



Localidad, 26 de diciembre de 2011

Este año, en Junio, tendrá lugar, organizado por el Máster, la II Jornada Internacional del Terroir Vitivinícola.

La Politècnica forma expertos del sector vitivinícola de todo el mundo a través del Máster International Vintage

- **Se trata de un Máster Erasmus Mundus seleccionado por la UE como Máster de excelencia**

La Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN), de la Universitat Politècnica de València (UPV), es la única Escuela de España que participa en el Máster International Vintage que forma a expertos del sector vitivinícola de todo el mundo. Se trata de un Máster Erasmus Mundus formado por un consorcio de once universidades de diez países. El Máster tiene el sello de excelencia de la Unión Europea (UE) y este año ha iniciado la décima promoción.

Las clases se imparten en francés e inglés, consta de cuatro semestres y 120 créditos, se estudian nueve módulos, y el sistema docente es rotativo, es decir, los alumnos recorren obligatoriamente tres países miembros del consorcio.

Cuenta con tres itinerarios posibles. El itinerario 1 formado por Francia, España e Italia y el viaje de estudios se realiza por España y Portugal, es el que se está impartiendo en el Curso Académico 2011-2012. Por este motivo, en abril, la ETSIAMN acogerá a los alumnos de este Máster que ahora se encuentran cursando parte de sus estudios en Francia.

El itinerario 2 formado por Francia, Italia y España con el viaje de estudios por Italia, Suiza y Hungría tendrá lugar en el curso 2012-2013. El itinerario 3 que incluye Francia, Portugal y Hungría con el viaje de estudios por Italia, Rumanía y Grecia se cursará en los años 2013-2014.

El perfil del alumnado es muy variado, suelen ser unos 25 estudiantes por curso que proceden de diversos países como Vietnam, Etiopía, Argentina, Tailandia, Malasia, Nueva Zelanda, Canadá, Estados Unidos, Rusia, Kazakistán, Moldavia, México, India, China, Líbano, Sudáfrica, Bosnia, Chile, Turquía o Ucrania, entre otros.

Como explica el profesor de la ETSIAMN y Coordinador del Máster, José Luis Aleixandre, “este Máster internacional en el que participan alumnos de todas partes del mundo forma a personas que se convierten en técnicos expertos del sector vitivinícola internacional. El 94% de los alumnos que lo han cursado ya han encontrado trabajo”.

Con la creación del Vintage Master Business Club se pretende estrechar más los vínculos entre los estudiantes



y las empresas del sector aprovechando al máximo las sinergias existentes. Las empresas pertenecientes a este club tendrán preferencia a la hora de contratar los mejores egresados del Máster. La única empresa española adherida a este club es la bodega Vicente Gandía.

La colaboración de esta empresa, no solo se ciñe a acoger a decenas de estudiantes en prácticas, sino que han contratado a más de cinco profesionales provenientes de este Máster.

Para Javier Gandía, director Corporativo y de Marketing de Bodegas Vicente Gandía “el factor humano y la formación son las claves del éxito en el mundo empresarial, por lo que el Máster Vintage ofrece una formación muy práctica enfocada a la industria vinícola, ya que cubre aspectos tan variados e importantes en nuestro sector como la viticultura, la elaboración y el marketing”. En este sentido, subraya que “los estudiantes se forman en distintos países y adquieren un conocimiento de idiomas importante y una experiencia en el exterior muy enriquecedora y muy válida para empresas internacionales como es el caso de nuestra bodega”.

Aquest any, al juny, tindrà lloc, organitzat pel màster, la II Jornada Internacional del Terroir Vitivinícola

La Politècnica forma experts del sector vitícola de tot el món a través del Màster Internacional Vintage

-Es tracta d'un Màster Erasmus Mundus seleccionat per la UE com Màster d'excel·lència

L'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agronòmica i del Mitjà Natural (ETSIAMN), de la Universitat Politècnica de València (UPV), és l'única Escola d'Espanya que participa en el Màster Internacional Vintage que forma a experts del sector vitivinícola de tot el món. i tracta d'un Màster Erasmus Mundus format per un consorci d'onze universitats de deu països. El Màster té el segell d'excel·lència de la Unió Europea (UE) i aquest any ha iniciat la desena promoció.

Les classes s'imparteixen en francès i anglès, consta de quatre semestres i 120 crèdits, s'estudien nou mòduls, i el sistema docent és rotatiu, és a dir, els alumnes recorren obligatòriament tres països membres del consorci.

Compte amb tres itineraris possibles. L'itinerari 1 format per França, Espanya i Itàlia i el viatge d'estudis es realitza per Espanya i Portugal, és el qual s'està impartint en el Curs Acadèmic 2011-2012. Per aquest motiu, a l'abril, la ETSIAMN acollirà als alumnes d'aquest Màster que ara es troben cursant part dels seus estudis a França.

L'itinerari 2 format per França, Itàlia i Espanya amb el viatge d'estudis per Itàlia, Suïssa i Hongria tindrà lloc en el curs 2012-2013. L'itinerari 3 que inclou França, Portugal i Hongria amb el viatge d'estudis per Itàlia, Romania i Grècia es cursarà en els anys 2013-2014.

El perfil de l'alumnat és molt variat, solen ser uns 25 estudiants per curs que procedeixen de diversos països com Vietnam, Etiòpia, Argentina, Tailàndia, Malàsia, Nova Zelanda, Canadà, Estats Units, Rússia, Kazakistán, Moldàvia, Mèxic, Índia, Xina, Líban, Sud-àfrica, Bòsnia, Xile, Turquia o Ucraïna, entre uns altres.

Com explica el professor de la ETSIAMN i Coordinador del Màster, José Luis Aleixandre, “aquest Màster internacional en el qual participen alumnes de totes parts del món forma a persones que es converteixen en tècnics experts del sector vitivinícola internacional. El 94% dels alumnes que ho han cursat ja han trobat treball”.

Amb la creació del Vintage Màster Business Club es pretén estrènyer més els vincles entre els estudiants i les empreses del sector aprofitant al màxim les sinergies existents. Les empreses pertanyents a aquest club tindran preferència a l'hora de contractar els millors titulats del Màster. L'única empresa espanyola adherida a aquest club és el celler Vicente Gandía.



La col·laboració d'aquesta empresa, no solament se cenyeix a acollir a desenes d'estudiants en pràctiques, sinó que han contractat a més de cinc professionals provinents d'aquest Màster.

Per a Javier Gandía, director Corporatiu i de Màrqueting de Cellers Vicente Gandía “el factor humà i la formació són les claus de l'èxit en el món empresarial, pel que el Màster Vintage ofereix una formació molt pràctica enfocada a la indústria vinícola, ja que cobreix aspectes tan variats i importants en el nostre sector com la viticultura, l'elaboració i el màrqueting”. En aquest sentit, subratlla que “els estudiants es formen en diferents països i adquireixen un coneixement d'idiomes important i una experiència en l'exterior molt enriquidora i molt vàlida per a empreses internacionals com és el cas del nostre celler”.

Aquest any, al juny, tindrà lloc, organitzat pel màster, la II Jornada Internacional del Terroir Vitivinícola.

Datos de contacto:Entidad: Universitat Politècnica
de València/ETSIAMN

Correo electrònic: prensa@upvnet.upv.es

Teléfono: 96 3877001

Anexos: