

Men	Módulo	Materia	Código	Asignatura	Tipo	Cur	Sem	Créditos
<b>PRIMER CURSO</b>								<b>60,0</b>
	Formación Básica	Matemáticas	808	Matemáticas I	FB	1	1S	6,0
	Formación Básica	Biología	809	Biología	FB	1	1S	6,0
	Formación Básica	Empresa	834	Empresa	FB	1	1S	6,0
	Formación Básica	Física	807	Física	FB	1	Anual	12,0
	Formación Básica	Química	810	Química	FB	1	Anual	12,0
	Formación Básica	Matemáticas	812	Matemáticas II	FB	1	2S	6,0
	Formación Básica	Bioquímica	813	Bioquímica	FB	1	2S	6,0
	Formación Básica	Geología	835	Geología, suelo y clima	FB	1	2S	6,0
<b>SEGUNDO CURSO</b>								<b>60,0</b>
	Formación específica	Enología	434	Enología I	OB	2	1S	6,0
	Formación específica	Química enológica	436	Composición y evolución del vino	OB	2	1S	6,0
	Formación específica	Tecnología e ingeniería enológicas	500	Operaciones básicas de la industria alimentaria	OB	2	1S	6,0
	Formación específica	Bioquímica y microbiología enológicas	501	Microbiología	OB	2	1S	6,0
	Formación específica	Bases tecnológicas de la producción vegetal	499	Producción vegetal	OB	2	Anual	9,0
	Formación específica	Viticultura	433	Fisiología de la vid	OB	2	2S	6,0
	Formación específica	Enología	435	Enología II	OB	2	2S	6,0
	Formación específica	Química enológica	437	Análisis químico	OB	2	2S	9,0
	Formación específica	Bioquímica y microbiología enológicas	438	Bioquímica enológica	OB	2	2S	6,0
<b>TERCER CURSO</b>								<b>60,0</b>
	Formación específica	Bioquímica y microbiología enológicas	543	Microbiología enológica	OB	3	1S	6,0
	Formación específica	Bases tecnológicas de la producción vegetal	560	Protección de cultivos	OB	3	1S	6,0
	Formación específica	Viticultura	562	Viticultura general	OB	3	1S	6,0
	Formación específica	Enología	544	Análisis sensorial	OB	3	Anual	6,0
	Formación específica	Enología	546	Prácticas integradas enológicas	OB	3	Anual	7,5
	Formación específica	Viticultura	559	Prácticas integradas de viticultura	OB	3	Anual	6,0
	Formación específica	Viticultura	527	Técnicas vitícolas	OB	3	2S	6,0
	Formación específica	Comercialización Vitivinícola	545	Economía y marketing	OB	3	2S	6,0

Men	Módulo	Materia	Código	Asignatura	Tipo	Cur	Sem	Créditos
	Formación específica	Tecnología e ingeniería enológicas	558	Ingeniería de procesos enológicos	OB	3	2S	6,0
	Formación específica	Viticultura	561	Protección del viñedo	OB	3	2S	4,5
<b>CUARTO CURSO</b>								<b>30,0</b>
	Formación específica	Tecnología e ingeniería enológicas	556	Sistemas de calidad y seguridad laboral	OB	4	1S	6,0
	Prácticas externas	Prácticas externas	553	Prácticas externas	PE	4	Anual	12,0
	Formación específica	Cultura vitivinícola	549	Cultura vitivinícola	OB	4	2S	4,5
	Formación específica	Tecnología e ingeniería enológicas	567	Gestión de residuos	OB	4	2S	4,5
	Formación específica	Legislación vitivinícola	568	Legislación vitivinícola	OB	4	2S	3,0
<b>OPTATIVAS</b>								<b>117,0</b>
1	Intensificación en vitivinicultura	Biotecnología vitivinícola	548	Biotecnología vitivinícola	OPT	4	1S	6,0
1	Intensificación en vitivinicultura	Intensificación en enología	550	Destilados y otros derivados del vino	OPT	4	1S	4,5
1	Intensificación en vitivinicultura	Empresa vitivinícola	551	Marketing internacional del vino	OPT	4	1S	4,5
1	Intensificación en vitivinicultura	Intensificación en enología	552	Materiales auxiliares en la industria enológica	OPT	4	1S	4,5
1	Intensificación en vitivinicultura	Intensificación en enología	547	Ampliación de análisis sensorial	OPT	4	Anual	6,0
1	Intensificación en vitivinicultura	Intensificación en viticultura	554	Producción integrada y ecológica de la vid	OPT	4	2S	4,5
1	Intensificación en vitivinicultura	Empresa vitivinícola	555	Seguridad e higiene en el viñedo e industrias derivadas	OPT	4	2S	4,5
1	Intensificación en vitivinicultura	Intensificación en viticultura	557	Viticultura de precisión	OPT	4	2S	4,5
2	Intensificación en ingeniería enológica	Expresión gráfica y topografía	462	Expresión gráfica	OPT	4	1S	6,0
2	Intensificación en ingeniería enológica	Diseño y proyectos de industrias agroalimentarias	564	Diseño de industrias	OPT	4	1S	4,5
2	Intensificación en ingeniería enológica	Equipos, máquinas y procesos tecnológicos	565	Equipos y máquinas en ingeniería alimentaria	OPT	4	1S	4,5
2	Intensificación en ingeniería enológica	Estructuras y construcción	566	Estructuras y construcción	OPT	4	1S	6,0
2	Intensificación en ingeniería enológica	Diseño y proyectos de industrias agroalimentarias	593	Proyectos	OPT	4	1S	6,0
2	Intensificación en ingeniería enológica	Expresión gráfica y topografía	468	Topografía, cartografía y SIG	OPT	4	2S	6,0
2	Intensificación en ingeniería enológica	Equipos, máquinas y procesos tecnológicos	569	Procesos tecnológicos	OPT	4	2S	9,0
3	Intensificación en química enológica	Estadística	430	Estadística y cálculo	OPT	4	1S	6,0
3	Intensificación en química enológica	Química analítica	540	Análisis instrumental I	OPT	4	1S	6,0
3	Intensificación en química enológica	Química analítica	426	Química analítica	OPT	4	Anual	12,0
3	Intensificación en química enológica	Química analítica	541	Análisis instrumental II	OPT	4	2S	6,0

Men	Módulo	Materia	Código	Asignatura	Tipo	Cur	Sem	Créditos
3	Intensificación en química enológica	Determinación estructural	542	Determinación estructural	OPT	4	2S	6,0
<b>TRABAJO FIN DE GRADO</b>								<b>6,0</b>
	Trabajo Fin de Grado	Trabajo fin de grado	439	Trabajo fin de grado en Enología	TFG	4	2S	6,0

**Perfil :**

- 1 Perfil en Intensificación en vitivinicultura
- 2 Perfil en Intensificación en ingeniería enológica
- 3 Perfil en Intensificación en química enológica