

Programas de Postgrado
y Desarrollo Profesional
con Estructura Modular

Curso académico 2025-2026

Enoturismo: Los grandes vinos del mundo

del 15 de diciembre de 2025 al 28 de septiembre de 2026 (fechas según módulos)

Características: material impreso, material multimedia, actividades presenciales optativas, página web, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

Teoría Económica y Economía Matemática

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales



PROGRAMAS DE POSTGRADO Y DESARROLLO PROFESIONAL CON ESTRUCTURA MODULAR

Curso 2025/2026

La UNED ofrece también cursos con estructura modular en los que se ofrecen al alumno itinerarios desarrollados en módulos que conducen a diferentes titulaciones de diferentes niveles.

A los efectos de este programa, vease el apartado 2 de esta información.

Requisitos de acceso:

Solo para programas que oferten títulos o diplomas de Máster de Formación Permanente, Especialista o Experto/a, para matricularse es necesario estar en posesión de un título de Grado, Licenciatura, Diplomatura, Ingeniería, Ingeniería Técnica, Arquitectura o Arquitectura Técnica. La dirección del curso podrá proponer que se establezcan requisitos adicionales de formación previa específica en algunas disciplinas.

Asimismo, de forma excepcional y previo informe favorable del director del curso, el Rectorado podrá eximir del requisito previo de la titulación a aquellos estudiantes que presenten un Curriculum vitae de experiencias profesionales que avalen su capacidad para poder seguir el curso con aprovechamiento, siempre y cuando dispongan de acceso a la universidad según la normativa vigente. El director del curso podrá proponer que se establezcan requisitos adicionales de formación previa específica en algunas disciplinas.

El estudiante que desee matricularse en algún curso del Programa de Postgrado sin reunir los requisitos de acceso podrá hacerlo, aunque, en el supuesto de superarlo, no tendrá derecho al Título propio, sino a un Certificado de aprovechamiento. Para el resto de las acreditaciones o titulaciones que se pudieran ofertar este programa (Diploma de Experto/a Profesional, Certificado de Enseñanza Abierta o Certificado de Actualización Profesional) no hay requisitos mínimos de acceso, salvo los específicos de cada curso establecidos por la dirección de éste.

Destinatarios

Los módulos que componen este Máster Modular permiten obtener hasta tres Diplomas de Experto Profesional, para los que no hay requisitos académicos de acceso. Si se completan los 60 créditos, incluyendo los tres Cursos y un Trabajo de Fin de Máster, los estudiantes en posesión de un título de Grado, Licenciado, Diplomado, Ingeniero o Arquitecto podrán acceder a una titulación adicional, la de Máster en *Enoturismo: Los grandes vinos del mundo*, un título propio de la UNED.

El Máster en *Enoturismo: Los grandes vinos del mundo*, está dirigido tanto a estudiantes con un perfil académico (economistas, enólogos, etc.) como a estudiantes con un perfil profesional (turismo, sumilleres, restauración, hostelería, distribución, marketing) que deseen desarrollar una carrera profesional en campos o sectores en los que un conocimiento detallado y profundo del mundo de los vinos sea un requisito o una ventaja.

1. Presentación y objetivos

Principales objetivos formativos del título

Junto con conocimientos técnicos generales sobre geología, clima, viticultura, enología, tipología de vinos y su conservación, correcto servicio y cata, que deben ser la base de toda formación sólida sobre el tema, se profundiza en el estudio de las grandes zonas productoras de vinos en el mundo, atendiendo en cada una de ellas a su historia específica, zonificación y características del *terroir*, variedades de uva y tipología de los vinos de la zona; identificación de los grandes productores y los vinos referentes del lugar, con especial atención a sus propiedades organolépticas. Aunque se hará un repaso lo más completo posible de cada región, el estudio se centrará sobre todo en las subzonas destacadas por la producción de los vinos más relevantes por calidad y valor (por ejemplo, en Burdeos, Pomerol y Saint-Émilion en la "rive droite" y Médoc, Pessac-Léognan, Graves, Sauternes y Barsac en la "rive gauche"). Se describirán además, en cada caso, lugares singulares en cada zona especialmente importantes desde el punto de vista del turismo enológico (pueblos, bodegas, museos, entorno natural y cultural).

