Máster de Formación Permanente en Viticultura, Enologia y Olivicultura. 5.ª Edición.

Código: 24621080

DATOS GENERALES

Curso académico	
Tipo de curso	Máster de Formación Permanente
Número de créditos	60,00 Créditos ECTS
Matrícula	1.500 euros (importe precio público) Preu general
Requisitos de acceso	Para la admisión en el Máster se requiere estar en posesión 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, Nutrición Humana y Dietética,Ciencias Gastronómicas o del título de Ingeniero/a Industriales, así como Ingeniero/a Técnico/a Agrícola en sus diferentes especialidades.
Modalidad	On-line
Lugar de impartición	On line
Horario	On line

Dirección

Organizador	Departament de Dret Mercantil "Manuel Broseta Pont"
Dirección	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

Plazos

Preinscripción al curso	Hasta 31/12/2024
Fecha inicio	Enero 2025
Fecha fin	Noviembre 2025

Más información

Teléfono	961 603 000
E-mail	informacion@adeituv.es

PROGRAMA

Olivicultura

Tema 1: Fisiología del olivo.
Tema 2: Plagas y enfermedades del olivo.

Tecnología y Procesos de la Producción de Aceites.

Tema 1: Tecnología de la elaboración de aceites.
Tema 2: Ingeniería oleícola
Tema 3: Análisis químico, físico y sensorial.

Enología 2

Tema 1: Tecnología enológica.
Tema 2: Ingeniería enológica.
Tema 3: Análisis organoléptico y tecnología de la cata.

Aspectos Legales, Económicos y Sociales del Aceite

Tema 1: Cultura y geografía olivícola.
Tema 2: Normativa, legislación y marketing

Aspectos Legales, Económicos y Sociales de la vid.

Tema 1: Cultura y geografía vitivinícolas
Tema 2: Normativa, legislación y marketing.

Trabajo Final de Master

Tema 1: Casos prácticos
Tema 2: Trabajo fin de máster

Enología 1

Tema 1: Bioquímica enológica.
Tema 2: Microbiología enológica.
Tema 3: Biotecnología enológica.
Tema 4: Química enológica.
Tema 5: Análisis y control químico enológico.

Viticultura

Tema 1: Fisiología de la vid.
Tema 2: Biotecnología de la vid.
Tema 3: Plagas y enfermedades de la vid. Protección integral del viñedo.
Tema 4: Viticultura
Tema 5: Edafología del viñedo.

PROFESORADO

Alessandra Aiello

Profesora Asociada / Università degli Studi di Napoli Federico II

Fernando Bittencourt Luciano

Profesor/a Asociado de Universidad. Pontifícia 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

OBJETIVOS

Las salidas profesionales que tiene el curso son:

España es un país ampliamente conocido y reconocido en el extranjero, entre otras cosas, por la rica variedad de productos y materias primas, que son altamente apreciados como el aceite, los vinos, el jamón, las naranjas, etc., en definitiva, por su gran riqueza gastronómica. Ante esta riqueza gastronómica y cultural, es necesario contar con una profesionalización para todos aquellos interesados, desde chefs hasta enólogos. La Universitat de València, en atención a esta necesidad y siempre atenta a aportar sus conocimientos al desarrollo de la sociedad, ofrece el Máster Propio en Viticultura, Enología y Olivicultura.

Tan solo Galicia cuenta con cinco Denominaciones de Origen (DO) y con un total de casi 40 millones de litros producidos de vinos, lo cual supone ingresos por 225 millones de euros, de los cuales cerca de 8 millones de litros y más de 38 millones de euros se venden en el exterior. Además de la producción, cabe destacar que la industria vitivinícola mueve a otras industrias

auxiliares que involucran las barricas, las botellas, corchos, sacacorchos, botelleros, refrigeradores, entre otras.

A través de la formación en el Máster Propio en Viticultura, Enología y Olivicultura, los profesionales van a adquirir las siguientes destrezas y habilidades prácticas:

- Aprender todos los conceptos y procedimientos, tanto teóricos como prácticos en cuanto a métodos y técnicas del cultivo del viñedo y del olivo, la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid.

- Aprender sobre la producción de diferentes tipologías comerciales del aceite, así como analizar los productos elaborados, sus condiciones de higiene y almacenaje, de comercialización, y la investigación e innovación en la Enología y la Olivicultura.

- Diseñar, planificar y organizar procesos productivos acordes con la demanda real del entorno socioeconómico, incluyendo la investigación, desarrollo e innovación.

- Conocer los efectos de los procesos productivos de la empresa vitivinícola y olivícola en el medioambiente.

- Utilizar con propiedad y precisión los términos y conceptos propios de la viticultura, enología y olivicultura.

- Adquirir destrezas y conocimiento de técnicas para el análisis físico-químico, bioquímico, microbiológico y sensorial, tanto de materias primas como de productos elaborados.

