

[**Grado en**

Enología]

 **UCA** | Universidad
de Cádiz

Facultad de Ciencias
Campus Universitario de Puerto Real
11510 - Puerto Real (Cádiz)
956016303

ciencias@uca.es
<http://ciencias.uca.es>

Itinerario Curricular

PRIMER CURSO | MÓDULO BÁSICO (OBLIGATORIO)

Código	Asignatura	Créditos ¹
Semestre 1		
40212001	Biología	6
40212006	Estadística	6
40212003	Física I	6
40212004	Matemáticas I	6
40212007	Química I	6
Semestre 2		
40212002	Bioquímica	6
40212005	Matemáticas II	6
40212009	Operaciones Básicas de Laboratorio	6
40212008	Química II	6
40212042	Introducción a la Enología y la Cata de Vino ⁺	6

SEGUNDO CURSO | MÓDULO OPTATIVO

Código	Asignatura	Créditos
Semestre 3		
40212010	Física II *	6
40212035	Biología Animal y Vegetal	6
40212033	Informática	6
40212038	Química Analítica I	6
40212040	Química Orgánica	6
Semestre 4		
40212036	Genética	6
40212034	Ingeniería de Procesos	6
40212037	Microbiología	6
40212039	Química Analítica II	6
40212041	Termodinámica y Cinética	6

(+) Pertenece al módulo optativo.

(*) Pertenece al módulo básico.

¹ Un crédito ECTS corresponde a 25 horas de trabajo del alumno.

El módulo de carácter optativo presenta una estructura abierta que permite a los estudiantes la posibilidad de adquirir conocimientos complementarios para reforzar su formación básica (Perfil Fundamental) o bien realizar uno de los Perfiles Formativos Multidisciplinares que existen actualmente, y que están relacionados con otros tantos títulos de Grado afines que se imparten en el Centro.

La oferta de asignaturas optativas podrá ser revisada periódicamente por el Centro, siguiendo la normativa existente en la Universidad de Cádiz, a propuesta de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro y aprobada por la Junta de Facultad y el Consejo de Gobierno.

A) PERFIL DE FORMACIÓN FUNDAMENTAL

Aquellos alumnos que opten por este perfil deberán cursar del Módulo Optativo:

- La asignatura Introducción a la Enología y la Cata de vinos (6 ECTS) y
- 54 créditos a elegir de entre las siguientes materias/actividades:
 - Informática (6 ECTS)
 - Ingeniería de Procesos (6 ECTS)
 - Intensificación en Biología (18 ECTS)
 - Intensificación en Química (24 ECTS)
 - Reconocimiento de Actividades (6 ECTS)

B) PERFILES DE FORMACIÓN MULTIDISCIPLINAR

Aquellos alumnos que opten por este perfil deberán cursar como Módulo Optativo:

- La asignatura Introducción a la Enología y la Cata de vinos (6 ECTS) y
- 54 créditos de entre una oferta de asignaturas correspondientes a otros Títulos de Grado que se imparten en el Centro, optando por uno de los perfiles que existen actualmente, y actividades con reconocimiento:

- Perfil Multidisciplinar en Biotecnología.
- Perfil Multidisciplinar en Química.
- Perfil Multidisciplinar en Ingeniería Química.
- Reconocimiento de actividades (máx. 12 ECTS)

Esta opción permite además la elaboración de perfiles formativos con objeto de ofertar dobles itinerarios curriculares, tales como:

- Doble Grado en Química y Enología (ofertado en DUA: Distrito Único Andaluz)
- Doble Itinerario Curricular de los Grados en Ingeniería Química y Enología
- Doble Itinerario Curricular de los Grados en Biotecnología y Enología

TERCER CURSO | MÓDULO FUNDAMENTAL (OBLIGATORIO)

Código	Asignatura	Créditos
Semestre 5		
402 2015	Bioquímica Enológica	6
402 2017	Composición Química de Vinos y Derivados	6
402 2023	Edafología	3
402 2016	Microbiología Enológica	6
402 2024	Viticultura	6
Semestre 6		
402 2018	Análisis y Control Químico Enológico	6
402 2012	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	6
402 2014	Normativa y Legislación Vitivinícola	3
402 2019	Prácticas Integradas Enológicas	6
402 2020	Tecnología e Ingeniería Enológica	6
Anual		
402 2025	Prácticas Integradas de Viticultura	6

CUARTO CURSO | MÓDULO FUNDAMENTAL Y MÓDULO DE APLICACIONES Y TFG (OBLIGATORIO)

Código	Asignatura	Créditos
Semestre 7		
402 2021	Análisis Sensorial ++	6
402 2026	Genética y Mejora de la Vid ++	3
402 2013	Gestión Medioambiental en la Industria Vitivinícola ++	3
402 2027	Técnicas Vitícolas y Protección ++	6
402 2029	Elaboración del Jerez **	3
402 2031	Proyecto **	6
402 2030	Vinificaciones **	3
Semestre 8		
402 2011	Cultura Vitivinícola ++	6
402 2022	Elaboraciones Especiales ++	6
402 2028	Prácticas en Bodegas **	9
402 2032	Trabajo Fin de Grado **	9

(++) Pertenece al Módulo Fundamental.

(**) Pertenece al Módulo de Aplicaciones y TFG

- **Realización de prácticas formativas externas (Prácticas curriculares)**

El título de Grado en Enología cuenta con prácticas formativas externas de carácter obligatorio (prácticas curriculares), que se realizan cursando la asignatura Prácticas en Bodega del Módulo de Aplicaciones.

