

UNIVERSIDADES

29916 RESOLUCIÓN de 1 de diciembre de 1998, de la Universidad «Miguel Hernández», de Elche, por la que se ordena la publicación del plan de estudios de Licenciado en Enología.

De conformidad con lo que dispone el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre), por el que se establecen las directrices generales comunes de los planes de estudio de los títulos universitarios de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

Este Rectorado, una vez homologado por la Comisión Académica del Consejo de Universidades, en su reunión del día 14 de julio de 1998, ha resuelto ordenar la publicación del plan de estudios conducentes a la obtención del título de Licenciado en Enología, de esta Universidad.

Elche, 1 de diciembre de 1998.—El Rector, Jesús Rodríguez Marín.

UNIVERSIDAD **MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE**

ANEXO 2-A. Contenido del plan de estudios.

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE LICENCIADO EN ENOLOGÍA

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignaturas 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				
2	1ºA	Bioquímica y Microbiología Enológicas.	Bioquímica Enológica	12T+3A	7,5	4,5	3	Estructura composición y maduración de la uva. Fermentaciones y Vinificación. Crianza biológica.	Bioquímica y Biología Molecular. Genética. Microbiología. Nutrición y Bromatología.
2	1ºB		Microbiología Enológica	7,5	4,5	3	Levaduras y Fermentación alcohólica. Bacterias lácticas y fermentación maloláctica. Otras fermentaciones. Bacterias acéticas. Análisis y Control microbiológico de mostos y vinos. Genética de los microorganismos de la vinificación. Alteraciones del vino de origen microbiano.	Bioquímica y Biología Molecular. Genética. Microbiología. Nutrición y Bromatología.	
2	1ºA	Cultura Vitivinícola	Gestión y comercialización vitivinícola	3T	3	0	El vino y los productos de la vid en el entorno humano. Salud pública y consumo. Tipología de vides y vinos.	Biología Vegetal, Medicina Preventiva y Salud pública. Nutrición y Bromatología. Producción Vegetal.	
2	1ºA	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola.	Estructura y política vitivinícola	9T+1,5A	6	4,5	1,5	Mercadotecnia vitivinícola. Contabilidad y Gestión.	Comercialización e Investigación de Mercados. Economía Aplicada Economía financiera y contabilidad. Economía, Sociología y Política Agraria. Organización de Empresas
	2ºA			4,5	4,5	0	Economía Vitivinícola. Comercio internacional vitivinícola y políticas sectoriales.	Comercialización e Investigación de Mercados. Economía Aplicada Economía financiera y contabilidad. Economía. Sociología y Política Agraria. Organización de Empresas.	

1. MATERIAS TRONCALES

UNIVERSIDAD

MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN ENOLOGÍA

2. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignaturas 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		
2	2º/A	Normativa y Legislación Vitivinícola.	Normativa Vitivinícola.	3T	0	Legislación nacional e Internacional.	Derecho Administrativo, Derecho Internacional Público, Derecho Mercantil, Economía, Sociología y Política Agraria, Nutrición y Bromatología, Tecnología de los Alimentos
2	2º	Practicum	Prácticas en bodega comercial	9T	9	Prácticas en una Bodega Comercial.	Todas las de la titulación
2	2º/A	Prácticas Integradas Enológicas.	Prácticas Integradas Enológicas.	6T	6	Seguimiento de la vinificación y de las prácticas enológicas más habituales.	Ingeniería Química, Microbiología, Nutrición y Bromatología, Química Analítica, Tecnología de los Alimentos.
2	1º/B	Prácticas Integradas de Viticultura.	Prácticas Integradas de Viticultura.	6T	6	Seguimiento del ciclo biológico de la vid y de las prácticas de su cultivo. Prácticas de campo.	Biología Vegetal, Edafología y Química Agrícola, Producción Vegetal.
2	1º	Química Enológica	Química Enológica.	12T + 3A	7,5	Composición y evolución del vino, Acidez y pH, Fenómenos coloidales, Fenómenos de oxidorreducción, Precipitación química de la crianza, Análisis y Control Químico, Análisis automatizados.	Edafología y Química Agrícola, Nutrición y Bromatología, Química Analítica, Química Orgánica.
2	1º	Tecnología e Ingeniería Enológica.	Tecnología Enológica.	15T + 3 A 12	6 4,5	Fenómenos y tratamientos prefermentativos, Vinificación, Crianza, Tratamientos del vino, Análisis Sensorial, Productos de la uva y el vino y derivados: Uva de mesa y uva pasa, mostos, aguardientes y destilados, vinagre, Ingeniería Enológica: Diseño de instalaciones.	Ingeniería Agroforestal, Ingeniería Química, Nutrición y Bromatología, Química Analítica, Tecnología de los alimentos.
2	2º/A		Ingeniería Enológica.	6	4,5	Ingeniería enológica: Instalaciones vitivinícolas.	Ingeniería Agroforestal, Ingeniería Química, Nutrición y Bromatología, Química Analítica, Tecnología de los alimentos.

3. MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso (1)	Denominación (2)	Asignaturas 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		
2		Viticultura		15T + 3 A				
	1ºB		Técnicas de cultivo de la vid	6	6	0	Técnicas de cultivo y protección	Biología Vegetal, Ecología, Edafología y Química Agrícola, Genética, Ingeniería Agroforestal, Producción Vegetal.
	2ºB		Genética de la Vid.	6	4,5	1,5	Genética de la vid.	Biología Vegetal, Ecología, Edafología y Química Agrícola, Genética, Ingeniería Agroforestal, Producción Vegetal.
	1ºA		Biología de la Vid	6	4,5	1,5	Sistemática de las viáceas, Ampeología: Biología de la vid. El medio físico.	Biología Vegetal, Ecología, Edafología y Química Agrícola, Genética, Ingeniería Agroforestal, Producción Vegetal.

ANEXO 2-B. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN ENOLOGÍA

2. MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD (en su caso) (1)

Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos Clínicos		
2	2ºB	Metodología de la investigación científica y de la Innovación Tecnológica.	4,5	1,5	3	Métodos científicos básicos. Elaboración de proyectos de investigación. Financiación y difusión de la investigación científica y tecnológica. Transparencia de tecnología y legislación.	Historia de la Ciencia Lógica y Filosofía de la Ciencia Todas las áreas de la titulación
2	1ºB	Antropología de la vid y el vino	4,5	3	1,5	La vid y el vino en las diversas sociedades y culturas humanas.	Antropología Social y Cultural Nutrición y Bromatología Tecnología de los Alimentos
2	2ºB	Medios Auxiliares en Enología	7,5	4,5	3	Aditivos enológicos. Envases y embalajes. Materiales plásticos en instalaciones bodegas. Otros medios auxiliares	Tecnología de los Alimentos. Ingeniería Química.

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno.

