

Experto Universitario

Química Enológica





Experto Universitario Química Enológica

- » Modalidad: **online**
- » Duración: **6 meses**
- » Titulación: **TECH Universidad Tecnológica**
- » Acreditación: **18 ECTS**
- » Horario: **a tu ritmo**
- » Exámenes: **online**

Acceso web: www.techtitute.com/nutricion/experto-universitario/experto-quimica-enologica

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Objetivos

pág. 8

03

Dirección del curso

pág. 20

04

Estructura y contenido

pág. 26

05

Metodología

pág. 34

06

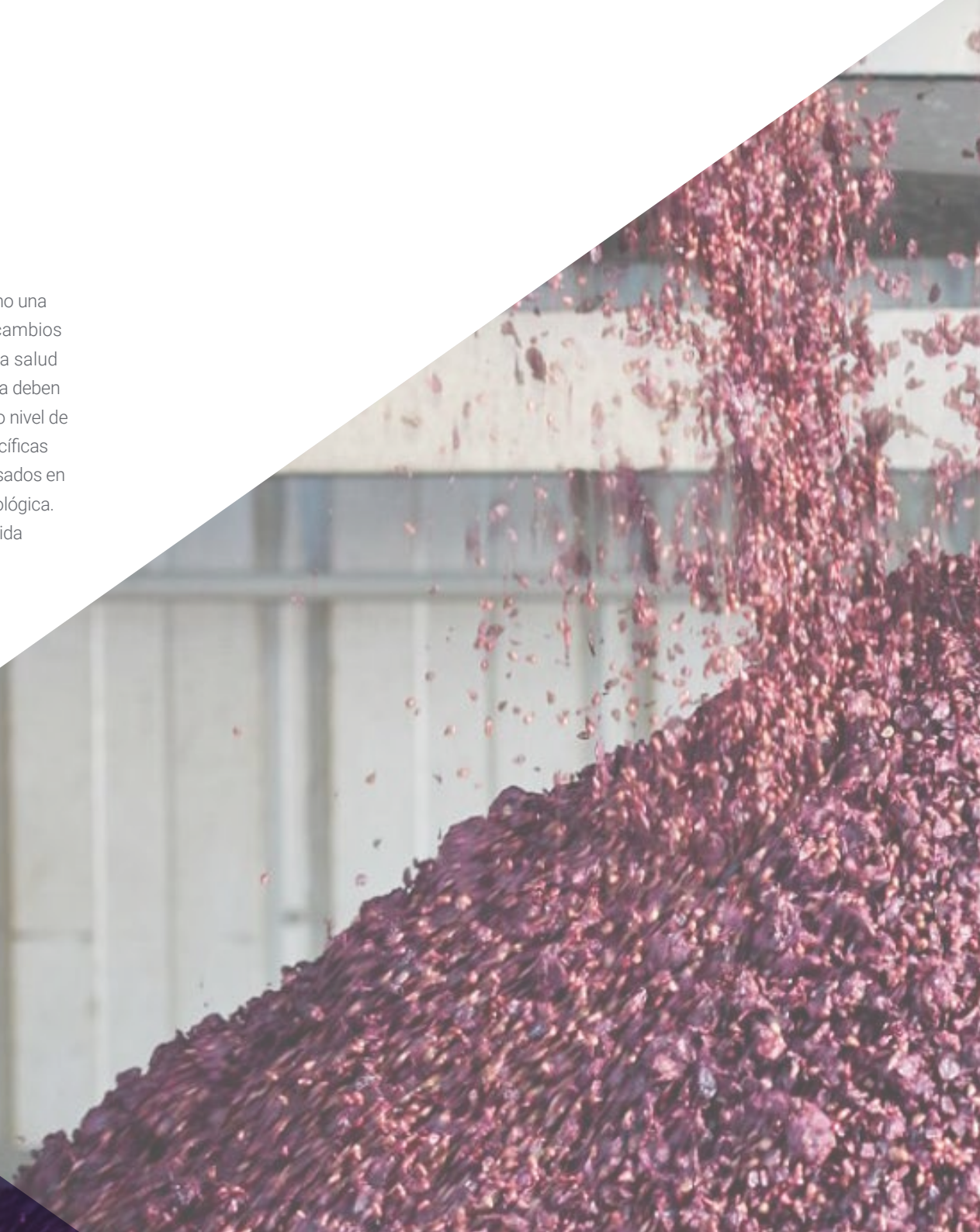
Titulación

pág. 42

01

Presentación

La elaboración del vino siempre ha atendido a la calidad de la uva y se ha tratado como una producción altamente delicada. No obstante, el ritmo frenético en el mercado y los cambios medioambientales, han obligado a buscar alternativas que no siempre benefician a la salud alimenticia del producto final. Los expertos en Nutrición que analizan el producto vinícola deben estar al tanto de la intervención de la química en los procesos de producción, pero el alto nivel de conocimiento que precisa la elaboración del vino choca con la falta de titulaciones específicas en Enología. Por ello, TECH ha desarrollado una titulación 100% online destinada a egresados en Nutrición y otros profesionales interesados con la que indagarán en la microbiología enológica. Todo ello, a través de un programa académico cuya flexibilidad permite compaginar la vida personal y profesional del alumnado con un estudio exhaustivo digital.





“

Con este Experto Universitario indagarás en la Química Enológica y sus implicaciones en el producto final de los viñedos en tan solo 6 meses”

La rapidez de los procesos industriales choca directamente con la calidad de los productos, pues la elaboración artesanal siempre ha manifestado mayores ventajas en la mayoría de productos agroalimenticios. Un ejemplo de ello, es la agricultura ecológica y orgánica. El fin de estos sistemas es respetar los genes de las plantaciones y exaltar las propiedades innatas de los frutos para que se reflejen en el producto final.

En esta línea, la naturaleza de la uva depende de aspectos como el tamaño de la baya, el azúcar, la acidez total y el pH del vino, entre otros elementos. Por esta razón, los especialistas nutricionales que se dediquen a esta área deben atender al proceso de plantación desde su primera fase y comprender la importancia de contar con un suelo bien equilibrado, un aspecto clave para obtener una uva de calidad. Por esta razón, TECH ha diseñado una titulación que pretende ampliar los conocimientos teórico-prácticos de los egresados en Nutrición y otros profesionales interesados en los compuestos de la vid para que dominen sus parámetros, mediante técnicas analíticas adaptadas.