- **Reconocimientos generales-Prácticas Empresa (máx. 12 ECTS)**

El alumno, según el perfil, podrá solicitar reconocimiento hasta 6 ECTS por Prácticas en empresa extracurriculares; hasta 12 ECTS de movilidad no reconocida por asignaturas concretas; hasta 12 ECTS de asignaturas optativas no reconocidas por asignaturas concretas; hasta 6 ECTS por actividades contempladas en el R.D. 861/2010 (actividades universitarias deportivas, culturales, de representación, solidarias y alumno colaborador).

- **Trabajo Fin de Grado**

El Trabajo Fin de Grado consistirá en la realización, presentación, exposición y defensa pública de un proyecto de aplicación en Viticultura y/o Enología, o de un trabajo de iniciación a la investigación relacionado con estas áreas de conocimiento. El TFG podrá realizarse en un departamento universitario o también en un organismo externo o empresa del sector. Para matricularse en esta materia, el alumno deberá haber superado previamente al menos 162 créditos ECTS de la titulación, y la defensa oral solo podrá realizarse una vez que el alumno haya superado el resto de las materias.

Definición del Perfil de Ingreso

De acuerdo con los objetivos del programa formativo se establece que el perfil recomendado de acceso para los alumnos que accedan al Grado en Enología incluya una buena formación en Ciencias y, en particular, de las materias básicas como Biología, Matemáticas, Física y Química. Si el alumno proviene de CFGS, se recomienda que haya cursado alguno de los ciclos pertenecientes a las familias adscritas a la rama del conocimiento de Ciencias y en particular de CFGS de Vitivinicultura.

Sistema de préstamo de portátiles

Los alumnos matriculados en las titulaciones de la Facultad de Ciencias pueden solicitar el préstamo de un ordenador portátil, siendo prioritarios de dicho préstamo los alumnos de nuevo ingreso matriculados en el primer curso de las titulaciones oficiales de Grado de la Facultad de Ciencias.

Programa de Orientación y Apoyo al Alumno (PROA)

El Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA) de la Facultad de Ciencias es el instrumento a través del cual se canalizan las acciones y actividades de tutorización personalizada. Esta acción tutorial está basada en la participación activa del profesorado, de forma voluntaria, en calidad de tutores personales. Los tutores asumen las funciones de acogida, orientación y apoyo a la formación de los estudiantes y mantienen esta relación con el alumno durante toda la permanencia del mismo en la titulación.

Módulos

	Asignaturas	Créditos ECTS	Cursos y semestres
Módulo Básico			
BIOLOGÍA	Biología	6	Primero (S1)
BIOQUÍMICA	Bioquímica	6	Primero (S2)
FÍSICA	Física I	6	Primero (S1)
	Física II	6	Segundo (S3)
MATEMÁTICAS	Matemáticas I	6	Primero (S1)
	Matemáticas II	6	Primero (S2)
	Estadística	6	Primero (S1)
QUÍMICA	Química I	6	Primero (S1)
	Química II	6	Primero (S2)
	Operaciones Básicas de Laboratorio	6	Primero (S2)
Módulo Fundamental			
ASPECTOS LEGALES, SOCIALES Y ECONÓMICOS	Cultura Vitivinícola	6	Cuarto (S8)
	Economía y Gestión de la Emp. Vitivinícola	6	Tercero (S6)
	Gestión Medioambiental en la Ind. Vitivinícola	3	Cuarto (S7)
	Normativa y Legislación Vitivinícola	3	Tercero (S6)
BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS	Bioquímica Enológica	6	Tercero (S5)
	Microbiología Enológica	6	Tercero (S5)
COMPOSICIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE VINOS Y DERIVADOS	Composición Química de Vinos y derivados	6	Tercero (S5)
	Análisis y Control Químico Enológico	6	Tercero (S6)
PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS	Prácticas Integradas Enológicas	6	Tercero (S6)

TECNOLOGÍA ENOLÓGICA	Tecnología e Ingeniería Enológica	6	Tercero (S6)
	Análisis Sensorial	6	Cuarto (S7)
	Elaboraciones Especiales	6	Cuarto (S8)
VITICULTURA	Edafología	3	Tercero (S5)
	Viticultura	6	Tercero (S5)
	Prácticas Integradas de Viticultura	6	Tercero (A)
	Genética y Mejora de la Vid	3	Cuarto (S7)
	Técnicas Vitícolas y Protección	6	Cuarto (S7)

Módulo de Aplicaciones y TFG

PRÁCTICAS EN BODEGAS	Prácticas en Bodegas	9	Cuarto (S8)
PRÁCTICAS ENOLÓGICAS AVANZADAS	Elaboración del Jerez	3	Cuarto (S7)
	Vinificaciones	3	Cuarto (S7)
PROYECTO	Proyecto	6	Cuarto (S7)
TRABAJO FIN DE GRADO	Trabajo Fin de Grado	9	Cuarto (S8)

Módulo Optativo

INFORMÁTICA	Informática	6	Segundo (S3)
INGENIERÍA DE PROCESOS	Ingeniería de Procesos	6	Segundo (S4)
INTENSIFICACIÓN EN BIOLOGÍA	Biología Animal y Vegetal	6	Segundo (S3)
	Genética	6	Segundo (S4)
	Microbiología	6	Segundo (S4)
INTENSIFICACIÓN EN QUÍMICA	Química Analítica I	6	Segundo (S3)
	Química Analítica II	6	Segundo (S4)
	Química Orgánica	6	Segundo (S3)
	Termodinámica y Cinética	6	Segundo (S4)
INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS	Introducción a la Enología y la Cata de Vinos	6	Primero (S2)

Facultad de Ciencias
Campus Universitario de Puerto Real
11510 - Puerto Real (Cádiz)
956016303

ciencias@uca.es
<http://ciencias.uca.es>