Resultados de aprendizaje del título

Los objetivos específicos son: aprender una historia general y cultural del vino, aprender los fundamentos de la viticultura y su relación con el medio natural y la cultura de cada zona (*terroir*), aprender los fundamentos enológicos de la vinificación y crianza de los distintos tipos de vino, aprender la base normativa de la producción y comercialización del vino, aprender los fundamentos económicos de la gestión del negocio del vino, aprender las características macroeconómicas de la industria del vino, aprender la distribución mundial de las grandes zonas productoras de vino, aprender la relevancia histórica de las grandes zonas productoras, aprender la distribución geográfica de los grandes vinos del mundo (referentes por su calidad y precio), aprender las características de *terroir* en cada zona, aprender los fundamentos de la percepción sensorial de las propiedades de los vinos, aprender cómo conservar y servir el vino, aprender cómo elegir y servir un vino, convertir a los alumnos en expertos profesionales preparados para desarrollar cualquier trabajo relacionado con el mundo del vino con unas referencias históricas, técnicas y geográficas completas.

Perfiles fundamentales de egreso a los que se orientan las enseñanzas

Particularmente, este Máster Modular está diseñado para ofrecer una formación práctica con una sólida base teórica que incremente la productividad en puestos de trabajo como sumilleres y restauración en general, comercio mayorista y minorista de vinos, hostelería y específicamente enoturismo, trabajadores de la viña y la bodega, trabajadores en publicidad y marketing del sector de

alimentación, y específicamente en la industria del vino, y finalmente a aficionados exigentes e inversores que quieren aprender profundizando en sus conocimientos.

Otra Información

Será responsabilidad exclusiva del Equipo Docente la información facilitada en la siguiente relación de hipervínculos. En caso de detectarse alguna contradicción, prevalecerá la oferta formativa aprobada por el Consejo de Gobierno para cada convocatoria, así como del Reglamento de Formación Permanente y del resto de la legislación Universitaria vigente.

[Más Información](#)

[Video Promocional](#)

[Página web](#)

2. Contenido y programa

2.1 Títulos

Tipo Título	Título	Créditos ECTS
DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL	Áreas Vitivinícolas de América, Oceanía y África: Estados Unidos, Chile, Argentina, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica.	15
DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL	Áreas Vitivinícolas de Europa: Francia, Italia, Grecia, Portugal, Alemania, Austria y Hungría.	20
DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL	Cultura Vitivinícola y Vinos de España.	15
MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE	Enoturismo: Los grandes vinos del mundo.	60

2.2 Módulos del programa, calendario y precio

Código	Módulo	Créditos ECTS	Precio Módulo	Precio Material
--------	--------	---------------	---------------	-----------------

Código	Módulo	Créditos ECTS	Precio Módulo	Precio Material
0001	Historia del Vino. Tipologías y áreas productoras actuales del 15 de diciembre de 2025 al 23 de febrero de 2026.	5	150,00 €	45,00 €
0002	Producción, Servicio y Catadel 15 de diciembre de 2025 al 23 de febrero de 2026.	5	150,00 €	45,00 €
0003	Vinos de España del 15 de diciembre de 2025 al 23 de febrero de 2026.	5	150,00 €	45,00 €
0004	Vinos del Norte de Francia: Champagne, Alsacia, Borgoña, Loira y Juradel 24 de febrero al 25 de mayo de 2026.	5	150,00 €	45,00 €
0005	Vinos del Centro y Sur de Francia: Burdeos, Beaujolais, Valle del Ródano, Cahors, Jurançon, Languedoc-Rousillon, Provencedel 24 de febrero al 25 de mayo de 2026.	5	150,00 €	45,00 €
0006	Vinos de Italia y Greciadel 24 de febrero al 25 de mayo de 2026.	5	150,00 €	45,00 €
0007	Vinos de Portugal y Centroeuropa (Alemania, Austria y Hungría)del 24 de febrero al 25 de mayo de 2026.	5	150,00 €	45,00 €
0008	Vinos de Estados Unidosdel 26 de mayo al 27 de julio de 2026.	5	150,00 €	45,00 €
0009	Vinos de América del Sur del 26 de mayo al 27 de julio de 2026.	5	150,00 €	45,00 €
0010	Vinos de Oceanía y Áfricadel 26 de mayo al 27 de julio de 2026.	5	150,00 €	45,00 €
0011	Trabajo de Fin de Máster del 28 de julio al 28 de septiembre de 2026.	10	300,00 €	--

2.3 Itinerario

2.3.1 Áreas Vitivinícolas de América, Oceanía y África: Estados Unidos, Chile, Argentina, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica. (DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL)

Para obtener la titulación **Áreas Vitivinícolas de América, Oceanía y África: Estados Unidos, Chile, Argentina, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica**, es necesario:

Aprobar los 15 créditos ECTS correspondientes a los módulos 0008, 0009 y 0010.