Se trata de una titulación 100% online que permite realizar un seguimiento intensivo de la materia, siendo el alumno el que escoja el ritmo de estudio, el momento y el lugar. Además, TECH ha recurrido a un equipo de expertos que transmitirán todos sus conocimientos en el escenario real de actuación para que los especialistas no solo cuenten con nociones teóricas, sino que se adentren en la práctica desde los consejos de expertos versados en Química Enológica. Toda una oportunidad académica que se distingue del resto por aportar multitud de materiales audiovisuales en diversos formatos y por ofrecer una guía de referencia que podrá ser descargada, para que el alumnado cuente con ella incluso una vez finalizada la titulación.

Este **Experto Universitario en Química Enológica** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado. Sus características más destacadas son:

- El desarrollo de casos prácticos presentados por expertos en Nutrición, Gastronomía y Química
- Ingeniería Enológica y Viticultura
- Los contenidos gráficos, esquemáticos y eminentemente prácticos con los que está concebido recogen una información práctica sobre aquellas disciplinas indispensables para el ejercicio profesional
- Los ejercicios prácticos donde realizar el proceso de autoevaluación para mejorar el aprendizaje
- Su especial hincapié en metodologías innovadoras
- Las lecciones teóricas, preguntas al experto, foros de discusión de temas controvertidos y trabajos de reflexión individual
- La disponibilidad de acceso a los contenidos desde cualquier dispositivo fijo o portátil con conexión a internet



Inscríbete ahora para profundizar en los análisis específicos para el control de materias primas y accede a nuevas posibilidades de estudio científico”

“

Ahonda en los métodos de recuento de microorganismos y la identificación a nivel microscópico de los grupos microbianos para que te conviertas en un experto en análisis químico de las propiedades del vino”

El programa incluye, en su cuadro docente, a profesionales del sector que vierten en esta capacitación la experiencia de su trabajo, además de reconocidos especialistas de sociedades de referencia y universidades de prestigio.

