vinetur

¿Qué es un máster en enología?

Los másteres universitarios en enología permiten alcanzar un elevado nivel en el área de conocimiento

lunes 26 de noviembre de 2018

ESCRITO POR ABRAHAM MUINELO

Si realizamos un análisis del sector del vino podemos concluir que una de las ventajas competitivas de aquellos países que lideran el mercado mundial en valor, es el interés y respeto por la formación y la profesionalización, aspectos fundamentales en la proyección de marca país, región, denominación de origen, bodega y producto.

Debido a la problemática de los falsos enólogos, perfiles que abundan en jurados de premios del vino y en el campo de la divulgación, causando un serio perjuicio a la imagen y credibilidad del sector, hace unos meses escribí el artículo **¿Qué es un enólogo?**, cuya adaptación también se publicó en la Revista oficial de la federación de enólogos. En su desarrollo, destacaba que es una profesión legalmente regulada, siendo necesario para el ejercicio estar en posesión de la licenciatura o grado universitario en enología. En su momento, también existió un proceso extraordinario de habilitación profesional destinado a determinadas personas que pudieron certificar un mínimo de 5 años en funciones específicas de enólogo con anterioridad al 1 de enero de 1999. Existe un registro público para su consulta y así evitar fraudes e intrusismo profesional.

Así pues, en esta ocasión vamos a desarrollar el concepto del **máster en enología**, ya que debido al desconocimiento generalizado de las diferentes formaciones existentes, algunas academias y empresas de formación aprovechan el contexto para ofertar lo que realmente serían cursos de cata complementados con conocimientos básicos de enología y viticultura, bajo el nombre de máster.

Con el creciente interés en el sector del vino, recibo numerosos currículums con este tipo de formaciones en los procesos de selección que desarrollo. Es por ello necesario mostrar lo que es realmente un máster, ya que difiere notablemente de formaciones bajo ese nombre que imparten algunas academias y escuelas, con docentes sin ninguna formación académica en la materia, en los cuales muchas personas invierten elevadas cantidades de dinero, llevándose una sorpresa cuando acceden al mercado.

Cabe subrayar que si un grado universitario en enología es una formación universitaria de cuatro años con una elevada carga científico-técnica y un proyecto final de investigación, presentado ante un tribunal académico, el concepto de un máster en enología, como parece evidente, no puede referirse a flexibles formaciones no regladas y cursadas en academias y escuelas de formación on line.

Por tanto, un máster en enología es un concepto de notable complejidad, ya que es un postgrado universitario para el cual es necesario una titulación universitaria previa en el área de conocimiento. El programa académico lo conforman asignaturas de carácter científico-técnico a un nivel avanzado, con 8 horas de dedicación diarias, entre clases, y preparación de los trabajos, los casos y las prácticas. En algunos programas la duración del máster alcanza los dos años y las 3.200 horas de formación.



¿QUÉ ES UN MÁSTER UNIVERSITARIO?

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, describe el nivel máster como una **formación avanzada**, superior al grado universitario, orientada a una alta especialización académica o profesional.

Para ello se establecen planes de estudios concretos, aprobados y evaluados por la *Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA)*, se exigen titulaciones de acceso específicas y los profesores y/o catedráticos que imparten docencia son doctores universitarios e investigadores en las materias. En la misma línea, los másteres de mayor prestigio contratan ponentes del mundo empresarial, así como profesores de otros países que aporten valor añadido al máster a través de una visión transversal e internacional.

Cabe destacar que los planes de estudio, ya sea de la titulación específica del actual grado en enología –actualmente la única formación habilitante para el ejercicio de la profesión de enólogo-, como de los másteres universitarios en enología, que en algunos casos alcanzan los dos años de duración, integran avanzadas asignaturas en enología, viticultura, tecnología de la producción y análisis sensorial, pero también de economía, mercados del vino, legislación, marketing y comunicación, ya que nos encontramos ante un profesional interdisciplinar. A todo ello se suma un trabajo final de máster, de investigación, presentado ante un tribunal académico así como prácticas en reputadas bodegas o centros de investigación.

