

MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENOLOGÍA INNOVADORA (2024-2025)

Horario: 16.00 - 20.00, de lunes a viernes.

El máster consta de 60 ECTS repartidos en 12 materias, 6 en cada semestre.
La matriculación en el TFM se recomienda en el curso siguiente (2025-2026).

Calendario visual de clases

Septiembre 2024							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
35							1
36	2	3	4	5	6	7	8
37	9	10	11	12	13	14	15
38	16	17	18	19	20	21	22
39	23	24	25	26	27	28	29
40	30						

Octubre 2024							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
40		1	2	3	4	5	6
41	7	8	9	10	11	12	13
42	14	15	16	17	18	19	20
43	21	22	23	24	25	26	27
44	28	29	30	31			

Noviembre 2024							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
44					1	2	3
45	4	5	6	7	8	9	10
46	11	12	13	14	15	16	17
47	18	19	20	21	22	23	24
48	25	26	27	28	29	30	

Diciembre 2024							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
48							1
49	2	3	4	5	6	7	8
50	9	10	11	12	13	14	15
51	16	17	18	19	20	21	22
52	23	24	25	26	27	28	29
1	30	31					






Enero 2025							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
1			1	2	3	4	5
2	6	7	8	9	10	11	12
3	13	14	15	16	17	18	19
4	20	21	22	23	24	25	26
5	27	28	29	30	31		

Febrero 2025							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
5						1	2
6	3	4	5	6	7	8	9
7	10	11	12	13	14	15	16
8	17	18	19	20	21	22	23
9	24	25	26	27	28		

Marzo 2025							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
9						1	2
10	3	4	5	6	7	8	9
11	10	11	12	13	14	15	16
12	17	18	19	20	21	22	23
13	24	25	26	27	28	29	30
14	31						

Abril 2025							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
14		1	2	3	4	5	6
15	7	8	9	10	11	12	13
16	14	15	16	17	18	19	20
17	21	22	23	24	25	26	27
18	28	29	30				

Mayo 2025							
Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
18				1	2	3	4
19	5	6	7	8	9	10	11
20	12	13	14	15	16	17	18
21	19	20	21	22	23	24	25
22	26	27	28	29	30	31	

	Complementos de formación (no obligatorios)
	Docencia en Pamplona (UPNA)
	Docencia en Vitoria-Gasteiz (UPV-EHU)
	Evaluación
	Días no lectivos

Complementos de formación (no obligatorios) – 23 sept – 22 oct

A todos/as aquellos/as que procedan de titulaciones alejadas de la viticultura / enología, se recomienda tener conocimientos básicos en los contenidos objeto de los siguientes

COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN (OPCIONAL):

Complemento de Formación	Créditos	Carácter	Período y lugar de impartición	Profesorado
Fundamentos enológicos	3	CF	23-30 sep. (6 tardes - 28h) UPV/EHU (Vitoria-Gasteiz)	Karmele Colom y Miren Arrese (coordinación) <i>Dpto. Inmunología, Microbiología y Parasitología</i> Karmele Colom (UPV/EHU) Miren Arrese (UPV/EHU)
Bases fisiológicas y ambientales de la producción y composición de la uva	3	CF	1-8 oct. (6 tardes - 28h) UPV/EHU (Vitoria-Gasteiz)	Maite Lacuesta (coordinación) <i>Dpto. Biología Vegetal y Ecología</i> Maite Lacuesta (UPV/EHU) Usue Pérez López (UPV/EHU) Antonio Hernández (UPV/EHU)
EVALUACIONES			11 oct. 2024	
Fundamentos del análisis sensorial	3	CF	14 – 22 oct. 2024 (7 tardes - 28h) UPNA (Pamplona-Iruña)	Remedios Marín (coordinación) <i>Dpto. Agronomía, Biotecnología y Alimentación</i> Remedios Marín (UPNA)

Semestre de Otoño (octubre-enero): Universidad Pública de Navarra, Campus Arrosadia, Pamplona (Navarra).

Materia	Créditos	Período y lugar de impartición	Profesorado
Manejo y Protección del Viñedo	3	23 – 31 oct. 2024 (7 tardes - 28h) UPNA (Pamplona-Iruña)	Gonzaga Santesteban (coordinación) <i>Dpto. Agronomía, Biotecnología y Alimentación</i> Gonzaga Santesteban (UPNA) Julián Palacios (Viticultura Viva) Bárbara Sebastián (Viticultura Viva)
Impactos Sensoriales de la Enología	3	4 – 12 nov. 2024 (7 tardes - 28h) UPNA (Pamplona-Iruña)	Remedios Marín (coordinación) <i>Dpto. Agronomía, Biotecnología y Alimentación</i> Remedios Marín (UPNA) Montserrat Navarro (UPNA) Nerea Iturmendi (UPNA) Adriana Ochoa (Bodegas Ochoa) Xabier Kamio (AZ3 Oeno)
EVALUACIONES		13, 14 y 15 nov. 2024	
Nuevas tendencias en viticultura	3	18 – 26 nov. 2024 (7 tardes - 28h) UPNA (Pamplona-Iruña)	Gonzaga Santesteban (coordinación) <i>Dpto. Agronomía, Biotecnología y Alimentación</i> Gonzaga Santesteban (UPNA) Nazareth Torres (UPNA) Jorge Urrestarazu (UPNA) Julián Palacios (Viticultura Viva) Rafael García (Vitis Navarra)
Diseño Experimental y Tratamiento Estadístico de Datos Sensoriales	3	9 dic – 17 dic. 2024 (7 tardes - 28h) UPNA (Pamplona-Iruña)	Remedios Marín (coordinación) <i>Dpto. Agronomía, Biotecnología y Alimentación</i> Remedios Marín (UPNA) Luis Guerrero (IRTA) José Antonio Moler Cuiral