Su contenido multimedia, elaborado con la última tecnología educativa, permitirá al profesional un aprendizaje situado y contextual, es decir, un entorno simulado que proporcionará una capacitación inmersiva programada para entrenarse ante situaciones reales.

El diseño de este programa se centra en el Aprendizaje Basado en Problemas, mediante el cual el profesional deberá tratar de resolver las distintas situaciones de práctica profesional que se le planteen a lo largo del curso académico. Para ello, contará con la ayuda de un novedoso sistema de vídeo interactivo realizado por reconocidos expertos.

La barrica de roble cumple un papel fundamental en su interacción con el vino. Conoce todos los entresijos de esta fase de elaboración gracias a una titulación completamente digital.

Gracias a TECH, serás capaz de identificar errores en la elaboración de las barricas que pueden influenciar en las propiedades del producto final.



02 Objetivos

Este Experto Universitario en Química Enológica pretende perfeccionar las habilidades analíticas y las competencias teórico-prácticas de los egresados en Nutrición y otros profesionales interesados en el área. En este sentido, TECH ha desarrollado un contenido didáctico que fundamentará al profesional en la composición de la uva y del vino y le hará evolucionar en la toma de decisiones sobre prácticas y tratamientos enológicos. Gracias a los contenidos audiovisuales y la posibilidad de descargar la guía de referencia, el alumno dispondrá de todas las herramientas desde el primer módulo con el fin de completar este Experto Universitario con garantías de éxito. De este modo, el programa capacitará al alumnado para intervenir en la industria agroalimentaria y desenvolverse con seguridad en este ámbito.



“

¿Deseas dedicarte al sector vinícola como nutricionista experto en este ámbito? Serás capaz de lograrlo siguiendo un estudio totalmente flexible que TECH ha diseñado para que se adapte a ti y a tus necesidades”



Objetivos generales

- ♦ Aportar el mayor abanico de conocimientos vitícolas
- ♦ Descubrir al alumno la importancia de la viticultura para la elaboración de grandes vinos
- ♦ Inculcar la necesidad de protección del medio ambiente desde la sostenibilidad
- ♦ Fundamentar la importancia enológica de estos compuestos tanto en las etapas de vinificación como en el producto final
- ♦ Examinar los microorganismos asociados al proceso de vinificación, sus requerimientos nutricionales, las propiedades beneficiosas o perjudiciales que pueden aportar al vino
- ♦ Aportar los conocimientos para la elaboración de vinos blancos
- ♦ Determinar el amplio abanico de posibilidades existentes de forma que permita elegir los procesos más adecuados a un terroir, una variedad de uva y un estilo de vino determinado
- ♦ Desarrollar al máximo la enología más puntera para que el alumno pueda elaborar vinos blancos de máxima calidad
- ♦ Convertir al alumno en un experto de la elaboración de vinos tintos
- ♦ Determinar las variedades utilizadas o con potencialidad en la vinificación de espumosos
- ♦ Examinar los elementos vitivinícolas que inciden en la elaboración
- ♦ Generar conocimiento especializado sobre la Expedición: Preparación de los vinos para su consumo
- ♦ Establecer la importancia de la elaboración para este grupo de grandes vinos
- ♦ Fundamentar la necesidad de protección de estos tesoros patrimoniales como parte de nuestra cultura
- ♦ Ampliar los conocimientos sobre la clarificación y eliminación de los distintos componentes que puedan deprecia el vino
- ♦ Ampliar los conocimientos sobre la fabricación de una barrica
- ♦ Presentar la importancia del tostado de la barrica
- ♦ Profundizar en el análisis sensorial del vino. Aspectos a valorar y cómo llevarlo a cabo
- ♦ Identificar las alteraciones organolépticas del vino





