

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 29 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, y 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, una vez aprobado por la Junta de Gobierno el 10 de septiembre de 1996, y homologado por Acuerdo de la Comisión Académica del Consejo de Universidades de 17 de diciembre de 1996, este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios de Licenciado en Enología (segundo ciclo), que queda estructurado tal y como consta en los anexos.

Logroño, 29 de enero de 1997.—El Rector, Urbano Espinosa Ruiz.

ANEXO 2-A Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

DE LA RIOJA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

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		
2	1.1	Bioquímica y Microbiología Enológicas.	Bioquímica Enológica	6	4,5	1,5	Estructura composición y maduración de la uva. Fer- mentaciones y Vinificación. Crianza biológica.	Bioquímica y Biología Molecular. Genética. Microbiología. Nutri- ción y Bromatología.
	1.2		Microbiología Enológica	6	3	3	Levaduras y Fermentación alcohólica. Bacterias lácti- cas y fermentación malo- láctica. Otras fermentacio- nes. Bacterias acéticas. Análisis y Control micro- biológico de mostos y vinos. Genética de los microorga- nismos de la vinificación. Alteraciones del vino de origen microbiano.	Bioquímica y Biología Molecular. Genética. Microbiología. Nutri- ción y Bromatología.
2	2.2	Cultura Vitivinícola	Cultura Vitivinícola	3	3		El vino y los productos de la vid en el entorno huma- no. Salud pública y consu- mo. Tipología de vides y vinos.	Biología Vegetal. Medicina Preventiva y Salud pública. Nutri- ción y Bromatología. Producción Vegetal.
2	1.2	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola.	Economía Vitivinícola	4,5	4,5		Economía Vitivinícola. Co- mercio internacional viti- vinícola y políticas sectoriales	Comercialización e Investigación de Mer- cados. Economía Apli- cada Economía finan- ciera y contabilidad. Economía, Sociología y Política Agraria. Or- ganización de Empre- sas.

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		
2	2.1		Gestión de la Empresa Vitivinícola	4,5	4,5		Mercadotecnia vitivinícola Contabilidad y Gestión.	Comercialización e Investigación de Mer- cados. Economía Apli- cada Economía finan- ciera y contabilidad. Economía, Sociología y Política Agraria. Or- ganización de Empre- sas.
2	2.2	Normativa y Legislación Vitivinícola	Normativa Vitivinícola	3	3		Legislación Nacional e Internacional	Derecho Administram- to. Derecho Internacio-nal Público. Derecho Mercantil. Economía, Sociología y Política Agraria. Nutrición y Bromatología. Tecno- logía de los Alimentos.
2	2.A	Practicum	Prácticas en Bodega	9		9	Prácticas en una Bodega Comercial.	Todas las implicadas.
2	2.1	Prácticas Integradas Enológicas	Prácticas Integradas Enológicas	6		6	Seguimiento de la vinifi- cación y de las prácticas enológicas más habituales.	Ingeniería Química, Microbiología. Nutri- ción y Bromatología. Química Analítica. Tecnología de los Alimentos.
2	1.A	Prácticas Integradas de Viticultura	Prácticas Integradas de Viticultura	6		6	Seguimiento del ciclo biológico de la vid y de las prácticas de su cultivo. Prácticas de campo.	Biología Vegetal. Edafo- logía y Química Agrícola. Producción Vegetal.

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		
2	1.1	Química Enológica	Composición y Evolución del Vino	6	4,5	1,5	Composición y evolución del vino. Acidez y pH. Fe- nómenos coloidales. Fenó- menos de oxidorreducción. Precipitación química de la crianza.	Edafología y Química Agrícola. Nutrición y Bromatología. Química Analítica. Química Orgánica.
	1.2		Análisis y Control Químico	6	3	3	Análisis y Control Químico. Análisis automatizados.	Edafología y Química Agrícola. Nutrición y Bromatología. Química Analítica. Química Orgánica.
2	1.1	Tecnología e Ingeniería Enológica	Tecnología Enológica	6	3	3	Fenómenos y tratamientos prefermentativos. Vinifi- cación. Crianza. Trata- mientos del vino. Análisis Sensorial. Productos de la viña y el vino y derivados: Uva de mesa y uva pasa, mostos, aguardientes y destilados, vinagre.	Ingeniería Agrofores- tal. Ingeniería Quími- ca. Nutrición y Bro- matología. Química Analítica. Tecnología de los alimentos.
	2.1		Ingeniería Enológica	4,5	3	1,5	Ingeniería enológica: Ins- talaciones vitivinícolas.	Ingeniería Agrofores- tal. Ingeniería Quími- ca. Nutrición y Bro- matología. Química Analítica. Tecnología de los alimentos.
2	2.2	Tecnología e Ingeniería Enológica.	Ingeniería de Procesos Enológicos.	4,5	3	1,5	Ingeniería Enológica: Diseño de instalaciones	Ingeniería Agrofores- tal. Ingeniería Química. Nutrición y Bromo- tología. Química Analítica. Tecnología de los Alimentos.
	1.1	Viticultura	Viticultura General	6	6		Sistemática de las Vitáceas. Genética de la Vid. Ampelo- logía: Biología de la vid el medio físico. Técnicas de Cultivo.	Biología Vegetal. Eco- logía. Edafología y Química Agrícola. Genética. Ingeniería Agroforestal. Pro- ducción Vegetal.

