

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

1576 *Resolución de 10 de enero de 2012, de la Universidad de Córdoba, 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, y acordado el carácter oficial del título por el Consejo de Ministros en su reunión de 16 de diciembre de 2011 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 6 de enero de 2012, por Resolución del Secretario General de Universidades de 21 de diciembre de 2011),

Este Rectorado, de acuerdo con lo previsto en el artículo 35.4 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, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de Córdoba.

El plan de estudios a que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Córdoba, 10 de enero de 2012.–El Rector, José Manuel Roldán Nogueras.

ANEXO**Plan de Estudios de Graduado/a en Enología por la Universidad de Córdoba**

Rama de Conocimiento: Ciencias

Centro de Impartición: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes

1. Distribución del Plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia.

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación Básica.	60
Obligatorias	132
Optativas	27
Prácticas Externas	12
Trabajo Fin de Grado	9
Total.	240

2. Distribución de módulos, materias y asignaturas.

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Formación Básica.	Matemáticas.	Matemáticas.	9
		Métodos y Paquetes Estadísticos.	6
	Física.	Fundamentos de Física.	9
	Química.	Química General.	6
		Ampliación de Química y Bioquímica.	6
	Biología.	Bases Biológicas de la Producción Agraria.	6
	Bioquímica.	Bioquímica.	6
	Empresa.	Economía y Empresa.	6
Geología.	Geología y Climatología.	6	
Fundamental.	Viticultura.	Botánica Agrícola.	4,5
		Fundamentos de Fisiología Vegetal.	4,5
		Edafología.	4,5
		Bases de la Viticultura.	4,5
		Electrotecnia.	4,5
		Viticultura.	6
		Protección del Cultivo de la Vid.	4,5
		Mecanización de la Vid.	4,5
		Recursos Genéticos y Mejora de la Vid.	4,5
	Enología.	Química Enológica.	9
		Análisis y Control Químico Enológico.	6
		Bioquímica y Biotecnología Enológica.	6
		Microbiología y Biotecnología Industrial.	6
		Ingeniería y Tecnología Enológica.	6
		Procesos Tecnológicos y Aseguramiento de la Calidad en la Industria Enológica.	6
		Instalaciones y Equipos Auxiliares.	6
		Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente.	6
		Crianza y Elaboraciones Especiales.	6
	Aspectos Legales, Sociales y Económicos.	Comercialización y Regulación del Mercado Vitivinícola.	6
		Economía de la Empresa Vitivinícola.	6
Estrategias del Sistema Agroalimentario.		6	
	Normativa, Legislación y Cultura Vitivinícola.	6	

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Aplicaciones y Trabajo Fin de Grado.	Prácticum.	Prácticas en Empresa.	12
		Taller de Cata.	3
	Elaboración de Proyectos en Enología.	Elaboración de Proyectos en Enología.	6
	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	9
Optatividad.	Optatividad.	Métodos Estadísticos Aplicados con Ordenador.	4,5
		Métodos Biológicos para el Control de Plagas.	4,5
		Optimización Biológica del Medio Agrario.	4,5
		Inglés.	4,5
		Química Agrícola y Medio Ambiente.	4,5
		Alteraciones Químicas. Aditivos Alimentarios.	4,5
		El Vinagre de Vino.	4,5
		Tratamiento de Aguas Residuales en Industrias Vitivinícolas y Derivadas.	4,5
		Caracterización y Tratamiento de los Vertidos de la Industria Vitivinícola y Afines.	4,5
		Sistemas de Gestión Integrados en las Empresas Vitivinícolas.	4,5
		Química Avanzada de Compuestos Orgánicos Enológicos.	4,5
		Agricultura Ecológica.	4,5
		Respuestas de las Plantas a Factores Ambientales Adversos.	4,5
		Cata Avanzada de Vinos.	4,5
Automatización de Procesos Agroindustriales.	4,5		
Gestión de Cooperativas Agrarias.	4,5		
Historia de la Agricultura.	4,5		

3. Distribución temporal de asignaturas.

Curso 1.º

1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º cuatrimestre	ECTS	Carácter
Matemáticas (*).	4,5/9	Básico.	Matemáticas (*).	4,5/9	Básico.
Fundamentos de Física (*).	4,5/9	Básico.	Fundamentos de Física (*).	4,5/9	Básico.
Química General.	6	Básico.	Métodos y Paquetes Estadísticos.	6	Básico.

