



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

AM  
ETSIAM

Escuela Técnica Superior de  
Ingeniería Agronómica y de Montes

**DOBLE TÍTULO GRADO  
DE ENOLOGÍA  
Y GRADO DE INGENIERÍA  
AGROALIMENTARIA  
Y DEL MEDIO RURAL**



# PERFIL PROFESIONAL E INSERCIÓN LABORAL

El **Doble Título de Grado de Enología y Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural (itinerarios Ingeniería Alimentaria / Hortofruticultura, Jardinería y Paisajismo)** tiene una duración de 5 cursos académicos.

Los estudios de Grado de Enología forman profesionales que desempeñan su actividad fundamentalmente en cuatro campos: la elaboración de productos derivados de la uva, las prácticas enológicas, el control de la calidad del producto final y del proceso de elaboración y la interpretación de los resultados analíticos. Asimismo el Enólogo debe ser competente en las disciplinas que incluyen la salud de los consumidores, el equilibrio del medio ambiente y la gestión de la calidad.

Por su parte, los estudios de Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural forman profesionales de gran valor para la empresa agraria y agroalimentaria actual y también para los territorios en los que estas empresas se asientan, contribuyendo a su sostenibilidad y competitividad.

El Doble Título de Grado de Enología y Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, habilita para el ejercicio de las profesiones de **Enólogo y de Ingeniero Técnico Agrícola** en las especialidades de Industrias Agrarias (itinerario Ingeniería Alimentaria) y Hortofruticultura y Jardinería (itinerario Hortofruticultura, Jardinería y Paisajismo). Estos profesionales pueden desarrollar sus actividades tanto en Instituciones y Organismos públicos como en empresas privadas, así como en la docencia. Se fomenta también la iniciativa personal mediante talleres de emprendedores y el apoyo a la creación de empresas. Destacan los altos índices de empleabilidad en actividades específicas de ambas profesiones.

## CAPACIDADES QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE DEL DOBLE TÍTULO GRADO DE ENOLOGÍA Y DEL GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL



El objetivo del Grado de Enología es formar al estudiante en el conocimiento, las aplicaciones y actitudes necesarias para adquirir las competencias de la profesión de Enólogo. Con ello se adquiere la capacidad para:

- Realizar el conjunto de actividades relativas a los métodos y técnicas de cultivo del viñero y d la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación.
- Realizar aquellas actividades relacionadas con las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector
- Realizar aquellas actividades incluidas en el ámbito de la investigación e innovación dentro del campo de la viticultura y la enología.

Por su parte el objetivo del Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, en los itinerarios de Ingeniería Alimentaria y Hortofruticultura, Jardinería y Paisajismo, es proporcionar a los estudiantes formación científica, tecnológica y socio-económica para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola, permitiéndole adquirir capacidad para:

- La redacción y firma de proyectos, estudios o informes periciales asociados a la industria agroalimentaria, la jardinería y el paisajismo
- Dirigir la ejecución de obras relacionadas con las industrias agroalimentarias, las explotaciones agrarias, los espacios verdes y sus edificaciones
- Conocer los problemas físicos, las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación, las técnicas de marketing y comercialización de productos agroalimentarios y su relación con las necesidades del ser humano y de la preservación del medio ambiente
- La realización de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural
- La dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas, espacios verdes y áreas deportivas.



# PLAN DE ESTUDIOS DEL DOBLE TÍTULO GRADO DE ENOLOGÍA Y DEL GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL

1 <sup>er</sup> CUATRIMESTRE	ECTS	2 <sup>o</sup> CUATRIMESTRE	ECTS
<b>CURSO 1º</b>			
Matemáticas	4,5 / 9	Matemáticas	4,5 / 9
Fundamentos Físicos de la Ingeniería	4,5 / 9	Fundamentos Físicos de la Ingeniería	4,5 / 9
Bases Biológicas de la Producción Forestal	6	Métodos y Paquetes Estadísticos	6
Química General	6	Ampliación de Química y Bioquímica	6
Geología y Climatología	6	Dibujo en Ingeniería	6
		Economía y Empresa	6
<b>CURSO 2º</b>			
Edafología	4,5	Fitotecnia	6
Hidráulica	4,5	Electrotecnia	6
Ingeniería y Tecnología de la Producción Animal	6	Cartografía y Fotogrametría	6
Motores y Máquinas	4,5	Resistencia de Materiales y Análisis de Estructuras	4,5
Fundamentos de Fisiología Vegetal	4,5	Botánica Agrícola	4,5
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6	Gestión Comercial y Valoración de la Empresa Agroalimentaria	6