Objetivos específicos

Módulo 1. Compuestos de la Uva y el Vino. Técnicas Analíticas

- ♦ Examinar las bases de la química general, inorgánica y orgánica y sus aplicaciones en el proceso de elaboración del vino
- ♦ Ser capaz de organizar y controlar la transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar
- ♦ Ser capaz de utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución en la toma de decisiones sobre prácticas y tratamientos enológicos
- ♦ Ser capaz de elegir y realizar los análisis necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales
- ♦ Descubrir nuevas posibilidades analíticas para conocer en profundidad la composición química de la uva y del vino

Módulo 2. Microbiología Enológica

- ♦ Adquirir un conocimiento global de la microbiología enológica
- ♦ Analizar los defectos del vino y atribuirlos correctamente a cada grupo microbiano
- ♦ Fundamentar el concepto de estabilidad microbiológica y ser consciente de los problemas asociados a los diferentes tipos de vino y desviaciones que pueden tener según el momento de la vinificación
- ♦ Examinar el mecanismo de acción de los compuestos antimicrobianos y cómo controlar los microorganismos alterantes
- ♦ Desarrollar buenas prácticas en bodega para la limpieza y desinfección
- ♦ Establecer los métodos de recuento de microorganismos y la identificación a nivel microscópico de cada grupo microbiano

Módulo 3. Importancia de la Barrica de Roble en la Crianza de los Vinos

- ♦ Ser capaz de identificar y conocer las diferentes etapas de la fabricación de una barrica
- ♦ Ilustrar los elementos de diferenciación entre los diferentes fabricantes
- ♦ Ser consciente de que la barrica no tiene únicamente unos aportes aromáticos, sino que es un elemento de estabilización de los vinos
- ♦ Analizar la composición del roble
- ♦ Determinar la diferencia entre roble francés, americano y del este de Europa
- ♦ Examinar los fenómenos de interacción entre la barrica de roble y el vino
- ♦ Fundamentar la importancia de los elagitaninos
- ♦ Ser capaz de entender el concepto de grano



Cumple tus objetivos ahora, gracias a una titulación con la que desarrollarás nuevas posibilidades analíticas para conocer en profundidad la composición química de la uva y del vino”

03

Dirección del curso

TECH ha realizado una búsqueda intensiva de profesionales fundamentados en la industria vinícola y su análisis alimenticio, para que los alumnos adquieran todos los conocimientos teórico-prácticos con el aval de expertos con años de experiencia. Se trata de un grupo docente estará disponible a través de una vía de comunicación directa con los especialistas, para que estos puedan plantear todas las dudas que les surjan en torno a la materia. Esto hace del Experto Universitario una titulación que cuenta con todas las garantías y que ha sido diseñada para aquellos egresados en Nutrición que deseen instruirse bajo la mejor calidad y las herramientas digitales más novedosas.



“

Con este equipo de expertos comprenderás la importancia de la barrica de roble en la crianza de los vinos”

Dirección



Dña. Clavero Arranz, Ana

- ♦ Directora general de Bodegas Cepa 21
- ♦ Directora general de Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Directora financiera de Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Jefa de Administración en Bodegas Cepa 21
- ♦ Técnica de Administración en Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Licenciada en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Valladolid
- ♦ Máster en Dirección Financiera por ESIC
- ♦ Coach ejecutiva por ICF
- ♦ Programa de Inmersión Digital para CEOs por ICEX
- ♦ Programa de Desarrollo Directivo por IESE

