



UCA

Universidad de Cádiz

Grado en Enología

Publicación: BOE nº 5 de 6 de Enero del 2012

FACULTAD DE CIENCIAS

Campus del Río San Pedro
11510 Puerto Real, Cádiz
Teléfono: 956 016303
Fax: 956 016288
<http://ciencias.uca.es>

ITINERARIO CURRICULAR

Primer Curso – Módulo Básico (Obligatorio)

| 1º Semestre | ECTS |
|--|------|
| 40212001 - Biología | 6 |
| 40212006 - Estadística | 6 |
| 40212003 - Física I | 6 |
| 40212004 - Matemáticas I | 6 |
| 40212007 - Química I | 6 |
| 2º Semestre | ECTS |
| 40212002 - Bioquímica | 6 |
| 40212005 - Matemáticas II | 6 |
| 40212009 - Operaciones Básicas de Laboratorio | 6 |
| 40212008 - Química II | 6 |
| 40212042 - Introducción a la Enología y la Cata de Vino ⁺ | 6 |

Segundo Curso - Módulo Optativo

| 3º Semestre | ECTS |
|--------------------------------------|------|
| 40212010 - Física II * | 6 |
| 40212035 - Biología Animal y Vegetal | 6 |
| 40212033 - Informática | 6 |
| 40212038 - Química Analítica I | 6 |
| 40212040 - Química Orgánica | 6 |
| 4º Semestre | ECTS |
| 40212036 - Genética | 6 |
| 40212034 - Ingeniería de Procesos | 6 |
| 40212037 - Microbiología | 6 |
| 40212039 - Química Analítica II | 6 |
| 40212041 - Termodinámica y Cinética | 6 |

⁺ Pertenece al Módulo Optativo

* Pertenece al Módulo Básico

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

La oferta de asignaturas optativas podrá ser revisada periódicamente por el centro, siguiendo la normativa existente en la Universidad de Cádiz, a propuesta de la Comisión de Garantía de Calidad del centro y aprobada por la Junta de Facultad y el Consejo de Gobierno.

A) PERFIL DE FORMACIÓN FUNDAMENTAL

Aquellos alumnos que opten por este perfil deberán cursar del Módulo Optativo:

- La asignatura *Introducción a la Enología y la Cata de vinos* (6 ECTS) y
- 54 créditos a elegir de entre las siguientes materias/actividades:

- *Informática* (6 ECTS)
- *Ingeniería de Procesos* (6 ECTS)
- *Intensificación en Biología* (18 ECTS)
- *Intensificación en Química* (24 ECTS)
- Reconocimiento de Actividades (6 ECTS)

B) PERFILES DE FORMACIÓN MULTIDISCIPLINAR

Aquellos alumnos que opten por este perfil deberán cursar como Módulo Optativo:

- La asignatura *Introducción a la Enología y la Cata de vinos* (6 ECTS) y
- 54 créditos de entre una oferta de asignaturas correspondientes a otros Títulos de Grado que se imparten en el Centro o podrán solicitar reconocimiento de actividades (máx. 12 ECTS). De esta forma el alumno puede optar por uno de los perfiles que existen actualmente:

- Perfil Multidisciplinar en Biotecnología.
- Perfil Multidisciplinar en Química.
- Perfil Multidisciplinar en Ingeniería Química.

Esta opción permite además la elaboración de perfiles formativos con objeto de ofertar dobles títulos y dobles itinerarios curriculares, tales como:

- Doble Grado en Química y Enología (ofertado en DUA: Distrito Único Andaluz)
- Doble Itinerario Curricular de los Grados en Ingeniería Química y Enología
- Doble Itinerario Curricular de los Grados en Biotecnología y Enología

