

**Plan de estudios conducentes al título de Graduado o Graduada en Enología***Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia*

Tipo de materia:	Créditos
Formación básica (FB)	60
Obligatorias (OB)	138
Optativas (OP)	24
Prácticas externas (PE)	12
Trabajo fin de grado (TFG)	6
<b>Total</b>	<b>240</b>

*Estructura del Plan de Estudios*

El plan de Estudios del Grado en Enología se articula en los siguientes módulos formativos:

Modulo	Materia	Asignatura	Cred.	Car.
Módulo básico	Matemáticas y estadística	Estadística	6	FB
		Matemáticas y computación	9	FB
	Empresa	Economía y empresa	6	FB
	Química	Química	9	FB
	Física	Física	9	FB
	Biología	Biología	9	FB
	Bioquímica	Bioquímica	6	FB
	Edafología y climatología	Edafología y climatología	6	FB
Módulo común	Operaciones básicas en la industria enológica	Operaciones básicas en la industria enológica	6	OB
	Ciencia y tecnología del medio ambiente	Ecología e impacto ambiental	6	OB
	Tecnología de la producción vegetal	Tecnología de la producción vegetal	6	OB
	Microbiología	Microbiología	6	OB
	Control de calidad y seguridad alimentaria	Control de calidad y seguridad alimentaria	6	OB
Módulo de aplicación	Aplicación de la enología y la viticultura	Prácticas en empresa vitivinícola	12	PE
		Trabajo fin de grado	6	TFG
Módulo de aspectos legales, económicos y sociales	Gestión y normativa de la empresa vitivinícola	Gestión y normativa de la empresa vitivinícola	9	OB
	Cultura vitivinícola	Cultura vitivinícola	6	OB
Módulo de enología	Química enológica	Química enológica	6	OB
		Análisis químico enológico	9	OB
	Tecnología enológica	Tecnología enológica I	9	OB
		Tecnología enológica II	6	OB
	Bioquímica y microbiología enológicas	Bioquímica y microbiología enológicas I	6	OB



		Bioquímica y microbiología enológicas II	6	OB
	Prácticas integradas de enología	Prácticas integradas de enología	6	OB
	Análisis sensorial	Análisis sensorial de vinos	6	OB
	Ingeniería enológica	Ingeniería enológica	6	OB
Módulo de viticultura	Viticultura	Biología y fisiología de la vid	6	OB
		Viticultura	9	OB
		Protección del viñedo	6	OB
		Genética y mejora de la vid	6	OB
	Prácticas integradas de viticultura	Prácticas integradas de viticultura	6	OB
Módulo optativo	Herramientas transversales	Tratamiento y aprovechamiento de residuos	3	OP
		Inglés técnico enológico	6	OP
		Análisis de datos	3	OP
		Viaje técnico	3	OP
	Herramientas específicas	Marketing vitivinícola	3	OP
		Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas I	3	OP
		Biotechnología enológica	3	OP
		Análisis instrumental enológico	3	OP
		Vinificaciones especiales	3	OP
		Destilados	3	OP
		Instalaciones específicas para el tratamiento de vinos	3	OP
		Diseño de bodegas	3	OP
		Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas II	3	OP
		Ampliación de técnicas vitícolas	3	OP
		Crianza y envejecimiento de vinos	3	OP

*Organización Temporal del Plan de Estudios*

ASIGNATURA	CARÁCTER	ECTS	CUATRIMESTRE
<b>PRIMER CURSO</b>			
Matemáticas y Computación	FB	9	Anual
Biología	FB	9	Anual
Física	FB	9	Anual
Química	FB	9	Anual
Economía y Empresa	FB	6	Primero
Estadística	FB	6	Primero
Edafología y Climatología	FB	6	Segundo
Bioquímica	FB	6	Segundo
<b>SEGUNDO CURSO</b>			
Tecnología de la Producción Vegetal	OB	6	Primero
Operaciones Básicas en la Industria Enológica	OB	6	Primero
Microbiología	OB	6	Primero
Química Enológica	OB	6	Primero
Ecología e Impacto Ambiental	OB	6	Primero
Bioquímica y Microbiología Enológicas I	OB	6	Segundo
Biología y Fisiología de la Vid	OB	6	Segundo
Análisis Químico Enológico	OB	9	Segundo
Tecnología Enológica I	OB	9	Segundo
<b>TERCER CURSO</b>			
Viticultura	OB	9	Primero
Gestión y Normativa de la Empresa Vitivinícola	OB	9	Primero
Análisis Sensorial de Vinos	OB	6	Primero
Prácticas Integradas de Enología	OB	6	Primero
Protección del Viñedo	OB	6	Segundo
Prácticas Integradas de Viticultura	OB	6	Segundo
Bioquímica y Microbiología Enológicas II	OB	6	Segundo
Tecnología Enológica II	OB	6	Segundo
Optativas I	OP	6	Segundo
<b>CUARTO CURSO</b>			
Genética y Mejora de la Vid	OB	6	Primero
Ingeniería Enológica	OB	6	Primero
Prácticas en Empresa Vitivinícola	PE	12	Primero
Optativas II	OP	6	Primero
Cultura Vitivinícola	OB	6	Segundo
Control de Calidad y Seguridad Alimentaria	OB	6	Segundo
Optativas III	OP	12	Segundo
Trabajo Fin de Grado	TFG	6	Segundo



**Asignaturas Optativas Tercer Curso - Segundo Cuatrimestre**

Inglés Técnico Enológico	6
Análisis de Datos	3
Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos	3

**Asignaturas Optativas Cuarto Curso - Primer Cuatrimestre**

Análisis Instrumental Enológico	3
Bioteología Enológica	3
Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas I	3
Marketing Vitivinícola	3

**Asignaturas Optativas Cuarto Curso - Segundo Cuatrimestre**

Viaje Técnico	3
Crianza y Envejecimiento de Vinos	3
Vinificaciones Especiales	3
Destilados	3
Instalaciones Específicas para el Tratamiento de Vinos	3
Diseño de Bodegas	3
Cata de Vinos y Otras Bebidas Alcohólicas II	3
Ampliación de Técnicas Vitícolas	3

Por razones de índole organizativa, la Universidad de Valladolid se reserva la posibilidad de variar la relación de asignaturas optativas, así como la de no ofertar alguna de las asignaturas optativas relacionadas.

