

## DADES GENERALS

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Curs acadèmic</b>         | Curs 2024/2025  |
| <b>Tipus de curs</b>         | Màster de Formació Permanent  |
| <b>Nombre de crèdits</b>     | 60,00 Crèdits ECTS  |
| <b>Matrícula</b>             | 1.500 euros (import preu públic)  |
| <b>Requisits d'accés</b>     | Per a l'admissió en el Màster es requerix estar en possessió títol oficial de grau en Enginyeria Agroalimentària i Agroambiental, Enginyer/a Agrònom/a, graduats o llicenciats en: Biotecnologia, Ciència i Tecnologia dels Aliments, Enologia, Ciències Químiques, Ciències Biològiques, Ciències Mig Ambientals, Farmàcia, Medicina, Veterinària, Odontologia, Bioquímica, Nutrició Humana i Dietètica, Ciències Gastronòmiques o del títol d'Enginyer/a Industrials, així com Enginyer/a Tècnic/a Agrícola en les seues diferents especialitats. |
| <b>Modalitat</b>             | On-line   |
| <b>Lloc d'impartició</b>     | On line   |
| <b>Horari</b>                |   |
| <b>Direcció</b>              |   |
| <b>Organitzador</b>          | Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal   |
| <b>Direcció</b>              | Giuseppe Meca De Caro<br>Catedràtic/a de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València  |
| <b>Terminis</b>              |   |
| <b>Preinscripció al curs</b> | Fins a 31/12/24   |
| <b>Data inici</b>            | Gener 25  |
| <b>Data fi</b>               | Novembre 25   |
| <b>Més informació</b>        |   |
| <b>Telèfon</b>               | 961 603 000   |
| <b>E-mail</b>                | <a href="mailto:informacio@adeituv.es">informacio@adeituv.es</a>  |

## PROGRAMA

## Viticultura

Tema 1: Fisiologia de la vinya.  
Tema 2: Biotecnologia de la vinya.  
Tema 3: Plagues i malalties de la vinya. Protecció integral de la vinya.  
Tema 4: Viticultura  
Tema 5: Edafologia de la vinya.

## Enologia 1

Tema 1: Bioquímica enològica.  
Tema 2: Microbiologia enològica.  
Tema 3: Biotecnologia enològica.  
Tema 4: Química enològica.  
Tema 5: Anàlisi i control químic enològic.

## Enologia 2

Tema 1: Tecnologia enològica.  
Tema 2: Enginyeria enològica.  
Tema 3: Anàlisi organolèptica i tecnologia del tast.

## Aspectes Legals, Econòmics i Socials de la vinya.

Tema 1: Cultura i geografia vitivinícoles  
Tema 2: Normativa, legislació i màrqueting.

## Olivicultura

Tema 1: Fisiologia de l'olivera.  
Tema 2: Plagues i malalties de l'olivera.

#### Tecnologia i Processos de la Producció d'Olis.

---

Tema 1: Tecnologia de l'elaboració d'olis.  
Tema 2: Enginyeria oleícola  
Tema 3: Anàlisi química, físic i sensorial.

#### Aspectes Legals, Econòmics i Socials de l'Oli

---

Tema 1: Cultura i geografia oliverera.  
Tema 2: Normativa, legislació i màrqueting

#### Treball Final de Màster

---

Tema 1: Casos pràctics  
Tema 2: Treball fi de màster

## PROFESSORAT

---

### **Alessandra Aiello**

Profesora Associada / Università degli Studi di Napoli Federico II

---

### **Fernando Bittencourt Luciano**

Profesor/a Asociado de Universidad. Pontificia Universidade Católica do Paraná

---

### **Carlos Luz Mínguez**

Ayudante/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

### **Jorge Rafael Mañes Font**

Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. Universitat de València .Graduado Europeo en Dirección de Empresas

---

### **Nicola Marchetti**

Profesor/a Titular de Universidad. Università Degli Studi di Ferrara

---

### **Consuelo Reyes Marzal Raga**

Prof. Titular de Derecho Administrativo. Universitat de València.

