



MIV

Máster  
Integral  
DEL VINO

ciudad real octubre 2mil diez



Los profesionales del sector vitivinícola se enfrentan a un consumidor cada vez más exigente y a un mercado con una creciente competencia nacional e internacional. Por ello, es importante ampliar el horizonte de conocimiento de los participantes, mejorando en capacidad de síntesis, diagnóstico adecuado de problemas, aplicación de soluciones eficaces y de su implantación en un entorno global.

La Fundación Horizonte XXII y la UCLM, en colaboración con ESIC, Business & Marketing School y diferentes universidades españolas y extranjeras, presentan el Master Integral del Vino con el objetivo de ofrecer un profundo conocimiento del ámbito vitivinícola, que capacite a todos los profesionales implicados para alcanzar el éxito, tanto en la elaboración del producto como en la gestión de las empresas de este sector tan estratégico para Castilla-La Mancha.



vinowinevinweinvinho

**Castilla-La Mancha** es la región con mayor dedicación al viñedo de todo el mundo, por lo que, en un mercado cada vez más globalizado y competitivo, se hace necesaria la presencia de nuevos profesionales del sector que sean capaces de potenciar al máximo las posibilidades de comercialización de los productos vitivinícolas de esta región.

El **Máster Integral del Vino** ofrece una completa formación teórico-práctica sobre viticultura, enología, finanzas, legislación, marketing, gestión, comercialización e internacionalización que permite a los participantes del programa adquirir una formación integral del sector vitivinícola, de la mano de grandes profesionales del ámbito nacional e internacional.

Tomando como referencia el éxito de países emergentes en el mercado vinícola como es el caso de Sudafrica, Australia o Chile, los asistentes al Máster adquirirán los conocimientos necesarios para aplicar las últimas tendencias en producción vitivinícola y enológica, utilizando las herramientas que proporciona el marketing y la comunicación, para aprovechar las características propias del producto en su comercialización dentro de entornos altamente competitivos.

# objetivos

- Obtener una visión integral de la empresa vitivinícola.
- Conocer los últimos avances de investigación en viticultura y enología.
- Dominar, desde un punto de vista global, la gestión económica y financiera de una empresa vitivinícola.
- Aprender a utilizar el marketing y la promoción en la industria internacional vitivinícola.
- Ofrecer métodos y técnicas avanzadas para el desarrollo de las capacidades sensoriales.



# contenidos

El **Máster Integral del Vino** está compuesto por tres módulos que abarcan todos los procesos vitivinícolas:

■ Viticultura, ■ Enología, ■ Gestión y Comercialización.

Los tres módulos suman un total de 60 ECTS, lo que equivale a 1500 horas, de las que 600 serán presenciales.

Además, se ofrece un conjunto de talleres orientados a la formación en cata, a la realización de itinerarios enológicos en bodegas y cooperativas, y visitas a explotaciones vitícolas.

# MiV módulo 1



## Viticultura 10 ECTS

Este módulo incide especialmente en el conocimiento de las nuevas tendencias que se están aplicando en viticultura para conseguir una mayor eficacia y eficiencia en el cultivo, consiguiendo a través del proceso un producto de la mayor calidad.

- | Optimización de la luz, la temperatura y el agua hacia una agronomía de calidad.
  - Manejo de la vegetación.
  - Cubiertas vegetales.
  - Manejo del estrés hídrico.
- | Calificación de vendimias y el lenguaje de la calidad.
- | Viticultura de precisión.
  - Sensores inalámbricos.
  - NNTT de la comunicación.
  - Apoyo a la toma de decisiones.

# MiV módulo 2

## Enología 10 ECTS

El contenido de este módulo está estructurado para proporcionar una formación teórica y práctica sobre enología, con el fin de formar profesionales del más alto nivel que posean una visión completa de los problemas actuales y adquieran, a través de la formación impartida, las habilidades necesarias para abordarlos con éxito.

Se tratan las tecnologías y sistemas de proceso de la vinificación moderna, así como los avances más recientes en biotecnología y química enológica, para conseguir mejoras significativas en el proceso de elaboración del vino, su almacenaje, análisis, conservación, embotellado y comercialización.

