



Máster en Innovación en Viticultura, Enología y Economía del Vino

Estimado alumno:

Agradecer su interés por el Master en Innovación en Viticultura, Enología y Economía del Vino on-line que se imparte en INEA virtual, le envío información sobre contenidos, metodología y enlaces de interés sobre el mismo:

1º Contenidos:

El Master comprende formación en tres campos del sector vitivinícola (Viticultura, Enología y Economía del Vino) y se desarrolla en cursos especializados en cada uno de estos temas. Cada uno de estos cursos está realizado y tutorado por expertos en la materia pertenecientes a Instituciones del Vino, Universidades, Bodegas y Consejos Reguladores de relevancia, Comités de Investigación... de toda España.

El alumno configura su propia orientación del Master en función de sus intereses y necesidades. Una vez se han completado los créditos de Especialista (250 horas) o Máster (450 horas), el alumno dispondrá de cada uno de estos títulos. Para más información sobre los cursos que se imparten le invito a visitar la página www.virtual.inea.org

2 Metodología.

- Cada alumno dispone de una clave para acceder al aula virtual donde puede ver los materiales, enlaces de interés, páginas web y noticias sobre el mundo del vino, biblioteca.
- A través del aula virtual también podrás, preguntar al profesor o intercambiar opiniones en el Chat con otros alumnos del curso.
- Al final de cada capítulo existen unos test de autoevaluación para hacer un seguimiento del aprendizaje.

3º Materiales adicionales del curso en soporte físico.

Además, por correo ordinario se hace llegar bibliografía y documentación de los cursos a cada alumno.

4º Cómo hacer la matrícula

Si el alumno se matricula por primera vez en INEA virtual:

1º. Hacer la matrícula desde la web:

- Si se desea matricular del Máster completo debe clicar en el título del Máster.
- Si se desea matricular de un curso deberá clicar en el título de dicho curso.

2. Hacer el ingreso en el Banco, los datos bancarios aparecen al formalizar la matrícula.

3. INEA envía, por e-mail, la clave de usuario y la contraseña para acceder al aula virtual. Y por correo postal los materiales.

5º Programa

**MASTER EN INNOVACIÓN EN VITICULTURA ENOLOGÍA Y ECONOMÍA DEL VINO
PROGRAMA DE CURSOS PROPUESTOS**

I. VITICULTURA		
MANEJO TECNICO DE VIÑEDO		
CURSO	MORFOLOGÍA Y ANATOMÍA DE LA VID	
<i>Tutor</i>	<i>D. Jesús Ortiz Marcide.</i>	15
Institución	Universidad Politécnica de Madrid.	
CURSO	PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID: Estrategias de lucha.	
<i>Tutor</i>	<i>Dª Beatriz Urbano López de Meneses.</i>	30
Institución	INEA virtual	
CURSO	PLANTACIÓN. MULTIPLICACIÓN Y PROPAGACIÓN DE LA VID.	
<i>Tutor</i>	<i>Dª Inmaculada Rodríguez Torres.</i>	15
Institución	Instituto Canario de Investigaciones Agrarias	
CURSO	MEJORA GENÉTICA Y SELECCIÓN CLONAL	
<i>Tutor</i>	<i>D. Gregorio Muñoz.</i>	15
Institución	Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria	
CURSO	VARIETADES DE LA VID EMPLEADAS EN ELABORACIÓN DE VINOS	
<i>Tutor</i>	<i>D. Félix Cabello Sáenz de Santamaría</i>	30
Institución	Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria.	
CURSO	BIOTECNOLOGÍA EN VITICULTURA PARA IDENTIFICACIÓN de VARIETADES	
<i>Tutor</i>	<i>D. Fernando González-Andrés.</i>	30
Institución	Universidad de León.	
CURSO	DIRECCIÓN, EJECUCIÓN E INSPECCIÓN DE LAS OPERACIONES MANUALES DEL VIÑEDO SEGÚN LOS OBJETIVOS DE LA BODEGA	30
<i>Tutor</i>	<i>Guillermo Pérez Recio</i>	
CURSO	VITICULTURA ECOLOGICA. APROXIMACION A VITICULTURA BIODINAMICA.	
<i>Tutor</i>	<i>Eloy Álvarez Calvo</i>	30
Institución	Grupo Yllera	
II. ENOLOGIA Y ENOTECNIA		Horas
ELABORACION DE VINOS		
CURSO	MADURACIÓN DE LA UVA	
<i>Tutor</i>	<i>D. Agustín Alonso.</i>	15
Institución	Consejo Regulador Denominación de Origen Ribera de Duero	
CURSO	TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE VINO TINTO (I)/(II)	
<i>Tutor</i>	<i>D. Rubén García Franco.</i>	30/15
Institución	Consultor en Vinos	
CURSO	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	
<i>Tutor</i>	<i>Dª Cristina Rebollo Acebes</i>	30
Institución	Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León	
CURSO	VINIFICACIONES ESPECIALES	
<i>Tutor</i>	<i>Dª Cristina Rebollo.</i>	30
Institución	Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León	
CURSO	TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN DE BLANCOS	
<i>Tutor</i>	<i>D. Fernando Arija</i>	30
Institución	Bodegas Ferrosol	