Además de un mínimo de 1.800 horas de dedicación, las plazas en los másteres universitarios en enología son limitadas a 15 o 20 alumnos. Al ser el nivel máster superior al grado, universitario, como es lógico, es imprescindible contar con una titulación universitaria para el acceso, siendo en muchos casos carreras específicas del área de conocimiento (ingeniería agrónoma, grados universitarios en ingeniería y tecnología y gestión alimentaria, química, farmacia, tecnología de los alimentos, etc). Además, en otros casos, es necesario cursar previamente asignaturas de nivelación en análisis sensorial, materia que a nivel profesional es mucho más compleja, metódica, científica –y por tanto menos hedónica- de lo que pueda parecer.



A continuación mostraremos los másteres universitarios en el área de enología más relevantes en nuestro país.

Máster Universitario en Enología de la Universidad Politécnica de Valencia. Con una duración de 1,5 años (90 ECTS, 2.250 horas), para el acceso a este máster oficial, es necesario cumplir unos requisitos como estar en posesión de una titulación universitaria vinculada al área de conocimiento; graduado en ingeniería agroalimentaria, ingeniero agrónomo, ingeniero químico, graduados o licenciados en: ciencia y tecnología de los alimentos, enología, ciencias químicas, ciencias biológicas, ciencias medio ambientales, nutrición y bromatología, biotecnología, farmacia, bioquímica, así como ingeniero técnico agrícola (actualmente corresponde al nivel II, Grado universitario, en el MECES) en sus diferentes especialidades.

Máster Universitario en Viticultura, Enología y Gestión de la Empresa Vitivinícola (120 ECTS, 2 años) que habilita profesionales para las empresas del sector vitivinícola internacional, capaces de optimizar e innovar los procesos productivos de la vid y el vino, ofreciendo los conocimientos necesarios tanto en el aspecto técnico, tecnológico y económico, como de organización, estrategias de marketing y aproximación al consumidor. Además de las titulaciones mencionadas en el apartado anterior, admite graduados en ciencias empresariales, en ADE o en económicas.

Máster universitario en Enología Innovadora de la Universidad del País Vasco (Euskal Herriko Unibertsitatea). En este caso, nos encontramos ante un concepto único. Además de su carácter interdisciplinar, destaca por su exigencia, ya que además de las asignaturas del máster, es recomendable cursar asignaturas previas de nivelación (finanzas, fundamentos en análisis sensorial, fundamentos enológicos) en función de la titulación universitaria de acceso y los criterios del comité académico.

Este máster presenta un valor añadido, ya que nos encontramos, con toda probabilidad, ante uno de los másteres más relevantes del mundo -y el más avanzado de España- en materia de análisis sensorial. Con gran orientación a la innovación, las clases se imparten en el moderno **Centro de investigación y estudios avanzados Lucio Lascaray (Campus de Álava)**. Además de profesores-doctores universitarios en las materias, el cuadro docente también lo conforman ponentes de la empresa privada, profesores de la Universidad de Bourgogne, así como profesionales de diferentes centros de investigación.

Otro de sus aspectos destacables, además de la enología, innovación y análisis sensorial, es el enfoque al marketing avanzado y comercio internacional, incluyendo la investigación de mercados y el estudio del consumidor. Igualmente, el convenio de doble titulación con la Universidad de Bordeaux (UBx), incluyendo la posibilidad de un Stage de professionnalisation, aporta un valor añadido en la formación de profesionales del más alto nivel.

Máster Universitario en Bebidas Fermentadas. Impartido por la universidad Rovira i Virgili, oferta 3 especializaciones. **1) Investigación en Enología y Biotecnología. 2) Ciencia y Tecnología de los Vinos Espumosos. 3) Ciencia y Tecnología de la Cerveza**, aunque también permite la posibilidad de escoger un perfil genérico, sin especialidad. Cabe señalar que también presenta la posibilidad de una doble titulación con la universidad de Burdeos.

