

## III. OTRAS DISPOSICIONES

## UNIVERSIDADES

**4460** *Resolución de 21 de marzo de 2014, de la Universidad Miguel Hernández, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Viticultura y Enología.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de la Calidad y Acreditación, y declarado el carácter oficial del título por Acuerdo de Consejo de Ministros de 21 de febrero de 2014 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 11 de marzo de 2014 por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 28 de febrero de 2014), este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Máster Universitario en Viticultura y Enología.

El plan de estudios a que se refiere la presente resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Elche, 21 de marzo de 2014.–El Rector, Jesús Tadeo Pastor Ciurana.

## ANEXO

**Plan de estudios correspondiente al título oficial de Máster Universitario en Viticultura y Enología por la Universidad Miguel Hernández de Elche. Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, Anexo I, apartado 5.1, Estructura de las enseñanzas**

*Rama de conocimiento: Ingeniería y Arquitectura*

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos ECTS
Obligatorias .....	39
Optativas .....	6
Prácticas Externas (Practicum).. ..	3
Trabajo fin de máster .....	12
<b>Total. ....</b>	<b>60</b>

## Estructura del Plan de Estudios

Módulo	Materia	Asignatura	Carácter	ECTS	Curso	Organización temporal
Viticultura.	Tecnología de la producción vitícola.	Ampelografía y genética de la vid.	OBL	3	1	Semestral.
		Protección del viñedo.	OBL	3	1	Semestral.
		Viticultura.	OBL	3	1	Semestral.

Módulo	Materia	Asignatura	Carácter	ECTS	Curso	Organización temporal
Enología.	Análisis y composición.	Composición de mostos y vinos.	OBL	4,5	1	Semestral.
		Microbiología y bioquímica enológica.	OBL	3	1	Semestral.
		Cata del vino y maridaje.	OBL	3	1	Semestral.
	Bases de la tecnología enológica.	Tecnología enológica.	OBL	4,5	1	Semestral.
		Elaboración de vinos especiales y cerveza.	OBL	3	1	Semestral.
		Planificación productiva y aprovechamiento de residuos en bodega.	OBL	3	1	Semestral.
		Vinos del mundo.	OBL	3	1	Semestral.
Dirección de Empresa.	Normalización y legislación.	Reglamentación del vino.	OBL	3	1	Semestral.
	Gestión y comercialización.	Dirección de la empresa vitivinícola.	OBL	3	1	Semestral.
Práctico.	Practicum.	Prácticas en empresa vitivinícola.	PRÁCT. EXT.	3	1	Semestral.
	Trabajo fin de máster.	Trabajo fin de máster.	TFM	12	1	Semestral.
Intensificación.	Intensificación.	Viticultura de precisión.	OPT	3	1	Semestral.
		Vinagre, destilados y otras bebidas.	OPT	3	1	Semestral.
		Enoturismo y nuevas técnicas de mercado.	OPT	3	1	Semestral.
	Formación Investigadora.	Herramientas metodológicas para la investigación.	OPT	6	1	Semestral.