Profesores

Dña. Masa Guerra, Rocío

- Enóloga en Bodegas Protos
- Enóloga adjunta en Bodega Matarromera
- Responsable de entrada de uva en Bodega Emilio Moro
- Responsable de calidad en BRC y enóloga en Viñedos Real Rubio
- Ayudante de Enología en Bodega Solar Viejo
- Encargada de Bodega y Viñedo en Ébano Viñedos y Bodegas
- Ayudante de Enología y técnico de laboratorio en Bodega El Soto
- Licenciada en Enología por la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia
- MBA en Dirección de Empresas Vitivinícolas por la Escuela de Negocios de la Cámara de Comercio de Valladolid

Dña. Arranz Núñez, Beatriz

- Enóloga en Viñas del Jaro
- Ayudante de Enología en Viña Buena
- Enóloga en Bodega Familia A. De La Cal
- Asistente de Enología en Viña Cancura
- Peón de bodega en Vitalpe
- Enóloga formadora del Instituto de Desarrollo Empresarial
- Enóloga y guía del Museo Provincial del Vino de Valladolid
- Veedora del Consejo Superior D.O. Ribera del Duero
- Licenciada en Enología por la Universidad de Valladolid

D. Carracedo Esguevillas, Daniel

- Enólogo adjunto de Viñas del Jaro
- Responsable de laboratorio en Viñas del Jaro
- Enólogo adjunto en Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- Graduado en Enología por la Universidad de Valladolid

Dña. Molina González, Silvia

- Responsable de operaciones de Bodegas Cepa 21
- Responsable técnica de Bodegas Cepa 21
- Enóloga en Bodegas Emilio Moro
- Azafata de eventos y promociones comerciales para New Line Events
- Azafata de eventos y promociones comerciales para Agencia Prodereg
- Graduada en Enología e Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias por la Universidad de Valladolid
- Especialidad en Liderazgo y Trabajo en Equipo por la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia



Una experiencia de capacitación única, clave y decisiva para impulsar tu desarrollo profesional”

04

Estructura y contenido

El contenido de este Experto Universitario en Química Enológica ha sido diseñado minuciosamente por profesionales que trabajan en el sector de la Microbiología del vino y su estudio gastronómico. Un equipo seleccionado con el fin de que transmitan todos sus conocimientos teóricos y prácticos al alumnado a través de una titulación completa y rigurosa. Además, TECH aplica la innovadora metodología *Relearning*, que exime al alumno de engorrosas horas de estudio. Un sistema que le permitirá convertirse en experto, profundizando en los elementos que influyen en la composición nutritiva del vino de forma sencilla y paulatina. De esta forma, el estudio 100% online se adapta a las necesidades laborales y personales de los especialistas.



“

TECH ha desarrollado un programa exhaustivo con el que examinarás el mecanismo de acción de los compuestos antimicrobianos y controlarás los microorganismos alterantes”

Módulo 1. Compuestos de la Uva y el Vino. Técnicas Analíticas

- 1.1. Componentes de la uva y su distribución en el racimo
- 1.2. Composición química del mosto y del vino
- 1.3. Los ácidos orgánicos
- 1.4. Los polifenoles
- 1.5. Los azúcares
- 1.6. Los compuestos nitrogenados
- 1.7. Aromas y otros compuestos volátiles
- 1.8. Las enzimas
- 1.9. Análisis enológico clásico
- 1.10. Análisis enológico avanzado

Módulo 2. Microbiología Enológica

- 2.1. Levaduras
- 2.2. Bacterias lácticas
- 2.3. Bacterias acéticas
- 2.4. Hongos y otros microorganismos
- 2.5. Ecología microbiana durante la vinificación
- 2.6. Importancia de la fermentación maloláctica (fml)
- 2.7. Alteraciones del vino
- 2.8. Control del crecimiento de microorganismos
- 2.9. Limpieza y desinfección biológica en bodega
- 2.10. Análisis microbiológicos del vino





