

## PLAN DE ESTUDIOS

Temporalidad	Asignatura	Carácter	ECTS	
CURSO 1	Semestre 1º	Cálculo I	Formación básica	6
		Álgebra Lineal I	Formación básica	6
		Física I	Formación básica	6
		Química I	Formación básica	6
		Aplicaciones Informáticas en Ciencias	Formación básica	6
	Semestre 2º	Cálculo Numérico y Estadística	Formación básica	6
		Bioquímica	Formación básica	6
		Física II	Formación básica	6
		Química II	Formación básica	6
		Química III	Formación básica	6
CURSO 2	Semestre 1º	Viticultura I	Obligatorio	6
		Biología Celular y Genética	Obligatorio	6
		Química Orgánica I	Obligatorio	6
		Química Inorgánica General	Obligatorio	6
		Química Analítica Básica	Obligatorio	6
	Semestre 2º	Química Enológica	Obligatorio	6
		Métodos Clásicos de Análisis Cuantitativo	Obligatorio	6
		Fisiología de la Vid	Obligatorio	6
		Viticultura II	Obligatorio	6
		Edafología del Viñedo	Obligatorio	6
CURSO 3	Semestre 1º	Análisis Instrumental	Obligatorio	6
		Plagas y Enfermedades de la Vid. Protección Integral del Viñedo	Obligatorio	6
		Tecnología Enológica	Obligatorio	6
		Bioquímica Enológica	Obligatorio	6
		Microbiología Enológica	Obligatorio	6
	Semestre 2º	Biotechnología de la Vid	Obligatorio	6
		Biotechnología Enológica	Obligatorio	6
		Análisis y Control Químico Enológico	Obligatorio	6
		Normativa y Legislación Vitivinícolas y Plan de Marketing	Obligatorio	6
		Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	Obligatorio	6
CURSO 4	Semestre 1º	Prácticas Integradas de Enología	Obligatorio	6
		Optativa	Optativo	6
		Optativa	Optativo	6
		Optativa	Optativo	6
		Optativa	Optativo	6
	Semestre 2º	Cultura y Geografía Vitivinícolas	Obligatorio	6
		Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	Obligatorio	6
		Ingeniería Enológica	Obligatorio	6
		Optativa	Optativo	6
		Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Grado	6

Optativas	Asignatura	Carácter	ECTS
FACULTAD DE CIENCIAS	Control de Calidad en Laboratorio Analíticos	Optativo	6
	Inglés Científico	Optativo	6
	Prácticas Externas	Optativo	6
	Tratamientos Químico-Físicos de los Alimentos	Optativo	6
	Química Orgánica Agroalimentaria	Optativo	6
	Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Optativo	6
	Agrometeorología	Optativo	6
	Marketing y Comercialización Vitivinícolas	Optativo	6
	Vino y Salud	Optativo	6
	Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos Enológicos	Optativo	6

## SALIDAS PROFESIONALES

Esta titulación proporciona conocimientos relativos, entre otros, a métodos y técnicas del cultivo de la vid, elaboración y crianza de vinos, mostos y otros derivados; análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos de los productos elaborados y su almacenaje; gestión y conservación de las condiciones técnicas sanitarias en el proceso enológico; y legislación del sector vitivinícola. También aporta los conocimientos y las herramientas que permiten experimentar e innovar en el ámbito vitivinícola, abordar el diseño de plantaciones y de bodegas, y desarrollar estudios de marketing del sector. La administración pública, el sector de la enseñanza y el de los servicios, son otras opciones de trabajo para los graduados en Enología.