



**Memoria del Doble Título de Grado en Enología por la
Universidad de Cádiz (España) y Licenciado en Enología por la
Universidad Juan Agustín Maza (Argentina)**



DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

Denominación

Doble título de Grado en Enología por la Universidad de Cádiz y Licenciado en Enología por la Universidad Juan Agustín Maza.

Adscripción del programa formativo curricular único para el doble título.

Facultad de Ciencias de la Universidad de Cádiz (España)

Facultad de Enología y Agroindustrias de la Universidad Juan Agustín Maza (Argentina)

Coordinación del Doble Título

La coordinación del doble título se realizará de manera conjunta por el Decano de la Facultad de Ciencias y el Coordinador del Grado en Enología de la UCA; la Decana de la Facultad de Enología y Agroindustrias y el Coordinador de la Licenciatura en Enología de UMAZA.

Tipo de enseñanza

La enseñanza se realizará íntegramente en modalidad presencial.

Los estudiantes cursarán todas las asignaturas propuestas en cada uno de los planes de estudios de sus universidades de origen, así como una serie de asignaturas de la otra universidad de destino que quedan recogidas en el anexo, que acompaña a esta memoria, sobre el itinerario curricular necesario para la adquisición de todas las competencias que tienen ambas titulaciones en las universidades respectivas.

Número de plazas ofertadas

Anualmente se ofertará un mínimo de 1 plaza y máximos 6 plazas en cada Universidad.

Número de créditos de matrícula por estudiante y período lectivo y requisitos de permanencia

Conforme a lo dispuesto en el RD 1393/2007 de Ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales en España, el título de Grado en Enología de la Universidad de Cádiz se otorgará tras la superación por el estudiante de 240 créditos ECTS en su universidad de origen, y 60 créditos ECTS en la universidad de destino; totalizando 300 créditos ECTS distribuidos en cinco cursos académicos, conforme a la planificación de las enseñanzas que se detalla posteriormente. Esta carga lectiva incluirá toda la formación teórica y práctica que el estudiante debe adquirir en cada una de las asignaturas obligatorias que ha de cursar según lo recogido en la Memoria del título de Grado.

Conforme a lo dispuesto por la Ley de Educación Superior N° 24521/95 de la República Argentina, y a la Resolución Ministerial N° 6/97 las titulaciones del régimen del artículo 42, denominadas carreras de grado de este régimen deben tener CUATRO (4) años de duración mínima y DOS MIL SEISCIENTAS (2600) horas reloj.

Tanto el número de créditos ECTS de matrícula por estudiante y periodo lectivo, como el régimen de permanencia de los estudiantes, se adaptará a lo dispuesto en ambas Memorias de Título, en las Comisión de Garantía de Calidad y en la normativa en vigor en ambas universidades.

OBJETIVOS

La Universidad de Cádiz y la Universidad Juan Agustín Maza ofertan el Doble Título de Grado en Enología por la UCA y Licenciatura en Enología por la UMAZA, lo que permitirá al estudiante obtener simultáneamente los títulos oficiales de Graduado en Enología por la Universidad de Cádiz y Licenciado en Enología por la Universidad Juan Agustín Maza.

El plan de estudios consta de una carga lectiva total de 300 créditos, distribuidos en diez semestres, junto con los Trabajos de Fin de Grado de cada titulación.

El doble título es un programa completo que prepara a los alumnos para una amplia variedad de salidas profesionales en el ámbito enológico, dando respuesta a un perfil profesional cada vez más demandado por parte de los sectores público y privado.

El Grado en Enología por la Universidad de Cádiz es un título que transmite al alumno los conocimientos y competencias vinculados a la profesión de Enólogo que combina tres disciplinas: la biología, la química y la ingeniería de procesos. En estos estudios se adquieren conocimientos suficientes para el proceso de elaboración del vino: desde la biología y el cultivo de viñedos, la fermentación del mosto, las técnicas de análisis sensorial, químico y microbiológico, hasta el embotellado. Todos estos conocimientos se verían completados con otros aspectos relevantes como el marketing, la exportación de vinos, la sumillería, el enoturismo o las habilidades de comunicación en la descripción de vinos, que se cursarían en UMAZA.

Las funciones del enólogo y su definición a nivel internacional se adoptaron en la Declaración de Ljubjana redactada en la 56ª Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en 1976.

La profesión de Enólogo en España es una profesión regulada, según la Ley 50/1998 de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden (BOE 313 de 31 de diciembre).

El perfil profesional del Enólogo y sus competencias profesionales se detallan en el Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico especialista en elaboración de vinos (BOE 160 de 5 de julio), y en la Resolución de 7 de julio de 2004, de la Subsecretaría del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), por la que se dispone la publicación del Acuerdo de la Comisión de Análisis prevista en el Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico especialista en elaboración de vinos (BOE 179 de 26 de julio).