Módulo 3. Importancia de la Barrica de Roble en la Crianza de los Vinos

- 3.1. Importancia del roble para la fabricación de barricas
- 3.2. El roble
- 3.3. Selección de la madera
- 3.4. El secado y la maduración de la madera
- 3.5. Fabricación de barricas
- 3.6. Aportes aromáticos de la barrica de roble
- 3.7. El tanino del roble
- 3.8. La barrica, un recipiente impermeable y poroso
- 3.9. El buen uso de la barrica de roble
- 3.10. La segunda vida de la barrica de roble

“

Una titulación diseñada para profesionales como tú, que entienden el futuro de la Enología atendiendo a los procesos nutricionales que enriquecen el producto final”

05

Metodología

Este programa de capacitación ofrece una forma diferente de aprender. Nuestra metodología se desarrolla a través de un modo de aprendizaje de forma cíclica: ***el Relearning***.

Este sistema de enseñanza es utilizado, por ejemplo, en las facultades de medicina más prestigiosas del mundo y se ha considerado uno de los más eficaces por publicaciones de gran relevancia como el ***New England Journal of Medicine***.





“

Descubre el Relearning, un sistema que abandona el aprendizaje lineal convencional para llevarte a través de sistemas cíclicos de enseñanza: una forma de aprender que ha demostrado su enorme eficacia, especialmente en las materias que requieren memorización”

En TECH empleamos el Método del Caso

Ante una determinada situación clínica, ¿qué debería hacer un profesional? A lo largo del programa, los estudiantes se enfrentarán a múltiples casos clínicos simulados, basados en pacientes reales en los que deberán investigar, establecer hipótesis y, finalmente, resolver la situación. Existe abundante evidencia científica sobre la eficacia del método. Los especialistas aprenden mejor, más rápido y de manera más sostenible en el tiempo.

Con TECH el nutricionista experimenta una forma de aprender que está moviendo los cimientos de las universidades tradicionales de todo el mundo.



Según el Dr. Gérvas, el caso clínico es la presentación comentada de un paciente, o grupo de pacientes, que se convierte en «caso», en un ejemplo o modelo que ilustra algún componente clínico peculiar, bien por su poder docente, bien por su singularidad o rareza. Es esencial que el caso se apoye en la vida profesional actual, intentando recrear los condicionantes reales en la práctica profesional de la nutrición.

“

¿Sabías que este método fue desarrollado en 1912, en Harvard, para los estudiantes de Derecho? El método del caso consistía en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y justificasen cómo resolverlas. En 1924 se estableció como método estándar de enseñanza en Harvard”

La eficacia del método se justifica con cuatro logros fundamentales:

1. Los nutricionistas que siguen este método no solo consiguen la asimilación de conceptos, sino un desarrollo de su capacidad mental, mediante ejercicios de evaluación de situaciones reales y aplicación de conocimientos.
2. El aprendizaje se concreta de una manera sólida en capacidades prácticas que permiten al nutricionista una mejor integración del conocimiento en la práctica clínica.
3. Se consigue una asimilación más sencilla y eficiente de las ideas y conceptos, gracias al planteamiento de situaciones que han surgido de la realidad.
4. La sensación de eficiencia del esfuerzo invertido se convierte en un estímulo muy importante para el alumnado, que se traduce en un interés mayor en los aprendizajes y un incremento del tiempo dedicado a trabajar en el curso.



Relearning Methodology

TECH aúna de forma eficaz la metodología del Estudio de Caso con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina 8 elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos el Estudio de Caso con el mejor método de enseñanza 100% online: el Relearning.



El nutricionista aprenderá mediante casos reales y resolución de situaciones complejas en entornos simulados de aprendizaje. Estos simulacros están desarrollados a partir de softwares de última generación que permiten facilitar el aprendizaje inmersivo.

Situado a la vanguardia pedagógica mundial, el método Relearning ha conseguido mejorar los niveles de satisfacción global de los profesionales que finalizan sus estudios, con respecto a los indicadores de calidad de la mejor universidad online en habla hispana (Universidad de Columbia).