MÁSTERES NO OFICIALES IMPARTIDOS EN UNIVERSIDADES

Dentro del apartado de los másteres de formación no oficial que se imparten en algunas universidades, bajo el formato de titulación propia, el más destacable es el **máster en Viticultura y enología de la Universidad Politécnica de Madrid**

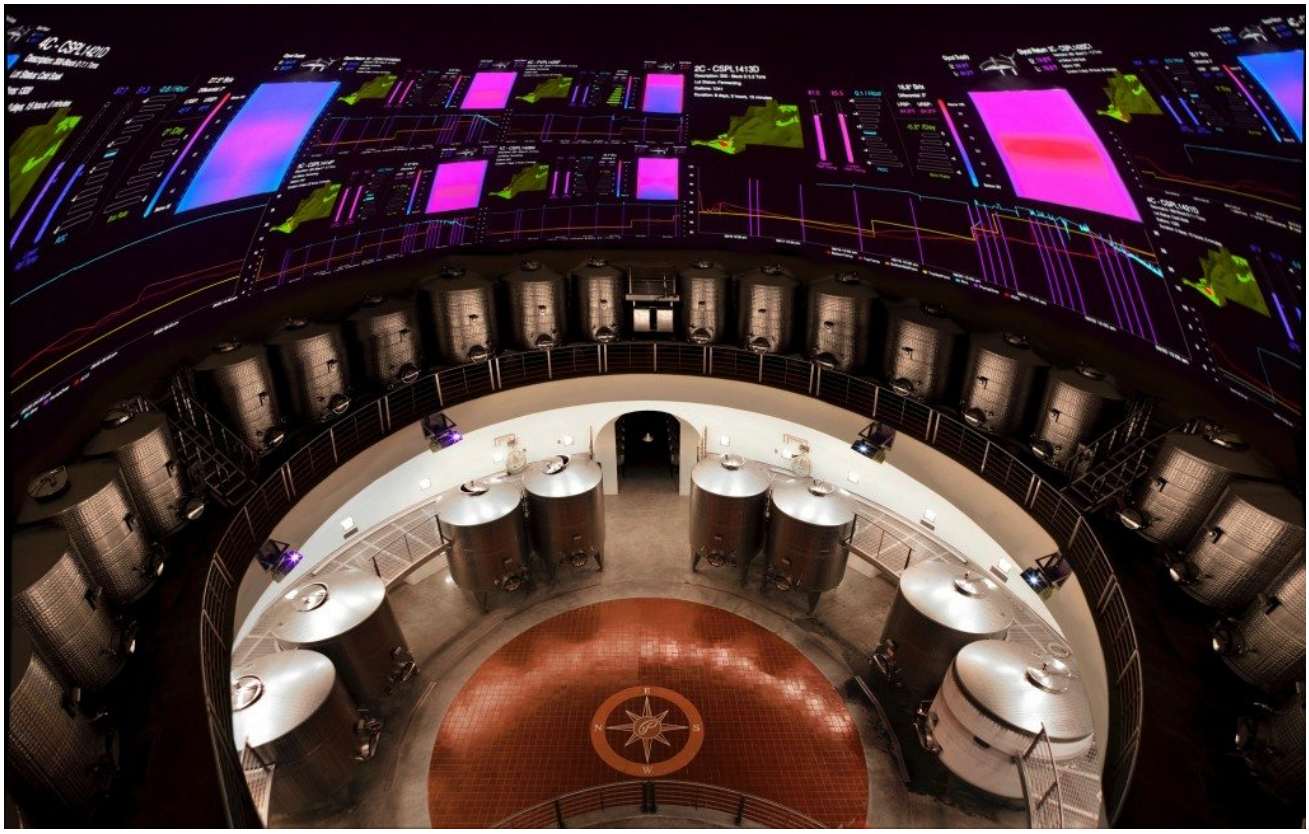
. Organizado por la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (anteriormente conocida como la ETS de Ingenieros Agrónomos), su coste actual es de 9.000 €.

Aunque orientado a titulados en carreras científico-técnicas relacionadas con las materias, también admite titulados universitarios en diferentes áreas, por lo que subyace que algunas asignaturas de corte científico no comenzarán a nivel avanzado. Un valor añadido es el cuadro docente y la asistencia, como ponentes, de profesionales del sector.

LA PROBLEMÁTICA DE LOS FALSOS TITULADOS

En este caso, podemos encontrar en el sector de la enseñanza privada algunos docentes en academias, charlas y cursos de cata que sostienen en sus CV haber cursado este máster de la UPM, cuando es improbable. Esta "estrategia", bastante común en el sector, con la finalidad de proyectar una mayor credibilidad y así captar alumnos o formar parte de jurados de cata, debería ser analizada, puesta en evidencia y corregida, ya sea por la propia Universidad o por los alumnos egresados, ya que genera perjuicios a los titulados en particular y al sector en general.