En el caso de la Licenciatura en Enología por la Universidad Juan Agustín Maza, con reconocimiento oficial y validez nacional del título de Licenciado en Enología R.M.1782/15 el egresado de esta carrera está capacitado para:

- Aplicar racionalmente los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos para elaborar el vino y demás subproductos derivados de la uva.
- Realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos de dichos productos e interpretar los resultados.
- Dirigir, organizar, asesorar a establecimientos enológicos e industrias afines.
- Desarrollar investigaciones científico-técnicas; y desempeñarse en la docencia.
- Realizar el estudio y proyectos de establecimientos enológicos.
- Desempeñar funciones en organismos de control y fiscalización de la actividad enológica.
- Poseer un profundo conocimiento de la actividad y un fuerte compromiso con el desarrollo sostenible y el cuidado del medio ambiente.
- Diseñar, analizar, interpretar datos analíticos y elaborar vinos de calidad y demás subproductos derivados de la uva. Diseñar, coordinar y dirigir procesos enológicos. Comprender una segunda lengua. Gerenciar empresas vitivinícolas.
- Realizar investigación aplicada al medio vitivinícola. Integrar jurados internacionales sobre cata de uva y vinos. Generar nuevos emprendimientos vitivinícolas. Manejar los recursos

naturales propios de la actividad vitivinícola respetando la sustentabilidad del medio ambiente.

Estas competencias responden a las recomendadas por Resol-OIV ECO 563-2016 de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Los requisitos de acceso a este doble título serán los que se encuentran recogidos en las memorias de ambos títulos, prestando especial interés al cumplimiento de las condiciones específicas de esta titulación.

Por tanto, se establecerá que el alumno que vaya a cursar este doble título haya realizado (superado) 8 semestres (4 años) en su universidad de origen y se admita para realizar los semestres 9º y 10º (5to año) en la universidad de destino.

Lo he eliminado porque se sobreentiende que es así.

PERFIL DE INGRESO RECOMENDADO

El estudiante que desee realizar los estudios de doble título en ambas Universidades debe poseer aptitudes que le permitan integrar y manejar con destreza los conocimientos adquiridos durante el periodo formativo del que proceda. Desde el punto de vista académico y formativo el estudiante debe tener los conocimientos previos que le permitan integrar adecuadamente los conocimientos y competencias del plan de estudios. Para ello debe disponer de una sólida formación en matemáticas, física, química y biología.

El perfil recomendado de ingreso corresponde al de un estudiante que procede de la modalidad de bachillerato de Ciencias o Ciencias de la Salud, aunque no es excluyente los que provienen de un bachillerato en Tecnologías o Ingenierías. Si el alumno proviene de Ciclos Formativos de Grado Superior se recomienda que haya cursado alguno de los ciclos perteneciente a las familias adscritas conjuntamente a las ramas del conocimiento de “Industrias Alimentarias” (Anexo II del Real Decreto 1892/2008). Es importante que el estudiante que desee cursar los estudios de doble título posea aptitudes que le permitan integrar y relacionar los conocimientos previos con los que desarrollará el primer semestre del grado. Deberán ser alumnos muy disciplinados y con un elevado sentido del esfuerzo y la responsabilidad, debido a que la carga de trabajo semestral del doble título es superior a la habitual de cualquier Grado.

PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Estructura y organización temporal de la enseñanza del programa curricular único

En este doble título, el alumno cursa todas las materias incluidas en el curriculum de la titulación de ingreso, de conformidad con sus respectivas memorias o planes de estudios. Los créditos correspondientes a las asignaturas optativas podrán ser reconocidos **por créditos de materias de otras titulaciones para diseñar dobles título.**

Estructura y organización temporal de la enseñanza del programa curricular UCA-UMAZA

PRIMER CURSO: 60 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 30 créditos	
Física I	6	Química II	6
Química I	6	Operaciones Básicas de Laboratorio	6
Matemáticas I	6	Matemáticas II	6
Estadística	6	Introducción a la Enología y Cata de Vinos	6
Biología	6	Bioquímica	6

SEGUNDO CURSO: 60 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 30 créditos	
Física II	6	Genética*	6
Biología Animal y Vegetal*	6	Ingeniería de Procesos*	6
Informática*	6	Microbiología*	6
Química Analítica I*	6	Química Analítica II*	6
Química Orgánica*	6	Termodinámica y Cinética*	6

TERCER CURSO: 60 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 30 créditos	
Bioquímica Enológica	6	Economía y Gestión de Empresa	6
Microbiología Enológica	6	Análisis y Control Químico Enológico	6
Composición Química de Vinos y Derivados	6	Tecnología e Ingeniería Enológica	6
Viticultura	6	Prácticas Integradas Enológicas	6
Edafología	3	Normativa y Legislación Vitivinícola	3
Prácticas Integradas de Viticultura (anual)			6

CUARTO CURSO: 51 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 21 créditos	
Análisis sensorial	6	Cultura Vitivinícola	6
Elaboración del Jerez	3	Elaboraciones Especiales	6
Técnicas vitícolas y protección	6	Vinificaciones	3
Gestión Medioambiental en la Industria Vitivinícola	3	Proyecto	6
Genética y mejora de la vid	3		
Prácticas en bodegas	9		

