

DATOS GENERALES

Curso académico	Curso 2023/2024
Tipo de curso	Máster de Formación Permanente
Número de créditos	60,00 Créditos ECTS
Matrícula	1.500 euros (importe precio público)
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 23/02/24
Fecha inicio	Enero 24
Fecha fin	Noviembre 24
Más información	
Teléfono	961 603 000
E-mail	informacion@adeituv.es

PROGRAMA

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.

Enología 2

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

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.

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.

Olivicultura

Tema 1: Fisiología del olivo.

Tema 2: Plagas y enfermedades del olivo.

[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

PROFESORADO

Alessandra Aiello

Profesora Asociada / 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

OBJETIVOS

Las salidas profesionales que tiene el curso son:

El Máster en Viticultura, Enología y olivicultura está orientado a mejorar tu formación en este sector o adquirir nuevos conocimientos para mejorar el desempeño en tu puesto de trabajo. Este curso permitirá obtener una especialización en:

- Diferentes áreas relativas a la viticultura y a la olivicultura.
- La gestión tecnológica de las bodegas y de las almazaras.

- En el análisis y control químico físico, y sensorial del vino y del aceite.
- Diferentes áreas de negocio de la producción de vino y del aceite

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 profesional 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.

Competencias Generales

" Conocer las materias técnicas, científicas y tecnológicas que capaciten al alumno/a para la resolución de problemas complejos de forma efectiva.

" Diseñar, planificar y organizar de procesos productivos acordes con la demanda real del entorno socioeconómico.

" Planificar y mejorar en el ámbito de la investigación, desarrollo e innovación.

" Ser creativo, crítico y resolutivo en el área de especialidad correspondiente.

" Mostrar motivación por el desarrollo de la calidad.

" Conocer los efectos de los procesos productivos en la empresa

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.