

Esperto Universitario

Viticoltura





Esperto Universitario Viticoltura

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

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/ingegneria/specializzazione/specializzazione-viticultura

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

Nella lotta per la conservazione di colture che fanno parte della cultura mondiale e giocano un ruolo chiave nell'economia globale, le aziende pubbliche e private richiedono agronomi che sappiano fornire soluzioni ai nuovi cambiamenti dell'ambiente viticolo. In risposta a questa esigenza, TECH ha sviluppato una qualifica 100% online rivolta a professionisti interessati alla ricerca di alternative che permettano di adattare nuove varietà di uva e tecniche che favoriscano la produzione su larga scala in spazi più ridotti e che permettano di affrontare la scarsità di suolo. Tutto questo, attraverso un programma accademico che permette agli studenti di combinare la loro vita personale e professionale con un programma di studio esaustivo di 6 mesi.





“

*Con questo Esperto Universitario
padroneggerai i composti dell'uva e del
vino in modo da poter identificare i difetti
nel processo di vinificazione e proporre
nuove opzioni sostenibili nella tua azienda"*

Il vino è un prodotto che appassiona tutto il mondo. Tuttavia, la lentezza della sua produzione e la scarsità di risorse naturali stanno facendo vacillare le fondamenta di questo settore. Si tratta di un'industria molto potente dal punto di vista economico, quindi le organizzazioni stanno già cercando alternative alle piantagioni tradizionali per massimizzare i profitti con un minore impatto sull'ambiente. La padronanza dei processi di vinificazione e delle nuove tecnologie che accompagneranno la produzione negli anni a venire sono alcune delle competenze che i professionisti del vino devono acquisire.

L'adattamento delle uve agli ambienti più secchi, in particolare, può avvenire in modo naturale. Tuttavia, esistono strumenti tecnologici che si sono già dimostrati fondamentali in questo senso. Una di queste è l'*AgroMapping*, una tecnologia che viene già applicata da molte aziende e che permette di interpretare, attraverso i droni, le mappe delle colture e di rilevare, a loro volta, le esigenze di fertilizzazione, potatura o irrigazione. Inoltre, l'intelligenza artificiale è fondamentale per questa rivoluzione scientifica, in quanto ha portato a ricerche come il progetto di collaborazione FESR-CDTI. Uno studio che ha dimostrato la combinazione di dati con informazioni catastali e climatologiche per controllare le colture nelle aziende agricole in tempo reale.

Questi sono solo alcuni dei progressi che gli ingegneri agricoli devono seguire per essere all'avanguardia in questo settore. Per questo motivo, TECH ha sviluppato una qualifica esaustiva di 6 mesi, che approfondisce lo stato delle regioni vinicole del mondo; i processi di vinificazione, i suoi componenti dalla fase agricola, così come le varietà del prodotto stesso, vini bianchi, rosati e rossi. Tutto questo, attraverso una modalità 100% online che offre agli studenti facilità e flessibilità per studiare da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento, avendo solo un dispositivo elettronico e una connessione a Internet.

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

- ♦ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti di Ingegneria Enologica 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
- ♦ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o portatile provvisto di connessione internet



Iscriviti ora a un programma che non solo ti insegnerà a comprendere le varietà di uva e gli stili di vino, ma ti trasformerà in un professionista multidisciplinare in grado di fornire soluzioni agricole”

“

Grazie alle conoscenze che TECH ti fornirà, acquisirai una comprensione dello stato ambientale delle regioni vinicole a livello globale e tratterai informazioni comparative”

Il programma include nel suo personale docente professionisti del settore che condividono in questa formazione l'esperienza del loro lavoro, oltre a rinomati specialisti da società di riferimento e università di prestigio.

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 sui Problemi, mediante il quale il professionista deve cercare di risolvere le diverse situazioni di pratica professionale che gli si presentano durante il corso. A tale scopo, sarà supportato da un innovativo sistema video interattivo sviluppato da esperti di prestigio.

La monitorizzazione delle aziende agricole è già una realtà, vuoi unirti al cambiamento tecnologico? Ottienilo con TECH.

Non conosci ancora le chiavi della tecnologia nella fermentazione? Unisciti a questo Esperto Universitario per prevedere i possibili fattori di rischio del vino.