QUINTO CURSO (UMAZA): 69 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 39 créditos	
**Formulación y Evaluación de Proyectos	2	**Tecnología Enológica	7
**Ingeniería de Procesos	7	Cata profesional de vinos	3
**Marketing Vitivinícola	2	Control calidad y seguridad	3
**Viticultura, Material Vegetal y biotecnología de la vid	3	**Viticultura, manejo de viñedos	3
**Metodología de la investigación	2	Normativa y Legislación	2
**Costos y Finanzas	2	Francés Vitivinícola	2
Taller tesis	2	**Comercio internacional de vinos	2
Prácticas Enológicas avanzadas	10	***TFG-Tesina UCA-UMAZA	17

* asignaturas cursadas en algunos de los perfiles Multidisciplinares contemplados en el Grado en Enología

**asignaturas con soporte virtual

*** el alumno UCA realiza el TFG aprobado por la Comisión de TFG en la UCA. La defensa es única para las dos universidades y ambas lo reconocen con el número de créditos/horas establecidos en los respectivos planes de estudio.

Estructura y organización temporal de la enseñanza del programa curricular UMAZA-UCA

PRIMER CURSO: 60 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 30 créditos	
Matemática	9	Física	9
Operaciones básicas de laboratorio	10	Química	9
Introducción a la vitivinicultura	4	Química orgánica	9
Introducción al análisis sensorial	7	Informática	3

SEGUNDO CURSO: 60 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 30 créditos	
Química analítica	9	Bioquímica	9
Estadística	9	Fisicoquímica	9
Microbiología general	9	Viticultura: Ecofisiología de la vid	6
Taller vitivinícola	3	Análisis sensorial	6

TERCER CURSO: 60 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 30 créditos	
Microbiología Enológica	4	Química analítica instrumental	7
Análisis y control químico	4	Enología de la estabilización	7
Enología de la elaboración	6	Francés vitivinícola	2
Química Enológica	6	Ingeniería Enológica	8
Prácticas integradas enológicas	10	Normativa y Legislación	2
		Análisis organoléptico y tecnología	4

CUARTO CURSO: 52 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 22 créditos	
Formulación y Evaluación de	2	Tecnología Enológica	7
Ingeniería de Procesos	7	Cata profesional de vinos	3
Marketing Vitivinícola	2	Viticultura, manejo de viñedos	3
Viticultura, Material Vegetal y	3	Control calidad y seguridad	3
Metodología de la investigación	2	Economía	2
Costos y Finanzas	2	Gestión de la empresa vitivinícola y	2
Taller tesis	2	Comercio internacional de vinos	2
Prácticas Enológicas avanzadas	10		

QUINTO CURSO (CUARTO UCA): 68 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 38 créditos	
Prácticas en bodega	9	Prácticas Integradas Enológicas	6
Técnicas Vitícolas y de protección	6	Elaboraciones Especiales	6
Gestión medioambiental en la	3	Cultura Vitivinícola	6
Genética y mejora de la vid	3	Vinificaciones	3
Elaboración del Jerez	3	*TFG-Tesina UCA-UMAZA	17
Análisis sensorial	6		

*el alumno UMAZA realiza el TFG aprobado por la Comisión de TFG en UMAZA. La defensa es única para las dos universidades y ambas lo reconocen con el número de créditos/horas establecidos en los respectivos planes de estudio.

COMPETENCIAS IDIOMÁTICAS

Todos los alumnos de ambas Universidades deberán haber alcanzado un nivel acreditado de idiomas para obtener el Título de Grado y, por ende, del doble título.

Los alumnos deben acreditar conocimientos de lengua extranjera, en concreto inglés a un nivel igual o superior a B1 en el marco común europeo de referencia, a través de alguno de los mecanismos que recoge la Memoria del Grado en Enología, así como cualquier otro mecanismo que las Universidades socias dispongan en el marco de su política lingüística.

RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Los recursos materiales y servicios para garantizar la impartición del Doble Título, cuando la sede sea la Universidad de Cádiz, serán los correspondientes a la Facultad de Ciencias.

Los recursos materiales y servicios para garantizar la impartición del Doble Título, cuando la sede sea la Universidad Juan Agustín Maza, serán los correspondientes a la Facultad de Ingeniería y Enología.

SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO

El Centro donde se imparte incluirá la información relativa al doble título de Grado en Enología – Licenciado en Enología en el Sistema de Garantía de Calidad (SGC) de cada uno de los títulos individualmente considerados.

CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

El cronograma de implantación del Doble Título Grado en Enología – Licenciado en Enología se inicia en el curso 2021-22.

EXTINCIÓN DEL TÍTULO

El doble grado se extinguirá en el caso de extinción de alguno de los grados que conforman el doble Título, o porque alguna de las universidades socias deje de tener interés en continuar con la impartición de este doble título.

En el caso de la extinción del Título, el Centro que imparte cada uno de los títulos que conforman el doble Título garantizará el adecuado desarrollo de las enseñanzas que hubieren iniciado los estudiantes hasta su finalización.