



# QUÍMICA Y ENOLOGÍA

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ



## | DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO |

La Química y la Enología son dos ciencias muy relacionadas e importantes en el mundo de la vid y el vino. El alumnado que opta por este Doble Grado adquiere conocimientos relacionados con ambas ciencias. Te formamos para que seas el científico, tecnólogo e incluso el artista que debe conocer los procesos de transformación físicos, químicos, bioquímicos y microbiológicos de la uva y el vino. Serás capaz de dirigirlos y de elaborar un producto de calidad, atendiendo a la normativa y la legislación y respetando el medioambiente.

## | SALIDAS PROFESIONALES |

El químico-enólogo puede realizar su trabajo en distintos campos relacionados con el mundo de la vitivinicultura y la I+D+i: bodega; viñedos; laboratorios de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos; empresas relacionadas con maquinaria e instalaciones de uso en bodegas, productos enológicos y/o derivados; investigación en universidades, centros de I+D+i y empresas; formación, etc.

## | PRÁCTICAS |

Además de los laboratorios disponibles en nuestro centro, los estudiantes de la Universidad de Cádiz realizan sus prácticas curriculares en las mejores bodegas, no solo de España, sino también del extranjero (Francia, Italia, Chile, Argentina, Brasil, etc.) gracias a los convenios con bodegas de todo el territorio nacional y al programa específico de prácticas en bodegas financiado por la Organización de Estados Iberoamericanos.