02 Obiettivi

Questa Esperto Universitario in Viticoltura si propone di fornire una formazione intensiva agli ingegneri e ad altri professionisti interessati alla vite, in modo che possano ampliare le loro competenze nello scenario agricolo e nei processi di vinificazione. Per creare un processo di apprendimento efficace. TECH ha sviluppato un contenuto didattico che avvicinerà lo specialista alle conoscenze nella gestione dei vigneti. Grazie ai contenuti audiovisivi e alla possibilità di scaricare la guida di riferimento, gli studenti avranno a disposizione tutti gli strumenti per studiare questo Esperto Universitario con successo garantito. In questo modo, il programma consentirà agli studenti di intervenire nell'industria agroalimentare e di lavorare in sicurezza in questo settore.



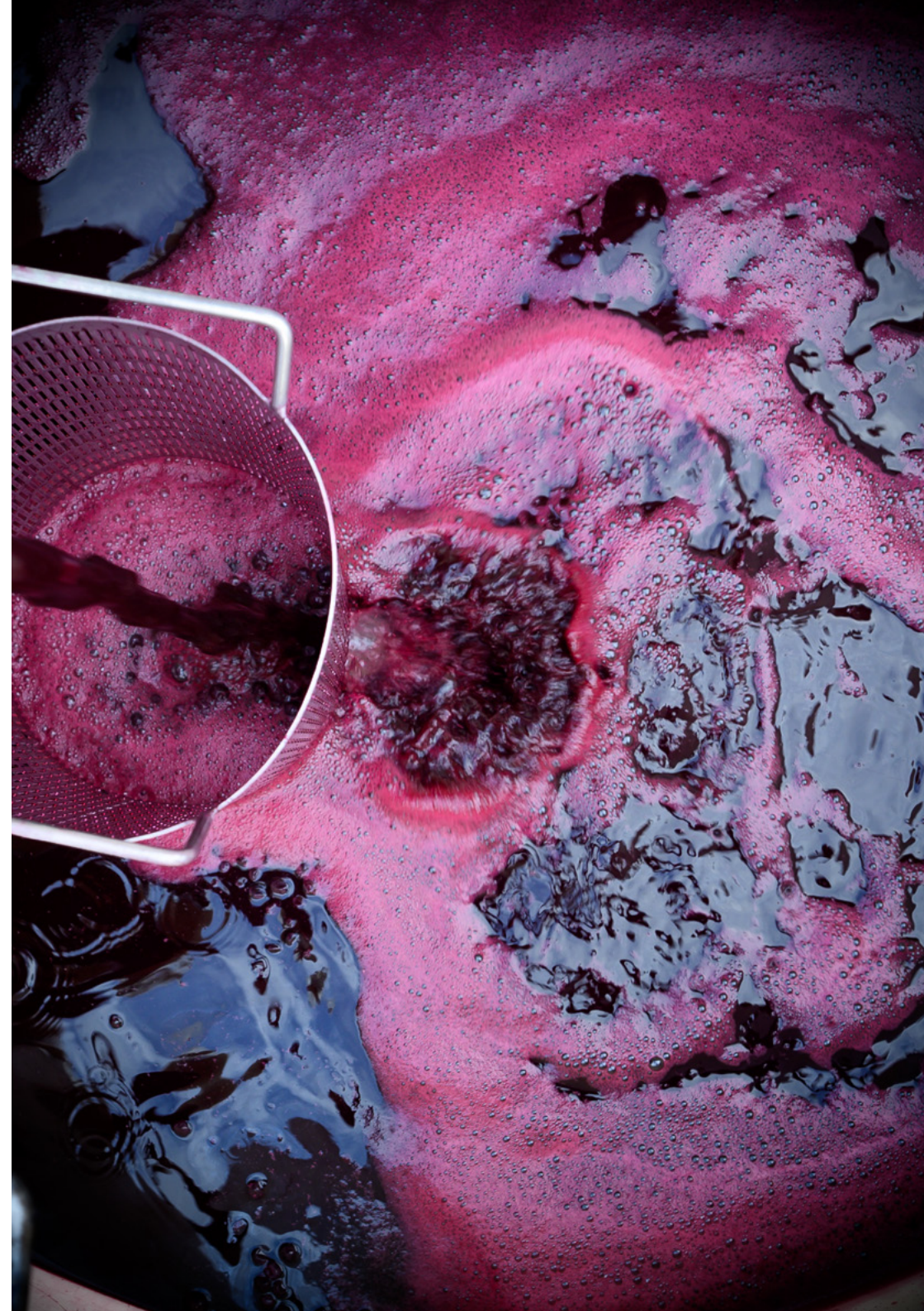
“

*Un programma pensato per farti diventare
uno dei maggiori esperti all'avanguardia
negli studi biologici nel settore vitivinicolo”*



