



*RESOLUCIÓN de 18 de enero de 2012, del Rector, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Enología. (2012060092)*

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, así como la autorización de implantación por la Comunidad Autónoma de Extremadura, y establecidos el carácter oficial del Título y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos por Acuerdo de Consejo de Ministros de 16 de diciembre de 2011 (publicado en el BOE de 6 de enero de 2012).

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 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, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Enología, que quedará estructurado según consta en el Anexo de esta Resolución.

Badajoz, a 18 de enero de 2012.

El Rector,  
SEGUNDO PÍRIZ DURÁN

**ANEXO**

## Universidad de Extremadura

*Plan de estudios conducente al título de Graduado o Graduada en Enología (Rama Ciencias)*

## 5.1. Estructura de las enseñanzas.

Tabla 1. *Distribución del plan de estudios en ECTS por tipo de materia*

Tipo de materia	Créditos
Formación básica .....	60
Obligatorias.....	144
Optativas .....	30
Prácticas externas.....	-
Trabajo fin de grado .....	6
Total.....	240

Tabla 2. *Estructura modular del plan de estudios*

Módulo	Materia	Asignatura	Carácter
Básico (60 ECTS)	Física	Física I	Formación básica
		Física II	Formación básica
	Matemáticas	Cálculo I	Formación básica
		Álgebra Lineal I	Formación básica
		Cálculo Numérico y Estadística	Formación básica
	Química	Química I	Formación básica
		Química II	Formación básica
		Química III	Formación básica
Bioquímica	Bioquímica	Formación básica	
Informática	Aplicaciones Informáticas en Ciencias	Formación básica	
Formación Química y Biológica (36 ECTS)	Química Analítica	Química Analítica Básica	Obligatorio
		Análisis Instrumental	Obligatorio
		Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo	Obligatorio
	Química Inorgánica	Química Inorgánica General	Obligatorio
	Química Orgánica	Química Orgánica I	Obligatorio
Biología Celular y Genética	Biología Celular y Genética	Obligatorio	
Viticultura (36 ECTS)	Fisiología de la Vid	Fisiología de la Vid	Obligatorio
		Biotecnología de la Vid	Obligatorio
		Plagas y Enfermedades de la Vid. Protección Integral del Viñedo.	Obligatorio



	Viticultura	Viticultura I	Obligatorio
		Viticultura II	Obligatorio
		Edafología del Viñedo	Obligatorio
Enología (60 ECTS)	Bioquímica y Microbiología Enológicas	Bioquímica Enológica	Obligatorio
		Microbiología Enológica	Obligatorio
		Biotecnología Enológica	Obligatorio
	Química Enológica	Química Enológica	Obligatorio
		Análisis y Control Químico Enológico	Obligatorio
	Tecnología e Ingeniería Enológicas	Tecnología Enológica	Obligatorio
		Ingeniería Enológica	Obligatorio
	Prácticas Integradas Enológicas	Prácticas Integradas de Enología	Obligatorio
	Análisis Organoléptico	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	Obligatorio
		Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	Obligatorio
Aspectos Legales, Económicos y Sociales (12 ECTS)	Cultura Vitivinícola	Cultura y Geografía Vitivinícolas	Obligatorio
	Normativa y Marketing	Normativa y Legislación Vitivinícolas y Plan de Marketing	Obligatorio
Optativo (60 ECTS, a elegir 30 ECTS)	Control de Calidad en Laboratorios Analíticos	Control de Calidad en Laboratorios Analíticos	Optativo
	Inglés	Inglés Científico	Optativo
	Prácticas Externas	Prácticas Externas	Optativo
	Tratamientos Químico- Físicos de Alimentos	Tratamientos Químico-Físicos de Alimentos	Optativo
	Química Orgánica Agroalimentaria	Química Orgánica Agroalimentaria	Optativo
	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Optativo
	Agrometeorología	Agrometeorología	Optativo
	Marketing y Comercialización Vitivinícolas	Marketing y Comercialización Vitivinícolas	Optativo
	Vino y Salud	Vino y Salud	Optativo
	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos	Optativo
De Aplicación (6 ECTS)	Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	Optativo

Tabla 3. *Secuenciación del plan de estudios*<sup>i</sup>

	<b>Curso 1º</b>	<b>Curso 2º</b>	<b>Curso 3º</b>	<b>Curso 4º</b>
Semestre 1º	Cálculo I	Viticultura I	Análisis Instrumental	Prácticas Integradas de Enología
	Álgebra Lineal I	Biología Celular y Genética	Plagas y Enfermedades de la Vid. Protección Integral del Viñedo	Optativa
	Física I	Química Orgánica I	Tecnología Enológica	Optativa
	Química I	Química Inorgánica General	Bioquímica Enológica	Optativa
	Aplicaciones Informáticas en Ciencias	Química Analítica Básica	Microbiología Enológica	Optativa
Semestre 2º	Cálculo Numérico y Estadística	Química Enológica	Biotechnología de la Vid	Cultura y Geografía Vitivinícolas
	Bioquímica	Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo	Biotechnología Enológica	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II
	Física II	Fisiología de la Vid	Análisis y Control Químico Enológico	Ingeniería Enológica
	Química II	Viticultura II	Normativa y Legislación Vitivinícolas y Plan de Marketing	Optativa
	Química III	Edafología del Viñedo	Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	Trabajo Fin de Grado

<sup>i</sup> Esta secuenciación podrá ser objeto de modificación por acuerdo de Consejo de Gobierno de la Universidad de Extremadura en aquellos casos en los que se autorice su organización académica mediante simultaneidad de estudios para facilitar la realización de dobles titulaciones.