

Universitätskurs

Mikrobiologie in der Önologie



Universitätskurs Mikrobiologie in der Önologie

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

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ingenieurwissenschaften/universitatskurs/mikrobiologie-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

Das Endergebnis des Weins als Produkt wird von der Entwicklung seiner Frucht und seiner biologischen Zusammensetzung von der ersten Phase an beeinflusst. In diesem Sinne müssen die im Weinsektor tätigen Fachleute zu jeder Zeit stabile mikrobiologische Parameter aufrechterhalten, wofür sie unter anderem mit chemischen Hilfsmitteln ausgestattet sind, die zum Wachstum beitragen. Die Studenten des Studiengangs Önologie sind an der Konservierung der Trauben beteiligt, da von ihnen die organische Alternative zu den künstlichen Verbindungen abhängt, die die Umweltauswirkungen der Produktion verringern. Vor diesem Hintergrund hat die TECH einen Universitätskurs entwickelt, der die Fachleute unter anderem in die Lage versetzt, Weinveränderungen zu beherrschen und das Wachstum von Mikroorganismen zu kontrollieren. Dieser Abschluss wird zu 100% online vermittelt, so dass die Studenten das Thema in nur 6 Wochen erlernen können.



“

Mit diesem Universitätskurs werden Sie in nur 6 Wochen die mikrobiostatischen Substanzen, die am Wachstum der Mikroorganismen beteiligt sind, perfekt beherrschen"

In Weingütern und anderen landwirtschaftlichen Betrieben gibt es seit jeher eine gesellschaftliche Debatte zwischen den Befürwortern biologischer, biodynamischer und veganer Weine und denjenigen, die das gewohnte Angebot beibehalten wollen. In diesem Sinne und unter Berücksichtigung der Ressourcen, die dem Einzelnen für die Fortführung der Produktion zur Verfügung stehen und die auf der Ebene des Bodens fehlen, müssen die Betriebe nach einer respektvollen und effizienten Alternative suchen, die es ihnen ermöglicht, die Anzahl der bepflanzten Hektar zu reduzieren, ohne das Produktionsniveau oder die Qualität des Produkts zu beeinträchtigen.

Um Lösungen für die aktuellen und sich abzeichnenden Probleme im Zusammenhang mit dem Klimawandel zu finden, bietet die TECH einen Studiengang an, der sich an Studenten des Studiengangs Önologie und an andere Fachleute richtet, die sich für den Weinsektor interessieren. Die Studenten lernen u. a. die Bedeutung der malolaktischen Gärung, der Weinmodifikation und der biologischen Desinfektion in Weinkellereien kennen.

Das Programm vermittelt theoretisches und praktisches Wissen und wird von einem professionellen Team von Önologen mit langjähriger Erfahrung in der Branche unterstützt. Diese Dozenten unterrichten das Programm und geben den Studenten die erforderlichen Werkzeuge an die Hand, um sich in einem sich ständig weiterentwickelnden Bereich in Richtung Nachhaltigkeit zu bewegen. TECH setzt auch audiovisuelles Material in verschiedenen Formaten ein, um die Studenten während der Studienwochen zu motivieren und ihre Leistungen zu verbessern. All dies mit einem 100%igen Online-Modus, der es den Fachleuten ermöglicht, die akademische Erfahrung mit ihrem persönlichen Leben zu verbinden.

Dieser **Universitätskurs in Mikrobiologie 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 Zugriffs auf die Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Dank TECH werden Sie die mikrobiologische Analyse von Wein beherrschen und Ihre Fähigkeiten als erfahrener Weinprofi erweitern"



Hefen haben direkten Einfluss auf die Qualität der Weine. Entdecken Sie mit TECH, wie sie den Stoffwechsel der Rebe beeinflussen"

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.

Schreiben Sie sich jetzt ein und entdecken Sie die physikalischen Methoden zur Beseitigung von Mikroorganismen, wie die nominale, absolute und tangential Filtration.

Informieren Sie sich über die Untersuchung von Pilzen und anderen Mikroorganismen im Wein, um zu lernen, wie man ihr Wachstum eindämmen kann.



02 Ziele

Dieser Universitätskurs in Mikrobiologie in der Önologie wurde so konzipiert, dass önologische Ingenieure und andere interessierte Fachleute ihre Fähigkeiten in der mikrobiologischen Analyse mit innovativen Werkzeugen entwickeln können. TECH erreicht dies dank der Einführung von realen Simulationen, die die Studenten vollständig darauf vorbereiten, sie in der Praxis anzuwenden. Es handelt sich um ein äußerst flexibles Programm, da die Fachleute die Möglichkeit haben, sich das Wissen zu jeder Zeit und an jedem Ort anzueignen, entsprechend der von TECH verwendeten 100%igen Online-Modalität.





“

Das Ziel von TECH ist es, dass Sie Ihre Karriere in Richtung organische Pestizide ausrichten, damit Sie ein neues Paradigma in der Landwirtschaft schaffen können"



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

- ◆ 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 Fähigkeiten zu erweitern und auf dem Arbeitsmarkt wettbewerbsfähiger zu werden"

03

Kursleitung

TECH hat auf ein professionelles Team zurückgegriffen, das in den Labors arbeitet und über Doktorate in Agrartechnik mit langjähriger Erfahrung in diesem Sektor verfügt. Dank ihres Beitrags werden die Studenten nicht nur über theoretisches Wissen verfügen, sondern auch in der Lage sein, in der realen Welt der Weinproduktion die entscheidenden Kenntnisse zu erwerben. Sie werden eingehend betreut, um die Ziele des Studiengangs zu erreichen: die berufliche Laufbahn von Studenten der Ingenieurwissenschaften zu bereichern und sie auf zukünftige Lösungen im Bereich des Agrarmanagements auszurichten.



“

Näher an neue landwirtschaftliche Trends heranzukommen, dank der Unterstützung von Experten mit jahrelanger Erfahrung in der Weinindustrie"

Leitung



Fr. Clavero Arranz, Ana

- ♦ 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
- ♦ 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



04

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses in Mikrobiologie in der Önologie wurde sorgfältig von Experten auf dem Gebiet der Biologie entwickelt, die ihr Wissen durch audiovisuelle Inhalte vermitteln, die leicht zu assimilieren sind und die Studenten durch die Simulation von Fällen auf die reale Arbeit am jeweiligen Standort vorbereiten. Diese Fachleute werden ihr gesamtes Weinwissen durch audiovisuelles Material weitergeben, mit einem theoretisch-praktischen Format, das es ermöglicht, das Lerntempo an jeden Studenten anzupassen. Darüber hinaus wendet TECH die *Relearning*-Methode an, um die Studenten von langen Stunden des Auswendiglernens zu befreien, so dass sie sich alle Inhalte schrittweise und auf einfache Weise aneignen können.





“

Lernen Sie die Ernährungsanforderungen der Weinindustrie kennen, damit Sie ein Produkt mit hoher mikrobiologischer Qualität anbieten können"

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 Fachleute wie Sie richtet, die sich mit der mikroskopischen Untersuchung des Weinprozesses von der Anfangsphase bis zur Abfüllung befassen möchten"

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 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.



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 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.



06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Mikrobiologie in der Önologie garantiert neben der präzisen und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECHNischen Universität ausgestellt 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 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: **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.

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