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 e le proprietà benefiche o 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 alta qualità
- ♦ Trasformare lo studente in un esperto nella produzione di vini rossi
- ♦ Determinare le varietà utilizzate o con potenziale nella vinificazione di vini spumanti
- ♦ Esaminare gli elementi vitivinicoli che influenzano la vinificazione
- ♦ Generare conoscenze specialistiche sulla spedizione: preparazione dei vini per il consumo
- ♦ 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
- ♦ Approfondire la conoscenza dell'affinamento e dell'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. Viticoltura

- ♦ Ampliare le conoscenze sulla gestione delle operazioni viticole
- ♦ Sviluppare la conoscenza del terroir come elemento fondamentale per l'espressività dei vini
- ♦ Trattare la salute della vite in modo rispettoso
- ♦ Trasmettere l'importanza della cura della salute della vite
- ♦ Evitare le cattive pratiche nella gestione delle colture
- ♦ Incoraggiare l'interesse dello studente per l'uso di prodotti biologici
- ♦ Gestire correttamente i costi e i ricavi di un vigneto

Modulo 2. 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 3. Vinificazione dei Vini Bianco e Rosato

- ♦ Approfondire le caratteristiche di differenziazione dei processi di vinificazione dei vini bianchi
- ♦ Sviluppare le conoscenze enologiche che consentiranno di prendere le decisioni migliori nelle diverse fasi del vino bianco scelto
- ♦ Trasferire con rispetto l'espressione di una varietà o di un terroir al vino
- ♦ Sottolineare l'importanza della cura del vigneto nella vinificazione
- ♦ Determinare i processi di pulizia dei vini bianchi
- ♦ Stabilire le nuove tendenze nella vinificazione in bianco

Modulo 4. Vinificazione dei Vini Rossi

- ♦ Ampliare la conoscenza delle peculiarità delle diverse varietà di uve rosse
- ♦ Sviluppare le conoscenze sulla gestione di una cantina che produce vini rossi
- ♦ Approfondire i processi biologici di fermentazione dei vini rossi
- ♦ Analizzare in dettaglio ogni fase della vinificazione
- ♦ Evitare le cattive pratiche enologiche
- ♦ Approfondire l'importanza dell'invecchiamento in botti di rovere
- ♦ Gestire in maniera corretta l'uso dei prodotti enologici

03

Direzione del corso

Data l'ampia specializzazione del paradigma della vite e i continui cambiamenti tecnologici che avvengono intorno a questa produzione, TECH ha fatto ricorso a un team di professionisti che lavorano in laboratorio e che corrispondono a dottori di ricerca in Ingegneria Agraria con anni di esperienza nel settore. Grazie al loro contributo, gli studenti non avranno solo conoscenze teoriche, ma saranno anche in grado di acquisire le chiavi d'azione dei professionisti nel mondo reale della viticoltura. Questo rende l'Esperto Universitario una qualifica che ha tutte le garanzie e che è stata pensata per gli ingegneri che desiderano formarsi con la migliore qualità e con gli strumenti digitali più innovativi.



“

Evita la pratica errata, il personale docente di TECH ti aiuterà a capire l'importanza della cura della vite, in modo da non rimanere con una conoscenza superficiale di questo settore”

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 presso Bodegas Cepa 21
- ♦ Tecnico amministrativo presso Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Laurea in Economia e Gestione Aziendale presso l'Università di Valladolid
- ♦ Master in Gestione Finanziaria presso l'ESIC
- ♦ Coach esecutivo ICF
- ♦ Programma di immersione nel 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 eventi e promozioni commerciali per New Line Events
- ◆ Hostess di eventi e promozioni commerciali per 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. Sáez Carretero, Jorge

- ◆ Responsabile di Viticoltura Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsabile della Viticoltura presso Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsabile della viticoltura presso GIVITI
- ◆ Laurea in Ingegneria e Scienze Agrarie presso l'Università Politecnica di Madrid
- ◆ Master in Viticoltura ed Enologia presso l'Università Politecnica di Madrid
- ◆ Accreditato come consulente per la Gestione Integrata dei Parassiti
- ◆ Accreditato come Consulente del Registro Ufficiale dei Produttori e Operatori di Mezzi di Difesa Fitosanitaria

