



Universidad
del País Vasco

Euskal Herriko
Unibertsitatea

FARMAZIA
FAKULTATEA
FACULTAD
DE FARMACIA



MÁSTER EN ENOLOGÍA INNOVADORA

www.ehu.eus

PRESENTACIÓN Y OBJETIVOS

El sector vitivinícola está siendo sumamente dinámico en los últimos tiempos. La aparición de vinos de nuevos países productores de otros continentes, las nuevas técnicas vitícolas y de vinificación, así como las innovadoras estrategias de comercialización y marketing están cuestionando el status que zonas productoras y marcas han logrado históricamente. Para hacer frente a estos nuevos retos es necesario disponer de personal profesional especializado al más alto nivel, que posea una visión integral sobre las diferentes áreas de negocio de la producción de vino y gestión comercial de bodegas.

El Máster Universitario en Enología Innovadora está orientando a la formación de profesionales del sector vitivinícola. A partir

del conocimiento de los mercados y las diferentes estrategias comerciales a nivel mundial, el programa tienen como objetivo formar a profesionales capaces de aplicar buenas prácticas de evaluación sensorial que permitan definir de forma integral una gama de productos de acuerdo a las demandas del mercado, colaborando en la definición y gestión innovadora de producto que conduzcan al máximo aprovechamiento de las potencialidades del viñedo y de las prácticas enológicas, fomentando la innovación técnica, procedimental o comercial para asegurar el éxito de las organizaciones. Esta visión interdisciplinar, además, lo diferencia de otros másteres que mantienen un concepto más ligado a la elaboración propiamente dicha.

PERFIL DE INGRESO

Titulación de acceso: Enología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ciencias Económicas y Empresariales, Ciencias Biológicas, Ciencias Químicas, Ingeniería Agronómica, Bioquímica, Nutrición y Dietética, Farmacia, Ciencias Ambientales. La perspectiva interdisciplinar del programa hace que el Máster pueda ser interesante para alumnado con cualificaciones previas muy distintas. Otros grados o titulaciones equivalentes a las anteriores a criterio de la Comisión Académica.

SALIDAS PROFESIONALES

Personal profesional especializado al más alto nivel, con una visión integral sobre las diferentes áreas de negocio de la producción de vino y gestión comercial de bodegas. Personal coordinador de las actividades de la bodega, que permita una estrategia de posicionamiento en un mercado cada día más cambiante y complejo.

Recibirás una formación integral a través de un Máster Presencial, Oficial, con acceso a Doctorado y posibilidad de Doble Título por la UPV/EHU y Universidad de Bordeaux.

INFORMACIÓN BÁSICA

Lugar de impartición:

Facultad de Farmacia (Vitoria-Gasteiz).

Tipo de docencia:

Presencial.

Idioma de impartición:

Español.

Precio orientativo:

2.200-2.700 €.

Calendario:

De septiembre a junio, en horario de tarde.

CARGA LECTIVA / DURACIÓN

60 ECTS / 1 curso académico

<u>Materias Obligatorias</u> 12 créditos ECTS	<u>Materias Optativas</u> 27 créditos ECTS	<u>Proyectos / Trabajos de investigación</u> 21 créditos ECTS	<u>Total</u> 60 créditos ECTS
--	---	--	----------------------------------

PROGRAMA FORMATIVO

- Bases metodológicas de la cata de vino y clasificación sensorial de los modelos de producción.
- Dirección estratégica, marketing del vino y análisis de la preferencia del consumidor.
- Impactos de la viticultura en las características sensoriales del vino.
- Impactos sensoriales de la enología.
- Análisis y control enológico.
- Comercio internacional del vino.
- Dirección comercial y marketing avanzado y su integración con la preferencia del consumidor.
- Manejo y protección del viñedo.
- Métodos y aplicaciones con paneles entrenados.
- Nuevas Tendencias en Enología.
- Nuevas tendencias en viticultura.
- Prácticas integradas en viña e indicadores de producción.
- Proyecto fin de máster.
- Practicum.

CONTACTO

Responsable:

Francisco José Pérez Elortondo

Tfno: 945013075

Email: franciscojose.perez@ehu.eus

ENTIDADES COLABORADORAS/PATROCINADORES

