

Curso 3.º

1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Análisis Bromatológico	6	Obligatorio	Fundamentos de Nutrición	6	Obligatorio
Operaciones Básicas	6	Obligatorio	Fundamentos de Higiene Alimentaria	6	Obligatorio
Fermentaciones Industriales	4,5	Obligatorio	Toxicología Alimentaria	6	Obligatorio
Fundamentos y Aplicación del Control de Calidad	4,5	Obligatorio	Gestión Medioambiental en la Industria Alimentaria	6	Obligatorio
Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	9	Obligatorio	Industrias Alimentarias de Origen Animal	6	Obligatorio
TOTAL	30		TOTAL	30	

Curso 4.º

1.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	ECTS	Carácter
Nutrición Aplicada	6	Obligatorio	Optativa 2	3	Optativo
Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	6	Obligatorio	Optativa 3	3	Optativo
Diseño de Plantas de Procesos Alimentarios	4,5	Obligatorio	Optativa 4	3	Optativo
Parasitología Alimentaria	4,5	Obligatorio	Optativa 5	3	Optativo
Gestión de la Seguridad Alimentaria	6	Obligatorio	Prácticas Externas	12	Obligatorio
Optativa 1	3	Optativo	Trabajo Fin de Grado	6	Obligatorio
TOTAL	30		TOTAL	30	

Opciones de Optatividad

Grupo de Asignaturas	Asignaturas
Optativa 1, a elegir entre:	Automática, Control e Instrumentación
	Coloides: Fundamentos y Aplicaciones en Alimentos
	Marketing Alimentario
Optativa 2, 3, 4, 5, a elegir entre:	Aditivos Alimentarios
	Análisis Cromatográfico de Alimentos
	Aprovechamiento de Subproductos de Industrias Agroalimentarias
	Biotecnología Alimentaria
	Conducta Alimentaria: Aspectos Psicológicos y de Mercado
	Espectrometría de masas y RMN en Análisis de Alimentos
	Inglés Aplicado a Ciencia y Tecnología de los Alimentos
	Mejora de la Calidad de los Alimentos de Origen Animal Mediante Metodologías Genéticas
	Reactores Biológicos
	Control Alimentario en el Comercio Exterior
	Tecnología Culinaria
Tecnología de las Bebidas	

RESOLUCIÓN de 10 de enero de 2012, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica el Plan de Estudios de Graduado/Graduada en Enología.

Obtenida la verificación de los Planes de Estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, y acordado el carácter oficial de los títulos por el Consejo de Ministros en su reunión de 16 de diciembre de 2011 (publicado en el BOE 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 art. 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/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 Noguerras.

A N E X O

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.

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
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
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 Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	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 Cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º Cuatrimestre	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					
1.º 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

Grupo de Asignaturas	Asignaturas
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