

**UNIVERSIDAD DE LA RIOJA**

III.F.90

*Resolución n.º 627/2012, de 28 de mayo de 2012, del Rector de la Universidad de La Rioja, por la que publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de La Rioja*

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, y establecido el carácter oficial del Título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 1 de octubre de 2010 (publicado en el BOE de 11 de noviembre de 2010).

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 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.

Logroño, 28 de mayo de 2012.- El Rector, José María Martínez de Pisón Cavero.

Anexo

Universidad de La Rioja

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)

Estructura de las enseñanzas

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

Estructura y Planificación Temporal del Plan de Estudios por Materias

Primer curso				
Módulos	Materias	Asignaturas	Carácter	Créditos ECTS
Formación Básica	Física	Física	Básico	12
	Química	Química	Básico	12
	Biología	Biología	Básico	6
	Empresa	Empresa	Básico	6
	Bioquímica	Bioquímica	Básico	6
	Geología	Geología, suelo y clima	Básico	6
	Matemáticas	Matemáticas I	Básico	6
		Matemáticas II	Básico	6
Segundo curso				
Formación específica	Bases tecnológicas de la producción vegetal		Obligatorio	9
	Tecnología e ingeniería enológicas		Obligatorio	6
	Enología		Obligatorio	12
	Química enológica		Obligatorio	15
	Bioquímica y microbiología enológicas		Obligatorio	12
	Viticultura		Obligatorio	6
Tercer curso				
Formación específica	Enología		Obligatorio	13,5
	Viticultura		Obligatorio	22,5
	Bases tecnológicas de la producción vegetal		Obligatorio	6
	Bioquímica y microbiología enológicas		Obligatorio	6
	Tecnología e ingeniería enológicas		Obligatorio	6
	Comercialización vitivinícola		Obligatorio	6
Cuarto curso				
Formación específica	Cultura vitivinícola		Obligatorio	4,5
	Legislación vitivinícola		Obligatorio	3
	Tecnología e ingeniería enológicas		Obligatorio	10,5
Optativos	Optativas		Optativo	24
Prácticas externas	Prácticas externas		PE	12
Trabajo fin de Grado	Trabajo fin de Grado		TFG	6
Optatividad				
Intensificación vitivinicultura	en Empresa vitivinícola			9
	Enología			15
	Biotecnología vitivinícola			6
	Viticultura			9
Intensificación ingeniería enológica	en Expresión gráfica y topografía			12
	Diseño y proyectos de industrias agroalimentarias			10,5

	Estructuras y construcción	6
	Equipos, máquinas y procesos tecnológicos	13,5
Intensificación química enológica	en Química analítica	24
	Matemáticas	6
	Determinación estructural	6

Respecto a la configuración de las materias optativas, se establecen 3 itinerarios, conducentes a sendos perfiles. Estos perfiles son los siguientes:

- Intensificación en Vitivinicultura.
- Intensificación en Ingeniería Enológica.
- Intensificación en Química Enológica.

Para obtener el perfil el alumno deberá cursar 24 créditos correspondientes al itinerario.