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad

(3) Libremente decidida por la universidad

ANEXO 2-C. Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN ENOLOGÍA

DENOMINACION (2)		CREDITOS		BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)	Créditos totales para optativas (1) - por ciclo <input type="text"/> - curso <input type="text"/>
		Totales	Teóricos			
Marketing en la Empresa Vitivinícola		7,5	4,5	3	Marketing agrario y alimentario. Planificación comercial en la empresa vitivinícola. Investigación de mercados vitivinícolas. Marketing internacional de productos vitivinícolas	Economía, Sociología y Política Agraria. Organización e Investigación de Mercados
Gestión de la Empresa Vitivinícola		7,5	4,5	3	Gestión de la producción financiera, contable y fiscal de la empresa vitivinícola.	Economía, Sociología y Política Agraria. Organización de Empresas
Ordenación y Competitividad Mundial del Sector Vitivinícola		7,5	4,5	3	Producción y comercio mundial. Factores de competitividad. Regulación normativa e instrumentos legales. Organismos internacionales.	Economía, Sociología y Política Agraria Economía Aplicada
Enzimología Enológica		7,5	4,5	3	Sistemas enzimáticos en mostos y vinos. Tratamientos con enzimas peolíticos. Modificaciones producidas por los tratamientos enzimáticos sobre los componentes	Tecnología de los Alimentos. Bioquímica y Biología Molecular
La Cata del Vino		7,5	4,5	3	Características organolépticas del vino: color, transparencia; olor; sabor. Terminología empleada. Calificación sensorial	Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología
Diseño de Experimentos		7,5	4,5	3	Fundamentos de experimentación aplicados a la enología. Diseño de experiencias.	Estadística e Investigación Operativa. Matemática Aplicada.
Ampliación de Tecnología Enológica		7,5	4,5	3	Vinificaciones especiales. Nuevas tendencias en la manipulación del vino. Prevención de accidentes. Tecnología empleada	Producción Animal. Producción Vegetal. Genética
Aplicaciones del Frio en la Industria Enológica		7,5	4,5	3	Instalaciones frigoríficas en la industria enológica. Tratamientos del frio durante los procesos de elaboración de productos enológicos	Tecnología de los Alimentos. Ingeniería Química
Geohistoria de la Vid y el Vino		7,5	6	1,5	Evolución histórica de los cultivos vitícolas y del vino y sus localizaciones espaciales	Tecnología de los Alimentos. Física Aplicada. Ingeniería Agroforestal
Cultura del Vino y la Dieta Mediterránea		7,5	6	1,5	Productos vitivinícolas y nutrición humana, con especial relación con la dieta mediterránea	Economía Sociología y Política Agraria
Ecología Cultural de la Vid y el Vino		7,5	6	1,5	Aspectos ecodemotecnológicos y socioculturales de la producción y consumo del vino	Antropología Social y Cultural. Economía Sociología y Política Agraria
Plagas y Enfermedades de la Vid		7,5	4,5	3	Estudio y control de las principales plagas y enfermedades de la vid	Antropología Social y Cultural. Economía Sociología y Política Agraria Producción Vegetal. Biología Vegetal

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismos por ciclo o curso.

(2) Se mencionará entre paréntesis, tras la denominación de la optativa, el curso o ciclo que corresponda si el plan de estudios configura la materia como optativa de curso o ciclo.

(3) Libremente decidida por la universidad

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD: MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHIE

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTE A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE (1)
LICENCIADO EN ENOLOGÍA.

2. ENSEÑANZAS DE: SEGUNDO CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS (3)
ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA.

4. CARGA LECTIVA GLOBAL: 150 CREDITOS (4)

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACION (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
	*						
I CICLO							
	1º	69	4,5	0	0		73,5
II CICLO	2º	34,5	12	15	15		76,5

(1) Se indicará lo que corresponda.
 (2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497/987 (de 1º ciclo; de 1º y 2º ciclo; de sólo 2º ciclo) y las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.
 (3) Se indicará el Centro Universitario, con expresión de la norma de creación del mismo o de la decisión de la Administración correspondiente por la que se autoriza la impartición de las enseñanzas por dicho Centro.
 (4) Dentro de los límites establecidos por el R.D. de directrices generales propias de los planes de estudio del título de que se trate.
 (5) Al menos el 10% de la carga lectiva "global".

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO SI NO (6)

6. SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:
 (7) PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC.
 TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS.
 ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD.
 OTRAS ACTIVIDADES.

-EXPRESIÓN, EN SU CASO, DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS: 15 CREDITOS.
 -EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8):

Materias optativas. Por trabajos académicamente dirigidos se concederán hasta un máximo de 5 créditos en cada caso. Por prácticas fuera de la Universidad se concederán hasta un máximo de 22.5 créditos, considerándose que 20 horas equivalen a un crédito.

7. AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)

-- 1º CICLO AÑOS *
 -- 2º CICLO AÑOS 2

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO.

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
1	73,5	45	28,5
2.	61,5	31,5	30
Optativas			
Libre Configuración	15		
Totales	150	76,5	58,5

(6) Si o No, es decisión potestativa de la Universidad, en caso afirmativo, se consignarán los créditos en el precedente cuadro de distribución de los créditos de la carga lectiva global.
 (7) Si o No, es decisión potestativa de la Universidad. En el primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia.
 (8) En su caso, se consignará "materias troncales", "obligatorias", "optativas", "trabajo fin de carrera", etc., así como la expresión del número de horas atribuido, por equivalencia, a cada crédito, y el carácter teórico o práctico de éste.
 (9) Se expresará lo que corresponda según lo establecido en la directriz general segunda del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate.