2.3.2 Áreas Vitivinícolas de Europa: Francia, Italia, Grecia, Portugal, Alemania, Austria y Hungría. (DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL)

Para obtener la titulación Áreas Vitivinícolas de Europa: Francia, Italia, Grecia, Portugal, Alemania, Austria y Hungría. es necesario:

Aprobar los 20 créditos ECTS correspondientes a los módulos 0004, 0005, 0006 y 0007.

2.3.3 Cultura Vitivinícola y Vinos de España. (DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL)

Para obtener la titulación Cultura Vitivinícola y Vinos de España. es necesario:

Aprobar los 15 créditos ECTS correspondientes a los módulos 0001, 0002 y 0003.

2.3.4 Enoturismo: Los grandes vinos del mundo. (MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE)

Para obtener la titulación Enoturismo: Los grandes vinos del mundo. es necesario:

Aprobar los 60 créditos ECTS correspondientes a los módulos 0001, 0002, 0003, 0004, 0005, 0006, 0007, 0008, 0009, 0010 y 0011.

2.3.5 Complemento al itinerario

El Máster Modular se articula en tres Cursos de Experto Profesional. Al final de cada curso habrá una prueba de evaluación que, una vez superada, dará acceso a un título de Experto Profesional. Por otro lado, para obtener el título de Máster es necesario completar los tres Cursos de Experto Profesional y además realizar un Trabajo de Fin de Máster, que es un módulo específico adicional. Debe recordarse que sólo aquellos estudiantes que cuenten con un título de Grado o equivalente podrán optar al título de Máster.

Más específicamente:

Cultura del Vino y Vinos de España (DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL).

Para obtener la titulación Cultura del Vino y Vinos de España es necesario: Aprobar los 15 créditos correspondientes a los módulos 0001, 0002 y 0003.

Áreas Vitivinícolas de Europa: Francia, Italia, Grecia, Portugal y Centroeuropa (DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL).

Para obtener la titulación Áreas Vitivinícolas de Europa: Francia, Italia, Grecia, Portugal y Centroeuropa es necesario: Aprobar los 20 créditos correspondientes a los módulos 0004, 0005, 0006 y 0007.

Áreas Vitivinícolas de América, Oceanía y África (DIPLOMA DE EXPERTO PROFESIONAL).

Para obtener la titulación Áreas Vitivinícolas de América, Oceanía y África es necesario: Aprobar los 15 créditos correspondientes a los módulos 0008, 0009 y 0010.

Enoturismo: Los grandes vinos del mundo (MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE).

Para obtener la titulación Enoturismo: Los grandes vinos del mundo es necesario: Aprobar los 60 créditos correspondientes a los módulos 0001, 0002, 0003, 0004, 0005, 0006, 0007, 0008, 0009, 0010 y 0011. Pero además es necesario que el estudiante cuente con un título previo de título de Grado, Licenciado, Diplomado, Ingeniero o Arquitecto. En otro caso el estudiante no puede obtener el título de Máster, pero puede cursar los tres cursos de Experto (cursando todos los módulos excepto el 0011) y obtener los tres Diplomas correspondientes.

3. Metodología y actividades

El vino es un bien de lujo y un producto fuertemente diferenciado. Los estudios de enoturismo deben tener en su centro el análisis detallado de los distintos tipos de vino, atendiendo sobre todo a las áreas geográficas donde se producen y que explican en buena medida su diversidad, junto a las características del suelo, el clima y las variedades de uvas. Este catálogo comprensivo de los vinos en el mundo es un punto de referencia ineludible para cualquier aficionado serio y para cualquier profesional del mundo del vino, ya sea en el sector de la hostelería como en el del turismo o en los departamentos de comercialización o marketing de las propias bodegas y distribuidores.

Tras el primer módulo, de contenidos generales, para cada área geográfica se hará un estudio específico y detallado de su historia, zonificación, clima, suelos, variedades de uvas, viticultura, vinificación, tipos de vinos, características organolépticas de estos, grandes productores y sus vinos y lugares destacados de interés turístico.

El Máster modular se articula en tres Cursos de Experto Profesional, con material original elaborado expresamente para ellos que incluye los textos y diapositivas que servirán de base para las presentaciones. Todo el temario del curso se impartirá mediante clases en línea que quedarán grabadas. Al final de cada uno de los tres Cursos habrá una prueba de evaluación que, una vez superada, dará acceso a un Diploma de Experto Profesional. Para concluir el Máster es necesario realizar un Trabajo de Fin de Máster (módulo 0011), aunque sólo aquellos estudiantes que cuenten con un título de Grado o equivalente podrán optar a dicho módulo y permite conseguir el título.

