

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**8618** *Resolución de 27 de abril de 2011, de la Universidad Rovira i Virgili, 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, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Cataluña, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 12 de noviembre de 2010 (publicado en el BOE de 16 de diciembre de 2010).

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Enología, que quedará estructurado según consta en el anexo I de esta resolución.

Tarragona, 27 de abril de 2011.–El Rector, Francesc Xavier Grau Vidal.

#### ANEXO I

#### PLAN DE ESTUDIOS DEL TÍTULO DE GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA POR LA UNIVERSIDAD ROVIRA I VIRGILI

##### Rama de conocimiento: Ciencias

*Curso académico de implantación: 2009-10*

Resumen de las materias y distribución en créditos ECTS

##### 5.1 Estructura de las Enseñanzas.

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica (Fb) . . . . .	60
Obligatorias (Ob) . . . . .	147
Optativas (Op) . . . . .	15
Prácticas externas (Ob) . . . . .	12
Trabajo de fin de grado (Ob) . . . . .	6
<b>Total créditos . . . . .</b>	<b>240</b>

##### Resumen del plan de estudios

Curso	Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Carácter
1	Matemáticas.	9	Matemáticas.	9	Fb
1	Física.	9	Física.	9	Fb
1	Química.	12	Química.	12	Fb
1	Estadística.	6	Estadística.	6	Fb
1	Biología.	18	Biología.	6	Fb
			Biología Celular.	6	Fb
			Genética.	6	Fb

Curso	Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Carácter
1	Bioquímica.	6	Bioquímica.	6	Fb
2	Química Enológica.	12	Análisis Químico Enológico I.	6	Ob
			Química Enológica.	6	Ob
2	Viticultura.	15	Biología y Fisiología de la Vid.	6	Ob
			Edafología y Climatología Vitícolas.	3	Ob
			Viticultura.	6	Ob
2	Microbiología y Bioquímica Enológicas.	9	Microbiología y Bioquímica Enológicas I.	9	Ob
2	Enología.	12	Enología General I.	6	Ob
			Análisis Sensorial I.	6	Ob
2	Fundamentos de Biología.	6	Microbiología.	6	Ob
2	Tecnología e Ingeniería Enológicas.	6	Operaciones Básicas.	6	Ob
3	Química Enológica.	6	Análisis Químico Enológico II.	6	Ob
3	Viticultura.	12	Viticultura de Precisión.	3	Ob
			Protección Sanitaria de la Vid.	3	Ob
			Prácticas Integradas de Viticultura.	6	Ob
3	Microbiología y Bioquímica Enológicas.	6	Microbiología y Bioquímica Enológicas II.	6	Ob
3	Enología.	21	Enología General II.	3	Ob
			Análisis Sensorial II.	6	Ob
			Prácticas Integradas de Enología.	6	Ob
			Vinos Espumosos y Gasificados.	6	Ob
3	Tecnología e Ingeniería Enológicas.	9	Ingeniería Enológica.	6	Ob
			Productos Derivados de la Vid y del Vino.	3	Ob
3	Economía y Gestión de Empresas.	6	Economía y Gestión de Empresas.	6	Ob
4	Química Enológica.	5	Gestión de la Calidad de la Industria Vitivinícola.	5	Ob
4	Enología.	6	Crianza y Envejecimiento de los Vinos.	6	Ob
4	Tecnología e Ingeniería Enológicas.	5	Gestión Medioambiental de la Industria Vitivinícola.	5	Ob
4	Economía y Gestión de Empresas.	3	Marketing Vitivinícola.	3	Ob
4	Cultura Vitivinícola.	5	Cultura Vitivinícola.	5	Ob
4	Normativa y Legislación Vitivinícola.	3	Normativa y Legislación Vitivinícola.	3	Ob
4	Prácticas Externas.	12	Prácticas Externas.	12	Ob
4	Trabajo de Fin de Grado.	6	Trabajo de Fin de Grado.	6	Ob
4	Materias Optativas.	15			Op

Observaciones:

El estudiante escogerá las asignaturas optativas a cursar de la oferta aprobada por la Universidad.

La Universidad establecerá los mecanismos oportunos para garantizar a los estudiantes en el plan de estudios el reconocimiento de créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

Menciones.

Los estudiantes pueden elegir cursar parte de los créditos optativos, 12 ECTS, a través de las menciones siguientes:

- Microbiología y Bioquímica Enológicas.
- Tecnología e Ingeniería Enológica.
- Viticultura.
- Química Enológica.
- Enología.
- Cultura Vitivinícola.
- Economía, Gestión y Legislación Vitivinícolas.