Tercer Curso - Módulo Fundamental (Obligatorio)

| 5º Semestre | ECTS |
|--|-------------|
| 40212015 - Bioquímica Enológica | 6 |
| 40212017 - Composición Química de Vinos y Derivados | 6 |
| 40212023 - Edafología | 3 |
| 40212016 - Microbiología Enológica | 6 |
| 40212024 - Viticultura | 6 |
| 6º Semestre | ECTS |
| 40212018 - Análisis y Control Químico Enológico | 6 |
| 40212012 - Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola | 6 |
| 40212014 - Normativa y Legislación Vitivinícola | 3 |
| 40212019 - Prácticas Integradas Enológicas | 6 |
| 40212020 - Tecnología e Ingeniería Enológica | 6 |
| Anual | ECTS |
| 40212025 - Prácticas Integradas de Viticultura | 6 |

Cuarto Curso - Módulo Fundamental y Módulo de Aplicaciones y TFG (Obligatorio)

| 7º Semestre | ECTS |
|---|------|
| 40212021 - Análisis Sensorial ** | 6 |
| 40212026 - Genética y Mejora de la Vid ** | 3 |
| 40212013 - Gestión Medioambiental en la Industria Vitivinícola ** | 3 |
| 40212027 - Técnicas Vitícolas y Protección ** | 6 |
| 40212029 - Elaboración del Jerez ** | 3 |
| 40212031 - Proyecto ** | 6 |
| 40212030 - Vinificaciones ** | 3 |

| 8º Semestre | ECTS |
|--|------|
| 40212011 - Cultura Vitivinícola ** | 6 |
| 40212022 - Elaboraciones Especiales ** | 6 |
| 40212028 - Practicas en Bodegas ** | 9 |
| 40212032 - Trabajo Fin de Grado ** | 9 |

** Pertenece al Módulo Fundamental

** Pertenece al Módulo de Aplicaciones y TFG

• Realización de prácticas formativas externas (Prácticas curriculares)

El título de Grado en Enología cuenta con prácticas formativas externas de carácter obligatorio, concretamente la asignatura *Prácticas en Bodega* del Módulo de Aplicaciones.

• Reconocimientos generales-Prácticas Empresa (máx. 12 ECTS)

El alumno podrá solicitar reconocimiento hasta 6 ECTS por Prácticas en empresa extracurriculares; hasta 12 ECTS de movilidad no reconocida por asignaturas concretas; hasta 12 ECTS de asignaturas optativas no reconocidas por asignaturas concretas; hasta 6 ECTS por actividades contempladas en el R.D. 861/2010 (actividades universitarias deportivas, culturales, de representación, solidarias y alumno colaborador).

• Trabajo Fin de Grado

El *Trabajo Fin de Grado* consistirá en la realización, presentación, exposición y defensa pública de un proyecto de aplicación en Viticultura y/o Enología, o de un trabajo de iniciación a la investigación relacionado con estas áreas de conocimiento. El TFG podrá realizarse en un departamento universitario o también en un organismo externo o empresa del sector. Para matricularse en esta materia, el alumno deberá haber superado previamente al menos 162 créditos ECTS de la titulación, y la defensa oral solo podrá realizarse una vez que el alumno haya superado el resto de las materias.

Definición del Perfil de Ingreso

De acuerdo con los objetivos del programa formativo se establece que el perfil recomendado de acceso para los alumnos que accedan al Grado en Enología incluye una buena formación en las materias de Matemáticas, Física y Química.

Sistema de préstamo de portátiles

Los alumnos matriculados en las titulaciones de la Facultad de Ciencias pueden solicitar el préstamo de un ordenador portátil. Podrán hacer uso de este programa de préstamo, prioritariamente, los alumnos de nuevo ingreso matriculados en el primer curso de las titulaciones oficiales de Grado de la Facultad de Ciencias.