Los contenidos detallados del Programa son:

A. Curso de Experto Profesional en Cultura Vitivinícola y Vinos de España. 15 créditos.

Del 15 de diciembre al 23 de febrero. 8 semanas.

Módulo 01. Historia del Vino. Tipologías y áreas productoras actuales. 5 créditos.

1. El Vino en la Antigüedad, la Edad Media y la Época Moderna
2. Variedades de uvas y sus áreas geográficas. Tipología de Vinos.

Módulo 02. Producción (Viticultura, Vinificación, Crianza, Tipología, Normativa, Economía), Servicio y Cata. 5 créditos.

1. Viticultura, Clima, Suelos, Vinificación y Crianza.
2. Propiedades organolépticas de los vinos, Conservación, Servicio y Cata.
3. Normativa Internacional, Europea y Nacional. Economía del Vino.

Módulo 03. Vinos de España. 5 créditos.

1. Vinos del Sur de España: Vinos tradicionales andaluces (Jerez y Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Condado de Huelva y Málaga y Sierras de Málaga) y Nuevos proyectos vinícolas; y Vinos de Canarias (Lanzarote, Gran Canaria, La Palma, La Gomera, El Hierro, Tacoronte Acentejo, Valle de la Orotava, Ycoden Daute Isora, Abona, Valle de Güímar).
2. Vinos del Norte de España: Rioja (Rioja Alta, Rioja Oriental y Rioja Alavesa); Ribera de Duero (¿millas de oro¿ en Valladolid, triángulo burgalés de La Horra, Pedrosa y Roa) y otras zonas de Castilla y León (Bierzo, Tierra de León, Cigales, Alanza, Rueda, Toro, Zamora, Arribes, Cebreros y Sierra de Gredos); Galicia (Ribeira Sacra, Rías Baixas, Ribeiro, Valdeorras, Monterrei); Asturias (Cangas del Narcea); Cataluña (Penedés, Priorat, Montsant, Costers del Segre y Cavas); Baleares (Binissalem, Pla i Llevant); Aragón (Campo de Borja, Calatayud, Cariñena, Somontano); y Navarra (Valdizarbe, Baja Montaña, Tierra Estrella, Ribera Alta, Ribera Baja).
3. Vinos del Centro de España: La Mancha (Méntrida, Uclés, Mondéjar, Ribera del Júcar, Valdepeñas, Almansa, Manchuela), Madrid, Murcia (Jumilla, Bullas, Yecla); Valencia (Alto Turia, Utiel Requena, Valentino, Clariano, Marina Alta, El Comtat, Marina Baja, Alcoia, Vinalopó); y Extremadura (Ribera del Guadiana).

B. Curso de Experto Profesional en Áreas Vitivinícolas de Europa: Francia, Italia, Grecia, Portugal, Alemania, Austria y Hungría. 20 créditos.

Del 24 de febrero al 25 de mayo. 12 semanas.

Módulo 04. Vinos del Norte de Francia: Champagne, Alsacia, Borgoña y Jura. 5 créditos.

1. Vinos del Norte de Francia I: Champagne (Montage de Reims, Vallé de la Marne, Côte des Blancs, Côte de Sézanne, Côte des Bar) y Alsacia (las zonas de Barr, Eguisheim, Riquewihr, y las AOC de los Grand Cru y los Crémant).
2. Vinos del Norte de Francia II: Borgoña (Côtes de Nuit, Côtes de Baune, Côtes Chalonaise, Macônnais, Chablis), Beaujolais (y sus crus Brouilly, Morgon, Fleurie, Moulin-à-Vent, Chiroubles, Saint-Amour, Juliéna, Régnié, Côte-de-Brouilly, Chénas) y Jura (las AOC L'Etoile, Arbois, Château-Chalon, Côtes du Jura y Crémant du Jura).

Módulo 05. Vinos del Centro y Sur de Francia: Loira, Burdeos, Valle del Ródano, Cahors, Jurançon, Languedoc-Rousillon, Provence. 5 créditos.

1. Vinos de la Francia Central: Valle del Loira (Pays Nantais, con Muscadet y Muscadet Sèvre et Maine; Anjou-Saumur, con Saumur-Champigny, Coteaux du Layon y Savennières; Touraine, con Vouvray Bourgueil y Chinon; Viñedos Centrales, con Pouilly-Fumé, Sancerre, Menetou); Burdeos (Sudoeste del Gironde: Médoc, con Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Moulis, Margaux; Graves, con Pessac-Léognan y Graves Supérieures; y parte del Sauternais, con Barsac, Sauternes y Cérons.