## Itinerario: Ingeniería Alimentaria

1 <sup>er</sup> CUATRIMESTRE	ECTS	2 <sup>o</sup> CUATRIMESTRE	ECTS
<b>CURSO 3º</b>			
Teledetección y Análisis Espacial	6	Proyectos	6
Comercialización y Regulación de Mercados Agrarios	6	Operaciones Básicas en Ingeniería Agroalimentaria	6
Fundamentos de Operaciones Básicas en Ingeniería Agroalimentaria	6	Ingeniería Térmica en Industrias Agroalimentarias	6
Construcciones Agroindustriales	6	Ingeniería de Instalaciones Agroindustriales	6
Ingeniería de Aprovisionamiento de Productos Vegetales y Animales	6	Microbiología y Biotecnología Industrial	6
Análisis y Control Químico Enológico	6		
<b>CURSO 4º</b>			
Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias de Origen Vegetal	6	Ingeniería para el Control y Aseguramiento de Productos y Procesos Agroalimentarios	6
Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias de Origen Animal	6	Ingeniería de Diseño y Operación en Industrias Agroalimentarias	6
Estrategias del Sistema Agroalimentario	6	Protección del Cultivo de la Vid	4,5
Viticultura	6	Recursos Genéticos y Mejora de la Vid	4,5
Mecanización de la Vid	4,5	Bioquímica y Biotecnología Enológica	6
Química Enológica	4,5 / 9	Química Enológica	4,5 / 9
Ingeniería y Tecnología Enológica	6		
<b>CURSO 5º</b>			
Procesos Tecnológicos y Aseguramiento de la Calidad en la Industria Enológica	6	Elaboración de Proyectos en Enología	6
Crianza y Elaboraciones Especiales	6		
Normativa, Legislación y Cultura Vitivinícola	6		
Prácticas de Empresa	12		
Taller de Cata	3	Trabajo Fin de Grado (GENOL)	9
Trabajo Fin de Grado (GIAMR)	3 / 12	Trabajo Fin de Grado (GIAMR)	9 / 12

## Itinerario: Hortofruticultura, Jardinería y Paisaje

I <sup>er</sup> CUATRIMESTRE	ECTS	2 <sup>o</sup> CUATRIMESTRE	ECTS
<b>CURSO 3<sup>er</sup></b>			
Teledetección y Análisis Espacial	6	Proyectos	6
Comercialización y Regulación de Mercados Agrarios	6	Bases de la Producción de Cultivos Hortícolas y Ornamentales	6
Conocimiento y Gestión de la Biodiversidad en Ingeniería	6	Recursos Genéticos y Mejora Vegetal	6
Ingeniería de las Obras e Instalaciones	6	Jardinería y Restauración del Paisaje	6
Patología Vegetal	6	Bioquímica y Biotecnología Enológica	6
Análisis y Control Químico Enológico	6	Microbiología y Biotecnología Industrial	6
<b>CURSO 3<sup>er</sup></b>			
Pomología	3 / 6	Pomología	3 / 6
Hidrología y Riegos	3 / 6	Hidrología y Riegos	3 / 6
Parásitos Animales de las Plantas Cultivadas	6	Especies Frutales	6
Química Enológica	4,5 / 9	Química Enológica	4,5 / 9
Viticultura	6	Economía Ambiental y Sostenible	6
Mecanización de la vid	4,5	Tecnología de la Producción Hortícola	6
Ingeniería y Tecnología Enológica	6	Instalaciones y Equipos Auxiliares	6
Estrategias del Sistema Agroalimentario	6		
<b>CURSO 5<sup>er</sup></b>			
Procesos Tecnológicos y Aseguramiento de la Calidad en la Industria Enológica	6	Elaboración de Proyectos en Enología	6
Crianza y Elaboraciones Especiales	6		
Normativa, Legislación y Cultura Vitivinícola	6		
Prácticas de Empresa	12		
Taller de Cata	3	Trabajo Fin de Grado (GENOL)	9
Trabajo Fin de Grado (IAMR)	3 / 12	Trabajo Fin de Grado (GIAMR)	9 / 12

## DESCRIPCIÓN DE LOS ESTUDIOS

El Grado de Enología se encuadra dentro de la Rama de Ciencias mientras que el Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural se encuadra en la Rama de Ingeniería y Arquitectura.

Para obtener el doble título, el alumnado debe cursar 322,5 créditos (itinerario de Ingeniería Alimentaria) y 331,5 créditos (itinerario de Hortofruticultura, Jardinería y Paisajismo) repartidos en cinco cursos. Para permitir esta estructura, los 27 créditos optativos a los que obliga el título de Enología, se cursan con asignaturas obligatorias del Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, mientras que para superar los 18 créditos del bloque de optatividad de este último título en ambos itinerarios, se han seleccionado asignaturas obligatorias del Grado de Enología.

## PRÁCTICAS EXTERNAS

Con el objetivo de potenciar las prácticas en empresa la Universidad de Córdoba, por iniciativa de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes, tiene firmados convenios con más de 200 empresas/instituciones para la realización de prácticas externas en el ámbito de la Ingeniería Agroalimentaria, la Viticultura y la Enología.

## MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES

La ETSIAM de Córdoba es reconocida a nivel europeo como uno de los Centros con cifras más elevadas de movilidad de estudiantes. Impulsa que éstos obtengan formación complementaria y mejoren otros idiomas para su futura empleabilidad al ofrecerles la posibilidad de estudiar en una de las 55 Universidades de Europa y tres de América con las que mantiene convenio de intercambio de estudiantes

**AM**  
**ETSIAM**

Escuela Técnica Superior de  
Ingeniería Agronómica y de Montes



**UNIVERSIDAD**  
**DE**  
**CÓRDOBA**

Campus Universitario de Rabanales - Ctra. Madrid-Cádiz Km. 396.

14071 Córdoba

Teléfono: 957 21 84 33 / 34 / 35

Email: infoetsiam@uco.es

**Más información en:**

**Web del Centro:** <http://www.uco.es/etsiam>

**Web de la Universidad:** <http://www.uco.es>

**Oficina de Información al Estudiante:** Teléfonos: 957 212 403 - 957 212 404

**Portal de información del estudiante:**

<http://www.uco.es/pie>