Con esta metodología, se han capacitado más de 45.000 nutricionistas con un éxito sin precedentes en todas las especialidades clínicas con independencia de la carga en cirugía. Nuestra metodología pedagógica está desarrollada en entorno de máxima exigencia, con un alumnado universitario de un perfil socioeconómico alto y una media de edad de 43,5 años.

El Relearning te permitirá aprender con menos esfuerzo y más rendimiento, implicándote más en tu capacitación, desarrollando el espíritu crítico, la defensa de argumentos y el contraste de opiniones: una ecuación directa al éxito.

En nuestro programa, el aprendizaje no es un proceso lineal, sino que sucede en espiral (aprender, desaprender, olvidar y reaprender). Por eso, combinamos cada uno de estos elementos de forma concéntrica.

La puntuación global que obtiene el sistema de aprendizaje de TECH es de 8.01, con arreglo a los más altos estándares internacionales.



Este programa ofrece los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para los profesionales:



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual, para crear el método de trabajo online de TECH. Todo ello, con las técnicas más novedosas que ofrecen piezas de gran calidad en todos y cada uno los materiales que se ponen a disposición del alumno.



Técnicas y procedimientos de nutrición en vídeo

TECH acerca al alumno las técnicas más novedosas, los últimos avances educativos y al primer plano de la actualidad en técnicas y procedimientos de asesoramiento nutricional. Todo esto, en primera persona, con el máximo rigor, explicado y detallado para contribuir a la asimilación y comprensión del estudiante. Y lo mejor de todo, pudiéndolo ver las veces que quiera.



Resúmenes interactivos

El equipo de TECH presenta los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audios, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo de capacitación para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso y guías internacionales, entre otros. En la biblioteca virtual de TECH el estudiante tendrá acceso a todo lo que necesita para completar su capacitación.





Análisis de casos elaborados y guiados por expertos

El aprendizaje eficaz tiene, necesariamente, que ser contextual. Por eso, TECH presenta los desarrollos de casos reales en los que el experto guiará al alumno a través del desarrollo de la atención y la resolución de las diferentes situaciones: una manera clara y directa de conseguir el grado de comprensión más elevado.



Testing & Retesting

Se evalúan y reevalúan periódicamente los conocimientos del alumno a lo largo del programa, mediante actividades y ejercicios evaluativos y autoevaluativos para que, de esta manera, el estudiante compruebe cómo va consiguiendo sus metas.



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos. El denominado Learning from an Expert afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en las futuras decisiones difíciles.



Guías rápidas de actuación

TECH ofrece los contenidos más relevantes del curso en forma de fichas o guías rápidas de actuación. Una manera sintética, práctica y eficaz de ayudar al estudiante a progresar en su aprendizaje.



06

Titulación

El Experto Universitario en Química Enológica garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Experto Universitario expedido por TECH Universidad Tecnológica.



“

Supera con éxito este programa y recibe tu titulación universitaria sin desplazamientos ni farragosos trámites”

Este **Experto Universitario en Química Enológica** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal* con acuse de recibo su correspondiente título de **Experto Universitario** emitido por **TECH Universidad Tecnológica**.

Este título propio contribuye de forma relevante al desarrollo de la educación continua del profesional y aporta un alto valor curricular universitario a su formación, y es 100% válido en todas las Oposiciones, Carrera Profesional y Bolsas de Trabajo de cualquier Comunidad Autónoma española.

Título: **Experto Universitario en Química Enológica**

ECTS: **18**

N.º Horas Oficiales: **450 h.**



*Apostilla de La Haya. En caso de que el alumno solicite que su título en papel recabe la Apostilla de La Haya, TECH EDUCATION realizará las gestiones oportunas para su obtención, con un coste adicional.

salud futuro
confianza personas
educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente
desarrollo web formación
aula virtual idiomas

tech universidad
tecnológica

Experto Universitario
Química Enológica

- » Modalidad: online
- » Duración: 6 meses
- » Titulación: TECH Universidad Tecnológica
- » Acreditación: 18 ECTS
- » Horario: a tu ritmo
- » Exámenes: online

Experto Universitario

Química Enológica