

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

2035 *Resolución de 27 de enero de 2014, de la Universidad de Cádiz, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Enología.*

Obtenida la verificación positiva del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Andaluza del Conocimiento de fecha 8 de noviembre de 2011, y una vez establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros en su reunión de 16 de diciembre de 2011 (publicado por Resolución del Secretario de Estado de Universidades de 21 de diciembre de 2011 en el BOE número 5, de 6 de enero de 2012).

Este Rectorado, de conformidad con lo previsto en el artículo 35.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado en Enología por la Universidad de Cádiz, que quedará estructurado según figura en el anexo de la presente Resolución.

Cádiz, 27 de enero de 2014.–El Rector, Eduardo González Mazo.

ANEXO

Plan de estudios conducente al título oficial de Graduado en Enología por la Universidad de Cádiz

Rama de conocimiento: Ciencias.

Centro de impartición: Facultad de Ciencias.

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatorias	102
Optativas	60
Prácticas externas (obligatorias)	9
Trabajo de fin de Grado	9
Créditos totales	240

Estructura de las enseñanzas por módulos y materias:

Módulo	Materia	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso	Organización temporal	Carácter	
Básico.	Biología.	Biología.	6	1.º	Semestre 1.º	Básica.	
	Bioquímica.	Bioquímica.	6	1.º	Semestre 1.º	Básica.	
	Física.	Física I.	Física I.	6	1.º	Semestre 1.º	Básica.
		Física II.	Física II.	6	2.º	Semestre 1.º	Básica.
	Matemáticas.	Matemáticas I.	Matemáticas I.	6	1.º	Semestre 1.º	Básica.
		Matemáticas II.	Matemáticas II.	6	1.º	Semestre 2.º	Básica.
		Estadística.	Estadística.	6	1.º	Semestre 1.º	Básica.
	Química.	Química I.	Química I.	6	1.º	Semestre 1.º	Básica.
		Química II.	Química II.	6	1.º	Semestre 2.º	Básica.
Operaciones básicas de laboratorio.		Operaciones básicas de laboratorio.	6	1.º	Semestre 2.º	Básica.	

Módulo	Materia	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso	Organización temporal	Carácter
Fundamental.	Aspectos legales, sociales y económicos.	Cultura vitivinícola.	6	4.º	Semestre 2.º	Obligatoria.
		Economía y gestión de la empresa vitivinícola.	6	3.º	Semestre 2.º	Obligatoria.
		Gestión medioambiental en la industria vitivinícola.	3	4.º	Semestre 1.º	Obligatoria.
		Normativa y legislación vitivinícola.	3	4.º	Semestre 1.º	Obligatoria.
	Bioquímica y microbiología enológicas.	Bioquímica enológica.	6	3.º	Semestre 1.º	Obligatoria.
		Microbiología enológica.	6	3.º	Semestre 1.º	Obligatoria.
	Composición y caracterización de vinos y derivados.	Composición química de vinos y derivados.	6	3.º	Semestre 1.º	Obligatoria.
		Análisis y control químico enológico.	6	3.º	Semestre 2.º	Obligatoria.
	Prácticas integradas enológicas.	Prácticas integradas enológicas.	6	3.º	Semestre 2.º	Obligatoria.
	Tecnología enológica.	Tecnología e ingeniería enológica.	6	3.º	Semestre 2.º	Obligatoria.
		Análisis sensorial.	6	4.º	Semestre 1.º	Obligatoria.
		Elaboraciones especiales.	6	4.º	Semestre 2.º	Obligatoria.
	Viticultura.	Edafología.	3	3.º	Semestre 1.º	Obligatoria.
		Viticultura.	6	3.º	Semestre 1.º	Obligatoria.
		Prácticas integradas de viticultura.	6	3.º	Anual.	Obligatoria.
		Genética y mejora de la vid.	3	4.º	Semestre 1.º	Obligatoria.
Técnicas vitícolas y protección.		6	4.º	Semestre 1.º	Obligatoria.	
Aplicaciones y Proyecto fin de Grado.	Prácticas en bodegas.	Prácticas en bodegas.	9	4.º	Semestre 2.º	Prácticas.
	Prácticas enológicas avanzadas.	Elaboración del Jerez.	3	4.º	Semestre 1.º	Obligatoria.
	Proyecto.	Vinificaciones.	3	4.º	Semestre 1.º	Obligatoria.
		Proyecto.	6	4.º	Semestre 1.º	Obligatoria.
Trabajo fin de Grado.	Trabajo fin de Grado.	9	4.º	Semestre 2.º	Trabajo fin de Grado.	
Optativo.	Informática.	Informática.	6	2.º	Semestre 1.º	Optativa.
	Ingeniería de procesos.	Ingeniería de procesos.	6	2.º	Semestre 2.º	Optativa.
	Intensificación en biología.	Biología animal y vegetal.	6	2.º	Semestre 1.º	Optativa.
		Genética.	6	2.º	Semestre 2.º	Optativa.
		Microbiología.	6	2.º	Semestre 2.º	Optativa.
	Intensificación en química.	Química analítica I.	6	2.º	Semestre 1.º	Optativa.
		Química analítica II.	6	2.º	Semestre 2.º	Optativa.
		Química orgánica.	6	2.º	Semestre 1.º	Optativa.
		Termodinámica y Cinética.	6	2.º	Semestre 2.º	Optativa.
	Introducción a la enología y la cata de vinos.	Introducción a la enología y la cata de vinos.	6	1.º	Semestre 2.º	Optativa.