

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

1668 *Resolución de 18 de enero de 2012, de la Universidad de Extremadura, 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 favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de implantación por la Comunidad Autónoma de Extremadura, y establecidos el carácter oficial del Título y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos por Acuerdo de Consejo de Ministros de 16 de diciembre de 2011 (publicado en el BOE de 6 de enero de 2012).

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Enología, que quedará estructurado según consta en el Anexo de esta Resolución.

Badajoz, 18 de enero de 2012.–El Rector, Segundo Píriz Durán.

ANEXO**UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA****Plan de estudios conducente al título de Graduado o Graduada en Enología (Rama Ciencias)****5.1 Estructura de las enseñanzas**

Tabla 1. Distribución del plan de estudios en ECTS por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos
Formación básica	60
Obligatorias	144
Optativas	30
Prácticas externas	–
Trabajo fin de grado	6
Total	240

Tabla 2. Estructura modular del plan de estudios

Módulo	Materia	Asignatura	Carácter	
Básico (60 ECTS).	Física.	Física I.	Formación básica.	
		Física II.	Formación básica.	
	Matemáticas.	Cálculo I.	Formación básica.	
		Álgebra Lineal I.	Formación básica.	
		Cálculo Numérico y Estadística.	Formación básica.	
	Química.	Química I.	Formación básica.	
		Química II.	Formación básica.	
		Química III.	Formación básica.	
	Bioquímica.	Bioquímica.	Formación básica.	
	Informática.	Aplicaciones Informáticas en Ciencias.	Formación básica.	
Formación Química y Biológica (36 ECTS).	Química Analítica.	Química Analítica Básica.	Obligatorio.	
		Análisis Instrumental.	Obligatorio.	
		Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo.	Obligatorio.	
	Química Inorgánica.	Química Inorgánica General.	Obligatorio.	
	Química Orgánica.	Química Orgánica I.	Obligatorio.	
Biología Celular y Genética.	Biología Celular y Genética.	Obligatorio.		
Viticultura (36 ECTS).	Fisiología de la Vid.	Fisiología de la Vid.	Obligatorio.	
		Bioteología de la Vid.	Obligatorio.	
		Plagas y Enfermedades de la Vid. Protección Integral del Viñedo.	Obligatorio.	
Viticultura.	Viticultura.	Viticultura I.	Obligatorio.	
		Viticultura II.	Obligatorio.	
		Edafología del Viñedo.	Obligatorio.	
Enología (60 ECTS).	Bioquímica y Microbiología Enológicas.	Bioquímica Enológica.	Obligatorio.	
		Microbiología Enológica.	Obligatorio.	
		Bioteología Enológica.	Obligatorio.	
	Química Enológica.	Química Enológica.	Análisis y Control Químico Enológico.	Obligatorio.
			Tecnología e Ingeniería Enológicas.	Tecnología Enológica.
	Tecnología e Ingeniería Enológicas.	Ingeniería Enológica.	Ingeniería Enológica.	Obligatorio.
			Prácticas Integradas Enológicas.	Prácticas Integradas de Enología.
	Análisis Organoléptico.	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I.	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I.	Obligatorio.
			Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II.	Obligatorio.
	Aspectos Legales, Económicos y Sociales (12 ECTS).	Cultura Vitivinícola.	Cultura y Geografía Vitivinícolas.	Obligatorio.
Normativa y Marketing.		Normativa y Legislación Vitivinícolas y Plan de Marketing.	Obligatorio.	

Módulo	Materia	Asignatura	Carácter
Optativo (60 ECTS, a elegir 30 ECTS).	Control de Calidad en Laboratorios Analíticos.	Control de Calidad en Laboratorios Analíticos.	Optativo.
	Inglés.	Inglés Científico.	Optativo.
	Prácticas Externas.	Prácticas Externas.	Optativo.
	Tratamientos Químico-Físicos de Alimentos.	Tratamientos Químico-Físicos de Alimentos.	Optativo.
	Química Orgánica Agroalimentaria.	Química Orgánica Agroalimentaria.	Optativo.
	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola.	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola.	Optativo.
	Agrometeorología.	Agrometeorología.	Optativo.
	Marketing y Comercialización Vitivinícolas.	Marketing y Comercialización Vitivinícolas.	Optativo.
	Vino y Salud.	Vino y Salud.	Optativo.
	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos.	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos.	Optativo.
De Aplicación (6 ECTS).	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	Optativo.

Tabla 3. Secuenciación del plan de estudios ⁽¹⁾

	Curso 1.º	Curso 2.º	Curso 3.º	Curso 4.º
Semestre 1.º	Cálculo I.	Viticultura I.	Análisis Instrumental.	Prácticas Integradas de Enología.
	Álgebra Lineal I.	Biología Celular y Genética.	Plagas y Enfermedades de la Vid. Protección Integral del Viñedo.	Optativa.
	Física I.	Química Orgánica I.	Tecnología Enológica.	Optativa.
	Química I.	Química Inorgánica General.	Bioquímica Enológica.	Optativa.
	Aplicaciones Informáticas en Ciencias.	Química Analítica Básica.	Microbiología Enológica.	Optativa.
Semestre 2.º	Cálculo Numérico y Estadística.	Química Enológica.	Biotechnología de la Vid.	Cultura y Geografía Vitivinícolas.
	Bioquímica.	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo.	Biotechnología Enológica.	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II.
	Física II.	Fisiología de la Vid.	Análisis y Control Químico Enológico.	Ingeniería Enológica.
	Química II.	Viticultura II.	Normativa y Legislación Vitivinícolas y Plan de Marketing.	Optativa.
	Química III.	Edafología del Viñedo.	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I.	Trabajo Fin de Grado.

⁽¹⁾ Esta secuenciación podrá ser objeto de modificación por acuerdo de Consejo de Gobierno de la Universidad de Extremadura en aquellos casos en los que se autorice su organización académica mediante simultaneidad de estudios para facilitar la realización de dobles titulaciones.