Así pues, en el caso de docentes de cursos y divulgadores que sostengan en los currículums tener el título de máster en enología, es recomendable realizar una sencilla prueba. En primer lugar, preguntar al respecto, así sobre la institución que lo expide. Y en segundo lugar, comprobar si la persona tiene una titulación universitaria, ya que es necesaria para el acceso al máster. En su defecto, nos encontramos ante un currículum "extraño".



CONCLUSIONES

Los franceses tienen meridianamente claro el proceso; viñedo, producto, estrategia, proyección de imagen, respeto por la formación y alta profesionalización. Además de itinerarios orientados a la enología dentro de algunas titulaciones y másteres específicos, presentan el **National diploma of Oenology (D.N.O)** -postgrado de 2 años y el único título que habilita como enólogo profesional-, contemplan hasta 5 niveles oficiales, claramente diferenciados.

En España hemos alcanzado lo más complejo; viñedo, tecnología, producto de calidad y un creciente interés por la cultura del vino. Ahora solo falta poner en valor la formación, la profesionalización e integrarla en la ecuación como factor fundamental de competitividad.

Aquellos enólogos, químicos e ingenieros de los años 80 y 90, relegados a un laboratorio, y sin contacto alguno con el consumidor, forman parte del pasado. Los programas académicos cuentan con asignaturas de economía, mercados del vino, mercadotécnia y comunicación. Un ejemplo representativo de la evolución, es que existen tesis doctorales en enología orientadas a los factores socioculturales de los

gustos y preferencias de los consumidores de una región, por lo que se desarrollan estudios científicos en laboratorio con paneles de consumidores y expertos sometidos a juicio hedónico y análisis descriptivo.

En contraste con otros países, la mayoría de los programas de formación reglada existentes en España, desde los grados de formación profesional, como el antiguo FP II de **Técnico Especialista en Viticultura y Enotecnia**, pasando por el actual grado superior de FP -Técnico Superior en Vitivinicultura-, y llegando a los grados, másteres y doctorados universitarios en enología -o en las ramas relacionadas con el área de conocimiento-, suponen una **elevada inversión de dinero público** en instalaciones y profesorado -incluyendo su permanente reciclaje y actualización-.

Campos experimentales, laboratorios, equipos de análisis y centros avanzados de investigación se ponen en funcionamiento a diario con la finalidad de generar y transmitir conocimiento, redundando en la aportación de profesionales de alto nivel y valor al mercado. Por tanto, la sociedad es la primera interesada en aprovechar el retorno de su propia inversión.

En España contamos con algunas de las bodegas más vanguardistas del mundo, estaciones de viticultura del CSIC, centros avanzados de investigación de la industria agroalimentaria, con áreas orientadas a la enología, el Instituto de *Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)*, la Plataforma tecnológica del vino o el Observatorio de mercados del vino.



Sin embargo, somos el único país del primer mundo donde sus profesionales de la enología y áreas afines son valorados en institutos de investigación, congresos internacionales o en las campañas de algunas de las mejores bodegas de EE.UU., Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda o Chile, mientras que en su propio país pasan desapercibidos o tienen que observar como numerosos docentes de cursos y divulgadores sostienen ser enólogos y/o másteres en enología sin que ello sea cierto.

Y para concluir, aportaré un último argumento. **¿Sabéis cuál es la primera nacionalidad extranjera en el MIT, el Instituto de Tecnología de Massachusetts, considerada la Universidad tecnológica más importante del mundo?. La española...**

Y si una institución con presupuesto multimillonario, líder mundial en análisis, competitividad y retorno de inversión, con 76 premios Nobel entre sus egresados y profesorado, valora de esta manera a los titulados e investigadores españoles, es paradójico que la sociedad que invierte miles de millones de euros en la formación pública, no lo haga y permita muchas de las irregularidades comentadas.

Espero que este artículo, mostrando el concepto de un **máster en enología**, y destacando la imperiosa necesidad de generar valor añadido en el sector, haya sido de vuestro interés, invite a la reflexión, al pensamiento crítico y a la mejora continua. Solo así, a través de la implicación, información honesta y veraz al consumidor, y un alto nivel de profesionalización, podrá alcanzar el sector del vino español, y por extensión sus profesionales, el lugar que le corresponde; la primera línea del orden mundial.

Una vez más, recibid un afectuoso saludo.