

Esperto Universitario Chimica Enologica



tech università
tecnologica

Esperto Universitario Chimica Enologica

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techitute.com/it/ingegneria/specializzazione/specializzazione-chimica-enologica

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 16

04

Struttura e contenuti

pag. 22

05

Metodologia

pag. 30

06

Titolo

pag. 38

01

Presentazione

L'industria vinicola odierna è governata da conoscenze scientifiche che aiutano a superare le sfide dell'innovazione e i problemi associati all'ambiente dell'industria vinicola. Questa scienza è per lo più intesa come un'arte, ma per padroneggiarla non bastano le tecniche empiriche. Le aziende richiedono professionisti in grado di gestire lo sviluppo della viticoltura attraverso la tecnologia. L'elevato livello di conoscenza richiesto nella vinificazione si scontra con la mancanza di qualifiche specifiche in Enologia. Per questo motivo, TECH ha ideato un programma accademico rivolto a ingegneri e altri professionisti interessati a saperne di più su composti volatili, fenoli e caratteristiche sensoriali del vino e dell'uva. Tutto questo, attraverso un apprendimento 100% online e il supporto di un team di esperti in Viticoltura, che trasformerà gli studenti in esperti di vino e li preparerà alla pratica commerciale reale.



“

*Grazie a questo Esperto Universitario
imparerai a conoscere la chimica generale,
inorganica e organica e le sue applicazioni
nel processo di vinificazione in soli 6 mesi”*

Se nell'antichità i migliori vini apparivano in modo casuale e attraverso processi di tentativi ed errori, oggi la forte domanda di questo prodotto richiede una produzione molto più rigorosa e veloce. Si tratta di protocolli in cui anche la base dell'uva fa parte del risultato finale e in cui agricoltura e tecnologia lavorano già insieme. In questo senso, è fondamentale la presenza di specialisti che possano contribuire a migliorare la qualità dei vini e a promuovere il consolidamento delle aziende in un settore di grande peso economico a livello mondiale.

In linea con il suo rigore accademico, TECH ha sviluppato un corso di formazione impegnato nei progressi scientifici e nella loro collaborazione con le aziende vinicole e la viticoltura in generale. Consapevoli di questo nuovo paradigma, gli specialisti che già lavorano in questo settore o che sono interessati a entrare in questo mercato devono avere un aggiornamento specifico sulle tecniche analitiche dei composti dell'uva e del vino, sulla loro microbiologia e sull'importanza delle botti nell'invecchiamento del vino. Sono 450 le ore di apprendimento che lo specialista iscritto otterrà.

Inoltre, si tratta di una qualifica 100% online che consente di combinare gli studi con altre aree della vita quotidiana. Inoltre, TECH si avvale di un personale esperto in enologia che non solo condividerà con gli studenti le proprie conoscenze teoriche, ma sarà anche in grado di trasmettere le proprie esperienze nel mondo reale. Un'esperienza unica che offre anche una moltitudine di materiali audiovisivi in vari formati e la possibilità di scaricare la guida di riferimento in modo che, anche dopo l'Esperto Universitario, il professionista abbia i contenuti sul proprio dispositivo elettronico.

Questo **Esperto Universitario in Chimica Enologica** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Ingegneria Enologia e Viticoltura
- ◆ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici che forniscono informazioni scientifiche e pratiche sulle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Particolare enfasi sulle metodologie innovative
- ◆ Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ◆ Disponibilità di accesso ai contenuti da qualsiasi dispositivo fisso o portatile dotato di connessione a Internet



Iscriviti ora per approfondire la trasformazione dell'uva in base al tipo di prodotto da elaborare, che siano vini bianchi, rosati o rossi"

“

Approfondisci la relazione diretta tra la stabilità microbiologica e i problemi associati ai diversi tipi di vino e alle deviazioni nei processi di vinificazione, grazie a un gruppo di esperti in questo settore”

Il personale docente del programma comprende rinomati specialisti del settore e altre aree correlate, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento coinvolgente e localizzato, ovvero inserito in un contesto reale.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato su Problemi, mediante il quale il professionista deve cercare di risolvere le diverse situazioni che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.

