



UCA

Universidad
de Cádiz

Licenciado en
Enología

(BOE: 14-09-99)

TITULACIONES Y PLANES DE ESTUDIO

FACULTAD DE CIENCIAS

Polígono Río San Pedro s/n
11510-PUERTO REAL

Teléfono: 956 016299
Fax : 956 016288

Itinerario Curricular recomendado

ENSEÑANZAS DE SOLO SEGUNDO CICLO

PRIMER CURSO

<u>Código</u>	<u>Materia/Asignatura</u>	<u>Cdtos.</u>
204001	Bioquímica Enológica (TR)	6
204002	Microbiología Enológica (TR)	6
204003	Economía y Gestión de la empresa vitivinícola(TR)	9
204004	Prácticas integradas de viticultura (TR)	6
204005	Química enológica(TR)	10'5
204006	Análisis y control químico enológico(TR)	4'5
204007	Tecnología e ingeniería enológicas(TR)	15
204008	Viticultura I (TR)	10'5

SEGUNDO CURSO

<u>Código</u>	<u>Materia/Asignatura</u>	<u>Cdtos.</u>
204009	Viticultura II(TR)	4'5
204010	Cultura vitivinícola (TR)	3
204011	Normativa y legislación vitivinícola (TR)	3
204012	Prácticas en bodega(TR)	9
204013	Prácticas integradas enológicas (TR)	6
204014	Enología en climas cálidos (OB)	6
204015	Genética y mejora de la vid(OB)	6
ASIGNATURAS OPTATIVAS		24
LIBRE CONFIGURACIÓN		15

ASIGNATURAS OPTATIVAS

<u>Código</u>	<u>Materia/Asignatura</u>	<u>Cdtos.</u>
204016	Análisis químico de suelos y cultivos	6
204017	Bioorgánica de las fermentaciones	6
204018	Biotecnología	6
204019	Caracterización estructural de compuestos orgánicos en enología	6
204020	Control microbiológico	6
204022	Elaboración de producto de los marcos de Jerez y Montilla-Moriles	6
204023	Elaboraciones especiales	6
204024	Evaluación y tratamiento de los vertidos de industrias vitivinícolas y derivadas	6
204025	Garantía de calidad de vinos y derivados	6
204026	Historia del vino	6
204027	Industrias alimentarias fermentativas	6
204028	Ingeniería de los procesos fermentativos	6
204030	Lucha integral en agricultura	6
204037	Técnicas de análisis en industrias de la fermentación	6
204039	Viticultura especial	6
204021	Dirección de empresas vitivinícolas	6
204029	Las organizaciones comunes de mercado de la política agraria comunitaria	6
204031	Mecanización de la viticultura	6
204032	Plagas, enfermedades y malas hierbas de la vid	6
204033	Protección del cultivo de la vid	6
204034	Química Orgánica Enológica	6
204035	Quimiometría enológica	6
204036	Suelos de viñedos	6
204038	Utilización de Agroquímicos en viticultura	6
204040	Crianza y envejecimiento de vinos	6

AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN:

SEGUNDO CICLO: 2 AÑOS.

CARGA LECTIVA GLOBAL : 144 CRÉDITOS

DISTRIBUCION DE LOS CRÉDITOS

Ciclo	Curso	Materias Troncales	Materias Obligatorias	Materias Optativas	Libre Configur.	Proyto.	Total
	1º	67'5	-	-	15		72
2º	2º	25'5	12	24			72

REGIMEN DE ACCESO

Podrán acceder directamente sin complementos de formación a los estudios de sólo segundo ciclo conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Enología:

- 1.- Quienes hayan superado el primer ciclo de algunos de los siguientes estudios:
Licenciado en Química, Licenciado en Biología, Licenciado en Farmacia, Ingeniero Agrónomo e Ingeniero Químico.
- 2.- Quienes estén en posesión del título de Ingeniero Técnico Agrícola en cualquiera de sus especialidades.

No obstante lo dispuesto en el apartado anterior y a fin de homogeneizar los conocimientos de acceso a la Licenciatura de Enología, las Universidades podrán, en su caso, exigir a los estudiantes hasta un máximo de 12 créditos complementarios en materias que garanticen una formación básica y suficiente en Química, Biología y Edafología(Orden de 30 de enero de 1997, BOE de 8 de febrero de 1997).