

## DADES GENERALS

<b>Curs acadèmic</b>	Curs 2023/2024
<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 requereix 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>	On line
<b>Direcció</b>	
<b>Organitzador</b>	Departament de Dret Mercantil 'Manuel Broseta Pont'
<b>Direcció</b>	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

## Terminis

<b>Preinscripció al curs</b>	Fins a 23/02/24
<b>Data inici</b>	Gener 24
<b>Data fi</b>	Novembre 24

## Més informació

<b>Telèfon</b>	961 603 000
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:informacio@adeituv.es">informacio@adeituv.es</a>

## PROGRAMA

## 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.

## 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.

## 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.

## Olivicultura

Tema 1: Fisiologia de l'olivera.

Tema 2: Plagues i malalties de l'olivera.

[Aspectes Legals, Econòmics i Socials de l'Oli](#)

Tema 1: Cultura i geografia oliverera.

Tema 2: Normativa, legislació i màrqueting

[Aspectes Legals, Econòmics i Socials de la vinya.](#)

Tema 1: Cultura i geografia vitivinícoles

Tema 2: Normativa, legislació i màrqueting.

[Treball Final de Màster](#)

Tema 1: Casos pràctics

Tema 2: Treball fi de màster

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

### **Amparo Hurtado Soler**

Profesor/a Permanente Laboral PPL. Departament de Didàctica de les Ciències Experimentals i Socials. Universitat de València

### **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

### **Luis Roca Pérez**

Ayudante/a Doctor/a. Departament de Biologia Vegetal. Universitat de València

### **Raffaele Romano**

Profesor Titular / 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:

El Màster en Viticultura, Enologia i olivicultura està orientat a millorar la teua formació en aquest sector o adquirir nous coneixements per a millorar l'acompliment en el teu lloc de treball. Aquest curs permetrà obtenir una especialització en:

- Diferents àrees relatives a la viticultura i a l'olivicultura.
- La gestió tecnològica dels cellers i de les almàsseres.
- En l'anàlisi i control químic físic, i \*\*sensorialdel va venir i de l'oli.
- Diferents àrees de negoci de la producció de vi i de l'oli

El màster propi en Viticultura, enologia i olivicultura té com a objectiu que els estudiants puguin aprendre tots els conceptes i procediments tant en l'àmbit teòric com pràctic, aquests 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'aquests, 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 professional 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 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.

Competències Generals

" Conèixer-les matèries tècniques, científiques i tecnològiques que capaciten a l'alumne/a per a la resolució de problemes complexos de manera efectiva.

" Dissenyar, planificar i organitzar de processos productius concordes amb la demanda real de l'entorn socioeconòmic.

"Planificar y mejorar en l'àmbit de la investigació, desenvolupament i innovació.

" Ser creatiu, crític i resolutiu en l'àrea d'especialitat corresponent.

" Mostrar motivació pel desenvolupament de la qualitat.

" Conèixer els efectes dels processos productius en l'empresa

## METODOLOGÍA

Aquest màster i cadascun dels temes dels quals es compon, es desenvolupa i haurà de desenvolupar-se segons els Certificats de Qualitat que compleixen 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. Aquesta 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 l'enregistrament de vídeos tutorial 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 tenir i els manuals de consulta que seran remesos per correu postal. La major part del contingut total de les hores a dedicar a aquesta 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.