

### III. OTRAS DISPOSICIONES

#### UNIVERSIDADES

**8824** *Resolución de 17 de mayo de 2022, de la Universidad de Castilla-La Mancha, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Enología.*

Obtenido el informe favorable de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA), a la solicitud de modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de Castilla-La Mancha, título oficial establecido por Acuerdo de Consejo de Ministros de 29 de noviembre de 2019, (publicado mediante Resolución de 3 de diciembre de 2019 de la Secretaría General de Universidades en el BOE de 17 de diciembre de 2019),

Este Rectorado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32.5 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad, ha resuelto publicar la modificación del plan de estudios del Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de Castilla-La Mancha, que queda estructurado según consta en el anexo de esta resolución.

Ciudad Real, 17 de mayo de 2022.–El Rector, José Julián Garde López-Brea.

#### ANEXO

##### Plan de estudios de Graduado/a en Enología

Rama de Conocimiento: Ciencias.

Centro de impartición: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real.

Distribución general del plan de estudios:

Tipo de materia	ECTS
Formación básica (FB).	60
Obligatoria (OB).	156
Optativa (OP).	12
Trabajo fin de grado (TFG).	12
Créditos totales.	240

Correspondencia de créditos de formación básica del Grado en Enología:

##### Materias Básicas de la Rama de Ciencias

Materia	Materias Anexo II RD 1393/2007	ECTS
Biología.	Biología.	12
Física.	Física.	6
Química.	Química.	12
Matemáticas y Estadística.	Matemáticas.	12
Total créditos Materias Básicas de la rama de Ciencias.		42

## Otras Materias Básicas de otras Ramas de conocimiento

Materia	Materias Anexo II RD 1393/2007	ECTS
Edafología y climatología.		6
Microbiología.		6
Bioquímica.		6
Total créditos Materias Básicas otras Ramas de Conocimiento.		18

Estructura del plan de estudios por curso académico, módulos y materias/ asignaturas:

Módulo	Materia	Asignaturas	Carácter	ECTS
<i>Primer curso</i>				
Básico.	Biología.	Biología I.	FB	6
		Biología II.	FB	6
	Edafología y climatología.	Edafología y climatología.	FB	6
	Física.	Física.	FB	6
	Química.	Química I.	FB	6
		Química II.	FB	6
	Matemáticas y estadística.	Matemáticas.	FB	6
Bioquímica.	Bioquímica.	FB	6	
Enología.	Enología.	Fundamentos de enología.	OB	6
Viticultura.	Ecología e impacto ambiental.	Ecología e impacto ambiental.	OB	6
<i>Segundo curso</i>				
	Matemáticas y estadística.	Estadística y aplicaciones informáticas.	FB	6
	Microbiología.	Microbiología.	FB	6
Enología.	Química enológica.	Química orgánica.	OB	6
		Análisis químico enológico.	OB	6
		Química enológica.	OB	6
Tecnología enológica.	Operaciones básicas y tecnología enológica.	Operaciones básicas en la industria enológica I.	OB	6
		Operaciones básicas en la industria enológica II.	OB	6
		Tecnología enológica.	OB	6
Viticultura.	Fitotecnia.	Fitotecnia.	OB	6
Economía y gestión de la Calidad.	Gestión empresarial y marketing.	Gestión de la empresa.	OB	6

FB = Formación básica; OB = Obligatoria; OP = Optativa; TFG = Trabajo Fin de Grado.

(\*) La oferta de optatividad puede consultarse en <https://www.uclm.es/estudios/grados/ciencias/cr-enologia>

Módulo	Materia	Asignaturas	Carácter	ECTS
<i>Tercer curso</i>				
Enología.	Enología.	Enología I.	OB	6
		Enología II.	OB	6
		Composición y evolución del vino.	OB	6
		Análisis sensorial I.	OB	6
	Química enológica.	Análisis instrumental.	OB	6
Economía y gestión de la Calidad.	Gestión de la calidad en la industria enológica.	Seguridad alimentaria en la industria enológica.	OB	6
Tecnología enológica.	Bioteología enológica.	Bioteología enológica.	OB	6
Viticultura.	Protección del viñedo.	Protección del viñedo.	OB	6
	Viticultura.	Viticultura I.	OB	6
	Viticultura.	Viticultura II.	OB	6
<i>Cuarto curso</i>				
Enología.	Enología.	Análisis sensorial II.	OB	6
	Destilados y otras bebidas alcohólicas.	Destilados y otras bebidas alcohólicas.	OB	6
	Cultura vitivinícola y enoturismo.	Cultura vitivinícola y enoturismo.	OB	6
Economía y gestión de la Calidad.	Gestión de la calidad en la industria enológica.	Gestión de la calidad.	OB	6
	Gestión empresarial y marketing.	Economía y marketing.	OB	6
Tecnología enológica.	Caracterización y gestión de residuos en la industria enológica.	Caracterización y gestión de residuos en la industria enológica.	OB	6
Optatividad.	Optativas (*).		OP	12
Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	TFG	12

FB = Formación básica; OB = Obligatoria; OP = Optativa; TFG = Trabajo Fin de Grado.

(\*) La oferta de optatividad puede consultarse en <https://www.uclm.es/estudios/grados/ciencias/cr-enologia>

La Universidad de Castilla-La Mancha ha establecido como requisito necesario para graduarse, acreditar el conocimiento de una lengua extranjera del MCERL en el nivel B1, de acuerdo con los procedimientos fijados en la resolución de 20 de julio de 2021, de la UCLM, por la que se publica el reglamento sobre reconocimiento del dominio de una lengua extranjera para la obtención del título de grado en la Universidad de Castilla-La Mancha (DOCM de 27 de julio de 2021).