II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:
 - a) Régimen de acceso al 2.º ciclo. Aplicable sólo al caso de enseñanzas de 2.º ciclo o al 2.º ciclo de enseñanzas de 1.º y 2.º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5.º y 8.º del R.D. 1497/87
 - b) Determinación, en su caso, de la ordenación temporal en el aprendizaje, fijando secuencias entre materias o asignaturas o entre conjuntos de ellas (artículo 9.º, 1. R.D. 1497/87)
 - c) Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9.º, 2. 4.º R.D. 1497/87)
 - d) En su caso, mecanismos de convalidación y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vinieran cursando el plan antiguo (artículo 11 R.D. 1497/87)
2. Cuadro de asignación de la docencia de las materias troncales a áreas de conocimiento. Se cumplimentará en el supuesto a) de la Nota (5) del anexo 2-A.
3. La Universidad podrá añadir las aclaraciones que estima oportunas para acreditar el ajuste del plan de estudios a las previsiones del R.D. de directrices generales propias del título de que se trate (en especial, en lo que se refiere a la incorporación al mismo de las materias y contenidos troncales y de los créditos y áreas de conocimiento correspondientes según lo dispuesto en dicho R. D.), así como especificar cualquier decisión o criterio sobre la organización de su plan de estudios que estime relevante. en todo caso, estas especificaciones no constituyen objeto de homologación por el Consejo de Universidades.

1a. REGIMEN DE ACCESO AL 2º CICLO: Según dispone la Orden Ministerial de 30 de enero de 1997, B.OE. 08-0-1997

Primero: Podrán acceder directamente, sin complementos de formación, a los estudios de sólo segundo ciclo conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Enología:

- a) Quienes hayan superado el primer ciclo de alguno de los siguientes estudios: Licenciado en Química, Licenciado en Biología, Licenciado en Farmacia, Ingeniero Agrónomo e Ingeniero Químico.
- b) Quienes se encuentren en posesión del título de Ingeniero Técnico Agrícola, en cualquiera de sus especialidades.

Segundo: No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, y a fin de homogeneizar los conocimientos de acceso a la Licenciatura en Enología, las Universidades podrán, en su caso, exigir a los estudiantes hasta un máximo de 12 créditos complementarios en materias que garanticen una formación básica y suficiente en Química, Biología y Edafología.

ORGANIZACIÓN DE LA ENSEÑANZA

1º CURSO	
1º CUATRIMESTRE	2º CUATRIMESTRE
Bioquímica Enológica (Tr) . Cr. 7,5 (4,5/3)	Microbiología Enológica (Tr) 7,5 Cr. (4,5/3)
Gestión y Comercialización Vitivinícola (Tr) 6 Cr (4,5/1,5)	Técnicas de Cultivo de la Vid (Tr) Cr. 6 (6/0)
Cultura Vitivinícola (Tr) Cr. 3 (3/0)	Antropología de la Vid y el Vino (Ob) Cr. 4,5 (3/1,5)
Biología de la Vid (Tr) Cr. 6 (4,5/1,5)	Prácticas Integradas de Viticultura (Tr) 6 Cr (0/6)
	Tecnología Enológica (Tr) 12 Cr. (7,5/4,5)
	Química Enológica (Tr) 15 Cr. (7,5/7,5)

2º CURSO	
1º CUATRIMESTRE	2º CUATRIMESTRE
Normativa Vitivinícola (Tr) 3 Cr. (3/0)	Metodología de la Investigación y la innovación Tecnológica (Ob) Cr. 4,5 (1,5/3)
Ingeniería Enológica (Tr) 6 Cr. (4,5/1,5)	Genética de la Vid (Tr) 6 Cr. (4,5/1,5)
Estructura y Política Vitivinícola (Tr) 4,5 Cr. (4,5/0)	Medios Auxiliares en Enología (Ob) 7,5 (4,5/3)
Prácticas Integradas Enológicas(Tr) 6 Cr. (0/6)	
	Prácticas en Bodega Comercial(Tr) 9 (0/9)
	Optativas 15 Cr.
	Libre Elección 15 Cr.