

Debes saber que...

El mundo de la vid y del vino es un mundo fascinante. Desde que la uva está en la cepa hasta que el vino llega a la copa son muchos los procesos de transformación físicos, químicos, bioquímicos y microbiológicos que tienen lugar. El Enólogo es el científico, tecnólogo e incluso el artista que debe conocer estos procesos para ser capaz de dirigirlos y elaborar un producto de calidad atendiendo a la normativa y la legislación y respetando el medio ambiente.

El cultivo de la vid, el control de la maduración de la uva, la vendimia, la vinificación, la crianza del vino, la cata...son prácticas que, como futuro Enólogo, deberás aprender a desarrollar, investigar, realizar y dirigir, para lo cual contarás tanto con las instalaciones de la Universidad como de bodegas de la zona.



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/>

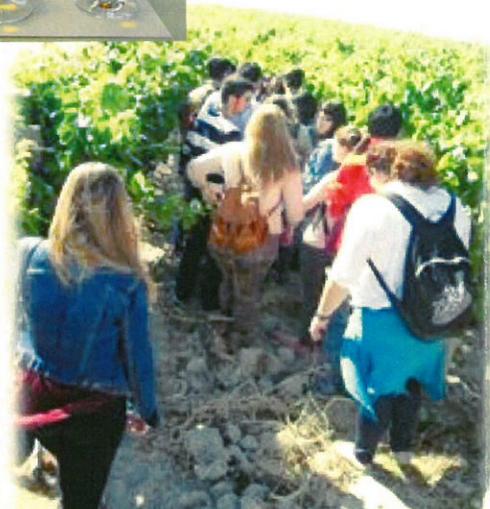


Perfil Profesional

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.
- Investigar, desarrollar e innovar en el sector vitivinícola.
- Trasladar a la sociedad su conocimiento sobre el vino y sus productos derivados.



Salidas Profesionales

El **Enólogo** por tanto puede realizar su trabajo en distintos campos relacionados con el mundo de la vitivinicultura:

- En **Bodega**, controlando el proceso de elaboración de los vinos.
- En **Viñedos**, colaborando en el cultivo y controlando el proceso de maduración de la uva.
- En **Laboratorios** de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos relacionados con la Enología.
- En **Empresas** relacionadas con maquinaria e instalaciones de uso en bodegas, productos enológicos, productos derivados, etc.
- En **Asesoramiento** técnico a viticultores y bodegas.
- En **Investigación** en Universidades, centros I+D+i y empresas.
- En **Formación**, impartiendo cursos especializados dentro del sector vitivinícola (cata, calidad, equipos, etc)



Grado en Enología

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 Microbiología, Tecnología e Ingeniería Enológica, Análisis sensorial, Bioquímica, Genética, Biología, Química, Física, se forma a los estudiantes en los principios básicos de la Vitivinicultura.

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.

| 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 relacionados con otros títulos de Grado afines, que se imparten en el Centro:

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

