

AURKEZPENA ETA HELBURUAK

Mahastizaintza eta ardogintzaren sektorea oso dinamikoa da azkenaldian. Beste kontinente batzuetan, herrialde ekoizle berriak agertzen ari dira, eta, horrez gainera, mahastizaintzako eta ardogintzako teknika berriak daude, baita produktua merkaturatzeko eta marketina egiteko estrategia berritzaileak ere. Horren guztiaren ondorioz, zalantzan jarri da zenbait lurralde ekoizleek eta markak historikoki lortua zuten estatusa. Egoera horri aurre egiteko, beharrezkoa da maila goreneko profesional espezializatuak izatea, ikuspegi orokorra dutenak ardo ekoizpenaren negozioaren arlo guztietan eta upategien kudeaketa komertzialean.

Enologia Berritzailea Unibertsitate Masterra mahastizaintzaren eta ardogintzaren sektoreko profesionalen

trebakuntzara bideratuta dago. Ikasleek mundu osoko merkatuak eta estrategia komertzialak ezagutuak dituzte, eta gai izango dira zentzumenen bidezko analisirako jardunbide egokiak aplikatzeko. Modu horretan, oso-osorik definitu ahalgo dute produktu sorta bat, merkatuaren eskaerak kontuan hartuta, eta, era berean, produktua modu berritzailean definitzen eta kudeatzen lagunduko dute, mahastiaren aukerei eta praktika enologikoei ahalik eta etekin handiena ateratzeko. Betiere, berrikuntza sustatuta, bai alderdi teknikoan eta prozeduretan, bai alderdi komertzialean, erakundeen arrakasta bermatze aldera. Programaren ikuspegi diziplinartekoak, gainera, beste master batzuetatik bereizten du, batez ere ardoaren elaborazioan soilik oinarrituta daudenetatik.

SARBIDEA

Enologia, Elikagaien Zientzia eta Teknologia, Ekonomia eta Enpresa Zientziak, Biologia Zientziak, Kimika Zientziak, Ingeniaritza Agronomikoa, Biokimika, Giza Elikadura eta Dietetika, Farmazia, Ingurumen Zientziak. Diziplinarteko ikuspegia izanik, Masterra interesgarria izan daiteke aurretiko prestakuntza oso desberdina duten ikasleentzat ere.

Batzorde Akademikoak baimenduko du sarbidea pareko beste gradu edo titulazio batzuetatik.

OINARRIZKO INFORMAZIOA

Eskolak emateko lekua:

Farmazia Fakultatea (Vitoria-Gasteiz).

Irakaskuntza mota:

Eskolan bertakoa.

Hizkuntza:

Gaztelania.

Gutxi gorabeherako prezioa:

2.700-2.900 euro.

Egutegia:

Irailetik ekainera, arratsaldez.

IRAKASTORDUAK/IRAUPENA

60 ECTS / ikasturte 1

Nahitaezko Gaiak 12 ECTS kreditu	Hautazko Gaiak 27 ECTS kreditu	Proiektuak / Ikerketa-lanak 21 ECTS kreditu	Guztira 60 ECTS kreditu
-------------------------------------	-----------------------------------	--	----------------------------

PRESTAKUNTZA PROGRAMA

- Ardo dastaketaren oinarri metodologikoak eta ekoizpen ereduen zentzumenen bidezko sailkapena.
- Estrategia zuzendaritza, ardoaren marketina eta kontsumitzaileen lehentasunen analisia.
- Mahastizaintzaren eragina ardoaren zentzumen ezaugarrietan.
- Zentzumenei lotutako eraginak enologian.
- Analisi eta kontrol enologikoa.
- Ardoaren nazioarteko merkataritza.
- Merkataritza zuzendaritza, marketin aurreratua eta beren integrazioa kontsumitzaileen lehentasunekin.
- Mahastiaren zaintza eta kudeaketa.
- Panel trebatuekin erabiltzeko metodo eta aplikazioak.
- Enologiaren joera berriak.
- Mahastizaintzaren joera berriak.
- Mahastietako praktikak eta ekoizpenaren adierazleak.
- Master amaierako lana.
- Practicum.

HARREMANETARAKO

Arduraduna:

Francisco José Pérez Elortondo

Tel: 945013075

Posta elektronikoa:

franciscojose.perez@ehu.eus

Masterreko idazkaria:

Ambrosio Moro Sánchez

Tel: 945014435

Posta elektronikoa:

ambrosio.moro@ehu.eus

ERAKUNDE LAGUNTZAILEAK ETA BABESLEAK

hazi

ENOLOGI BERRITZAILEA
MASTERRA

www.ehu.eus/enologiainnovadora



Universidad del País Vasco
Euskal Herriko Unibertsitatea

MDe

Master eta Doktorego Eskola
Escuela de Máster y Doctorado
Master and Doctoral School

**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 tiene 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.

INFORMACIÓN BÁSICA

Lugar de impartición:	Facultad de Farmacia (Vitoria-Gasteiz).
Tipo de docencia:	Presencial.
Idioma de impartición:	Español.
Precio orientativo:	2.700-2.900 €.
Calendario:	De septiembre a junio, en horario de tarde.

CARGA LECTIVA / DURACIÓN

60 ECTS / 1 curso académico

Materias Obligatorias 12 créditos ECTS	Materias Optativas 27 créditos ECTS	Proyectos / Trabajos de investigación 21 créditos ECTS	Total 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

Secretaría máster:
Ambrosio Moro Sánchez
Tfno: 945014435
Email: ambrosio.moro@ehu.eus

ENTIDADES COLABORADORAS/PATROCINADORES

hazi
Hazi, Innovación en Enología

MÁSTER EN ENOLOGÍA
INNOVADORA

www.ehu.eus/enologiainnovadora

**ENOLOGIA
BERRITZAILEA
MASTERRA**

www.ehu.eus