Margen derecho del Gironde y del Dordogne: Libournais, con Fronsac, Canon-Fronsac, Pomerol, Lalande-de-Pomerol, Montagne-Saint-Émilion, Saint Georges-Saint Émilion, Lussac-Saint Émilion, Puisseguin-Saint Émilion, Saint-Émilion; Côtes de Bordeaux, con Blaye, Francs, Castillon, y Côtes de Bourg; y los blancos de Entre-Deux-Meres, al sur del Dordogne y norte del Garonne, con Cadillac Côtes de Bordeaux, Premières Côtes de Bordeaux, Haut-Benauges, Saint-Foy-Bordeaux, Graves-de-Vayres, y otra parte del Sauternais, con Saite-Croix-du-Mont y Loupiac) y Norte del Ródano (Côte-Rôtie, Condrieu, Chateau-Grillet, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas, Sait-Péray).

2. Vinos de la Francia Mediterránea: Sur del Ródano (Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Vivarais, Lirac, Tavel, Vinsorbes, Rasteau, Gigondas, Beaufort de Venise, Vacqueyras), Cahors y Jurançon, Languedoc-Rousillon, Provence.

Módulo 06. Vinos de Italia y Grecia. 5 créditos.

1. Vinos del Norte de Italia: Piemonte (Alba y Asti y sus DOCs para variedades específicas, incluidos espumosos; Roero, Gavi, Dogliani, Ovada, Gattinara, Ghemme; y sobre todo Barolo y sus sub-zonas, pueblos y viñedos, en general distinguiendo entre el noroeste, con suelos de marga gris-azulada, y el sureste, con suelos de arena y arcilla; y Barbaresco con sus sub-zonas), Véneto (con las conocidas DOCs Valpolicella y Soave, y también Bardolino, Bianco di Custoza, Lugana, y Pinot Grigio delle Venezie), Trentino-Alto Adige (con la indicación genérica Vini delle Dolomiti, las DOC específicas como Teroldego Rotaliano o la DOC genérica Trentino y sus zonas específicas como Val di Cembra o Ziresi, además de los espumosos Trentodoc; las DOC específicas como Lago di Caldaro o Santa Magdalena, y la DOC genérica Alto Adige y sus seis subzonas, como Valle Isarco), Friuli-Venezia Giulia (con zonas en el llano, como Grave del Friuli o Friuli Isonzo; y en las colinas, como Collio, Colli Orientali del Friuli; las dos denominaciones compartidas con Eslovenia, Collio-Brda y Carso-Kras; y para los vinos dulces Colli Orientali del Friuli Picolit y Ramandolo), Prosecco (espumosos de Prosecco, Conegliano Valdobbiadene, Asolo), Lombardía (espumosos de Franciacorta) y Valle d'Aosta.

2. Vinos del Centro de Italia: Toscana (Chianti y sus siete subzonas, como Classico, Colli Fiorentini, Colli Senesi o Rufina; Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Montecucco, Morellino di Scansano, Bolgheri, Bolgheri Sassicala, Maremma Toscana, Vernaccia di san Gimignano, y los Supertoscans), Emilia-Romagna (Lambrusco, con tres DOC para variedades de uva y dos para subzonas, Reggiano y Modena), Umbria (Orvieto, Montefalco), Marche (Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica, Offida, Piceno, Conero), Abruzzo (Trebiano, Cerasuolo, Montepulciano), Lazio (Castelli Romani, DOC en la que se incluye Frascati), Molise.

3. Vinos del Sur de Italia: Sicilia (vinos de Marsala, tintos con Nero D'Avola, como los de la DOCG Cerasuolo di Vittoria, o con Nerello Mascalese, como los de la DOC Etna Rosso, y blancos con Catarratto, Grillo o Inzolia, como los de Alcamo Bianco DOC), Basilicata (Aglianico del Vulture) y Campania (dividida en zonas de colinas, con suelos de arcilla y caliza, como Avellino, Tufo o Taurasi; suelos volcánicos y arenosos alrededor de Nápoles, como Campi Flegrei; y suelos aluviales entre Nápoles y Benevento, como Sannio), Puglia (y las DOCs Primitivo di Manduria, Gioia del Colle, Salice Salentino, Castel del Monte), Calabria (DOCs de Cirò, o de Greco di Bianco), Cerdeña (con DOCs como Cannonau di Sardegna, Vermentino di Sardegna, Vermentino di Gallura o Carignano del Sulcis). Vinos de Grecia: Macedonia (Naoussa y Amynteo), Peloponeso (Nemea y Mantinia) y Santorini.

Módulo 07. Vinos de Portugal y Centroeuropa (Alemania, Austria y Hungría). 5 créditos.

