

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>D^a Beatriz Urbano López de Meneses.</i>	30
Institución	INEA virtual	
CURSO	PLANTACIÓN. MULTIPLICACIÓN Y PROPAGACIÓN DE LA VID.	
<i>Tutor</i>	<i>D^a 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	
<i>Tutor</i>	<i>Guillermo Pérez Recio</i>	30
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>D^a Cristina Rebollo Acebes</i>	30
Institución	Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León	
CURSO	VINIFICACIONES ESPECIALES	
<i>Tutor</i>	<i>D^a 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	

Programa Máster en Innovación en Viticultura, Enología y Economía del Vino

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