

más
más **conocimiento**
competencias profesionales
MEJOR FUTURO

Enseñanza de calidad, Profesionales altamente
cualificados, Modernas instalaciones, Prácticas en empresas

**TÍTULO OFICIAL DE MÁSTER
UNIVERSITARIO EN
VITICULTURA Y ENOLOGÍA**

**TÍTULO OFICIAL DE MÁSTER
UNIVERSITARIO EN
VITICULTURA Y
ENOLOGÍA**

EDIFICIO RECTORADO Y CONSEJO SOCIAL
Avda. de la Universidad, s/n
03202 · ELCHE
Servicio de Gestión de Estudios
<http://estudios.umh.es> · master@umh.es
966 658 500

www.umh.es

MÁSTER UNIVERSITARIO EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

INFORMACIÓN GENERAL

- Denominación del Título Oficial:
MÁSTER UNIVERSITARIO EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA
- Responsable del Máster Oficial
RAFAEL MARTÍNEZ FONT
- Número de créditos requeridos para la obtención del título y duración:
60 créditos ECTS en un curso académico
- Modalidad de formación / Orientación del Máster:
 - PROFESIONAL ACADÉMICO INVESTIGACIÓN
- Continuidad con doctorado:
 - SI NO
- Forma de estudio:
 - PRESENCIAL NO PRESENCIAL MIXTA
- Campus de impartición del Máster:
E.P.S.O. ORIHUELA
- Fechas de preinscripción:
<http://estudios.umh.es>
- Datos del Máster
Único en la Comunidad Valenciana dentro del sector vitivinícola, que resulta fundamental en la economía de la Región.
- Fecha de inicio prevista:
OCTUBRE

OBJETIVOS GENERALES DEL MÁSTER

El objetivo general del Máster es formar profesionales capacitados para estudiar la naturaleza de los productos vitivinícolas, los principios fundamentales de su procesado, referentes a las técnicas de cultivo de la vid y procesos de elaboración de vinos, y la mejora de los mismos para el consumo público. Y todo ello garantizando una elevada calidad sensorial acorde con los nuevos hábitos de consumo, política y legislación vigentes. Además estarán capacitados para desarrollar actividades orientadas al aprovechamiento de recursos naturales, respetando la sensibilidad medioambiental del entorno socioeconómico de la zona.

PERFIL DE INGRESO

Se requiere estar en posesión del título de licenciado/a o título oficial de grado en Ingeniería Agroalimentaria y Agroambiental, Ingeniero/a Agrónomo/a, graduados o licenciados en Biotecnología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Enología, Ciencias Químicas, Ciencias Biológicas, Ciencias Medio Ambientales, Farmacia, Medicina, Veterinaria, Odontología, Bioquímica, o del título de Ingeniero/a Industriales, así como Ingeniero/a Técnico/a Agrícola en sus diferentes especialidades. El enfoque eminentemente práctico no olvida, sin embargo, los conocimientos teóricos básicos necesarios. Para ello se atienden áreas de conocimiento experimentales y técnicas como Tecnología de los Alimentos, Bioquímica, Química, Biología y Microbiología, así como a áreas de conocimiento jurídico, social y económico como Economía, Sociología, Política Agraria y Derecho Administrativo.



MÁSTER UNIVERSITARIO EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

PLAN DE ESTUDIOS DEL MÁSTER

El plan de estudios se estructura en un único curso académico con 60 créditos ECTS. Los créditos se imparten en dos semestres y se distribuyen en 39 créditos de Materias Obligatorias, 3 créditos de Prácticas Externas, 6 créditos de Materias Optativas y 12 créditos de Trabajo Fin de Máster. Todas las materias podrán impartirse de forma semipresencial, excepto el Practicum y defensa del Trabajo Fin de Máster que serán presenciales.

MATERIA	ASIGNATURA	DESCRIPCIÓN
TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VITÍCOLA 9 Créditos ECTS	Ampelografía y Genética de la vid	Este módulo engloba los conocimientos sobre las tecnologías de la producción vitícola, aportando información sobre su origen y naturaleza, manejo y cultivo.
	Viticultura	
	Protección del viñedo	
ANÁLISIS Y COMPOSICIÓN 10,5 Créditos ECTS	Composición de mostos y vinos	Se abordarán los conocimientos básicos sobre la composición de la uva, origen, composición y caracterización de las materias primas vitivinícolas, procesos básicos de transformación, estudios de las diferentes vinificaciones (tradicionales y especiales), así como el conocimiento y análisis sensorial del producto elaborado y sus propiedades saludables.
	Microbiología y Bioquímica enológica	
	Cata del vino y maridaje	
BASES DE LA TECNOLOGÍA ENOLÓGICA 13,5 Créditos ECTS	Tecnología enológica	Incluye conocimientos de gestión integral de calidad, además de contenidos relativos a temas de normalización y legislación alimentaria. Así como conocimientos relativos a la gestión: contenidos formativos en economía, política, técnicas de mercado y gestión.
	Elaboración de Vinos Especiales y Cerveza	
	Planificación productiva y Aprovechamiento de residuos en Bodega	
	Vinos del mundo	
NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN 3 Créditos ECTS	Reglamentación del vino	
GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN 3 Créditos ECTS	Dirección de la empresa vitivinícola	
PRACTICUM 3 Créditos ECTS	Permitirá el desarrollo de la práctica profesional asociada a la empresa vitivinícola y todas sus vertientes. Introducir al alumno a la dinámica empresarial del sector, además de conocer instituciones y organismos vinculados a la Viticultura y Enología	
TRABAJO DE FIN DE MÁSTER 12 Créditos ECTS		
INTENSIFICACIÓN 9 Créditos ECTS	Viticultura de precisión	Esta oferta de optatividad será superior a los créditos optativos que debe cursar el/la estudiante (6 créditos ECTS), y sus contenidos pueden variar a propuesta del Centro con el fin de ajustarlos a las necesidades cambiantes del entorno y de la profesión.
	Vinagre, Destilados y otras bebidas	
	Enoturismo y nuevas técnicas de mercado	
FORMACIÓN INVESTIGADORA 6 Créditos ECTS	Herramientas metodológicas para la investigación	

*ECTS: European Credit Transfer System