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 enologo presso Viñedos Real Rubio
- ◆ Collaboratrice dell'enologo presso la Bodega Solar Viejo
- ◆ Responsabile della cantina e del vigneto presso Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Collaboratrice enologica 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

Dott.ssa Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Enologa presso Viñas del Jaro
- ◆ Assistente enologa presso Viña Buena
- ◆ Enologa presso Bodega 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

04

Struttura e contenuti

Il piano di studi di questo Esperto Universitario in Viticoltura è stato elaborato da esperti del settore che trasmetteranno le loro conoscenze attraverso contenuti audiovisivi di facile assimilazione e che li prepareranno ad agire concretamente nell'ambiente di lavoro attraverso la simulazione di casi. Inoltre, TECH applica l'innovativa metodologia *Relearning*, che esonera gli studenti da ingombranti ore di studio, in modo che possano diventare esperti in modo semplice e graduale. In questo modo, lo studio 100% online si adatta alle esigenze lavorative e personali degli specialisti.



“

Approfondisci la corretta gestione dei prodotti enologici e proponi nuove alternative allo sfruttamento del suolo per mitigare l'effetto della siccità sulla tua produzione"

Modulo 1. Viticoltura

- 1.1. Preparazione della piantagione
- 1.2. Selezione corretta del portainnesto della vite
- 1.3. Potatura
- 1.4. Manutenzione del suolo
- 1.5. Controllo razionale di parassiti e malattie
- 1.6. Gestione dell'irrigazione
- 1.7. Operazioni verdi
- 1.8. Maturazione e raccolta
- 1.9. Nozioni di fisiologia della vite
- 1.10. Le regioni vitivinicole del mondo

Modulo 2. Composti dell'Uva e del Vino Tecniche Analitiche

- 2.1. Componenti dell'uva e loro distribuzione nel grappolo
- 2.2. Composizione chimica del mosto e del vino
- 2.3. Acidi organici
- 2.4. Polifenoli
- 2.5. Zuccheri
- 2.6. Composti azotati
- 2.7. Aromi e altri composti volatili
- 2.8. Enzimi
- 2.9. Analisi enologica classica
- 2.10. Analisi enologica avanzata





Modulo 3. Vinificazione dei Vini Bianco e Rosato

- 3.1. Varietà di uve bianche e stili di vino
- 3.2. Parametri di maturazione delle uve bianche
- 3.3. Ricezione delle uve bianche
- 3.4. Azioni di prefermentazione
- 3.5. Fermentazione alcolica dei vini bianchi
- 3.6. Controllo della temperatura
- 3.7. Altre fermentazioni e invecchiamento dei vini bianchi
- 3.8. Processi di chiarificazione, stabilizzazione e filtrazione dei vini bianchi
- 3.9. Imbottigliamento
- 3.10. Fermentazioni speciali

Modulo 4. Vinificazione dei Vini Rossi

- 4.1. Varietà di uve rosse
- 4.2. Parametri di maturazione delle uve rosse
- 4.3. Ricezione delle uve rosse
- 4.4. Fermentazione alcolica dei vini rossi
- 4.5. Fine della fermentazione alcolica
- 4.6. Fermentazione malolattica
- 4.7. Invecchiamento dei vini rossi
- 4.8. Imbottigliamento dei vini rossi
- 4.9. Processi di invecchiamento in bottiglia
- 4.10. Fermentazioni speciali

“ *Una qualifica pensata per i professionisti come te, che vogliono approfondire il processo del vino, dalla fase iniziale all'imbottigliamento* ”

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:



Materiale 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.