La botte di rovere svolge un ruolo fondamentale nell'affinamento dei vini. Scopri ora, la sua relazione con il prodotto, attraverso questo corso 100% online che ti permetterà di conciliare il lavoro.

Grazie a TECH, scoprirai le nuove possibilità analitiche per esplorare la composizione chimica dell'uva e del vino e ti distinguerai dagli altri professionisti del tuo settore.



02

Obiettivi

Questo Esperto Universitario in Chimica Enologica si propone di ampliare e aggiornare le conoscenze degli ingegneri affinché possano padroneggiare i nuovi strumenti del panorama enologico ed essere in grado di proporre alternative alle composizioni del vino per aumentarne la qualità. In soli 6 mesi, TECH fornirà allo studente le conoscenze in Microbiologia Enologica attraverso una modalità 100% basata su contenuti scaricabili, che saranno disponibili anche senza una connessione a Internet, una volta depositati nelle loro apparecchiature elettroniche. Inoltre, lo studio è stato progettato in modo dinamico per proiettare le prestazioni degli studenti e rendere il programma un'esperienza arricchente.



“

Non hai ancora padroneggiato i contributi aromatici delle botti? Approfondisci questo ambito con una vasta gamma di materiali audiovisivi integrati in un corso che si adatta alle tue esigenze”



Obiettivi generali

- ◆ Fornire la più ampia gamma possibile di conoscenze viticole
- ◆ Illustrare agli studenti l'importanza della viticoltura per la produzione di grandi vini
- ◆ Inculcare la necessità di una tutela dell'ambiente basata sulla sostenibilità
- ◆ Evidenziare l'importanza enologica di questi composti sia nelle fasi di vinificazione sia nel prodotto finale
- ◆ Esaminare i microrganismi associati al processo di vinificazione, le loro esigenze nutrizionali, le proprietà benefiche e dannose che possono apportare al vino
- ◆ Fornire conoscenze per la produzione di vini bianchi
- ◆ Determinare l'ampia gamma di possibilità esistenti per scegliere i processi più appropriati per un determinato terroir, varietà di uva e stile di vino
- ◆ Sviluppare al massimo lo stato dell'arte dell'enologia in modo che lo studente possa produrre vini bianchi di altissima qualità
- ◆ Rendere lo studente un esperto nella produzione di vini rossi
- ◆ Determinare le varietà utilizzate o con potenzialità nella vinificazione di vini spumanti
- ◆ Esaminare gli elementi viticoli che hanno un impatto sul processo di produzione
- ◆ Generare competenze specialistiche sulla scadenza Preparazione dei vini da pasto
- ◆ Stabilire l'importanza della vinificazione per questo gruppo di grandi vini
- ◆ Sostenere la necessità di proteggere questi tesori del patrimonio come parte della nostra cultura
- ◆ Ampliare le conoscenze sull'affinamento e sull'eliminazione dei vari componenti che possono deprezzare il vino
- ◆ Ampliare la conoscenza di come si produce una botte
- ◆ Presentare l'importanza della tostatura delle botti
- ◆ Approfondire l'analisi sensoriale del vino: Aspetti da valutare e modalità di esecuzione
- ◆ Identificare le alterazioni organolettiche del vino





Obiettivi specifici

Modulo 1. Composti dell'uva e del vino: Tecniche Analitiche

- ◆ Esaminare le basi della chimica generale, inorganica e organica e le loro applicazioni nel processo di vinificazione
- ◆ Essere in grado di organizzare e controllare la trasformazione dell'uva in vino in base al tipo di prodotto da realizzare
- ◆ Essere in grado di utilizzare le conoscenze acquisite sulla composizione dell'uva e del vino e sulla loro evoluzione per prendere decisioni sulle pratiche e sui trattamenti enologici
- ◆ Essere in grado di scegliere ed eseguire le analisi necessarie per il controllo delle materie prime, dei prodotti enologici, dei prodotti intermedi del processo di vinificazione e dei prodotti finali
- ◆ Individuare nuove possibilità analitiche per approfondire la conoscenza della composizione chimica dell'uva e del vino