			(UPNA)
Dirección y planificación estratégica en el sector del vino	3	7– 15 ene. 2025 (7 tardes - 28h) UPNA (Pamplona-Iruña)	Teresa García (coordinación) <i>Dpto. Gestión de Empresas</i> Teresa García (UPNA)
Nuevas tendencias en enología	3	16 – 24 ene. 2025 (7 tardes - 28h) UPNA (Pamplona-Iruña)	Nerea Iturmendi (coordinación) <i>Dpto. Agronomía, Biotecnología y Alimentación</i> Nerea Iturmendi (UPNA) Montserrat Navarro (UPNA) Antonio Aguirre (Inconef) Víctor Puente (Laffort) Nacho García Estévez (USal)
EVALUACIONES		27 y 28 enero 2025	
RECUPERACIONES		29, 30 y 31 enero 2025	

Semestre de Primavera (febrero-mayo): UPV/EHU, Vitoria-Gasteiz (Álava, País Vasco).

Materia	Créditos	Período y lugar de impartición	Profesorado
Bases Metodológicas de la Cata de Vino y Clasificación Sensorial de los Modelos de Producción	3	10-18 febrero (7 tardes 28h) UPV/EHU (Vitoria-Gasteiz)	Iñaki Etaio (coordinación) <i>Farmacia y Ciencias de los Alimentos</i> Iñaki Etaio (UPV/EHU) Maurice Chassin - CDFDgustation (F) Stéphane Yerlé - Consultor enológico (F)
Paneles Entrenados y análisis de la preferencia del consumidor	4,5	19 febrero-5 marzo (11 tardes 44h) UPV/EHU (Vitoria-Gasteiz)	Francisco J. Pérez Elortondo (coordinación) <i>Farmacia y Ciencias de los Alimentos</i> Francisco José Pérez Elortondo (UPV/EHU) Erminio Monteleone – Universidad de Florencia (Italia) Kepa Bárcenas – Consultor Independiente
Dirección Comercial y Marketing Avanzado y su integración con la preferencia del	3	6-14 marzo (7 tardes 28h) UPV/EHU (Vitoria-Gasteiz)	Oihana Valmaseda Andía (coordinación) <i>Economía Financiera II</i> (Economía de la

consumidor			<i>Empresa y Comercialización</i> Oscar Urrutia (Grupo Bodegas OLARRA) Julen Izagirre-Olaizola (UPV/EHU) Oihana Valmaseda Andía (UPV/EHU) Estíbaliz Rodríguez (UPV/EHU)
EVALUACIONES		17-18 marzo	
Análisis y Control Químico Enológico	3	19-27 marzo (7 tardes 28h) UPV/EHU (Vitoria-Gasteiz)	Ramón Barrio (coordinación) <i>Química Analítica</i> Ramón Barrio (UPV/EHU) Alberto Gómez (UPV/EHU) Nora Unceta (UPV/EHU) Alicia Sánchez (UPV/EHU)
Comercio Internacional del Vino	3	31 marzo-8 abril (7 tardes 28h) UPV/EHU (Vitoria-Gasteiz)	Ricardo Bustillo (coordinación) <i>Economía Aplicada V</i> Ricardo Bustillo Mesanza (UPV/EHU) Gil Núñez i Domenech - General Management Bertha Group
Impactos de la Viticultura en las Características Sensoriales del Vino	4,5	9 abril – 16 abril y 29 abril-7 mayo (11 tardes – 44h) UPV/EHU (Vitoria-Gasteiz)	Maite Lacuesta (coordinación) <i>Biología Vegetal y Ecología</i> Maite Lacuesta (UPV/EHU) Begoña González-Moro (UPV/EHU) Antonio Hernández (UPV/EHU) Ana Martín (Martín Onzain, S.L. Consultora Enológica) Amaia Ortiz (Neiker) Amaia Mena (UPV/EHU) Pedro Balda Univ. de La Rioja Gabriel Ruetsch. Les vignobles Foncalieu (Francia)
EVALUACIONES		8-9 mayo	
RECUPERACIONES		15-16 mayo	