem Universitätskurs können Sie sich in nur 6 Wochen akademischer Fortbildung umfassend mit der önologischen Mikrobiologie befassen"

Milchsäurebakterien sind unerlässlich, um unter anderem den biologischen Säuregehalt des Weins zu verringern. Diese Mikroorganismen erhöhen den pH-Wert und beeinflussen auch das Aroma und die Farbe jeder Weinsorte. Daher sind sie für die Weinherstellung unerlässlich. Ihre Kontrolle muss jedoch anspruchsvoll sein, um die entsprechenden Parameter einzuhalten und so das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Ernährung, Chemie und Technologie arbeiten in diesem Bereich zusammen, um ein Lebensmittel zu erzeugen, das komplizierter ist, als es auf den ersten Blick scheint.

Andererseits verursachen einige chemische Zusatzstoffe biogene Amine und die Übertragung von unerwünschten Geschmacksrichtungen im Wein. Dies könnte zu gesundheitlichen Komplikationen für die Verbraucher führen, wenn das Produkt vermarktet wird. Um die Traubenbestandteile zu schützen und den Apfelsäuregehalt des Lebensmittels zu respektieren, hat TECH einen spezifischen und präzisen Studiengang zur önologischen Mikrobiologie entwickelt. Es handelt sich dabei um ein Programm, das sich an Absolventen der Ernährungswissenschaften und andere Fachleute richtet, die sich für die biologischen Bestandteile des Weins interessieren, mit dem Ziel, ihnen eine theoretische und praktische Fortbildung zu bieten, um ihre Kompetenzen in diesem Bereich zu erweitern.

Darüber hinaus hat TECH wirksame pädagogische Instrumente in diesen Kurs integriert, um die Aneignung technischer Konzepte durch die Fachkraft zu erleichtern, ohne lange Stunden des Auswendiglernens investieren zu müssen, wie es in anderen orthodoxen Kursen üblich ist. Dies ist dank der *Relearning*-Methode und der von TECH angebotenen 100%igen Online-Modalität möglich. Den Studenten steht auch ein direkter Kommunikationskanal zur Verfügung, über den sie mit Unterstützung einer Gruppe von auf dem Gebiet der Önologie erfahrenen Lehrkräften alle ihre Fragen zu diesem Thema klären können. Eine einzigartige Erfahrung für diejenigen, die sich für einen modernen und digitalen Unterricht entscheiden, ohne dabei die Genauigkeit zu vernachlässigen.

Dieser **Universitätskurs in Mikrobiologie in der Önologie** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten 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, um häufige Gattungen im Wein, wie Pilze und nützliche Mikroorganismen, zu beherrschen“

“

Die mikrobiologische Stabilität ist der Schlüssel zur Entwicklung eines qualitativ hochwertigen Weinendprodukts. Bilden Sie sich mit TECH in diesem Bereich mit einem einfach zu absolvierenden Programm weiter“

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.

Bieten Sie einen Wein an, der dank der von TECH gelieferten Kenntnisse über seinen Nährstoffbedarf eine höhere Verbraucherszufriedenheit bewirkt.

Dank TECH erfahren Sie mehr über die Bedeutung der malolaktischen Gärung im Hinblick auf die Folgen des Klimawandels.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Universitätskurses in Mikrobiologie in der Önologie ist die Erweiterung und Aktualisierung der theoretischen und technischen Kenntnisse von Absolventen der Ernährungswissenschaften und anderen Fachleuten, die sich für den Weinsektor interessieren. TECH ist in der Lage, die Studenten dank der Einbeziehung dynamischer Lehrmittel und der Unterstützung eines Dozententeams, das sie bei ihren Studien begleitet, effizient zu unterrichten. Dies ist eine wichtige Gelegenheit für Fachleute, die sich für einen Online-Studiengang entscheiden und ihr Studium mit dem Rest ihres Lebens verbinden möchten.



“

Richten Sie Ihre berufliche Leistung auf ökologischere Methoden aus und entdecken Sie die Vorteile mikrobizider Substanzen für das Wachstum von Mikroorganismen"



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

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



Schreiben Sie sich jetzt für diesen Universitätskurs ein, um Ihre Kompetenzen über Hefegattungen im Weinbereitungsprozess zu erweitern"

03

Kursleitung

TECH hat sorgfältig ein Dozententeam für Mikrobiologie und Önologie ausgewählt, um das Wissen dieses Studiengangs zu vermitteln. Es handelt sich um eine professionelle Gruppe, die die Lehre mit ihrer beruflichen Entwicklung verbindet und daher in der Lage sein wird, den Studenten die Ernährungsfaktoren, die von den Mikrobakterien in der Rebe stammen, durch ihre eigene Erfahrung zu vermitteln. Auf diese Weise haben die Studenten einen direkten Kommunikationskanal, über den sie alle ihre Fragen zu diesem Thema lösen und mit den Experten diskutieren können.



