



**UNIVERSITAS**  
*Miguel*  
*Hernández*



**UNIVERSITAS**  
*Miguel*  
*Hernández*

más  
más **conocimiento**  
competencias profesionales  
**MEJOR FUTURO**

Enseñanza de calidad, Profesionales altamente  
cualificados, Modernas instalaciones, Prácticas en empresa

**TÍTULO OFICIAL DE MÁSTER**

**TÍTULO OFICIAL DE MÁSTER**  
**Máster Universitario en**  
**Viticultura y Enología**

**Máster Universitario en**  
**Viticultura y Enología**

EDIFICIO RECTORADO Y CONSEJO SOCIAL  
Avda. de la Universidad s/n  
03202 · ELCHE  
Servicio de Gestión de Estudios  
<http://estudios.umh.es> · [master@umh.es](mailto:master@umh.es)  
965 222 184

[mastervitieno.edu.umh.es](http://mastervitieno.edu.umh.es)

**60**  
CRÉDITOS  
ECTS

**1**  
CURSO  
ACADÉMICO

**SÍ**  
ACCESO  
DOCTORADO



### Modalidad de formación / Orientación del Máster

PROFESIONAL

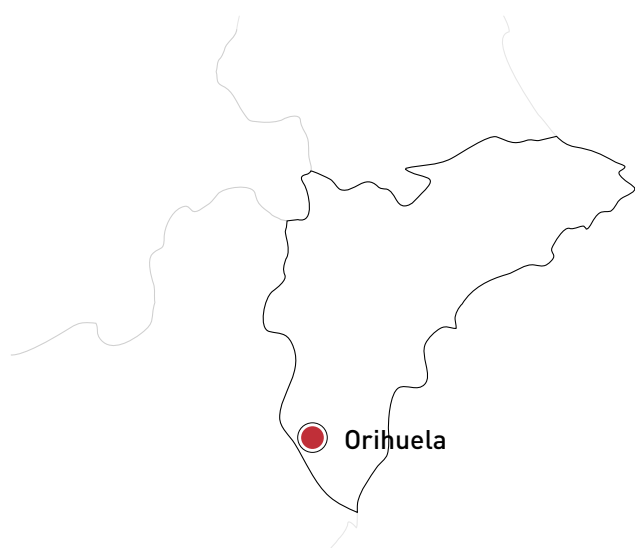
INVESTIGACIÓN

### Forma de estudio

SEMIPRESENCIAL

### Fecha de inicio

OCTUBRE



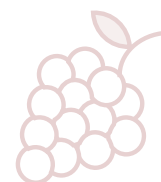
@mvitienoUMH



mastervitieno.edu.umh.es



mvitienoumh@goumh.umh.es



## PERFIL DE INGRESO

¿Cuentas con formación en Ingeniería Agronómica, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biología, Ciencias Ambientales, Farmacia, Veterinaria, Química o Biología?

## PLAN DE ESTUDIOS

### MATERIA

ECTS

### Módulo Común

Ampelografía y Genética de la Vid	3
Cata del Vino y Maridaje	3
Composición de Mostos y Vinos	4,5
Dirección de la Empresa Vitivinícola	3
Microbiología y Bioquímica Enológica	3
Planificación Productiva y Aprovechamiento de Residuos en Bodega	3
Protección del Viñedo	3
Reglamentación del Vino	3
Tecnología Enológica	4,5
Elaboración de Vinos Especiales y Cerveza	3
Vinos del Mundo	3
Viticultura	3

### Módulo Intensificación (Escoger 6 de 15 ECTS)

Enoturismo y Nuevas Técnicas de Mercado	3
Herramientas Metodológicas Para la Investigación	6
Vinagre, Destilados y Otras Bebidas	3
Viticultura de Precisión	3

### Módulo Práctico

Prácticas en empresa vitivinícola	3
-----------------------------------	---

### Trabajo Fin de Máster

12