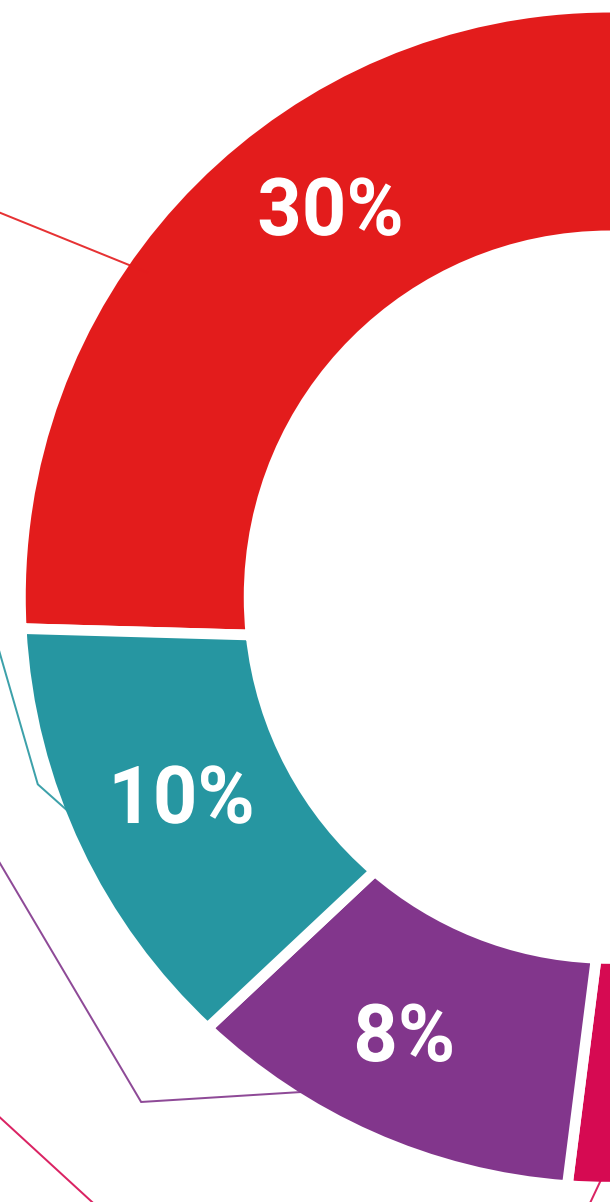
Pratiche di competenze e competenze

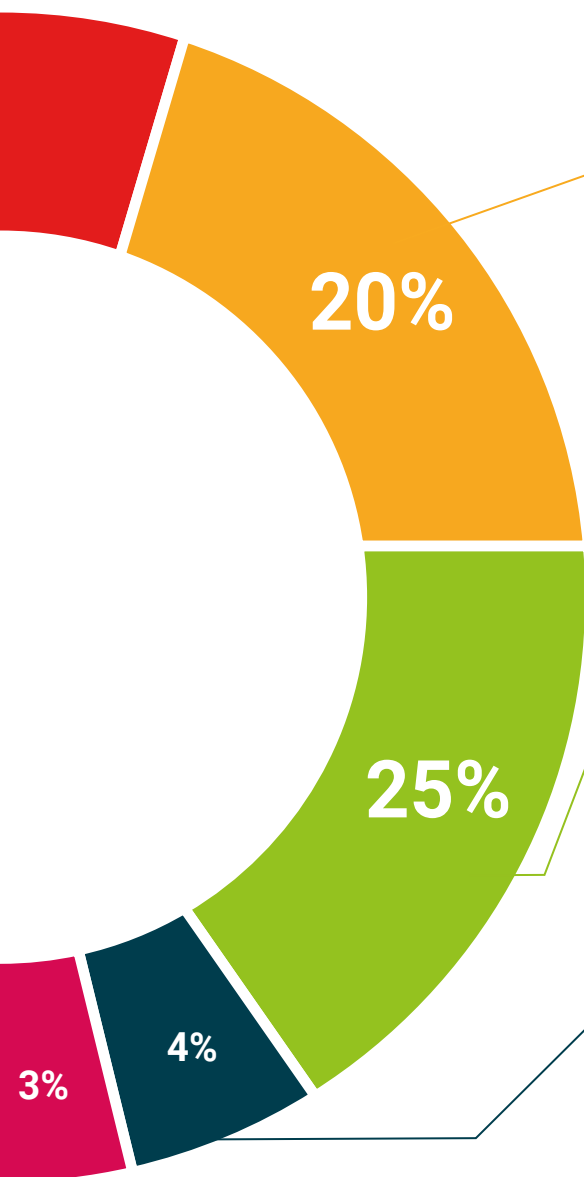
Svolgerai attività per sviluppare competenze e capacità specifiche in ogni area tematica. Pratiche e dinamiche per acquisire e sviluppare le competenze e le abilità che uno specialista deve sviluppare nel quadro della globalizzazione in cui viviamo.



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 Viticoltura 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 Viticoltura** 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 nell'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 Viticoltura**

N° Ore Ufficiali: **600 o.**



*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



Esperto Universitario Viticoltura

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

Esperto Universitario

Viticoltura

