

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

9607 *Resolución de 19 de mayo de 2011, de la Universidad de Valladolid, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Enología.*

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y declarado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros de 28 de enero de 2011 (publicado en el «BOE» número 47, de 24 de febrero de 2011, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 7 de febrero de 2011), este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios del Grado en Enología por la Universidad de Valladolid, como anexo a la presente Resolución.

Valladolid, 19 de mayo de 2011.–El Rector, Marcos Sacristán Represa.

ANEXO**Plan de estudios conducentes al título de Graduado o Graduada en Enología***Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia*

Tipo de materia	Créditos
Formación básica (FB)	60
Obligatorias (OB)	138
Optativas (OP)	24
Prácticas externas (PE)	12
Trabajo fin de grado (TFG)	6
TOTAL	240

Estructura del Plan de Estudios

El plan de Estudios del Grado en Enología se articula en los siguientes módulos formativos:

Módulo	Materia	Asignatura	Créd.	Car.
Módulo básico.	Matemáticas y estadística.	Estadística.	6	FB
		Matemáticas y computación.	9	FB
	Empresa.	Economía y empresa.	6	FB
	Química.	Química.	9	FB
	Física.	Física.	9	FB
	Biología.	Biología.	9	FB
	Bioquímica.	Bioquímica.	6	FB
	Edafología y climatología.	Edafología y climatología.	6	FB

Módulo	Materia	Asignatura	Créd.	Car.
Módulo común.	Operaciones básicas en la industria enológica.	Operaciones básicas en la industria enológica.	6	OB
	Ciencia y tecnología del medio ambiente.	Ecología e impacto ambiental.	6	OB
	Tecnología de la producción vegetal.	Tecnología de la producción vegetal.	6	OB
	Microbiología.	Microbiología.	6	OB
	Control de calidad y seguridad alimentaria.	Control de calidad y seguridad alimentaria.	6	OB
Módulo de aplicación.	Aplicación de la enología y la viticultura.	Prácticas en empresa vitivinícola.	12	PE
		Trabajo fin de grado.	6	TFG
Módulo de aspectos legales, económicos y sociales.	Gestión y normativa de la empresa vitivinícola.	Gestión y normativa de la empresa vitivinícola.	9	OB
	Cultura vitivinícola.	Cultura vitivinícola.	6	OB
Módulo de enología.	Química enológica.	Química enológica.	6	OB
		Análisis químico enológico.	9	OB
	Tecnología enológica.	Tecnología enológica I.	9	OB
		Tecnología enológica II.	6	OB
	Bioquímica y microbiología enológicas.	Bioquímica y microbiología enológicas I.	6	OB
		Bioquímica y microbiología enológicas II.	6	OB
	Prácticas integradas de enología.	Prácticas integradas de enología.	6	OB
	Análisis sensorial.	Análisis sensorial de vinos.	6	OB
	Ingeniería enológica.	Ingeniería enológica.	6	OB
Módulo de viticultura.	Viticultura.	Biología y fisiología de la vid.	6	OB
		Viticultura.	9	OB
		Protección del viñedo.	6	OB
		Genética y mejora de la vid.	6	OB
	Prácticas integradas de viticultura.	Prácticas integradas de viticultura.	6	OB

Módulo	Materia	Asignatura	Créd.	Car.
Módulo optativo.	Herramientas transversales.	Tratamiento y aprovechamiento de residuos.	3	OP
		Inglés técnico enológico.	6	OP
		Análisis de datos.	3	OP
		Viaje técnico.	3	OP
	Herramientas específicas.	Marketing vitivinícola.	3	OP
		Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas I.	3	OP
		Biotecnología enológica.	3	OP
		Análisis instrumental enológico.	3	OP
		Vinificaciones especiales.	3	OP
		Destilados.	3	OP
		Instalaciones específicas para el tratamiento de vinos.	3	OP
		Diseño de bodegas.	3	OP
		Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas II.	3	OP
		Ampliación de técnicas vitícolas.	3	OP
Crianza y envejecimiento de vinos.	3	OP		

Organización Temporal del Plan de Estudios

Asignatura	Carácter	ECTS	Cuatrimestre
<i>Primer curso</i>			
Matemáticas y Computación.	FB	9	Anual.
Biología.	FB	9	Anual.
Física.	FB	9	Anual.
Química.	FB	9	Anual.
Economía y Empresa.	FB	6	Primero.
Estadística.	FB	6	Primero.
Edafología y Climatología.	FB	6	Segundo.
Bioquímica.	FB	6	Segundo.

Asignatura	Carácter	ECTS	Cuatrimestre
<i>Segundo curso</i>			
Tecnología de la Producción Vegetal.	OB	6	Primero.
Operaciones Básicas en la Industria Enológica.	OB	6	Primero.
Microbiología.	OB	6	Primero.
Química Enológica.	OB	6	Primero.
Ecología e Impacto Ambiental.	OB	6	Primero.
Bioquímica y Microbiología Enológicas I.	OB	6	Segundo.
Biología y Fisiología de la Vid.	OB	6	Segundo.
Análisis Químico Enológico.	OB	9	Segundo.
Tecnología Enológica I.	OB	9	Segundo.
<i>Tercer curso</i>			
Viticultura.	OB	9	Primero.
Gestión y Normativa de la Empresa Vitivinícola.	OB	9	Primero.
Análisis Sensorial de Vinos.	OB	6	Primero.
Prácticas Integradas de Enología.	OB	6	Primero.
Protección del Viñedo.	OB	6	Segundo.
Prácticas Integradas de Viticultura.	OB	6	Segundo.
Bioquímica y Microbiología Enológicas II.	OB	6	Segundo.
Tecnología Enológica II.	OB	6	Segundo.
Optativas I.	OP	6	Segundo.
<i>Cuarto curso</i>			
Genética y Mejora de la Vid.	OB	6	Primero.
Ingeniería Enológica.	OB	6	Primero.
Prácticas en Empresa Vitivinícola.	PE	12	Primero.
Optativas II.	OP	6	Primero.
Cultura Vitivinícola.	OB	6	Segundo.
Control de Calidad y Seguridad Alimentaria.	OB	6	Segundo.
Optativas III.	OP	12	Segundo.
Trabajo Fin de Grado.	TFG	6	Segundo.

Asignatura	Carácter	ECTS	Cuatrimestre
<i>Asignaturas Optativas Tercer Curso - Segundo Cuatrimestre</i>			
Inglés Técnico Enológico.		6	
Análisis de Datos.		3	
Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos.		3	
<i>Asignaturas Optativas Cuarto Curso - Primer Cuatrimestre</i>			
Análisis Instrumental Enológico.		3	
Biotecnología Enológica.		3	
Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas I.		3	
Marketing Vitivinícola.		3	
<i>Asignaturas Optativas Cuarto Curso - Segundo Cuatrimestre</i>			
Viaje Técnico.		3	
Crianza y Envejecimiento de Vinos.		3	
Vinificaciones Especiales.		3	
Destilados.		3	
Instalaciones Específicas para el Tratamiento de Vinos.		3	
Diseño de Bodegas.		3	
Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas II.		3	
Ampliación de Técnicas Vitícolas.		3	

Por razones de índole organizativa, la Universidad de Valladolid se reserva la posibilidad de variar la relación de asignaturas optativas, así como la de no ofertar alguna de las asignaturas optativas relacionadas.

Para ampliar información acerca de este plan de estudios se puede acudir a la página Web de la Universidad de Valladolid: <http://www.uva.es>