

Esperto Universitario

Chimica Enologica





Esperto Universitario Chimica Enologica

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: www.techtitute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-chimica-enologica

Indice

01

Presentazione

pag. 4

02

Obiettivi

pag. 8

03

Direzione del corso

pag. 12

04

Struttura e contenuti

pag. 16

05

Metodologia

pag. 22

06

Titolo

pag. 30

01

Presentazione

La viticoltura è sempre stata una produzione molto delicata ed è sempre stata trattata come tale. Tuttavia, i ritmi frenetici del mercato e i cambiamenti ambientali hanno reso necessaria la ricerca di alternative che non sempre vanno a vantaggio della salute nutrizionale del prodotto finale. Gli esperti di Nutrizione che analizzano il prodotto vinicolo devono essere consapevoli dell'intervento della chimica nei processi di produzione, ma l'elevato livello di conoscenza richiesto per la vinificazione si scontra con la mancanza di qualifiche specifiche in Enologia. Per questo motivo, TECH ha sviluppato un corso di formazione 100% online rivolto a laureati in Nutrizione e ad altri professionisti interessati ad approfondire la microbiologia enologica. Tutto questo, attraverso un programma accademico la cui flessibilità permette agli studenti di combinare la loro vita personale e professionale con uno studio digitale esaustivo.



“

Con questo Esperto Universitario imparerai a conoscere la Chimica Enologica e le sue implicazioni nel prodotto finale dei vigneti in soli 6 mesi"

La velocità dei processi industriali si scontra direttamente con la qualità dei prodotti, in quanto la produzione artigianale ha sempre mostrato maggiori vantaggi nella maggior parte dei prodotti agroalimentari. Ne sono un esempio l'agricoltura biologica ed ecologica. L'obiettivo di questi sistemi è rispettare i geni delle piantagioni ed esaltare le proprietà innate del frutto in modo che si riflettano nel prodotto finale.

In questa linea, la natura dell'uva dipende da aspetti quali la dimensione dell'acino, lo zucchero, l'acidità totale e il pH del vino, tra gli altri elementi. Per questo motivo, gli specialisti nutrizionisti che operano in questo settore devono prestare attenzione al processo di impianto fin dalla sua prima fase e comprendere l'importanza di un terreno ben equilibrato, un aspetto fondamentale per ottenere uve di qualità. Per questo motivo, TECH ha progettato un corso di formazione che mira ad ampliare le conoscenze teoriche e pratiche dei professionisti in Nutrizione e di altri professionisti interessati ai composti della vite, in modo che possano padroneggiare i loro parametri, utilizzando tecniche analitiche adattate.

Si tratta di una qualifica 100% online che consente un monitoraggio intensivo della materia, con lo studente che sceglie il ritmo di studio, l'ora e il luogo. Inoltre, TECH ha fatto appello a un gruppo di esperti che trasmetteranno tutte le loro conoscenze nello scenario reale dell'azione, in modo che gli specialisti non abbiano solo nozioni teoriche, ma entrino anche nella pratica grazie ai consigli di esperti di Chimica Enologica. Un'opportunità accademica che si distingue per la disponibilità di una moltitudine di materiali audiovisivi in diversi formati e per l'offerta di una guida di riferimento che può essere scaricata, in modo che gli studenti possano averla a disposizione anche dopo il conseguimento della qualifica.

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

- Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Nutrizione, Gastronomia e Chimica, 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 speciale 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 subito per saperne di più sulle analisi specifiche per il controllo delle materie prime e per accedere a nuove possibilità di studio scientifico"

“

Approfondisci i metodi di conteggio dei microrganismi e di identificazione microscopica dei gruppi microbici per diventare un esperto nell'analisi chimica delle proprietà del vino"

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 botte di rovere svolge un ruolo fondamentale nell'interazione con il vino. Conosci tutti i dettagli di questa fase della vinificazione grazie a una qualifica completamente digitale.

Grazie a TECH, sarai in grado di identificare gli errori nell'elaborazione delle botti che possono influenzare le proprietà del prodotto finale.



02

Obiettivi

Questo Esperto Universitario in Chimica Enologica mira a migliorare le capacità analitiche e le competenze teoriche e pratiche dei laureati in Scienze della Nutrizione e di altri professionisti interessati al settore. In questo senso, TECH ha sviluppato un contenuto didattico che fornirà ai professionisti una comprensione di base della composizione dell'uva e del vino e li aiuterà a prendere decisioni sulle pratiche e sui trattamenti enologici. Grazie ai contenuti audiovisivi e alla possibilità di scaricare la guida di riferimento, gli studenti avranno a disposizione, fin dal primo modulo, tutti gli strumenti per portare a termine 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.



