

6646 RESOLUCIÓN de 18 de febrero de 1998, de la Universidad de Cádiz, por la que se ordena la publicación del plan de estudios del segundo ciclo de Licenciado en Enología, a impartir en la Facultad de Ciencias de esta Universidad.

Homologado el plan de estudios del segundo ciclo de Licenciado en Enología por acuerdo de la Comisión Académica de fecha 18 de septiembre de 1997,

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación de dicho plan de estudios, conforme a lo establecido en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre).

El plan de estudios a que se refiere la presente Resolución quedará estructurado conforme figura en el anexo de la misma.

Cádiz, 18 de febrero de 1998.—El Rector, Guillermo Martínez Massanel.

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

CADIZ

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN ENOLOGÍA

1. MATERIAS TRONCALES								
Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/ diversifica la materia troncal (3)	Créditos anuales (4)			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2º	1º	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	6	3,5	2,5	Estructura, composición y maduración de la uva. Fermentaciones y vinificación.	- Bioquímica y Biología Molecular. - Genética - Microbiología. - Nutrición y Bromatología
2º	1º		MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	6	4	2	Levaduras y fermentación alcohólica. Bacterias lácticas y fermentación maloláctica. Otras fermentaciones. Bacterias acéticas. Crianza biológica. Alteraciones del vino de origen microbiano. Análisis y control microbiológico de mostos y vinos. Genética de los microorganismos de la vinificación.	- Microbiología - Bioquímica y Biología Molecular. - Genética - Nutrición y Bromatología
2º	1º	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	9	9	-	Economía vitivinícola. Comercio internacional vitivinícola y políticas sectoriales. Mercadeo de vino vitivinícola. Contabilidad y gestión.	- Economía Financiera y Contabilidad. - Comercialización e Investigación de Mercados. - Economía Aplicada. - Economía, Sociología y Política Agraria. - Organización de Empresas.
2º	1º	QUÍMICA ENOLÓGICA	QUÍMICA ENOLÓGICA	12	7,5	4,5	Composición y evolución del vino. Acidez y pH. Fenómenos de oxidoreducción. Fenómenos coloidales. Precipitación Química de la crianza. Análisis y control químico. Análisis automatizado.	- Química Orgánica. - Química Analítica. - Edafología y Química Agrícola. - Nutrición y Bromatología.
2º	1º	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA	15	9	6	Fenómenos y tratamientos prefermentativos. Vinificación. Crianza. Análisis sensorial. Ingeniería enológica: instalaciones vitivinícolas. Tratamientos del vino. Diseño de instalaciones. Productos de la viña y el vino y derivados: uva de mesa y uva pasa, mostos, aguardientes y destilados, vinagre.	- Tecnología de los Alimentos. - Ingeniería Agroforestal - Ingeniería Química - Nutrición y Bromatología - Química Analítica.
2º	1º	VITICULTURA	GENÉTICA DE LA VID	4,5	3,5	1	Genética de la vid.	- Genética - Biología Vegetal - Enología. - Edafología y Química Agrícola - Ingeniería Agroforestal - Producción Vegetal