- ▮ Enología del s. XXI.
- ▮ Diseño de bodegas.
- ▮ Cultura vitivinícola.
- ▮ Vino y salud.
- ▮ Avances en la elaboración de vino.
- ▮ Tecnología destilados.
- ▮ Biotecnología enológica.
- ▮ Compuestos naturales.
- ▮ Análisis de mostos y vinos.
- ▮ Análisis sensorial.
- ▮ Garantía de calidad.
- ▮ Gestión de residuos.
- ▮ Subproductos vitivinícolas.





## **Gestión y comercialización** 26 ECTS

A través de este tercer módulo, los participantes en el programa consiguen adquirir los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para la gestión global de sus negocios y para la comercialización de sus productos y servicios.

La formación abarca aspectos globales y estratégicos, como el aprendizaje del uso de Balance Score Card para llevar a cabo el plan estratégico de la empresa, o las habilidades directivas necesarias para la dinamización de colaboradores; pasando por aspectos prácticos como la utilización de las herramientas básicas para aumentar la competitividad de la empresa o las técnicas de venta y negociación.

- | Dirección estratégica.
- | Gestión económico-financiera.
- | Habilidades directivas.
- | Marketing y gestión comercial.
- | Comercio internacional.
- | Política vitivinícola (5 ECTS).

# MiV Talleres

## Talleres avanzados de cata, itinerarios enológicos y actividades

14 ECTS

Durante el periodo de duración del Máster se llevarán a cabo viajes enológicos a bodegas y cooperativas, a diferentes denominaciones de origen, visitas y actividades relacionadas con la formación impartida. Entre estas actividades destacan las catas de “vinos del mundo”. Con la colaboración de la Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha y del IVICAM (Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha).



# metodología

El Máster se estructura con una carga total de 60 créditos ECTS (Sistema Europeo de Transferencia y Acumulación de créditos ) y se plantea con una metodología general que se adapta al marco del Espacio Europeo de Educación Superior.

Se compone de las siguientes orientaciones:☒

- Formación teórico-práctica en la exposición y evaluación de los conocimientos.
- Realización de casos prácticos y trabajos que permitan poner de manifiesto el aprovechamiento y la asimilación de los problemas analizados.
- Proyecto fin de Máster en el que el alumno deberá ser capaz de abordar y resolver un problema real de cooperativas o bodegas de Castilla-La Mancha, teniendo en cuenta los aspectos científicos, técnicos, estratégicos y humanos.
- Valoración relevante de la participación de los alumnos en los distintos módulos.

# claustro

El claustro estará compuesto por profesores de reconocido prestigio de la UCLM y de otras universidades nacionales y extranjeras. Asimismo, cabe destacar la presencia de ESIC Business & Marketing School, la Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha y el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla La Mancha.



organizan

y colaboran...

# organiza

## Fundación Horizonte XXII

La Fundación Horizonte XXII es una organización privada sin ánimo de lucro, que nace de Caja Rural de Ciudad Real en 2009 con el compromiso de modernizar, profesionalizar y aumentar la competitividad de nuestros sectores empresariales. Constituye la materialización del compromiso de Caja Rural de Ciudad Real con el desarrollo socioeconómico de la región, a través del IDEKAM, el Instituto para el Desarrollo del Conocimiento y la Innovación.

Horizonte XXII se posiciona así como una fundación innovadora “compañera de la sociedad”, dirigida a empresarios, administraciones públicas, profesionales y demás colectivos con menos oportunidades de desarrollo, y, por tanto proactiva en la creación de riqueza y progreso, impulsando el desarrollo económico y empresarial de nuestra región.



# organiza e imparte



## UCLM

La Universidad de Castilla-La Mancha es una universidad joven que inició su andadura en 1985 y que a día de hoy goza de un gran prestigio tanto a nivel nacional como internacional, siendo un referente educativo en numerosos ámbitos. Esta juventud es lo que hace que dicha Institución impulse y apueste por proyectos innovadores que repercutan en la región sobre la que actúa. Los directores del Máster Integral del Vino pertenecen a Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Facultad de Ciudad Real) y a la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete y a la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Ciudad Real, que destacan por ser grandes formadores que conocen la realidad de esta tierra y sus productos profundamente.