“

Vuoi dedicarti al settore enologico come esperto nutrizionista in questo campo? Potrai farlo seguendo un percorso di studi totalmente flessibile che TECH ha studiato su misura per te e per le 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 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. 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 delle botti di rovere nell'invecchiamento dei vini

- ♦ 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 di rovere e il vino
- ♦ Comprendere l'importanza degli ellagitannini
- ♦ Essere in grado di comprendere il concetto di grana



Raggiungi subito i tuoi obiettivi, grazie a una qualifica che ti darà nuove possibilità analitiche per approfondire la conoscenza della composizione chimica dell'uva e del vino"

03

Direzione del corso

TECH ha effettuato un'intensa ricerca di professionisti con un bagaglio di esperienza nell'industria del vino e nella sua analisi alimentare, in modo che gli studenti possano acquisire tutte le conoscenze teoriche e pratiche con il supporto di esperti con anni di esperienza. Si tratta di un personale docente che sarà disponibile attraverso un canale di comunicazione diretto con gli specialisti, in modo da poter porre qualsiasi domanda sulla materia. Questo rende l'Esperto Universitario una qualifica garantita e che è stata pensata per gli studenti di Nutrizione che desiderano formarsi con la migliore qualità e con gli strumenti digitali più innovativi.



“

Con questo personale di esperti capirai l'importanza delle botti di rovere nell'invecchiamento del vino"

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 digitale per CEOs da parte di ICEX
- ◆ Programma di sviluppo manageriale dell'IESE

Personale docente

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

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 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 Proderreg
- ♦ Laurea in Enologia e Ingegneria Agraria e Alimentare presso l'Università di Valladolid
- ♦ Specializzazione in Leadership e lavoro di squadra presso la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia



*Un'esperienza di specializzazione
unica e decisiva per crescere a livello
professionale"*

04

Struttura e contenuti

Il contenuto di questo Esperto Universitario in Chimica Enologica è stato minuziosamente progettato da professionisti che operano nel campo della Microbiologia del Vino e del suo studio gastronomico. Un personale selezionato per trasmettere agli studenti tutte le loro conoscenze teoriche e pratiche attraverso una qualifica completa e rigorosa. Inoltre, TECH applica l'innovativa metodologia *Relearning*, che esonera lo studente da lunghe ore di studio. Un sistema che gli permetterà di diventare un esperto, imparando a conoscere in modo approfondito gli elementi che influenzano la composizione nutrizionale del vino in modo semplice e graduale. In questo modo, lo studio 100% online si adatta alle esigenze lavorative e personali degli specialisti.



“

TECH ha sviluppato un programma completo che ti permetterà di esaminare il meccanismo d'azione dei composti antimicrobici e di controllare i microrganismi di deterioramento"

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. I 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 dei vini

- 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

“

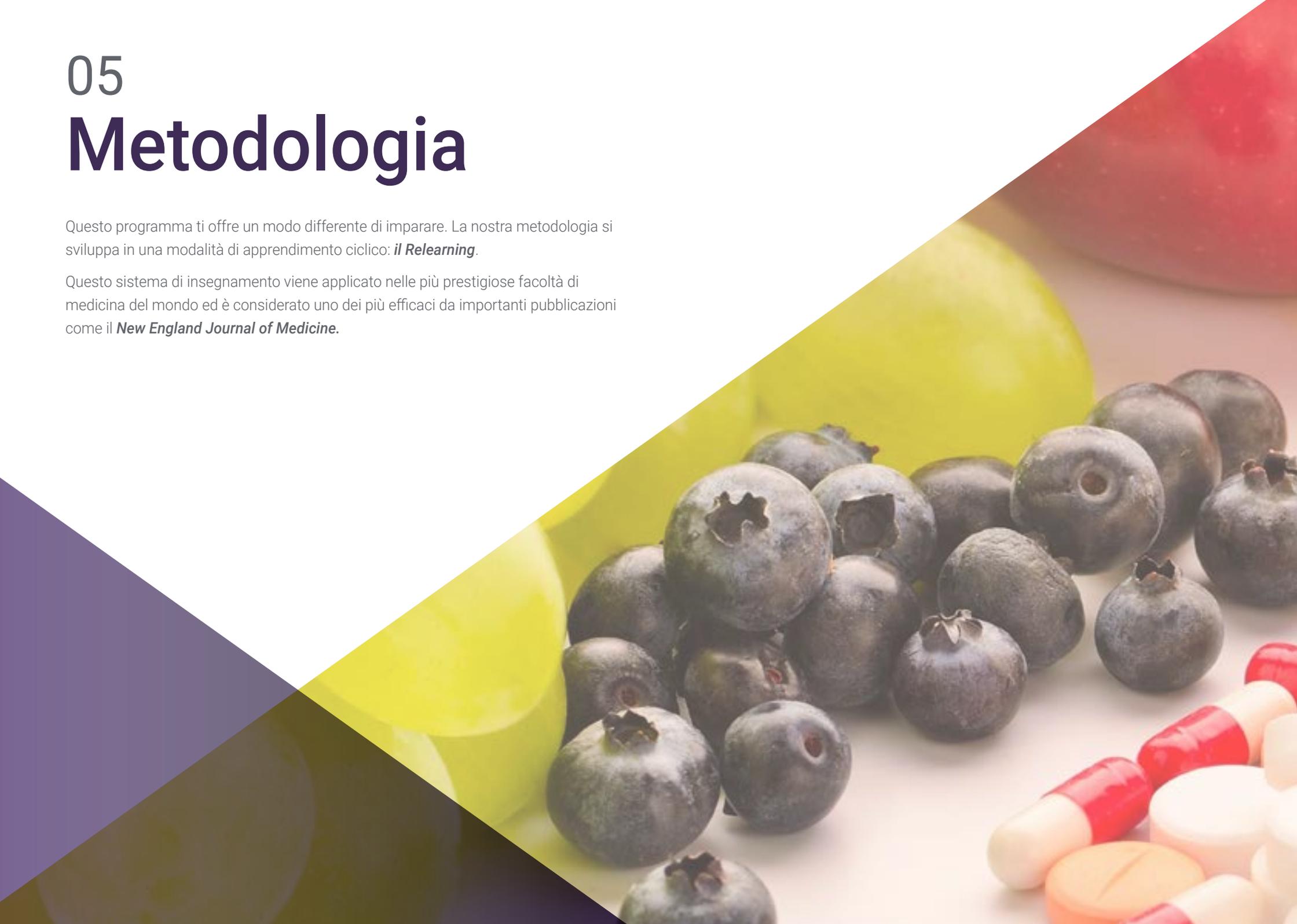
Una qualifica pensata per professionisti come te, che comprendono il futuro dell'enologia prestando attenzione ai processi nutrizionali che arricchiscono il prodotto finale"

