

Titulación

Grado en Enología

Debes saber que...

El mundo de la vid y del vino es un mundo fascinante, y no solo por el producto final, sino por todo el proceso que va desde que la uva está en la cepa hasta que se abre una botella por el consumidor final; el cultivo de la vid, el control de la maduración de la uva en el campo, la vendimia, el proceso de fermentación, el cuidado del vino en la bodega, la cata de los productos obtenidos... son prácticas que aprenderás a realizar y dirigir, además de conocer los principios científicos en los que se fundamentan, el por qué de los fenómenos que se producen, la relación vino y salud, el aprovechamiento de los residuos y su relación con el medioambiente.



El Grado en Enología en la Universidad de Cádiz es un Título de Grado en el que por medio del conocimiento científico en materias como Química, Física, Matemáticas, Biología, Microbiología, Edafología, Fisiología,... forma a los estudiantes en los principios básicos de la Enología y la Viticultura.



Facultad de Ciencias (Puerto Real) Grado en **Enología**



www.uca.es

956 01 53 50

Para más información:

Decanato de la Facultad de Ciencias.

Tel.: 956 01 63 03

e-mail: ciencias@uca.es

<http://ciencias.uca.es/>



Perfil Profesional

El **Grado en Enología** habilita para la profesión de **Enólogo**.

El **Enólogo** es la persona que por sus conocimientos científicos y técnicos es capaz de:

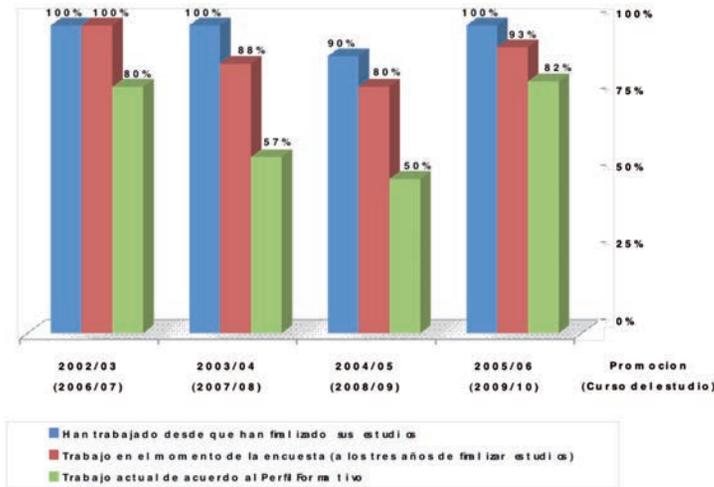
- Colaborar en el cultivo del viñedo.
- Participar en el diseño del material utilizado en las bodegas.
- Dirigir el proceso de vinificación, selección, crianza, conservación, envejecimiento y embotellado de los vinos y productos derivados.
- Realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en todas las fases de elaboración y de conservación de los productos e interpretar los resultados.
- Dominar el control de la calidad del sector vitivinícola.
- Trasladar a la sociedad su conocimiento sobre el vino y sus productos derivados.

El Enólogo por tanto puede realizar su trabajo en distintas áreas relacionadas con el mundo de la vitivinicultura:

- En **Bodega** controlando el proceso de elaboración de los vinos.
- En **Laboratorios** de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos relacionados con la Enología.
- En **Empresas** relacionadas con maquinaria e instalaciones de uso en bodegas.

Inserción Laboral

Los actuales alumnos de Enología, en una encuesta realizada a los tres años de haber terminado los estudios, presentan un porcentaje de inserción laboral cercano al 100%, siendo superior al 50% en puestos relacionados con el Título.



Además hay que tener en cuenta que en Andalucía hay más de 37.000 Ha. de viñedo y casi 500 bodegas de elaboración, y más de 5000 en toda España, lo que facilita la empleabilidad de los alumnos egresados.

Grado en Enología

El título de Grado en Enología por la UCA tiene un número de **alumnos de nuevo ingreso** muy pequeño (**20 como máximo**) permitiendo una formación más particularizada.

La estructura del título presenta un 75 % de materias obligatorias (Módulos Básico, Fundamental y de Aplicaciones y Trabajo Fin de Grado) y un 25 % de Materias Optativas, distribuidas como se muestran en la figura (zona naranja).

Curso	Semestre	Asignaturas
1º	1	Módulo Básico
	2	
2º	3	Módulo Optativo
	4	
3º	5	Módulo Fundamental
	6	
4º	7	Módulo de Aplicaciones y TFG
	8	

El Módulo Optativo presenta una estructura abierta que permite a los estudiantes adquirir conocimientos complementarios para reforzar su formación básica (Perfil Fundamental) o bien realizar uno de los tres Perfiles Formativos Multidisciplinares que existen actualmente, y que están relacionados con otros tantos títulos de Grado afines, que se imparten en el Centro:

- Perfil multidisciplinar en Biotecnología.
- Perfil multidisciplinar en Química.
- Perfil multidisciplinar en Ingeniería Química.