Modulo 2. Microbiologia enologica

- ◆ Acquisire una conoscenza globale della microbiologia enologica
- ◆ Analizzare i difetti del vino e attribuirli correttamente a ciascun gruppo microbico
- ◆ Approfondire il concetto di stabilità microbiologica ed essere consapevoli dei problemi associati ai diversi tipi di vino e delle deviazioni che possono avere a seconda del momento della vinificazione
- ◆ Esaminare il meccanismo d'azione dei composti antimicrobici e come controllare i microorganismi alteranti
- ◆ Sviluppare buone pratiche in cantina per la pulizia e la disinfezione
- ◆ Stabilire i metodi di conteggio dei microorganismi e l'identificazione a livello microscopico di ciascun gruppo microbico

Modulo 3. Importanza della botte in rovere nell'invecchiamento del vino

- ◆ Essere in grado di identificare e comprendere le diverse fasi di produzione di una botte
- ◆ Illustrare gli elementi di differenziazione tra i diversi produttori
- ◆ Essere consapevoli che la botte non è solo un contributo aromatico, ma anche un elemento di stabilizzazione dei vini
- ◆ Analizzare la composizione del rovere
- ◆ Determinare la differenza tra rovere francese, americano e dell'Europa orientale
- ◆ Esaminare i fenomeni di interazione tra la botte in rovere e il vino
- ◆ Comprendere l'importanza degli ellagitannini
- ◆ Essere in grado di comprendere il concetto di grana



*Raggiungi i tuoi obiettivi,
analizza i difetti del vino e sii in
grado di associarli correttamente
a ciascun gruppo microbico*

03

Direzione del corso

TECH ha sviluppato questa specializzazione in collaborazione con un gruppo di esperti in Enologia che non solo hanno contribuito con le loro conoscenze teoriche al programma di studio, ma anche con la loro esperienza didattica. Si tratta di un personale docente che lavora per garantire lo sviluppo di professionisti con le più recenti evidenze scientifiche nel campo chimico della Viticoltura. Questo rende l'Esperto Universitario un'opportunità per i professionisti in ingegneria e altri specialisti interessati ad apprendere con il supporto di professionisti che già occupano posizioni importanti nel mercato del vino.



“

Il gruppo di esperti che insegna questo programma ti aiuterà a crescere professionalmente e personalmente in un settore in continua evoluzione, in modo da essere al passo con l'innovazione"

Direzione



Dott.ssa Clavero Arranz, Ana

- ♦ Direttrice generale presso Bodegas Cepa 21
- ♦ Direttrice generale del Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Direttrice finanziaria del Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Responsabile dell'Amministrazione di Bodegas Cepa 21
- ♦ Tecnico Amministrativo presso Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Laurea in Amministrazione e Direzione Aziendale presso l'Università di Valladolid
- ♦ Master in Gestione Finanziaria presso l'ESIC
- ♦ Coach esecutivo presso l'ICF
- ♦ Programma di Immersione Digitale per i CEOS (ICEX)
- ♦ Programma di Sviluppo Manageriale dell'IESE

Personale docente

Dott.ssa Molina González, Silvia

- ◆ Responsabile operativo presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsabile tecnico presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Enologa presso Bodegas Emilio Moro
- ◆ Hostess per eventi e promozioni commerciali presso New Line Events
- ◆ Hostess per eventi e promozioni commerciali presso l'Agenzia Prodereg
- ◆ Laurea in enologia e Ingegneria dell'Industria Agraria e Alimentare conseguita presso l'Università di Valladolid
- ◆ Specializzazione in Leadership e lavoro di squadra presso la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia

Dott.ssa Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Enologa presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente enologa presso Viña Buena
- ◆ Enologa presso la Cantina Familia A. De La Cal
- ◆ Assistente Enologa presso Viña Cancura
- ◆ Cantiniere presso Vitalpe
- ◆ Formatrice di enologi presso l'Istituto per lo Sviluppo Aziendale
- ◆ Enologa e guida del Museo Provinciale del Vino di Valladolid
- ◆ Supervisore del Consiglio Superiore della D.O. Ribera del Duero
- ◆ Laurea in Enologia presso l'Università di Valladolid

Dott. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ◆ Assistente Enologo presso Viñas del Jaro
- ◆ Responsabile di laboratorio presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente Enologo presso Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ◆ Laureato in Enologia presso l'Università di Valladolid

