



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

AM
ETSIAM

Escuela Técnica Superior de
Ingeniería Agronómica y de Montes

GRADO
DE ENOLOGÍA



PERFIL PROFESIONAL E INSERCIÓN LABORAL

Los estudios de **Grado de Enología** forman profesionales que desempeña su actividad fundamentalmente en cuatro campos: la elaboración de productos derivados de la uva; las prácticas enológicas; el control de la calidad del producto final y del proceso de elaboración y la interpretación de los resultados analíticos. Asimismo el enólogo debe ser competente en las disciplinas que incluyen la salud de los consumidores, el equilibrio del medio ambiente y la gestión de la calidad.

Este título habilita para el ejercicio de la profesión de Enólogo, que puede desarrollar sus actividades tanto en Instituciones y Organismos Públicos como en empresas privadas, así como en la docencia. Se fomenta también la iniciativa personal mediante talleres de emprendedores y el apoyo a la creación de empresas. Destacan los perfiles profesionales correspondientes al ámbito de la Viticultura y la Enología, con altos índices de empleabilidad en actividades específicas de la profesión.

CAPACIDADES QUE ADQUIRIRÁ EL ESTUDIANTE DEL GRADO DE ENOLOGÍA



El objetivo es formar al estudiante en el conocimiento, las aplicaciones y actitudes necesarias para adquirir las competencias de la profesión de Enólogo. Con ello se adquiere la capacidad para realizar el conjunto de actividades relativas a los métodos y técnicas de cultivo de viñedo y la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación, así como para realizar aquellas actividades relacionadas con las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector y aquellas actividades incluidas en el ámbito de la investigación e innovación dentro del campo de la viticultura y la enología.



1 ^{er} CUATRIMESTRE	ECTS	2 ^o CUATRIMESTRE	ECTS
CURSO 1º			
Matemáticas	4,5 / 9	Matemáticas	4,5 / 9
Fundamentos de Física	4,5 / 9	Métodos y Paquetes Estadísticos	6
Química General	6	Fundamentos de Física	4,5/9
Bases Biológicas de la Producción Agraria	6	Ampliación de Química y Bioquímica	6
Geología y Climatología	6	Bioquímica	6
		Economía y Empresa	6
CURSO 2º			
Fundamentis de Fisiología Vegetal	4,5	Botánica Agrícola	4,5
Edafología	4,5	Bases de la Viticultura	4,5
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	6	Economía de la Empresa Vitivinícola	6
Química Enológica	4,5/9	Química Enológica	4,5/9
Normativa, Legislación y Cultura Vitivinícola	6	Bioquímica y Biotecnología Enológica	6
Mecanización de la Vid	4,5	Electrotecnia	4,5

1 ^{er} CUATRIMESTRE	ECTS	2 ^o CUATRIMESTRE	ECTS
CURSO 3º			
Viticultura	6	Microbiología y Biotecnología Industrial	6
Análisis y Control Químico Enológico	6	Instalaciones y Equipos Auxiliares	6
Comercialización y Regulación del Mercado Vitivinícola	6	Recursos Genéticos y Mejora de la Vid	4,5
Ingeniería y Tecnología Enológica	6	Protección del Cultivo de la Vid	4,5
Estrategias del Sistema Agroalimentario	6	Optativa 1	4,5
		Optativa 2	4,5
CURSO 4º			
Crianza y Elaboraciones Especiales	6	Optativa 3	4,5
Procesos Tecnológicos y Aseguramiento de la Calidad Enológica	6	Optativa 4	4,5
Taller de Cata	3	Optativa 5	4,5
Prácticas de Empresa	12	Optativa 6	4,5
		Elaboración de Proyectos en Enología	6
		Trabajo Fin de Grado	9

PLAN DE ESTUDIOS DEL GRADO DE ENOLOGÍA

OPTATIVAS

	ECTS
Optimización Biológica del Medio Agrario	4,5
Métodos Biológicos para el Control de Plagas	4,5
Métodos Estadísticos Aplicados con Ordenador	4,5
Gestión de Cooperativas Agrarias	4,5
Alteraciones Químicas. Aditivos Alimentarios	4,5
Historia de la Agricultura	4,5
Cata Avanzada de Vinos	4,5
El Vinagre de Vino	4,5
Tratamiento de Aguas Residuales en Industrias Vitivinícolas y Derivadas	4,5
Caracterización y Tratamiento de los Vertidos de la Industria Vitivinícola y Afines	4,5
Sistemas de Gestión Integrados en las Empresas Vitivinícolas	4,5
Química Avanzada de Compuestos Orgánicos Enológicos	4,5
Química Agrícola y Medio Ambiente	4,5
Agricultura Ecológica	4,5
Automatización de Procesos Agroindustriales	4,5

DESCRIPCIÓN DE LOS ESTUDIOS

El Grado de Enología se encuadra dentro de la Rama de Ciencias y pretende desarrollar las capacidades, habilidades y destrezas propias de Enólogo.

PRÁCTICAS EXTERNAS

Con el objetivo de potenciar las prácticas en empresa la Universidad de Córdoba, por iniciativa de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes, tiene firmados convenios con más de 30 empresas/instituciones para la realización de prácticas externas en el ámbito de la viticultura y la enología.

MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES

La ETSIAM de Córdoba es reconocida a nivel europeo como uno de los Centros con cifras más elevadas de movilidad de estudiantes. Impulsa que éstos obtengan formación complementaria y mejoren otros idiomas para su futura empleabilidad al ofrecerles la posibilidad de estudiar en una de las 55 Universidades de Europa y tres de América con las que mantiene convenio de intercambio de estudiantes.



AM
ETSIAM

Escuela Técnica Superior de
Ingeniería Agronómica y de Montes



UNIVERSIDAD
DE
CÓRDOBA

Campus Universitario de Rabanales - Ctra. Madrid-Cádiz Km. 396.

14071 Córdoba

Teléfono: 957 21 84 33 / 34 / 35

Email: infoetsiam@uco.es

Más información en:

Web del Centro: <http://www.uco.es/etsiam>

Web de la Universidad: <http://www.uco.es>

Oficina de Información al Estudiante: Teléfonos: 957 212 403 - 957 212 404

Portal de información del estudiante:

<http://www.uco.es/pie>