

Modificada parcialmente la Resolución de 29 de enero de 1997 por la que se ordena la publicación del plan de estudios de Licenciado en Enología (segundo ciclo) y una vez homologada por acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de 18 de septiembre de 1997, resuelvo hacer pública la modificación de las materias optativas que quedan estructuradas tal y como constan en el anexo.

Logroño, 8 de octubre de 1997.—El Rector, Urbano Espinosa Ruiz.

ANEXO 2-C Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD **DE LA RIOJA**
 PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
ENOLOGIA

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)					
Créditos totales para optativas (1)					
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos		
Ampliación al análisis enológico.	6	3	3	Técnicas avanzadas de análisis enológico. Análisis de elementos traza en el vino.	Química Analítica. Química Orgánica
Cata del vino	4,5	1,5	3	Profundización en las técnicas de cata. Vino y gastronomía	Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología
Biotecnología de la Vid	4,5	1,5	3	Selección de variedades en vid. Cultivo de tejidos. Aplicaciones en Viticultura.	Biología Vegetal. Producción Vegetal
Biotecnología enológica	4,5	3	1,5	Caracterización y selección de levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas. El aroma: biosíntesis y biotecnología.	Bioquímica y Biología Molecular Nutrición y Bromatología
Color del Vino	4,5	1,5	3	Colorimetría diferencial. Métodos de medida del color del vino.	Física Aplicada
Contabilidad y finanzas en la Empresa Vitivinícola.	4,5	3	1,5	Estructura financiera y Contabilidad de Gestión de las empresas vitivinícolas.	Economía Financiera y Contabilidad
Factores naturales de calidad en Rioja	4,5	3	1,5	Influencia de los factores climáticos y edáficos en la calidad en Rioja. Ampelografía.	Producción Vegetal. Biología Vegetal

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)				Créditos totales para optativas (1)		- por ciclo - por curso
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)	
	Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos			
Marketing para Empresas Vitivinícolas.	4,5	3	1,5	Conceptos y técnicas para el desarrollo de la actividad comercial de la empresa Vitivinícola.	Comercialización e Investigación de Mercados	
Mecanización del Viñedo	4,5	3	1,5	Mecanización del viñedo. Laboreo, poda, tratamiento y recolección.	Ingeniería Agroforestal. Producción Vegetal	
Medios Auxiliares en Enología	4,5	3	1,5	Aditivos, envases, embalajes y otros medios auxiliares.	Tecnología de los Alimentos	
Protección y Control de la Calidad Vitivinícola	4,5	3	1,5	Características de VCPRD, DO, I.G.P. vitivinícolas. Características de vinos del mundo.	Tecnología de los Alimentos	
Productos especiales de origen vínico	4,5	3	1,5	Alcoholes, aceites, tartratos, colorantes y otros subproductos	Tecnología de los Alimentos	
Protección Integrada de la vid	4,5	3	1,5	Protección integrada de la vid.	Biología Vegetal. Producción Vegetal.	
Tratamiento de residuos en Industria Enológica	4,5	3	1,5	Estudio y tratamiento de los residuos en la industria enológica.	Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Química. Tecnología del Medio Ambiente.	
Francés Técnico	4,5	3	1,5	Aplicación de conocimientos específicos de la lengua francesa a la titulación.	Filología Francesa	

(1) Se expresará el total de créditos para optativas y, en su caso, el total de los mismos por ciclo o curso.

(2) Se mencionará entre paréntesis, tras la denominación de la optativa, el curso o ciclo que corresponda si el plan de estudios configura la materia como optativa de curso o ciclo.

(3) Libremente decidida por la Universidad