“

Warten Sie nicht länger, lernen Sie mit der Unterstützung erfahrener Dozenten im Weinbereich und eignen Sie sich das Wissen an, das Sie auf dem aktuellen Markt ganz nach oben bringen wird"

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. Arranz Núñez, Beatriz

- Önologin in 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

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

“

*Eine einzigartige, wichtige
und entscheidende
Fortbildungserfahrung, die Ihre
berufliche Entwicklung fördert”*

04

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses in Mikrobiologie in der Önologie wurde von Experten auf dem Gebiet der Biologie detailliert ausgearbeitet. Dank ihres Beitrags und der Einbeziehung theoretischer und praktischer Hilfsmittel können die Studenten den Abschluss mit Erfolgsgarantie ablegen, da sie alle Kenntnisse auf einfache Weise erwerben. Es handelt sich um ein Programm, das darauf abzielt, die Kenntnisse der Fachleute über die Wachstumsfaktoren der Mikroorganismen zu erweitern, die das Endergebnis des Weinherstellungsprozesses beeinflussen. Darüber hinaus befreit die von TECH angewandte *Relearning*-Methode die Studenten von stundenlangem Auswendiglernen und erleichtert die Assimilierung der Inhalte.



“

Das Ziel von TECH ist es, dass Sie Ihr Ziel erreichen. Vertiefen Sie sich in die nachhaltigsten und effektivsten landwirtschaftlichen Trends der letzten Jahre, damit Sie diesen Bereich perfekt beherrschen"

Modul 1. Mikrobiologie in der Önologie

- 1.1. Hefen
- 1.2. Milchsäurebakterien
- 1.3. Essigsäurebakterien
- 1.4. Pilze und andere Mikroorganismen
- 1.5. Mikrobielle Ökologie während der Weinbereitung
- 1.6. Bedeutung der malolaktischen Gärung (Malo)
- 1.7. Veränderungen im Wein
- 1.8. Kontrolle des Wachstums von Mikroorganismen
- 1.9. Biologische Reinigung und Desinfektion in der Weinkellerei
- 1.10. Mikrobiologische Analyse von Wein





“

Ein Studium, das sich an Spezialisten wie Sie wendet, die sich mit der spezifischen Weinherstellung aus mikrobiologischer Sicht befassen wollen"

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

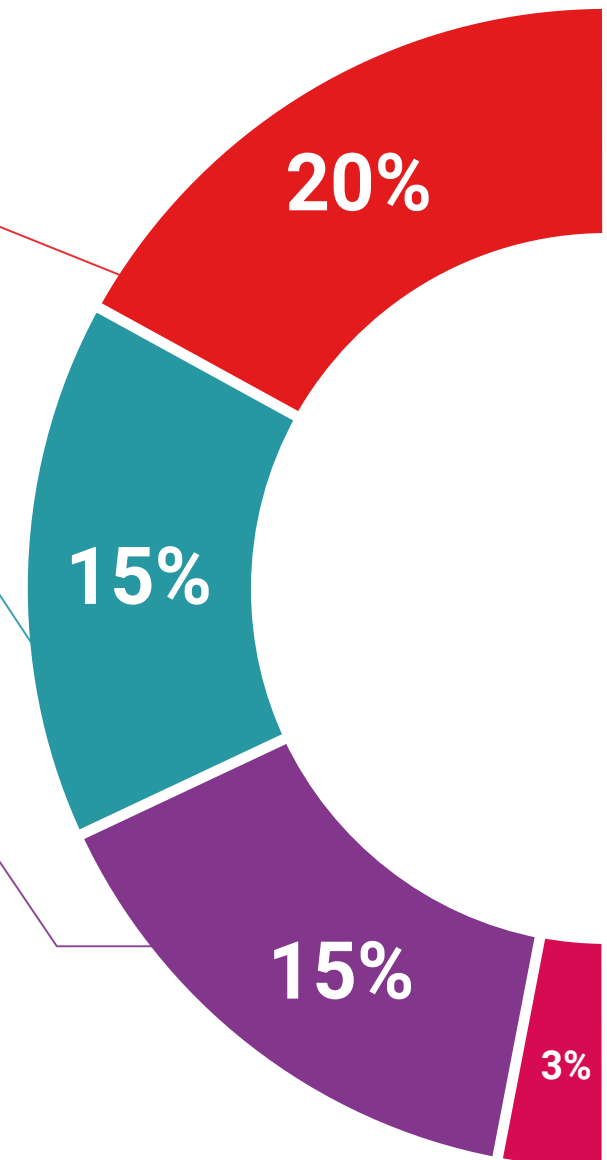
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

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 Mikrobiologie in der Önologie garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

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

Dieser **Universitätskurs in Mikrobiologie 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 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 Mikrobiologie in der Önologie**

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. 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 institut
virtuelles Klassenzimmer sprachen

tech technologische
universität

Universitätskurs

Mikrobiologie in der Önologie

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätskurs

Mikrobiologie in der Önologie