Dott.ssa Masa Guerra, Rocío

- ◆ Enologa presso Bodegas Protos
- ◆ Assistente enologa presso la Cantina Matarromera
- ◆ Responsabile delle uve in entrata presso Bodega Emilio Moro
- ◆ Responsabile della qualità presso BRC ed enologa presso Viñedos Real Rubio
- ◆ Assistente alla Vinificazione presso la Bodega Solar Viejo
- ◆ Responsabile della Cantina e del Vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Assistente Enologa e tecnico di laboratorio presso Bodega El Soto
- ◆ Laurea in Enologia presso la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia
- ◆ MBA in Wine Business Management presso la Business School della Camera di Commercio di Valladolid.

04

Struttura e contenuti

Il piano di studi di questo Esperto Universitario in Chimica Enologica è stato studiato nei dettagli da professionisti che operano nei settori dell'Ingegneria Enologica, della Viticoltura e della Microbiologia del Vino. Grazie al suo contributo e all'incorporazione di strumenti pratici, gli studenti avranno a disposizione contenuti audiovisivi in diversi formati che li aiuteranno nella loro formazione. Inoltre, gli specialisti potranno contattare gli insegnanti attraverso un canale di comunicazione diretto, grazie al quale potranno risolvere qualsiasi dubbio sull'argomento. In questo modo sarà più facile qualificarsi come esperti. Inoltre, essendo al 100% online, il ritmo di studio si adatta alle esigenze personali e professionali degli studenti.





“

TECH ha incorporato la metodologia Relearning nei suoi programmi in modo che non si debbano passare ore a memorizzare e si possano assimilare facilmente i contenuti”

Modulo 1. Composti dell'Uva e del Vino: Tecniche Analitiche

- 1.1. Componenti dell'uva e loro distribuzione nel grappolo
- 1.2. Composizione chimica del mosto e del vino
- 1.3. Acidi organici
- 1.4. Polifenoli
- 1.5. Zuccheri
- 1.6. Composti azotati
- 1.7. Aromi e altri composti volatili
- 1.8. Enzimi
- 1.9. Analisi enologica classica
- 1.10. Analisi enologica avanzata

Modulo 2. Microbiologia enologica

- 2.1. Lieviti
- 2.2. Batteri lattici
- 2.3. Batteri dell'acido acetico
- 2.4. Funghi e altri microrganismi
- 2.5. Ecologia microbica durante la vinificazione
- 2.6. Importanza della fermentazione malolattica (mfl)
- 2.7. Alterazioni del vino
- 2.8. Controllo della crescita dei microrganismi
- 2.9. Purificazione e disinfezione biologica in cantina
- 2.10. Analisi microbiologica del vino





Modulo 3. Importanza della Botte di Rovere nell'Invecchiamento del Vino

- 3.1. Importanza del rovere per la fabbricazione delle botti
- 3.2. Il rovere
- 3.3. Selezione del legno
- 3.4. Essiccazione e stagionatura del legno
- 3.5. Fabbricazione di botti
- 3.6. Contributi aromatici delle botti di rovere
- 3.7. Tannino di quercia
- 3.8. La botte, un recipiente impermeabile e poroso
- 3.9. Il buon uso delle botti di rovere
- 3.10. La seconda vita delle botti di rovere

“*Una qualifica pensata per professionisti come te, che capiscono il futuro dell'Enologia applicando l'intelligenza artificiale e le nuove tendenze tecnologiche*”

05

Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: *il Relearning*.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il *New England Journal of Medicine*.



“

Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”

Caso di Studio per contestualizzare tutti i contenuti

Il nostro programma offre un metodo rivoluzionario per sviluppare le abilità e le conoscenze. Il nostro obiettivo è quello di rafforzare le competenze in un contesto mutevole, competitivo e altamente esigente.

“

Con TECH potrai sperimentare un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali in tutto il mondo”



Avrai accesso a un sistema di apprendimento basato sulla ripetizione, con un insegnamento naturale e progressivo durante tutto il programma.



Imparerai, attraverso attività collaborative e casi reali, la risoluzione di situazioni complesse in ambienti aziendali reali.

