



Máster Universitario en Viticultura, Enología y Comercialización del Vino



Campus	Créditos (Cr.)	Modalidad	Lugar de Impartición	Matrícula	Plazos Preinscripción/Matrícula
			<ul style="list-style-type: none"> Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos (CR) Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes (AB) Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas (CR) 		<p>Preinscripción: 27 MAR - 11 SEP 2023 Admisión: 10 MAY - 15 SEP 2023 Matrícula: 20 JUN - 30 SEP 2023</p>

Precios	Comisión académica	Carácter	Nº Plazas	Contacto
<p>1205,93 €/año académico (60 Créditos X 18,87 €/Créditos + 73,73 € tasas)</p> <p><small>*La Orden de Precios Públicos para el curso 2023/2024 aún no está publicada. Los cálculos son provisionales.</small></p>	<ul style="list-style-type: none"> Mónica Díaz Donate (Coordinadora) José Ángel Amorós Ortiz-Villajos (Secretario) Miguel Ángel González Viñas Sergio Gómez Alonso Manuela Rubio García Rodolfo L. Bernabéu Cañete 	Investigador	10	CAU / UGAC

Descripción del máster



Los Objetivos Generales del Máster en Viticultura, Enología y Comercialización del Vino pueden resumirse en la adquisición de conocimientos, habilidades y capacidades que faciliten la implantación y aplicación de tecnologías avanzadas en el sector vitivinícola, así como la gestión empresarial y comercialización de los productos vitivinícolas, realizando buenas prácticas de producción, respetando el medio ambiente y

la legislación vigente, trabajando bajo sistemas de calidad y garantizando la seguridad alimentaria.

El programa mantiene un carácter multidisciplinar, incluyendo una visión global y avanzada desde el origen del producto vitivinícola hasta su consumo final, estructurándose para ello en asignaturas que pertenecen a tres materias fundamentales: viticultura, enología y comercialización del vino.

Perfil de ingreso



El perfil de acceso recomendado es: Enología; Ingeniería Agronómica (todas sus especialidades); Ciencia y Tecnología de los Alimentos; Ciencias Económicas y Empresariales; Ciencias Biológicas; Ciencias Químicas; Bioquímica; Nutrición Humana y Dietética; Farmacia; Ciencias Ambientales. Además de estas titulaciones podrán acceder al Máster estudiantes con otras titulaciones menos afines según se establece en el artículo 16 del Real Decreto 1393/2007 y en cualquier caso la comisión académica establecerá la necesidad o no de cursar ciertos complementos de formación.

La Comisión Académica del Máster evaluará cada currículum y decidirá su admisión o no proponiendo, en su caso, opciones complementarias para el acceso al máster. Los complementos de formación que podrían ser asignados para completar la formación de aquellos alumnos con titulaciones menos afines son:

- Enología - Grado en Ciencia y tecnología de los Alimentos
- Economía y Comercialización - Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria
- Arboricultura. Viticultura - Grado en Ingeniería Agrícola y Agroalimentaria.

Criterios de admisión



Además de los criterios de valoración de méritos (expediente, CV profesional y otros) cada candidato tendrá una entrevista con alguno de los miembros de la Comisión Académica para confirmar el interés y disponibilidad del candidato, así como la idoneidad de la elección de este máster para la formación de su perfil; en definitiva, asegurar que el perfil investigador del máster se ajusta a las necesidades e interés del alumno. Esta entrevista junto con los criterios de valoración de méritos permitirá a la Comisión Académica seleccionar a los alumnos antes de su matriculación.

En el caso que pudieran quedar plazas vacantes al finalizar el primer plazo de admisión, los estudiantes que, en el plazo de preinscripción no hayan finalizado aún sus estudios de Grado que les da acceso al Máster Universitario, y les falte por superar el TFG y hasta 9 ECTS o acreditar el nivel B1 en lengua extranjera, de forma independiente o conjunta, podrán solicitar una matrícula condicionada.

Salidas profesionales



El Máster propuesto tiene una orientación investigadora para complementar la formación de los alumnos que hayan realizado estudios previos de Grado y/o Licenciatura y puedan aplicar los conocimientos adquiridos en el desarrollo de tareas de I+D+i dentro del sector vitivinícola. El Máster permite dentro de la actual ordenación de la enseñanza superior, la formación especializada en actividades de investigación en las diferentes disciplinas de la vitivinicultura, pero además posibilita el acceso a los estudios de doctorado en Enología. Ello conecta con la tradición de la Universidad de Castilla-La Mancha, que ha impartido desde su creación estudios de doctorado, de los que han salido numerosas promociones de doctores, muchos de los cuales han pasado a formar parte de la plantilla de la Universidad o se han integrado en centros de investigación públicos y privados, nacionales y extranjeros.

Hay que señalar que en el ámbito profesional los aspectos más importantes que consideran las empresas para contratar son: formación universitaria general en su titulación, con capacidad de adaptación a distintos puestos de su empresa y capacidad general para la adquisición de habilidades prácticas concretas en la propia empresa, así como la capacidad innovadora de sus profesionales. En este sentido cualquier profesional del sector con la titulación mínima exigida podrá adquirir estas capacidades una vez que haya cursado el Máster.

Los alumnos del Máster estarán capacitados para desarrollar actividades de investigación en Viticultura, Enología y Comercialización del Vino, siguiendo planteamientos científicos, y con capacidad tanto para desarrollos básicos como aplicados. También podrán acceder a la fase de investigación de los estudios de doctorado en programas de Enología, Viticultura y Comercialización de Vino.

Podrán desarrollar actividades de I+D+i en el ámbito vitivinícola y en cualquiera de las actividades profesionales de este sector habiendo adquirido los conocimientos más avanzados y actualizados en estas materias.



Plan de estudios



ASIGNATURA	60 créditos ECTS		
Estudio del agrosistema vitícola	6	OB	S1
Viticultura y calidad	6	OB	S1
Marketing vitivinícola	6	OB	S1
Política vitivinícola	6	OB	S1
Biotechnología enológica	6	OB	S2
Avances en tecnología y química enológica	6	OB	S2
Análisis químico y sensorial de productos vitivinícolas	6	OB	S2
Prácticas en empresa	12	PE	S2
Trabajo fin de máster	6	TFM	

Periodicidad
S1 Semestre 1
S2 Semestre 2
SD Sin docencia
AN Anual

Tipo de asignatura
OB Obligatoria
OP Optativa
TFM Trabajo Fin de Máster
PE Prácticas Empresas