1. Alemania (Rheinhessen, Palatinado, Baden, Württemberg, Mosela con los valles del Saar y el Ruwer, Mittelrhein, Rheingau, Ahr, Nahe, Franken, Hessische Bergstrasse, Saale-Unstrut, Sachsen).

2. Austria (Niederösterreich o Baja Austria, Steiermark o Estiria, Burgenland, Wien y sus respectivas DAC) y Hungría (Balaton, Duna, Felsz-Magyarország, Felsz-Pannon, Pannon y Tokaj).

3. Vinos del Norte de Portugal: Porto, Douro (Baixo Corgo, Cima Corgo, Douro Superior), Vinho Verde, Bairrada, Dão; y Vinos del Centro y Sur de Portugal: Madeira (Campanario, Ponta de Pargo, Cámara de Lobos, Estreito) y otras zonas peninsulares meridionales (Lisboa Vinho Regional, y las DOC Alenquer, Colares y Bucelas; Tejo; Alentejo; Algarve, con las DOCs Lagos, Portimão, Lagoa, and Tavira; y Península de Setúbal Vinho Regional, con las DOC Palmela y Setúbal).

C. Curso de Experto Profesional en Áreas Vitivinícolas de América, Oceanía y África: Estados Unidos, Chile, Argentina, Australia,

Nueva Zelanda y Sudáfrica. 15 créditos.

Del 26 de mayo al 27 de julio. 8 semanas

Módulo 08. Vinos de Estados Unidos. 5 créditos.

1. California: Costa Norte (valles de Napa y Sonoma, Mendocino, Sierra foothills), Costa Central (Santa Cruz Mountains, Santa Bárbara, Monterrey, Paso Robles, San Luis Obispo) y Valles Interiores (Lodi, Madera).
2. Noroeste: Oregón (valle de Willamette, con Yamhill-Carlton, McMinnville, Chehalem Mountains, Ribbon Ridge, Dundee Hills, Van Duzer Corridor, Eola-Amity Hills, Tuolatin-Hills, Laurelwood District; valle de Columbia; valle de Umpqua, con Red Hill Douglas County, Elkton; valles de Rogue y Applegate; valle de Snake River) y Estado de Washington (valles de Columbia, Yaquina, Walla Walla, Lewis Clark, Horse Heaven Hills, Columbia Gorge, Red Mountain, Candy Mountain, Snipes Mountain, Rattlesnake Hills, Horse Heaven Hills, Wahluke Slope, Ancient Lakes, Lake Chelan).
3. Noreste: Estado de Nueva York (Hudson River, Finger Lakes, North Fork, The Hamptons, Lake Erie, Niagara Escarpment, Champlain Valley) y Virginia (Middleburg, Shenandoah Valley, Monticello).

Módulo 09. Vinos de América del Sur. 5 créditos

1. Chile (Región Austral, con el valle de Osorno y el valle del Cautín; Región del Sur, con los valles de Malleco, Bío-Bío e Itata; Región del Valle Central, con los valles de Maule, Curicó, Colchagua, Cachapoal, Maipo; Región de Aconcagua, Leyda, San Antonio, Casablanca, Aconcagua; Región de Coquimbo, con los valles de Choapa, Limarí y Elqui; y la Región de Atacama, con los valles de Huasco y Copiapó).
2. Argentina (Región de Cuyo, con las provincias de San Juan, La Rioja y Mendoza, esta con la subregión del valle de Uco y departamentos como Luján de Cuyo o Maipú; Región Atlántica y de la Patagonia, con las provincias de Río Negro, Chubut, La Pampa, Buenos Aires y Neuquén; y la Región Norte, con las provincias de Salta, Catamarca, Tucumán y Jujuy).
3. Perú (Ica, Lima, Moquegua, Arequipa, Tacna y Sierra del Perú), Bolivia (Valle de Cinti, Tarija, Valles de Santa Cruz y Otras zonas) y Uruguay (Canelones y Montevideo, Colonia y Soriano, San José, Maldonado, Rocha y Lavalleja, Centro y Norte de Uruguay).

