

Esperto Universitario

Viticoltura



Esperto Universitario Viticultura

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

Accesso al sito web: www.techtute.com/it/nutrizione/specializzazione/specializzazione-viticultura

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

Il cambiamento climatico sta creando danni all'industria agroalimentare. Le alte temperature rappresentano una minaccia per le colture e, soprattutto, per la loro composizione nutrizionale. Per fornire soluzioni nel paradigma enologico avanzato, le aziende necessitano di professionisti che padroneggino le caratteristiche organolettiche dei mosti e promuovano il valore delle riserve idriche e degli impianti. Per questo motivo, TECH ha sviluppato un programma che affronta le varietà enologiche in diversi momenti, in modo che gli specialisti comprendano l'ambiente come fattore chiave per la vendemmia e focalizzino la loro carriera professionale sulla sostenibilità. Il tutto, attraverso una qualifica in formato 100% online che si adatta agli studenti.



“

Con questo Esperto Universitario acquisirai padronanza dei parametri di maturazione delle uve rosse e bianche, nonché delle varietà di vino che richiedono diversi stili di produzione e che influiscono sul valore nutritivo del prodotto”

L'agricoltura biologica è stata proposta come soluzione alla forte pressione produttiva in quest'area. Inoltre, questo tipo di piantagione tiene conto della biodiversità e avrà quindi un impatto sulla totalità dei benefici per la vite. Si tratta di formule rispettose che cercano di preservare i geni del frutto che gli input chimici tendono a danneggiare. Il tutto per ottenere un prodotto molto più naturale con le proprietà che rendono il vino benefico.

La padronanza dei processi produttivi e delle nuove tecnologie dovrebbe essere l'obiettivo da raggiungere per le organizzazioni coinvolte nella loro produzione. Tuttavia, il ritmo frenetico dell'industria e la sua elevata crescita il ritmo frenetico dell'industria e la sua forte crescita inducono le aziende a cercare alternative economicamente vantaggiose alla lavorazione lenta dei prodotti che, nella maggior parte dei casi, a lungo andare va a scapito dell'offerta finale. La qualità del vino dipenderà dai processi naturali e artificiali, dalla prima fase all'imbottigliamento.

Per formare i professionisti in Nutrizione Enologica e altri professionisti interessati a questa disciplina, TECH ha sviluppato una qualifica completa di 6 mesi, che approfondisce la disponibilità di nutrienti per la vite e si concentra sulla risoluzione di situazioni di stress non necessarie per la coltura. Tutto questo, attraverso una modalità 100% online che offre agli studenti la possibilità e la flessibilità di seguire l'Esperto Universitario da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento, avendo a disposizione solo un dispositivo elettronico e una connessione a Internet.

Questo **Esperto Universitario in Viticoltura** 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
- 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 tutore, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- Disponibilità di accesso ai contenuti da qualsiasi dispositivo fisso o portatile con una 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, sarai in grado di unirti al cambiamento organico nelle piantagioni e di comprendere i numerosi componenti che il terreno apporta al prodotto vinicolo”

Ancora non conosci le nuove operazioni in verde? Unisciti a questo Esperto Universitario per padroneggiare il diradamento e la sfoliatura nelle fasi chiave dello sviluppo dell'uva.

In soli 6 mesi, perfezionerai le tue competenze riguardo alla distribuzione del grappolo e al ciclo vegetativo della vite.

Il personale docente del programma comprende professionisti del settore che apportano l'esperienza del loro lavoro a questa formazione, oltre a specialisti rinomati da società di riferimento e università prestigiose.

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.



02 Obiettivi

L'Esperto Universitario in Viticoltura si propone di fornire una formazione completa ai professionisti in Nutrizione e ad altri professionisti interessati alla vendemmia, al fine di ampliare le loro competenze nelle tecniche analitiche dei composti dell'uva e del vino. Inoltre, TECH ha chiamato un personale docente specializzato che fornirà agli studenti le chiavi di lettura delle proprietà del vino in base alle sue varietà. Si tratta di un'opportunità unica e di un'esperienza accademica inedita grazie alla quale, attraverso lo studio 100% online, lo studente potrà acquisire maggiori competenze per il proprio lavoro nell'industria alimentare.



“

Dopo la qualifica, sarai in grado di utilizzare le conoscenze acquisite sulla composizione dell'uva e del vino e sulla sua evoluzione nella presa di decisioni riguardo a pratiche e trattamenti enologici”



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 di vini bianchi e rosati

- ♦ 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

TECH ha fatto ricorso a professionisti che lavorano in laboratori chimici e che sono composti da dottori in agraria e da esperti in gastronomia, che hanno una vasta esperienza nel settore. Grazie alla loro incorporazione, gli studenti non avranno solo conoscenze teoriche, ma saranno anche in grado di acquisire le chiavi per le azioni dei professionisti nel mondo reale della viticoltura. Attraverso questa qualifica, gli studenti individueranno le analisi necessarie per il controllo delle materie prime, dei prodotti enologici, degli intermedi del processo di vinificazione e dei risultati finali.