---

### **Giuseppe Meca De Caro**

Catedrático/a de Universidad. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

### **Jesus Muñoz Bertomeu**

Profesor/a Titular de Universidad. Departament de Biologia Vegetal. Universitat de València

---

### **Fabiana Pizzolongo**

Profesora Asociada / Università degli Studi di Napoli Federico II

---

### **Juan Manuel Quiles Beses**

Ayudante/a Doctor/a. Departament de Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal. Universitat de València

---

### **Raffaele Romano**

Profesor Tirular / Università degli Studi di Napoli Federico II

---

### **Benjamín Saldaña Villoldo**

Contratado/a Doctor/a. Departament de Dret Mercantil "Manuel Broseta Pont". Universitat de València

---

## OBJECTIUS

Les sortides professionals que té el curs són:

Espanya és un país àmpliament conegut i reconegut a l'estranger, entre altres coses, per la rica varietat de productes i matèries primeres, que són altament benvolguts com l'oli, els vins, el pernil, les taronges, etc., en definitiva, per la seua gran riquesa gastronòmica. Davant esta riquesa gastronòmica i cultural, és necessari comptar amb una professionalització per a tots aquells interessats, des de xefs fins a enòlegs. La Universitat de València, en atenció a esta necessitat i sempre atenta a aportar els seus coneixements al desenvolupament de la societat, ofereix el Màster Propi en Viticultura, Enologia i Olivicultura.

Tan sols Galícia compta amb cinc Denominacions d'Origen (DO) i amb un total de quasi 40 milions de litres produïts de vins, la qual cosa suposa ingressos per 225 milions d'euros, dels quals prop de 8 milions de litres i més de 38 milions d'euros es venen

en l'exterior. A més de la producció, cal destacar que la indústria vitivinícola mou a altres indústries auxiliars que involucren les barriques, les botelles, suros, llevataps, ampollers, refrigeradors, entre altres.

A través de la formació en el Màster Propi en Viticultura, Enologia i Olivicultura, els professionals adquiriran les següents destreses i habilitats pràctiques:

- Aprendre tots els conceptes i procediments, tant teòrics com pràctics quant a mètodes i tècniques del cultiu de la vinya i de l'olivera, l'elaboració de vins, mostos i altres derivats de la vinya.

- Aprendre sobre la producció de diferents tipologies comercials de l'oli, així com analitzar els productes elaborats, les seues condicions d'higiene i magatzematge, de comercialització, i la investigació i innovació en l'Enologia i l'Olivicultura.

- Dissenyar, planificar i organitzar processos productius concordes amb la demanda real de l'entorn socioeconòmic, incloent-hi la investigació, desenvolupament i innovació.

- Conèixer els efectes dels processos productius de l'empresa vitivinícola i oliverera en el medi ambient.

- Utilitzar amb propietat i precisió els termes i conceptes propis de la viticultura, enologia i olivicultura.

- Adquirir destreses i coneixement de tècniques per a l'anàlisi fisicoquímica, bioquímica, microbiològica i sensorial, tant de matèries primeres com de productes elaborats.

Gràcies a l'ardu treball d'agricultors i l'esforç en innovació i en noves instal·lacions, així com el treball dels Consells Reguladors de les tres D. O., s'ha aconseguit que els vins de la Comunitat Valenciana estiguen en posicions privilegiades en el món. Per tot, això existix un gran mercat entorn del vi en la Comunitat Valenciana i en tota Espanya, incentivant que s'hagen creat centres de treball i formació especialitzats en el sector, com la llicenciatura en Enologia i altres estudis i formacions com el Màster Propi en Viticultura, Enologia i Olivicultura de la Universitat de València.

La indústria vinícola a Espanya és de les més antigues del país, i aporta al voltant de l'1% del PIB nacional. Ens col·loquem com la tercera regió d'Europa que embene més vins i supera a països com Xile, l'Argentina i Austràlia. Existixen més de quatre mil cellers nacionals i unes 3.600 empreses dedicades al sector, i aconseguix més de 2.180 milions d'euros a l'any les exportacions. Els nostres vins s'exporten principalment a França, Alemanya, el Regne Unit i Itàlia. Tot això secunda decididament una especialització com la que oferix el Màster Propi en Viticultura, Enologia i Olivicultura.