Módulo 10. Vinos de Oceanía y Sudáfrica. 5 créditos

1. Australia (Zona Occidental, con las regiones Margaret River y Great Southern, que incluye las subregiones de Mount Barker y Frankland River; Australia del Sur, con las regiones de Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, Adelaide Hills, McLaren Vale, Coonawarra; Victoria, con Yarra Valley, Mornington Peninsula, Geelong, HeatCote, Goulburn Valley; la Zona de Nueva Gales del Sur, con las regiones de Hunter Valley, Mudgee, Orange y Cowra; y Tasmania)
2. Nueva Zelanda (Isla Sur: Marlborough, Nelson, Canterbury/Waipara Valley, Central Otago; e Isla Norte: Wairarapa, Hawke's Bay, Gisborne, Waikato/Bay of Plenty, Auckland, Northland).
3. Sudáfrica (regiones, distritos y wards de Western Cape: en Coastal Region, los distritos de Cape Town, y los wards Constantia y Durbanville; de Stellenbosch, y el ward de Simonsberg-Stellenbosch; de Paarl, con el ward de Simonsberg-Paarl; de Franschhoek Valley; de Darling; de Swartland; de Tulbagh; y de Wellington; en Breede River Valley Region, con los distritos de Breedekloof; de Worcester; y de Robertson; en Cape South Coast Region, con los distritos de Walker Bay/Cape Agulhas, y los wards de Hemel-en-Aarde y Bot River; y de Elgin; en Olifants River Region, con los distritos de Citrusdal Mountain y Luzville Valley, y los wards Bamboes Bay y Pienekierskloof; y Klein Karoo Region, y su distrito Calitzdorp).

Trabajo de Fin de Máster (10 créditos)

Del 28 de julio al 28 de septiembre. 8 semanas

Como orientación general, este Máster Modular cubre sobradamente los contenidos teóricos que corresponderían a un nivel 4 (Diploma) de WSET, pero yendo más allá en cuanto a la información que el estudiante encontrará de cada módulo, y sobre todo con un enriquecedor enfoque histórico y cultural que complementa la sistematización y catalogación empíricas típicamente anglosajona.

La metodología del curso es la propia de la UNED y está basada en la enseñanza a distancia: modalidad e-learning. Este método de enseñanza permite al alumno:

- Seguir el curso desde su lugar de residencia.
- Compatibilizar el aprendizaje con otras responsabilidades estudiantiles, laborales o familiares.
- Reducir al mínimo los desplazamientos.
- Adaptar el horario y ritmo de estudio a su mejor conveniencia.
- Personalizar las consultas a los profesores a disposición del alumno.
- Conectar en cualquier momento con el cuadro de profesores, por el medio de comunicación que le sea más cómodo: plataforma virtual, teléfono, fax, e-mail, o personalmente si así lo desea el estudiante, en la sede de la UNED y previa cita.

En cada curso se imparten clases por medios telemáticos, y para seguirlas es suficiente contar con un dispositivo capaz de conectarse a internet. A las clases regulares, que desarrollan el temario, pueden añadirse sesiones magistrales especiales desarrolladas por ponentes expertos, impartidas también en línea. Si hubiera solicitudes de estudiantes que quisieran asistir, algunas de estas clases o sesiones podrían impartirse también presencialmente (a la vez que se emiten) desde la Facultad de Ciencias Económicas de la UNED.

4. Duración y dedicación

El curso comienza el 15 de diciembre del 2025 y finaliza el 28 de septiembre de 2026

5. Material didáctico para el seguimiento del curso

5.1 Material obligatorio

5.1.1 Material en Plataforma Virtual

En la plataforma virtual se pondrá a disposición de los alumnos material docente diverso de carácter complementario, incluyendo textos y vídeos. El material docente principal, bibliografía básica de cada uno de los Cursos, se enviará impreso por correo certificado o mensajería.

5.1.2 Material enviado por el equipo docente (apuntes, pruebas de evaluación, memorias externas, DVDs,)

Se remitirá al inicio de cada uno de los tres Cursos de Experto Profesional que conforman este Máster de *Enoturismo: Los grandes vinos del mundo* el material impreso y encuadernado -un volumen por cada módulo, hasta un total de 10- por mensajería o correo postal certificado. Estos volúmenes se enviarán al principio de cada curso (tres volúmenes antes del primer curso, cuatro antes del segundo y otros tres antes del tercero).

El material didáctico necesario para la preparación del Máster está elaborado por los profesores del mismo, única y exclusivamente para los alumnos matriculados en cada uno de los cursos.

El material, elaborado con un alto contenido pedagógico, aborda con gran profusión y multitud de detalles todos los contenidos que integran cada uno de los módulos que configuran este Máster de *Enoturismo: Los grandes vinos del mundo*.