# imparte

## ESIC, Business & Marketing School

El ESIC es una de las escuelas internacionales de negocios más reconocidas del mundo, que desde 1965 ofrece una formación basada en la realidad económica, educativa y empresarial de cada momento.



Las enseñanzas que ofrece ESIC están dirigidas a formar profesionales de marketing capaces de crear empresas y organizaciones, o desempeñar en ellas, con responsabilidad y eficacia, funciones directivas o técnicas en el campo de la administración de empresas y del marketing, y siempre bajo una visión internacional en cualquiera de sus áreas de actividad.

# colaboran

## Fundación Tierra de Viñedos



**TIERRA**  
DE VIÑEDOS

La Fundación Tierra de Viñedos surgió en 2004 con el objetivo de promover la producción del sector viticultor de Castilla-La Mancha y de hacer frente al problema general al que se enfrentan los vinos de esta región, la comercialización y la necesidad de reposicionar su imagen, promocionándolos en todo el mundo.

Nace como una iniciativa pública impulsada por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, aunque tiene carácter privado y se financia a través de las cuotas que aportan las cooperativas, bodegas y transformadoras de uva en mosto, que desarrollan su actividad en el territorio castellano-mancheño.

## Bodega Almazara Virgen de las Viñas



Medio siglo de experiencia avala a la Cooperativa Virgen de las Viñas, que gracias a las condiciones de la zona en la que se encuentra y a los procesos de elaboración que sigue, ofrece vinos de gran calidad. Esta cooperativa mantiene vivo el espíritu de la crianza del vino, uniendo en un mismo espacio la tradición de las antiguas bodegas con la tecnología más avanzada, con lo que obtiene resultados extraordinarios en sus vinos.

## IVICAM



## Asociación de Enólogos C-LM



# información general

## Calendario

El Máster se impartirá dos días a la semana, viernes en horario de 09.00 a 14.00 h. y de 16.00 a 21.00 h., y los sábados de 09.00 a 14.00 h.

La formación tiene una duración de 8 meses, con el 22 de octubre de 2010 como fecha de inicio y el 25 de junio de 2011 como día previsto para la clausura.

## Perfil del participante

El programa está dirigido a los titulados universitarios, fundamentalmente de la formación agraria, tecnológica y económica, que deseen especializarse en el sector del vino y en su comercialización y marketing, así como a los postgraduados de titulaciones afines.

También va dirigido a los profesionales del sector vitivinícola: enólogos, directivos, empresarios, personal de bodega, sumilleres, comerciales y a todos los profesionales cercanos al sector del vino que deseen ampliar su especialización en el tema. En estos casos, se reconocerá el título de EXPERTO.

## Créditos ECTS

60 créditos ECTS totales, equivalentes a 1.500 horas teóricas, prácticas, visitas y viajes enológicos, de la cuales 600 horas serán presenciales según la siguiente distribución:

- ▮ Viticultura: 10 ECTS.
- ▮ Enología: 10 ECTS.
- ▮ Gestión y comercialización: 21 ECTS.
- ▮ Política vitivinícola: 5 ECTS.
- ▮ Viajes, visitas, actividades, etc.: 14 ECTS.

## Lugar de celebración

- ▮ Campus de Ciudad Real. Facultad de Ciencias Químicas y E.T.S. Ingenieros Agrónomos de la UCLM.
- ▮ Bodega Almazara Virgen de las Viñas  
Carretera Argamasilla de Alba, s/n (Tomelloso).

## Derechos de inscripción

El precio total del Máster es de 2.000 € por alumno con posibilidad de financiarlo a través de Caja Rural de Ciudad Real.

En concepto de reserva de plaza\* se abonarán 500 €. Esta cantidad se abonará una vez que el Comité de Admisiones comunique al candidato que su solicitud de admisión ha sido aceptada. El resto del importe se abonará antes del inicio del programa.

\* (En el caso de no poder realizar el Máster Integral del Vino, la cantidad entregada en concepto de reserva será devuelta al alumno, siempre que éste comunique su baja como mínimo un mes antes de la fecha de inicio.)

Para recibir el título del Máster es imprescindible haber asistido, al menos, al 80% de las sesiones.

Plazas limitadas a 30 alumnos. El Comité de Admisión estudiará detenidamente las solicitudes recibidas.



organiza



imparten



colaboran