Un metodo di apprendimento innovativo e differente

Questo programma di TECH consiste in un insegnamento intensivo, creato ex novo, che propone le sfide e le decisioni più impegnative in questo campo, sia a livello nazionale che internazionale. Grazie a questa metodologia, la crescita personale e professionale viene potenziata, effettuando un passo decisivo verso il successo. Il metodo casistico, la tecnica che sta alla base di questi contenuti, garantisce il rispetto della realtà economica, sociale e professionale più attuali.

“ *Il nostro programma ti prepara ad affrontare nuove sfide in ambienti incerti e a raggiungere il successo nella tua carriera* ”

Il metodo casistico è stato il sistema di apprendimento più usato nelle migliori facoltà del mondo. Sviluppato nel 1912 affinché gli studenti di Diritto non imparassero la legge solo sulla base del contenuto teorico, il metodo casistico consisteva nel presentare loro situazioni reali e complesse per prendere decisioni informate e giudizi di valore su come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard.

Cosa dovrebbe fare un professionista per affrontare una determinata situazione? Questa è la domanda con cui ti confrontiamo nel metodo dei casi, un metodo di apprendimento orientato all'azione. Durante il programma, gli studenti si confronteranno con diversi casi di vita reale. Dovranno integrare tutte le loro conoscenze, effettuare ricerche, argomentare e difendere le proprie idee e decisioni.

Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

Nel 2019 abbiamo ottenuto i migliori risultati di apprendimento di tutte le università online del mondo.

In TECH si impara attraverso una metodologia all'avanguardia progettata per formare i manager del futuro. Questo metodo, all'avanguardia della pedagogia mondiale, si chiama Relearning.

La nostra università è l'unica autorizzata a utilizzare questo metodo di successo. Nel 2019, siamo riusciti a migliorare il livello di soddisfazione generale dei nostri studenti (qualità dell'insegnamento, qualità dei materiali, struttura del corso, obiettivi...) rispetto agli indicatori della migliore università online.



Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Pertanto, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico. Questa metodologia ha formato più di 650.000 laureati con un successo senza precedenti in campi diversi come la biochimica, la genetica, la chirurgia, il diritto internazionale, le competenze manageriali, le scienze sportive, la filosofia, il diritto, l'ingegneria, il giornalismo, la storia, i mercati e gli strumenti finanziari. Tutto questo in un ambiente molto esigente, con un corpo di studenti universitari con un alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione diretta al successo.

Dalle ultime evidenze scientifiche nel campo delle neuroscienze, non solo sappiamo come organizzare le informazioni, le idee, le immagini e i ricordi, ma sappiamo che il luogo e il contesto in cui abbiamo imparato qualcosa è fondamentale per la nostra capacità di ricordarlo e immagazzinarlo nell'ippocampo, per conservarlo nella nostra memoria a lungo termine.

In questo modo, e in quello che si chiama Neurocognitive Context-dependent E-learning, i diversi elementi del nostro programma sono collegati al contesto in cui il partecipante sviluppa la sua pratica professionale.



Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



Materiali di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi.

Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



Pratiche di competenze e competenze

Svolgerai attività per sviluppare competenze e capacità specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che uno specialista deve sviluppare nel quadro della globalizzazione in cui viviamo.



Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.





Casi di Studio

Completerai una selezione dei migliori casi di studio scelti appositamente per questo corso. Casi presentati, analizzati e monitorati dai migliori specialisti del panorama internazionale.



Riepiloghi interattivi

Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

Questo esclusivo sistema di specializzazione per la presentazione di contenuti multimediali è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



06 Titolo

L'Esperto Universitario in Chimica Enologica garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Esperto Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

Porta a termine questo programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”

Questo **Esperto Universitario in Chimica Enologica** possiede il programma più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Esperto Universitario** rilasciata da TECH Università Tecnologica.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nel Esperto Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Esperto Universitario in Chimica Enologica**

Modalità: **online**

Durata: **6 mesi**



*Apostille dell'Aia. Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.

futuro
salute fiducia persone
educazione informazione tutor
garanzia accreditamento insegnamento
istituzioni tecnologia apprendimento
comunità impegno
attenzione personalizzata innovazione
conoscenza presente qualità
formazione online
sviluppo istituzioni
classe virtuale lingue

tech università
tecnologica

Esperto Universitario Chimica Enologica

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Esperto Universitario

Chimica Enologica