

Licenciado en Enología (2º Ciclo)

Duración mínima: 2 años

Créditos: 144

Objetivos Docentes:

Formar un profesional con suficientes conocimientos científicos y técnicos como para poder abordar con capacidad, en el respeto a las buenas y autorizadas prácticas, las siguientes funciones:

1. Aplicar racionalmente las enseñanzas recibidas y proceder a la resolución de temas tecnológicos.
2. Colaborar con la concepción del material utilizado en la tecnología y equipos de bodegas.
3. Colaborar en el establecimiento y la cultura de la vitivinicultura.
4. Asumir la responsabilidad de la conducción de la uva para la vendimia, la elaboración del mosto, vino y productos derivados de la uva y asegurar la buena conservación.
5. Proceder a los análisis (físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos) de los productos mencionados e interpretar los resultados.
6. Estar en condiciones de apreciar las relaciones entre la economía y la legislación vitivinícola y la técnica, así como organizar la distribución del producto.

Salidas profesionales (a título orientativo):

La actividad de un Licenciado en Enología se centra fundamentalmente en el sector vitivinícola, desde trabajos íntimamente ligados con la viticultura en viña, en bodegas o cooperativas de vinificación (obtención del mosto), así como en bodegas de elaboración y envejecimiento. De igual forma también se puede trabajar en laboratorios específicos de análisis y control de productos vitivinícolas, así como en la fabricación y diseño de productos químicos, microbiológicos o elementos tecnológicos para la industria vitivinícola.

Contenidos básicos:

Química y Bioquímica enológica
Tecnología enológica
Microbiología
Control químico
Viticultura
Economía de la empresa vitivinícola
Cultura vitivinícola

Centros de la UCA en los que se estudia:

Facultad de Ciencias (Puerto Real)