“

Unisciti ora a un gruppo di insegnanti con il quale scoprirai le possibilità analitiche della composizione chimica dell'uva e 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. 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.
- ◆ Accreditati come Consulenti del Registro Ufficiale dei Produttori e degli 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 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

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



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

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 ha integrato l'innovativa metodologia *Relearning* di cui è stato pioniere, per esonerare gli studenti dalle lunghe ore di memorizzazione comuni ad altri programmi convenzionali. Con questo sistema, gli specialisti potranno assimilare i contenuti in modo semplice e graduale, seguendo la qualifica senza trascurare altre aree della loro vita.



“

Approfondisci le caratteristiche che differenziano i processi di vinificazione dei vini bianchi e rossi in modo da distinguerti dagli altri professionisti con uno studio che ti posizionerà in posizioni strategiche sul mercato del lavoro”

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 di vini bianchi e rosati

- 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. Processi di pre-fermentazione
- 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

“

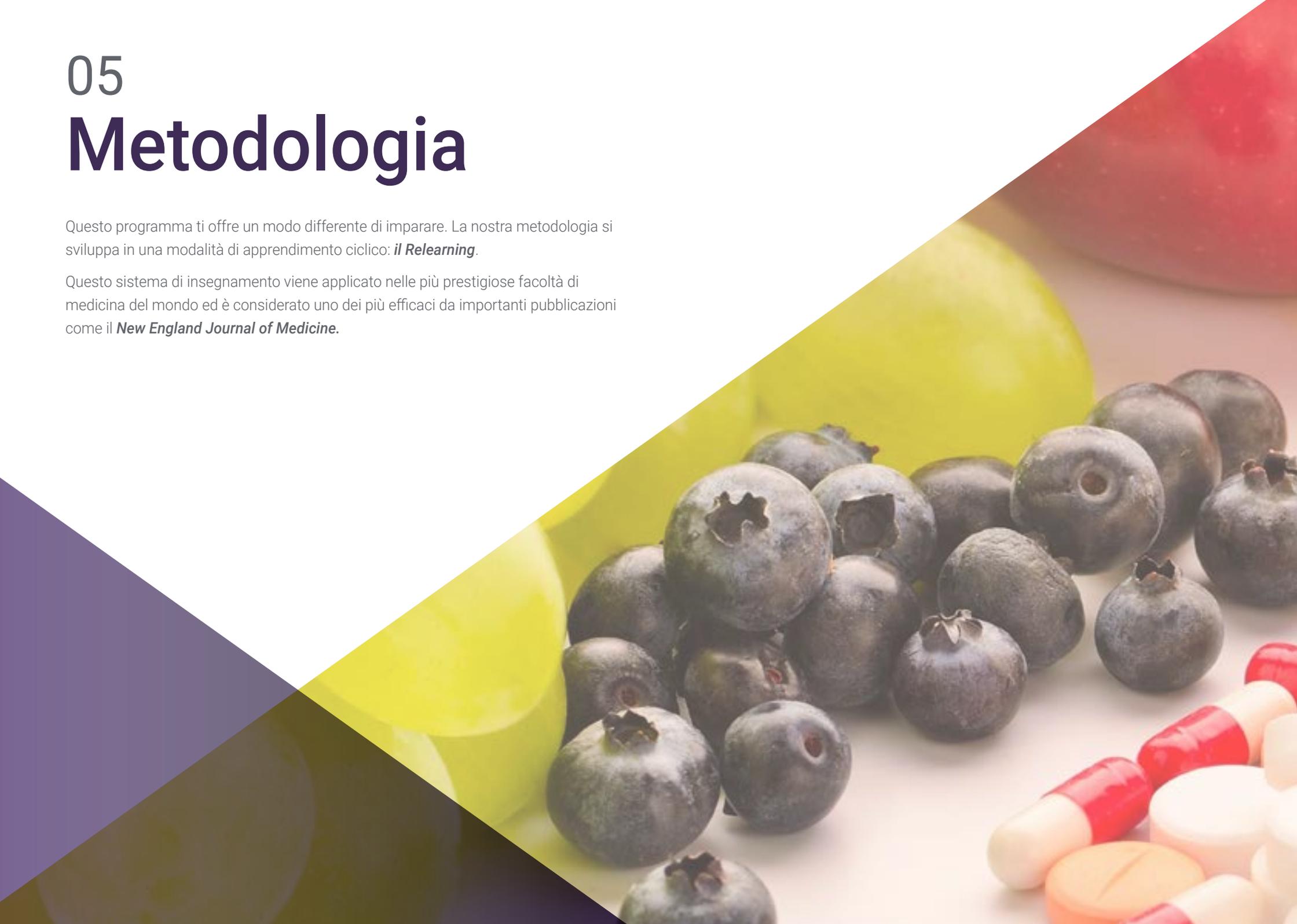
Una qualifica progettata per professionisti come te, che si dedicano appieno alla propria professione e desiderano perfezionare le tecniche analitiche del vino per offrire un prodotto di migliore qualità”

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:



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.



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 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 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 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
gruppo istituzioni
classe virtuale lingue

tech università
tecnologica

Esperto Universitario
Viticultura

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

Esperto Universitario

Viticoltura