ANÁLISIS DE VINOS		
CURSO	ANÁLISIS QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO DE VINOS	
<i>Tutor</i>	<i>D. Alberto Moro.</i>	30
<i>Institución</i>	Laboratorios AQM	
CURSO	ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA	
<i>Tutor</i>	<i>D. Rubén García Franco.</i>	30
<i>Institución</i>	Consejo Regulador Denominación de Origen Ribera de Duero.	
CURSO	EL COLOR DEL VINO	
<i>Tutor</i>	<i>D. Agustín Alonso.</i>	15
<i>Institución</i>	Consejo Regulador Denominación de Origen Ribera de Duero.	
CURSO	CONOCIMIENTO Y CONTROL DE LA MICROBIOLOGÍA EN UVAS MOSTOS Y VINOS	
<i>Tutor</i>	<i>D^a. Nuria Arenas.</i>	15
<i>Institución</i>	Enóloga	
GESTION DE CALIDAD EN LAS BODEGAS		
CURSO	LAS BARRICAS Y LA CRIANZA DE VINOS TINTOS	
<i>Tutor</i>	<i>D. Jose Carlos Álvarez.</i>	15
<i>Institución</i>	Bodega Emilio Moro	
CURSO	ISO 9001-2000 EN BODEGAS	
<i>Tutor</i>	<i>D. Daniel Romano Muñoz.</i>	30
<i>Institución</i>	INEA Postgrado	
III ECONOMIA DEL VINO		
CURSO	COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING DEL VINO	
<i>Tutor</i>	<i>D^a Beatriz Urbano López de Meneses.</i>	30
<i>Institución</i>	INEA Virtual	
CURSO	PROMOCIÓN DE VINOS Y ENOTURISMO	
<i>Tutor</i>	<i>D^a Beatriz Urbano López de Meneses.</i>	15
<i>Institución</i>	INEA Virtual	
ACTIVIDAD	AULA DINASTÍA VIVANCO	
	<i>*Para alumnos de programas Máster y Especialista.</i>	
IV CURSOS ESPECIFICOS. *Obligatorio en programa de Máster (450 horas)		
CURSO	ETICA EMPRESARIAL	
<i>Tutor</i>	<i>D. Jose Ignacio García Jiménez</i>	30
<i>Institución</i>	Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola INEA	
V TRABAJO FINAL DEL MASTER	*Obligatorio en programa de Máster (450 h.)	30

° Forma de pago

Hay dos modalidades:

1- Especialista (250 horas) o Máster completo (450 horas).

Si realizas la matrícula como especialista, el pago del curso (1275 euros) se abona por banco al efectuar dicha matrícula.

Si cursas el Máster completo (2160 euros), puedes fraccionar el importe en dos pagos. Uno al realizar la matrícula y el otro a mitad del Máster (200 horas más o menos) y nunca más tarde de 6 meses de la fecha de comienzo. El pago fraccionado no lleva ningún recargo.

2- Cursos sueltos, cada vez que te matriculas en un curso realizas el pago.

La matrícula de especialista o de Máster supone un 20% de reducción.



Máster en Innovación en Viticultura, Enología y Economía del Vino

Para más información no dudes en preguntarme por correo electrónico, incluso puedes consultar la página www.inea.uva.es en el apartado de INEA virtual donde se puede ver algo más del aula virtual.

Recibe un saludo, a la espera de tus noticias,

Beatriz Urbano

burbano@inea.uva.es

INEA Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola

Camino Viejo de Simancas km 4,5

47008 Valladolid