

Plan de Estudios publicado en: BOE de 14/09/99  
FACULTAD DE CIENCIAS. UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

**ITINERARIO CURRICULAR RECOMENDADO**  
ENSEÑANZAS DE SEGUNDO CICLO

**SEGUNDO CICLO: PRIMER CURSO**

1º Cuatrimestre	créditos
204001 Bioquímica Enológica (TR)	6
204002 Microbiología Enológica (TR)	6
204004 Prácticas Integradas de Viticultura (TR) (1*)	6
<b>2º Cuatrimestre</b>	
204006 Análisis y Control Químico Enológico (TR)	4,5
<b>Anual</b>	
204003 Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola (TR)	9
204005 Química Enológica (TR)	10,5
204007 Tecnología e Ingeniería Enológica (TR)	15
204008 Viticultura I (TR)	10,5

**SEGUNDO CICLO: SEGUNDO CURSO**

<b>1º cuatrimestre</b>	
204009 Viticultura II (TR)	4,5
204011 Normativa y Legislación Vitivinícola (TR)	3
204013 Prácticas Integradas Enológicas (TR) (2*)	6
204014 Enología en Climas Cálidos (OB)	6
Optativas / Libre Configuración	12
<b>2º cuatrimestre</b>	
204010 Cultura Vitivinícola (TR)	3
204015 Genética y Mejora de la Vid (OB)	6
Optativas / Libre Configuración	27
204012 Prácticas en Bodega (TR)	9

(1\*). Por la naturaleza de la asignatura, su docencia se extiende al segundo cuatrimestre.

(2\*). Esta asignatura comienza en el mes de agosto. Es necesario realizar una prematrícula.

**RELACIÓN DE ASIGNATURAS OPTATIVAS (Todas de 6 Créditos)**

1º Cuatrimestre	2º Cuatrimestre
204022 Elaboración Productos Marcos Jerez y Montilla-Moriles	204016 Análisis Químico de Suelos y Cultivos
204023 Elaboraciones Especiales	204020 Control Microbiológico
204030 Lucha Integral en Agricultura	204034 Química Orgánica Enológica
204037 Técnicas de Análisis en Industrias de la Fermentación	204024 Evaluación-Tratamiento Vertidos Indust. Vitivinícolas y Derivados

204025 Garantía de Calidad de Vinos y Derivados

204036 Suelos de Viñedos

*204018 - Biotecnología*  
*204019 - C.E.C. orgánicas*  
*204026 - Ho del Vino*  
*204034 - Q. Orgánica Ecológica*  
*204039 - Viticultura Especial*

**DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS**

Ciclo	Curso	Troncales	Obligatorias	Optativas	Libre Config.	Total
2	1	67,5			15	72
	2	25,5	12	24		72

PERIODO DE ESCOLARIDAD MÍNIMO: DOS AÑOS

**RÉGIMEN DE ACCESO**

Podrán acceder directamente sin complementos de formación a los estudios de segundo ciclo conducente al título oficial de Licenciado en Enología:

- Quienes hayan superado el primer ciclo de algunos de los siguientes estudios:
  - Licenciado en Química
  - Licenciado en Biología
  - Licenciado en Farmacia
  - Ingeniero Agrónomo
  - Ingeniero Químico
- Quienes estén en posesión del título de Ingeniero Técnico Agrícola en cualquiera de sus especialidades

---

## **OBJETIVOS DOCENTES**

---

Formar un profesional con suficientes conocimientos científicos y técnicos como para poder abordar con suficiente capacidad, en el respeto a las buenas y autorizadas prácticas, las siguientes funciones:

- 1.- Aplicar racionalmente las enseñanzas recibidas y proceder a la resolución de temas tecnológicos.
- 2.- Colaborar con la concepción del material utilizado en la tecnología y equipos de bodegas.
- 3.- Colaborar en el establecimiento y la cultura de la vitivinicultura.
- 4.- Asumir la responsabilidad de la conducción de la uva para la vendimia, la elaboración del mosto, vino y productos derivados de la uva y asegurar la buena conservación.
- 5.- Proceder a los análisis (físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos) de los productos mencionados e interpretar los resultados.
- 6.- Estar en condiciones de apreciar las relaciones existentes entre la economía y la legislación vitivinícola y la técnica, así como organizar la distribución del producto.