

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

6853 *Resolución de 5 de junio de 2014, de la Universidad de Cádiz, por la que se publica el plan de estudios de Máster en Vitivinicultura en Climas Cálidos.*

Obtenida la verificación positiva del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Andaluza de Evaluación de la Calidad y Acreditación Universitaria, y una vez establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros en su reunión de 5 de julio de 2013 (publicado por Resolución de 15 de julio de 2013, de la Secretaría General de Universidades, en el «Boletín Oficial del Estado» núm. 186, de 5 de agosto de 2013),

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 Máster universitario en Vitivinicultura en Climas Cálidos por la Universidad de Cádiz, que quedará estructurado según figura en el Anexo de la presente Resolución.

Cádiz, 5 de junio de 2014.–El Rector, Eduardo González Mazo.

ANEXO**Plan de estudios conducente al título oficial de Máster universitario en Vitivinicultura en Climas Cálidos por la Universidad de Cádiz (4310650)**

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
Obligatorias	15
Optativas	30/39
Prácticas externas	0
Trabajo de fin de máster	15/6
Créditos totales	60

Listado de especialidades

Especialidad en Producción Vitivinícola.
Especialidad en Gestión de Empresa Vitivinícola.

Estructura de las enseñanzas por módulos y materias/asignaturas:

Módulo	Asignaturas vinculadas	ECTS	Curso	Organización temporal	Carácter	
Básico.	Alimentos y productos vitivinícolas.	5	1.º	1.º Trimestre.	OB	
	Calidad alimentaria .	5	1.º	1.º Trimestre.	OB	
	Seguridad alimentaria.	5	1.º	1.º Trimestre.	OB	
Específico.	Producción Vitivinícola.	Procesos y Productos vitivinícolas.	5	1.º	2.º Trimestre.	OP
		Viticultura en climas cálidos.	5	1.º	2.º Trimestre.	OP
		Enología en climas cálidos.	5	1.º	2.º Trimestre.	OP
		Nuevas tecnologías vitivinícolas.	5	1.º	2.º Trimestre.	OP
		Avances de la industria vitivinícola.	5	1.º	2.º Trimestre.	OP
	Gestion de Empresa Vitivinícola.	El complejo empresarial vitivinícola y Agroalimentario.	5	1.º	2.º Trimestre.	OP
		Legislación agroalimentaria.	5	1.º	2.º Trimestre.	OP
		Gestión empresarial.	5	1.º	2.º Trimestre.	OP
		Comercialización de productos.	5	1.º	2.º Trimestre.	OP
		Modelos empresariales vitivinícolas.	5	1.º	2.º Trimestre.	OP
Aplicación.	Perfil Investigador.	Metodología de la Investigación.	5	1.º	3.º Trimestre.	OP
		Trabajo de fin de máster.	15	1.º	3.º Trimestre.	TFM
	Perfil Profesional.	Prácticas en Empresas o Instituciones.	14	1.º	3.º Trimestre.	OP
		Trabajo de fin de máster.	6	1.º	3.º Trimestre.	TFM