

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

8002 *Resolución de 28 de mayo de 2012, de la Universidad de La Rioja, por la que publica el plan de estudios de Graduado en Enología.*

Obtenida la verificación del Plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de La Rioja, y establecido el carácter oficial del Título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 1 de octubre de 2010 (publicado en el «Boletín Oficial del Estado» de 11 de noviembre de 2010),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, resuelve:

Publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título oficial de Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de La Rioja, que quedará estructurado según consta en el anexo de esta Resolución.

Logroño, 28 de mayo de 2012.–El Rector, José María Martínez de Pisón Cavero.

ANEXO

UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

Plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de La Rioja
(Rama de conocimiento: Ciencias)

Estructura de las enseñanzas

1. Distribución del Plan de Estudios en Créditos ECTS, por tipo de materia

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica	60
Obligatorias	138
Optativas	24
Prácticas externas (PE)	12
Trabajo Fin de Grado (TFG)	6
TOTAL	240

2. Estructura y Planificación Temporal del Plan de Estudios por Materias

Primer curso

Módulos	Materias	Asignaturas	Carácter	Créditos ECTS
Formación Básica.	Física.	Física.	Básico.	12
	Química.	Química.	Básico.	12
	Biología.	Biología.	Básico.	6
	Empresa.	Empresa.	Básico.	6
	Bioquímica.	Bioquímica.	Básico.	6
	Geología.	Geología, suelo y clima.	Básico.	6
	Matemáticas.	Matemáticas I.	Básico.	6
		Matemáticas II.	Básico.	6

Segundo curso

Módulos	Materias	Carácter	Créditos ECTS
Formación específica.	Bases tecnológicas de la producción vegetal.	Obligatorio.	9
	Tecnología e ingeniería enológicas.	Obligatorio.	6
	Enología.	Obligatorio.	12
	Química enológica.	Obligatorio.	15
	Bioquímica y microbiología enológicas.	Obligatorio.	12
	Viticultura.	Obligatorio.	6

Tercer curso

Módulos	Materias	Carácter	Créditos ECTS
Formación específica.	Enología.	Obligatorio.	13,5
	Viticultura.	Obligatorio.	22,5
	Bases tecnológicas de la producción vegetal.	Obligatorio.	6
	Bioquímica y microbiología enológicas.	Obligatorio.	6
	Tecnología e ingeniería enológicas.	Obligatorio.	6
	Comercialización vitivinícola.	Obligatorio.	6

Cuarto curso

Módulos	Materias	Carácter	Créditos ECTS
Formación específica.	Cultura vitivinícola.	Obligatorio.	4,5
	Legislación vitivinícola.	Obligatorio.	3
	Tecnología e ingeniería enológicas.	Obligatorio.	10,5
Optativos.	Optativas.	Optativo.	24
Prácticas externas.	Prácticas externas.	PE.	12
Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	TFG.	6

Optatividad

Módulos	Materias	Créditos ECTS
Intensificación en vitivinicultura.	Empresa vitivinícola.	9
	Enología.	15
	Biotecnología vitivinícola.	6
	Viticultura.	9
Intensificación en ingeniería enológica.	Expresión gráfica y topografía.	12
	Diseño y proyectos de industrias agroalimentarias.	10,5
	Estructuras y construcción.	6
	Equipos, máquinas y procesos tecnológicos.	13,5
Intensificación en química enológica.	Química analítica.	24
	Matemáticas.	6
	Determinación estructural.	6

Respecto a la configuración de las materias optativas, se establecen 3 itinerarios, conducentes a sendos perfiles. Estos perfiles son los siguientes:

- Intensificación en Vitivinicultura.
- Intensificación en Ingeniería Enológica.
- Intensificación en Química Enológica.

Para obtener el perfil el alumno deberá cursar 24 créditos correspondientes al itinerario.