

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

3227 *Resolución de 5 de febrero de 2021, de la Universidad de Salamanca, por la que se publica el plan de estudios de Máster Universitario en Enología y su Adaptación al Cambio Climático.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 26 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, y una vez obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León, y acordado el carácter oficial del título mediante Acuerdo del Consejo de Ministros de 12 de enero de 2021, publicado en el BOE de 22 de enero de 2021, por Resolución de la Secretaría General de Universidades de 14 de enero de 2021,

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Máster Universitario en Enología y su Adaptación al Cambio Climático en la rama de conocimiento de Ciencias.

Salamanca, 5 de febrero de 2021.–El Rector, Ricardo Rivero Ortega.

PLAN DE ESTUDIOS DE MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENOLOGÍA Y SU ADAPTACIÓN AL CAMBIO CLIMÁTICO

Rama de Conocimiento: Ciencias

Código Titulación: 4317245

Tipo de materia	Créditos
Obligatorias O.	21
Optativas Op.	21
Prácticas externas PE.	6
Trabajo Fin de Máster TFM.	12
Créditos totales.	60

Módulo	Asignatura	Tipo	Créditos ECTS	Temporalidad
Módulo Obligatorio.	Cambio Climático.	OB	3	Semestral.
	Características Composicionales de la Uva y del Vino. Consecuencias del Cambio Climático.	OB	3	Semestral.
	Análisis de Datos y Diseño Experimental.	OB	3	Semestral.
	Producción Vitícola en un Contexto de Cambio Climático.	OB	9	Anual.
	Interacción Suelo-Agua-Planta-Atmósfera.	OB	3	Semestral.

Módulo	Asignatura	Tipo	Créditos ECTS	Temporalidad
Módulo Química Enológica y Análisis Sensorial.	Análisis Sensorial y Sensometría.	OP	3	Semestral.
	Propiedades Organolépticas de los Vinos: Bases Químicas y Moleculares.	OP	3	Semestral.
	Métodos de Análisis Químico en Enología.	OP	3	Semestral.
	Estrategias Enológicas para la Adaptación al Cambio Climático.	OP	3	Semestral.
Módulo Microbiología.	Microbiota Fermentativa I.	OP	3	Semestral.
	Microbiota Fermentativa II.	OP	3	Semestral.
	Ingeniería Metabólica de la Microbiota Fermentativa.	OP	3	Semestral.
Módulo Gestión, Calidad y Seguridad Alimentaria.	Gestión de Empresas Vitivinícolas y Enológicas.	OP	3	Semestral.
	Gestión y Recursos para la I+D+i.	OP	3	Semestral.
	Seguridad Alimentaria y Trazabilidad.	OP	3	Semestral.
	Teledetección para Monitorización de Viñedos.	OP	3	Semestral.
	Modelización SIG Aplicada.	OP	3	Semestral.
Prácticas Externas.	PE.	PE	6	Semestral.
TFM.	TFM.	TFM	12	Anual.

Las asignaturas optativas podrán, por circunstancias excepcionales, sufrir modificaciones, siempre que lo autorice el Vicerrectorado con competencias en ordenación académica y con anterioridad al inicio del curso académico.