La bibliografía que se enviará constará por tanto de un manual por módulo que suman en total más de 4.000 páginas:

- Volumen I: Historia del Vino. Tipologías y áreas productoras actuales

- Volumen II: Producción, Servicio y Cata

- Volumen III: Vinos de España

- Volumen IV: Vinos del Norte de Francia: Champagne, Alsacia, Borgoña y Jura

- Volumen V: Vinos del Centro y Sur de Francia: Loira, Burdeos, Beaujolais, Valle del Ródano, Cahors, Jurançon, Languedoc-Rousillon, Provence

- Volumen VI: Vinos de Italia y Grecia

- Volumen VII: Vinos de Portugal y Centroeuropa (Alemania, Austria y Hungría)

- Volumen VIII: Vinos de Estados Unidos

- Volumen IX: Vinos de América del Sur

- Volumen X: Vinos de Oceanía y África

Este material será abonado por el alumno junto a la matrícula del curso.

5.2 Material optativo, de consulta y bibliografía

5.2.1 Otros Materiales

Los alumnos dispondrán de un extenso listado bibliográfico clasificado por temas, para aquellos que deseen profundizar más en ellos o ir a las fuentes.

6. Atención al estudiante

El alumno tendrá a su disposición a los profesores integrantes del equipo docente para aclararle cualquier duda que pueda surgir durante el estudio. La atención a través de la plataforma virtual es permanente, y además el alumno puede ponerse en contacto en todo momento con el Director del curso mediante el E- mail: rosuna@cee.uned.es, así como telefónicamente los Lunes y Miércoles en el teléfono: 91 398 93 52.

Prof. Dr. Rubén Osuna Guerrero

Despacho 2.32.

Facultad de CC. Económicas y Empresariales de la UNED

Dpto. Teoría Económica y Economía Matemática.

Senda del Rey 11, 28040, Madrid

7. Criterios de evaluación y calificación

El estudiante del Máster Modular *Enoturismo: Los grandes vinos del mundo* deberá superar una prueba a distancia por cada curso/titulación (Diploma) que compone el Máster, es decir, tres (3) pruebas, consistentes en un examen con preguntas de verdadero/falso, preguntas de test con opciones múltiples de respuesta, preguntas de desarrollo con espacio tasado y preguntas de desarrollo con espacio libre. Todas las pruebas se realizarán virtualmente a través de la plataforma virtual de la UNED, desde el domicilio del alumno, de modo que éste no necesita desplazarse.

El equipo docente asignará a cada estudiante el Trabajo Fin de Máster (TFM) que debe realizar, incluyendo el envío especial del material complementario que pueda ser necesario (en función del tema). El alumno podrá elegir, dentro de ciertos márgenes, el tema del trabajo, que deberá cumplir en todo caso con los requisitos y exigencias académicas para un ejercicio de este tipo. Cada trabajo recibirá la correspondiente calificación de la cual el alumno recibirá la oportuna información y una detallada justificación.

8. Equipo docente

Director/a

Director - UNED

OSUNA GUERRERO, RUBEN

Colaboradores UNED

Colaborador - UNED

OSUNA GUERRERO, RUBEN

Colaborador - UNED

SANCHEZ SANCHEZ, MANUEL JOSE

9. Descuentos

9.1 Ayudas al estudio y descuentos

Se puede encontrar información general sobre ayudas al estudio y descuentos en [este enlace](#).

Debe hacer la solicitud de matrícula marcando la opción correspondiente, y posteriormente enviar la documentación al correo: descuentos@fundacion.uned.es.

9.2 Incentivos

Son Ayudas que se concederán a propuesta voluntaria de los directores de los cursos, que son los que más conocen a su alumnado, y se detraerán del crédito disponible para el curso.

Su concesión no anula el porcentaje de los ingresos de matrícula que se destina a ayudas al estudio en esta actividad.

En todo caso, el porcentaje que se va a incentivar será exclusivamente el que corresponda al precio de matrícula (en ningún caso al precio del material necesario para el seguimiento del curso).

Los incentivos a la matrícula aprobados para este curso académico son los siguientes:

- Miembros de colegios profesionales o asociaciones profesionales del sector de la hostelería, el turismo o el vino.

Descuento aplicado: 30%.

- Antiguos alumnos de la UNED del Grado de Turismo, Grado de ADE o Grado de Economía.

Descuento aplicado: 30%.

- Colegios profesionales o asociaciones profesionales de hostelería o turismo, empresas vitivinícolas, empresas dedicadas a la distribución de vinos, empresas de turismo enológico, que matriculen a grupos de mínimo 5 alumnos.

Descuento aplicado: 20%.

10. Matriculación

Del 8 de septiembre al 15 de diciembre de 2025.

Información de matrícula:

Fundación UNED

C/ Guzmán el Bueno, 133 - Edificio Germania, 9ª planta

28003 Madrid

Teléfonos: +34913867275 / 1592

Correo electrónico: rdiaz@fundacion.uned.es

<http://www.fundacion.uned.es>

11. Responsable administrativo

Negociado de Programas Modulares.