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”

In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cosa dovrebbe fare il professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

Grazie a TECH il nutrizionista sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.



Secondo il dottor Gervas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale nutrizione.

“

Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard”

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

1. I nutrizionisti che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche che permettono al nutrizionista una migliore integrazione della conoscenza della pratica clinica.
3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
4. La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.



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.



Lo specialista imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate mediante l'uso di software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.

All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'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.

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

Il punteggio complessivo del sistema di apprendimento di TECH è 8.01, secondo i più alti standard internazionali.



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.



Tecniche e procedure di nutrizione in video

TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



Riepiloghi interattivi

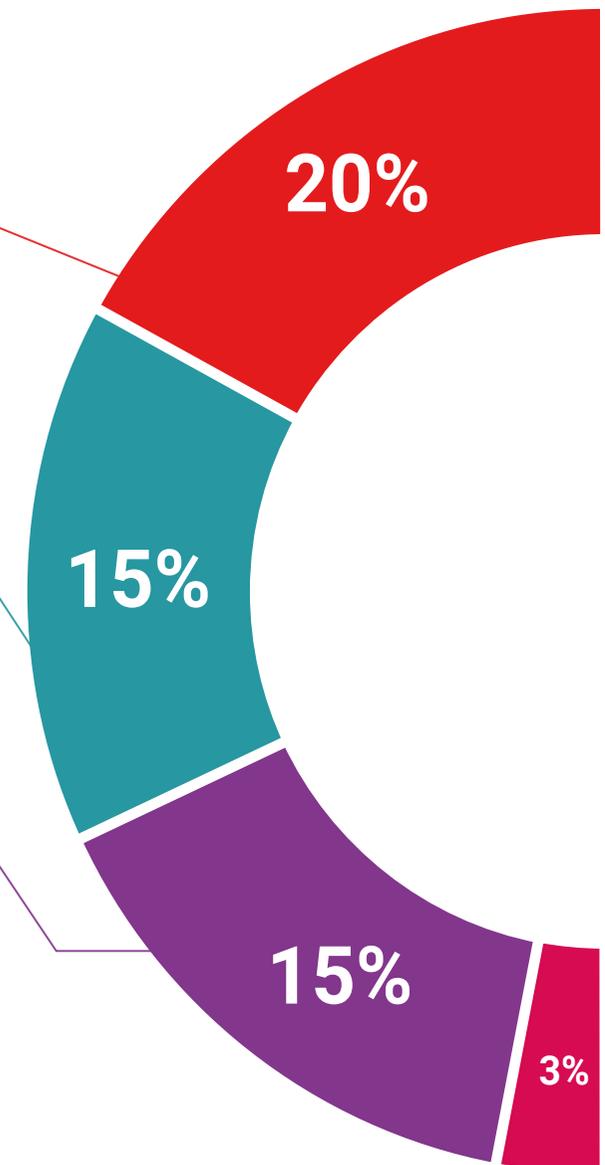
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

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



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.





Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



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.



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.



Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.



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 scientifico 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 Chimica Enologica**

N° Ore Ufficiali: **450 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
gruppo istituzioni
classe virtuale lingue

tech università
tecnologica

Esperto Universitario
Chimica Enologica

- » Modalità: online
- » Durata: 6 mesi
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a tua scelta
- » Esami: online

Esperto Universitario

Chimica Enologica