Gracias al arduo trabajo de agricultores y el esfuerzo en innovación y en nuevas instalaciones, así como el trabajo de los Consejos Reguladores de las tres D. O., se ha logrado que los vinos de la Comunitat Valenciana estén en posiciones privilegiadas en el mundo. Por todo, esto existe un gran mercado en torno al vino en la Comunitat Valenciana y en toda España, incentivando que se hayan creado centros de trabajo y formación especializados en el sector, como la licenciatura en Enología y otros estudios y formaciones como el Máster Propio en Viticultura, Enología y Olivicultura de la Universitat de València.

La industria vinícola en España es de las más antiguas del país, y aporta alrededor del 1% del PIB nacional. Nos colocamos como la tercera región de Europa que vende más vinos y supera a países como Chile, Argentina y Australia. Existen más de cuatro mil bodegas nacionales y unas 3.600 empresas dedicadas al sector, y alcanza más de 2.180 millones de euros al año las exportaciones. Nuestros vinos se exportan principalmente a Francia, Alemania, Reino Unido e Italia. Todo esto apoya decididamente una especialización como la que ofrece el Máster Propio en Viticultura, Enología y Olivicultura.

El master propio en Viticultura, enología y olivicultura tiene como objetivo que los estudiantes puedan aprender todos los conceptos y procedimientos tanto en el ámbito teórico como práctico, estos últimos fundamentales en la materia. Los estudiantes recibirán una formación que le permitirá conocer los métodos y técnicas del cultivo del viñedo y del olivo, la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, la producción de las diferentes tipologías comerciales del aceite, el análisis de los productos elaborados, las condiciones de higiene y almacenaje de productos, la comercialización de los mismos, así como la investigación e innovación en el campo de la enología y de la olivicultura.
El profesorado cuenta con amplia experiencia investigadora, docente y profesiona

l en torno a las materias impartidas. Uno de los objetivos principales del máster es acercarte a la realidad laboral del sector. Por ello, entrarás en contacto con sumilleres, enólogos, restauradores, viticultores y empresarios del sector.
El programa mantiene un carácter multidisciplinar, incluyendo una visión global y avanzada desde el origen del producto vitivinícola hasta su consumo final, estructurándose en asignaturas que pertenecen a tres materias fundamentales: viticultura, enología y comercialización del vino, repitiendo la misma estructura por la parte inherente a la olivicultura y a la tecnología y procesos de los aceites y derivados.
Por otra parte, España tiene el 26% de la superficie mundial de olivo y genera el 38% del volumen de aceite. En concreto, España aporta entre el 30 y el 48% de todo el aceite de oliva mundial. Estos datos también respaldan la importancia de contar con estudios especializados como el Máster Propio en Viticultura, Enología y Olivicultura.

Ventajas de cursar el Máster Propio en Viticultura, Enología y Olivicultura:

1. Poder especializarse y completar la formación teórica con prácticas en las bodegas de las zonas circundantes.

2. Acercarse a la realidad laboral del sector al estar en contacto con sumilleres, enólogos, restauradores, viticultores y empresarios.

3. Gracias a su carácter multidisciplinar, ofrece una visión global y avanzada del producto vitivinícola hasta su consumo final, basándose en sus tres materias fundamentales, como son viticultura, enología y comercialización del vino, además de olivicultura, su tecnología y procesos de los aceites y derivados.

METODOLOGÍA

Este master y cada uno de los temas de los que se compone, se desarrolla y deberá desarrollarse según los Certificados de Calidad que cumplen los criterios establecidos en las normas UNE-EN ISO 9001 y UNEEN ISO 13485 cuyos alcances contienen a los Cursos de Formación Postgrado pertenecientes al ámbito de la salud y bajo la Modalidad a Distancia: Con especialidad Multimedia. Esta metodología de estudio consistirá en tomar como referencia de trabajo el manual didáctico y de consulta que se enviará a cada alumno por correo postal y que se publicará en el Aula Virtual del Curso. A su vez se editará y enviará un CD con archivos multimedia que contendrá la grabación de videos tutoriales de presentación y

contenido de cada módulo de cada uno de los temas de los que se compone el curso que se serán elaborados por el equipo docente del master o por quien delegue el Director del Máster, según a su criterio. A partir de ahí, el alumno tendrá como elemento de desarrollo de la materia el Aula Virtual del curso donde se le harán constar los manuales y archivos complementarios multimedia, el apartado de Tutorías del Aula Virtual donde podrán consultar directamente con los profesores las posibles dudas que pudieran tener y los manuales de consulta que serán remitidos por correo postal.
La mayor parte del contenido total de las horas a dedicar a esta materia se dirigirá a la lectura, comprensión y estudio de los diferentes capítulos que la forman, y el tiempo restante centrado en la resolución del examen teórico y en el inicio de la resolución de problemas prácticos y preparación del trabajo fin de master, en especial en lo referente a la planificación de la metodología a emplear para el abordaje y resolución del problema planteado.