

AREAS DE CONOCIMIENTO – GRADO DE ENOLOGÍA							
Distribución temporal de asignaturas							
Curso 1º							
1º cuatrimestre	ECTS	Carácter/Rama	Área de Conocimiento	2º Cuatrimestre	ECTS	Carácter/Rama	Área de Conocimiento
Matemáticas	4.5/9	Básica/Ciencias, Ingeniería y Arquitectura	Matemática Aplicada	Matemáticas	4.5/9	Básica/Ciencias, Ingeniería y Arquitectura	Matemática Aplicada
Fundamentos de Física	4.5/9	Básica/Ciencias, Ingeniería y Arquitectura	Física Aplicada	Métodos y paquetes estadísticos	6	Básica/Ciencias, Ingeniería y Arquitectura	Estadística e Investigación Operativa
Química General	6	Básica/Ciencias, Ingeniería y Arquitectura	Edafología y Química Agrícola	Fundamentos de Física	4.5/9	Básica/Ciencias, Ingeniería y Arquitectura	Física Aplicada
Bases Biológicas de la producción agraria	6	Básica/Ciencias, Ingeniería y Arquitectura	Producción Vegetal (85%) y Microbiología (15%)	Ampliación de Química y Bioquímica	6	Básica/Ciencias, Ingeniería y Arquitectura	Bioquímica y Biología Molecular/ Edafología y Química Agrícola
Geología y Climatología	6	Básica/Ciencias	Producción Vegetal	Bioquímica	6	Básica/Ciencias Salud	Bioquímica y Biología Molecular
				Economía y empresa	6	Básica/Ingeniería y Arquitectura	Economía Sociología y Política Agraria
Total...	27			Total	33		
Curso 2º							
1º cuatrimestre	ECTS	Carácter/Rama	Área de Conocimiento	2º Cuatrimestre	ECTS	Carácter/Rama	Área de Conocimiento
Fundamentos de Fisiología Vegetal	4.5	Obligatoria	Producción Vegetal	Botánica Agrícola	4.5	Obligatoria	Producción Vegetal
Edafología	4.5	Obligatoria	Producción Vegetal	Bases de la Viticultura	4.5	Obligatoria	Producción Vegetal
Ciencia y tecnología del medio ambiente	6	Obligatoria	Tecnología de los Alimentos (33,3%) Producción Vegetal (33,3%) Ingeniería Agroforestal (33,3%)	Economía de la Empresa Vitivinícola	6	Obligatoria	Economía Sociología y Política Agraria
Química Enológica	4.5/9	Obligatoria	Edafología y Química Agrícola	Química Enológica	4.5/9	Obligatoria	Edafología y Química agrícola
Normativa, legislación y cultura vitivinícola	6	Obligatoria	Derecho Administrativo (85%) Producción vegetal (15%)	Bioquímica y Biotecnología Enológica	6	Obligatoria	Bioquímica y Biología Molecular (50%) Microbiología (50%)
Mecanización de la vid	4,5	Obligatoria	Ingeniería Agroforestal	Electrotecnia	4,5	Obligatoria	Ingeniería Eléctrica
Total...	30			Total	30		
Curso 3º							

1 ^{er} cuatrimestre	EC TS	Carácter	Área de Conocimiento	2 ^o Cuatrimestre	ECTS	Carácter	Área de Conocimiento
Viticultura	6	Obligatoria	Producción Vegetal	Microbiología y Biotecnología Industrial	6	Obligatoria	Microbiología (50%) Bioquímica y biología molecular (50%)
Análisis y Control químico Enológico	6	Obligatoria	Química Analítica	Instalaciones y equipos auxiliares	6	Obligatoria	Proyectos de Ingeniería (50%) Ingeniería eléctrica (50%)
Comercialización y regulación del mercado vitivinícola	6	Obligatoria	Economía Sociología y Política Agraria	Recursos genéticos y mejora de la vid	4.5	Obligatoria	Genética
Ingeniería y Tecnología Enológica	6	Obligatoria	Tecnología de los alimentos (83,33%) Química inorgánica e Ingeniería química (16,66%)	Protección del cultivo de la Vid	4,5	Obligatoria	Producción Vegetal
Estrategias del Sistema Agroalimentario	6	Obligatoria	Economía Sociología y Política Agraria	Optativa 1	4.5	Optativa	
				Optativa 2	4,5	Optativa	
Total...	30			Total	30		
Curso 4^o							
1 ^{er} cuatrimestre	EC TS	Carácter	Área de Conocimiento	2 ^o Cuatrimestre	ECTS	Carácter	Área de Conocimiento
Crianza y elaboraciones especiales	6	Obligatoria	Edafología y Química Agrícola (50%) Bioquímica y biología molecular (50%)	Optativa 3	4,5	Optativa	
Procesos tecnológicos y aseguramiento de la calidad en la industria enológica	6	Obligatoria	Tecnología de los alimentos	Optativa 4	4,5	Optativa	
Taller de Cata	3	Obligatoria	Edafología y Química Agrícola (50%) Bioquímica y biología molecular (50%)	Optativa 5	4,5	Optativa	
Prácticas en empresa	12	Obligatoria	Edafología y Química	Optativa 6	4,5	Optativa	

			Agrícola (50%) Tecnología de los alimentos (50%)			
				Elaboración de proyectos en Enología	6	Obligatoria Edafología y Química Agrícola (33,3%) Tecnología de los alimentos (33,3%) Producción Vegetal (33,3%)
				Trabajo Fin de Grado	9	Obligatoria Todas las implicados en la docencia del grado
Total.....	27			Total.....	33	

Curso 3º (Optatividad)						
1º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	Área de conocimiento
			Inglés	4,5	Optativa	Filología inglesa
			Optimización Biológica del Medio Agrario	4,5	Optativa	Edafología y química agrícola
			Métodos Biológicos para el Control de Plagas	4,5	Optativa	Producción Vegetal
			Métodos Estadísticos Aplicados con Ordenador	4,5	Optativa	Estadística e Investigación Operativa
			Gestión de Cooperativas Agrarias	4,5	Optativa	Economía, Sociología y Política Agraria
			Alteraciones Químicas. Aditivos Alimentarios	4,5	Optativa	Edafología y Química agrícola
			Historia de la Agricultura	4,5	Optativa	Genética (33%) Producción Animal (33%) Producción Vegetal (33%)
Curso 4º (Optatividad)						
1º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	Área de Conocimiento
			Cata avanzada de vinos	4,5	Optativa	Edafología y Química Agrícola
			El vinagre de vino	4,5	Optativa	Química inorgánica e Ingeniería química
			Tratamiento de	4,5	Optativa	Ingeniería

			Aguas Residuales en Industrias Vitivinícolas y Derivadas			Química
			Caracterización y Tratamiento de los Vertidos de la Industria Vitivinícola y Afines	4,5	Optativa	Edafología y Química Agrícola
			Sistemas de Gestión Integrados en las Empresas Vitivinícolas	4,5	Optativa	Química analítica
			Química Avanzada de Compuestos Orgánicos Enológicos	4,5	Optativa	Ingeniería Química
			Química Agrícola y Medio Ambiente	4,5	Optativa	Edafología y Química Agrícola
			Respuestas de las plantas a factores ambientales adversos	4,5	Optativa	Producción vegetal
			Agricultura Ecológica	4,5	Optativa	Sociología Rural
			Automatización y Control de procesos Agroindustriales	4,5	Optativa	Física Aplicada (50%) Ingeniería Eléctrica (50%)