El màster propi en Viticultura, enologia i olivicultura té com a objectiu que els estudiants puguen aprendre tots els conceptes i procediments tant en l'àmbit teòric com pràctic, estos últims fonamentals en la matèria. Els estudiants rebran una formació que li permetrà conèixer els mètodes i tècniques del cultiu de la vinya i de l'olivera, l'elaboració de vins, mostos i altres derivats de la vinya, la producció de les diferents tipologies comercials de l'oli, l'anàlisi dels productes elaborats, les condicions d'higiene i magatzematge de productes, la comercialització d'estos, així com la investigació i innovació en el camp de l'enologia i de l'olivicultura.

El professorat compta amb àmplia experiència investigadora, docent i profesiona

entorn de les matèries impartides. Un dels objectius principals del màster és acostar-te a la realitat laboral del sector. Per això, entraràs en contacte amb sommeliers, enòlegs, restauradors, viticultors i empresaris del sector.

El programa manté un caràcter multidisciplinari, incloent-hi una visió global i avançada des de l'origen del producte vitivinícola fins al seu consum final, estructurant-se en assignatures que pertanyen a tres matèries fonamentals: viticultura, enologia i comercialització del vi, repetint la mateixa estructura per la part inherent a l'olivicultura i a la tecnologia i processos dels olis i derivats.

D'altra banda, Espanya té el 26% de la superfície mundial d'olivera i genera el 38% del volum d'oli. En concret, Espanya aporta entre el 30 i el 48% de tot l'oli d'oliva mundial. Estes dades també recolzen la importància de comptar amb estudis especialitzats com el Màster Propi en Viticultura, Enologia i Olivicultura.

Avantatges de cursar el Màster Propi en Viticultura, Enologia i Olivicultura:

1. Poder especialitzar-se i completar la formació teòrica amb pràctiques en els cellers de les zones circumdants.
2. Acostar-se a la realitat laboral del sector en estar en contacte amb sommeliers, enòlegs, restauradors, viticultors i empresaris.
3. Gràcies al seu caràcter multidisciplinari, oferix una visió global i avançada del producte vitivinícola fins al seu consum final, basant-se en les seues tres matèries fonamentals, com són viticultura, enologia i comercialització del vi, a més d'olivicultura, la seua tecnologia i processos dels olis i derivats.

## METODOLOGÍA

Este màster i cadascun dels temes dels quals es compon, es desenvolupa i haurà de desenvolupar-se segons els Certificats de Qualitat que complixen els criteris establits en les normes UNE-EN ISO 9001 i \*UNEEN ISO 13485 els abastos de la qual contenen als Cursos de Formació Postgrau pertanyents a l'àmbit de la salut i sota la Modalitat a Distància: Amb especialitat Multimèdia. Esta metodologia d'estudi consistirà a prendre com a referència de treball el manual didàctic i de consulta que s'enviarà a cada alumne per correu postal i que es publicarà a l'Aula Virtual del Curs. Al seu torn s'editarà i enviarà un

CD amb arxius multimèdia que contindrà la gravació de vídeos tutorials de presentació i contingut de cada mòdul de cadascun dels temes dels quals es compon el curs que se seran elaborats per l'equip docent del màster o per qui delegue el Director del Màster, segons al seu criteri. A partir d'ací, l'alumne tindrà com a element de desenvolupament de la matèria l'Aula Virtual del curs on se li faran constar els manuals i arxius complementaris multimèdia, l'apartat de Tutories de l'Aula Virtual on podran consultar directament amb els professors els possibles dubtes que pogueren tindre i els manuals de consulta que seran remesos per correu postal. La major part del contingut total de les hores a dedicar a esta matèria es dirigirà a la lectura, comprensió i estudi dels diferents capítols que la formen, i el temps restant centrat en la resolució de l'examen teòric i en l'inici de la resolució de problemes pràctics i preparació del treball fi de màster, especialment referent a la planificació de la metodologia a emprar per a l'abordatge i resolució del problema plantejat.