

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

5218 *Resolución de 20 de abril de 2015, de la Universidad de La Rioja, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado en Enología.*

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 la Comunidad Autónoma de La Rioja, se estableció el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 1 de octubre de 2010 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 11 de noviembre).

Con fecha 3 de diciembre de 2014, la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación informó favorablemente la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Enología.

En consecuencia, este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, resuelve:

Publicar el plan de estudios modificado conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de La Rioja, que quedará estructurado según consta en el Anexo de esta Resolución.

Esta modificación del plan de estudios surtirá efectos a partir del curso 2014/2015.

Logroño, 20 de abril de 2015.–El Rector, José Arnáez Vadillo.

ANEXO**Plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de La Rioja**

Rama de conocimiento: Ciencias

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

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica	60
Obligatorias	138
Optativas	24
Prácticas externas (PE)	12
Trabajo fin de Grado (TFG)	6
Total	240

2. Estructura y planificación temporal del plan de estudios por módulos y materias.

Primer curso

Módulos	Materias	Asignaturas	Tipo*	Créditos ECTS
Formación básica.	Física.....	Física.....	FB	12
	Química.....	Química.....	FB	12
	Biología.....	Biología.....	FB	6
	Empresa.....	Empresa.....	FB	6
	Bioquímica.....	Bioquímica.....	FB	6
	Geología.....	Geología, suelo y clima.....	FB	6
	Matemáticas.....	Matemáticas I.....	FB	6
		Matemáticas II.....	FB	6

Segundo curso

Módulos	Materias	Tipo*	Créditos ECTS
Formación específica.	Bases tecnológicas de la producción vegetal.....	OB	9
	Tecnología e ingeniería enológicas.....	OB	6
	Enología.....	OB	12
	Química enológica.....	OB	15
	Bioquímica y microbiología enológicas.....	OB	12
	Viticultura.....	OB	6

Tercer curso

Módulos	Materias	Tipo*	Créditos ECTS
Formación específica.	Enología.....	OB	13,5
	Viticultura.....	OB	22,5
	Bases tecnológicas de la producción vegetal.....	OB	6
	Bioquímica y microbiología enológicas.....	OB	6
	Tecnología e ingeniería enológicas.....	OB	6
	Comercialización vitivinícola.....	OB	6

Cuarto curso

Módulos	Materias	Tipo*	Créditos ECTS
Formación específica.	Cultura vitivinícola.....	OB	4,5
	Legislación vitivinícola.....	OB	3
	Tecnología e ingeniería enológicas.....	OB	10,5
<i>Optativos.</i>	<i>Optativos</i>	OP	24
Prácticas externas.	Prácticas externas.....	PE	12
Trabajo fin de grado.	Trabajo fin de grado.....	TFG	6

* Formación básica: FB; Obligatoria: OB; Optativa: OP; Prácticas externas: PE; Trabajo fin de Grado: TFG.

3. Optatividad ofertada.

Itinerario: Intensificación en vitivinicultura.

Módulos	Materias	Créditos ECTS
Intensificación en vitivinicultura.	Empresa vitivinícola..	9
	Intensificación en enología.	15
	Biotecnología vitivinícola.	6
	Intensificación en viticultura..	9

Itinerario: Intensificación en ingeniería enológica.

Módulos	Materias	Créditos ECTS
Intensificación en ingeniería enológica.	Expresión gráfica y topografía.	12
	Diseño y proyectos de industrias agroalimentarias.	10,5
	Estructuras y construcción.	6
	Equipos, máquinas y procesos tecnológicos.	13,5

Itinerario: Intensificación en química enológica.

Módulos	Materias	Créditos ECTS
Intensificación en química enológica.	Química analítica.	24
	Estadística.	6
	Determinación estructural.	6

Respecto a la configuración de la optatividad, se establecen tres itinerarios conducentes a sendos perfiles en:

- Intensificación en vitivinicultura.
- Intensificación en ingeniería enológica.
- Intensificación en química enológica.

Para obtener el perfil el alumno deberá superar 24 créditos correspondientes al itinerario. No obstante, el alumno podrá obtener los créditos optativos exigidos en el plan de estudios eligiendo libremente entre las materias optativas ofertadas, es decir, sin vinculación a un itinerario concreto.