Programa de Orientación y Apoyo al Alumno (PROA)

El Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA) de la Facultad de Ciencias es el instrumento a través del cual se canalizan las acciones y actividades de tutorización personalizada. Esta acción tutorial está basada en la participación activa del profesorado, de forma voluntaria, en calidad de tutores personales. Los tutores asumen las funciones de acogida, orientación y apoyo a la formación de los estudiantes y mantienen esta relación con el alumno durante toda la permanencia del mismo en la titulación.

| Materia | Asignaturas | ECTS | Curso (Semestre) |
|---|--|-------------|-------------------------|
| Asignaturas del Módulo Básico | | | |
| Biología | Biología | 6 | Primero (S1) |
| Bioquímica | Bioquímica | 6 | Primero (S2) |
| Física | Física I | 6 | Primero (S1) |
| | Física II | 6 | Segundo (S3) |
| Matemáticas | Matemáticas I | 6 | Primero (S1) |
| | Matemáticas II | 6 | Primero (S2) |
| | Estadística | 6 | Primero (S1) |
| Química | Química I | 6 | Primero (S1) |
| | Química II | 6 | Primero (S2) |
| | Operaciones Básicas de Laboratorio | 6 | Primero (S2) |
| Asignaturas del Módulo Fundamental | | | |
| Aspectos legales, sociales y económicos | Cultura Vitivinícola | 6 | Cuarto (S8) |
| | Economía y Gestión de la Emp. Vitivinícola | 6 | Tercero (S6) |
| | Gestión Medioambiental en la Ind. Vitivinícola | 3 | Cuarto (S7) |
| | Normativa y Legislación Vitivinícola | 3 | Tercero (S6) |
| Bioquímica y Microbiología Enológicas | Bioquímica Enológica | 6 | Tercero (S5) |
| | Microbiología Enológica | 6 | Tercero (S5) |
| Composición y Caracterización de Vinos y derivados | Composición Química de Vinos y derivados | 6 | Tercero (S5) |
| | Análisis y Control Químico Enológico | 6 | Tercero (S6) |
| Prácticas Integradas Enológicas | Prácticas Integradas Enológicas | 6 | Tercero (S6) |
| Tecnología Enológica | Tecnología e Ingeniería Enológica | 6 | Tercero (S6) |
| | Análisis Sensorial | 6 | Cuarto (S7) |
| | Elaboraciones Especiales | 6 | Cuarto (S8) |
| Viticultura | Edafología | 3 | Tercero (S5) |
| | Viticultura | 6 | Tercero (S5) |
| | Prácticas Integradas de Viticultura | 6 | Tercero (A) |
| | Genética y Mejora de la Vid | 3 | Cuarto (S7) |
| | Técnicas Vitícolas y Protección | 6 | Cuarto (S7) |
| Asignaturas del Módulo de Aplicaciones y TFG | | | |
| Prácticas en Bodegas | Prácticas en Bodegas | 9 | Cuarto (S8) |
| Prácticas Enológicas Avanzadas | Elaboración del Jerez | 3 | Cuarto (S7) |
| | Vinificaciones | 3 | Cuarto (S7) |
| Proyecto | Proyecto | 6 | Cuarto (S7) |
| Trabajo Fin de Grado | Trabajo Fin de Grado | 9 | Cuarto (S8) |
| Asignaturas del Módulo Optativo | | | |
| Informática | Informática | 6 | Segundo (S3) |
| Ingeniería de Procesos | Ingeniería de Procesos | 6 | Segundo (S4) |
| Intensificación en Biología | Biología Animal y Vegetal | 6 | Segundo (S3) |
| | Genética | 6 | Segundo (S4) |
| | Microbiología | 6 | Segundo (S4) |
| Intensificación en química | Química Analítica I | 6 | Segundo (S3) |
| | Química Analítica II | 6 | Segundo (S4) |
| | Química Orgánica | 6 | Segundo (S3) |
| | Termodinámica y Cinética | 6 | Segundo (S4) |
| Introducción a la enología y la cata de vinos | Introducción a la Enología y la Cata de Vinos | 6 | Primero (S2) |

Un ECTS corresponde a 25 horas de trabajo del alumno.