1.º trimestre	ECTS	Carácter	2.º trimestre	ECTS	Carácter
Bases Biológicas de la Producción Agraria.	6	Básico.	Ampliación de Química y Bioquímica.	6	Básico.
Geología y Climatología.	6	Básico.	Bioquímica.	6	Básico.
			Economía y Empresa.	6	Básico.
Total.	27		Total.	33	

(*) Asignatura anual.

Curso 2.º

1.º trimestre	ECTS	Carácter	2.º trimestre	ECTS	Carácter
Fundamentos de Fisiología Vegetal.	4,5	Obligatorio.	Botánica Agrícola.	4,5	Obligatorio.
Edafología.	4,5	Obligatorio.	Bases de la Viticultura.	4,5	Obligatorio.
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente.	6	Obligatorio.	Economía de la Empresa Vitivinícola.	6	Obligatorio.
Química Enológica (*).	4,5/9	Obligatorio.	Química Enológica (*).	4,5/9	Obligatorio.
Normativa, Legislación y Cultura Vitivinícola.	6	Obligatorio.	Bioquímica y Biotecnología Enológica.	6	Obligatorio.
Mecanización de la Vid.	4,5	Obligatorio.	Electrotecnia.	4,5	Obligatorio.
Total.	30		Total.	30	

(*) Asignatura anual.

Curso 3.º

1.º trimestre	ECTS	Carácter	2.º trimestre	ECTS	Carácter
Viticultura.	6	Obligatorio.	Microbiología y Biotecnología Industrial.	6	Obligatorio.
Análisis y Control Químico Enológico.	6	Obligatorio.	Instalaciones y Equipos Auxiliares.	6	Obligatorio.
Comercialización y Regulación del Mercado Vitivinícola.	6	Obligatorio.	Recursos Genéticos y Mejora de la Vid.	4,5	Obligatorio.
Ingeniería y Tecnología Enológica.	6	Obligatorio.	Protección del Cultivo de la Vid.	4,5	Obligatorio.
Estrategias del Sistema Agroalimentario.	6	Obligatorio.	Optativa 1.	4,5	Optativo.
			Optativa 2.	4,5	Optativo.
Total.	30		Total.	30	

Curso 4.º

1º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º cuatrimestre	ECTS	Carácter
Crianza y Elaboraciones Especiales.	6	Obligatorio.	Optativa 3.	4,5	Optativo.
Procesos Tecnológicos y Aseguramiento de la Calidad en la Industria Enológica.	6	Obligatorio.	Optativa 4.	4,5	Optativo.
Taller de Cata.	3	Obligatorio.	Optativa 5.	4,5	Optativo.
Prácticas en Empresa.	12	Obligatorio.	Optativa 6.	4,5	Optativo.
			Elaboración de Proyectos en Enología.	6	Obligatorio.
			Trabajo Fin de Grado.	9	Obligatorio.
Total.	27		Total.	33	

Opciones de optatividad

Grupo de Asignaturas	Asignaturas
Curso 3.º (segundo cuatrimestre).	Inglés.
	Optimización Biológica del Medio Agrario.
	Métodos Biológicos para el Control de Plagas.
	Métodos Estadísticos Aplicados con Ordenador.
	Gestión de Cooperativas Agrarias.
	Alteraciones Químicas. Aditivos Alimentarios.
	Historia de la Agricultura.
Curso 4.º (segundo cuatrimestre).	Cata Avanzada de Vinos.
	El Vinagre de Vino.
	Tratamiento de Aguas Residuales en Industrias Vitivinícolas y Derivadas.
	Caracterización y Tratamiento de los Vertidos de la Industria Vitivinícola y Afines.
	Sistemas de Gestión Integrados en las Empresas Vitivinícolas.
	Química Avanzada de Compuestos Orgánicos Enológicos.
	Química Agrícola y Medio Ambiente.
	Respuestas de las Plantas a Factores Ambientales Adversos.
Agricultura Ecológica.	
Automatización de Procesos Agroindustriales.	