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 /Olínicos		
2	1.1		Fisiología de la Vid	4,5	4,5		Ampelología : Biología de la vid, el medio físico, técnicas de cultivo.	Biología Vegetal. Eco- logía. Edafología y Química Agrícola. Genética. Ingeniería Agroforestal. Pro- ducción Vegetal.
	1.2		Protección del Viñedo	4,5	4,5		Ampelología: protección	Biología Vegetal. Eco- logía. Edafología y Química Agrícola. Genética. Ingeniería Agroforestal. Pro- ducción Vegetal.

ANEXO 2-B Contenido del plan de estudios.

UNIVERSIDAD

DE LA RIOJA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

ENOLOGIA

2. MATERIAS OBLIGATORIAS							
Ciclo	Curso (2)	Denominación	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
			Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos		
2	1.2	Ampliación Técnicas Vitícolas.	4.5	3	1,5	Sistemas de Conducción. Poda. Mantenimiento del suelo. Riegos y otras técnicas de cultivo.	Biología Vegetal. Ecología. Edafología. Genética. Ingeniería Agroforestal. Producción Vegetal. Química Agrícola.
2	1.2	Ampliación Tecnología Enológica	4,5	3	1,5	Vinificaciones: Nuevas tendencias. Manipulación del vino. Prevención de accidentes.	Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Química Analítica. Tecnología de los Alimentos.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)					- por ciclo - por curso
Créditos totales para optativas (1)					
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos		
Ampelografía	3	1,5	1,5	Caracterización ampelográfica. Variedades y portainjertos.	Biología Vegetal. Producción Vegetal.
Ampliación al análisis enológico.	6	3	3	Técnicas avanzadas de análisis enológico. Análisis de elementos traza en el vino.	Química Analítica. Química Orgánica
Cata del vino	4,5	1,5	3	Profundización en las técnicas de cata. Vino y gastronomía	Tecnología de los Alimentos. Nutrición y Bromatología
Biotecnología de la Vid	3	1,5	1,5	Selección de variedades en vid.. Cultivo de tejidos. Aplicaciones en Viticultura.	Biología Vegetal. Producción Vegetal
Biotecnología enológica	6	3	3	Caracterización y selección de levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas. El aroma: biosíntesis y biotecnología.	Bioquímica y Biología Molecular Nutrición y Bromatología
Color del Vino	3	1,5	1,5	Colorimetría diferencial. Métodos de medida del color del vino.	Física Aplicada
Contabilidad y finanzas en la Empresa Vitivinícola.	4,5	3	1,5	Estructura financiera y Contabilidad de Gestión de las empresas vitivinícolas	Economía Financiera y Contabilidad
Factores naturales de calidad en Rioja	3	1,5	1,5	Influencia de los factores climáticos y edáficos en la calidad en Rioja. Influencia varietal.	Producción Vegetal. Biología Vegetal

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)					- por ciclo - por curso
Créditos totales para optativas (1)					
Denominación (2)	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos /Clínicos		
Marketing para Empresas Vitivinícolas.	4,5	3	1,5	Conceptos y técnicas para el desarrollo de la actividad comercial de la empresa Vitivinícola.	Comercialización e Investigación de Mercados
Mecanización del Viñedo	3	1,5	1,5	Mecanización del viñedo.	Ingeniería Agroforestal. Producción Vegetal
Medios Auxiliares en Enología	3	1,5	1,5	Aditivos, envases, embalajes y otros medios auxiliares.	Tecnología de los Alimentos
Protección de la Calidad Vitivinícola	4,5	3	1,5	Características de VCPRD, DO, I.G.P. vitivinícolas. Características del vino del mundo.	Tecnología de los Alimentos
Protección Integrada de la vid	3	1,5	1,5	Protección integrada de la vid.	Biología Vegetal. Producción Vegetal.
Tratamiento de residuos en Industria Enológica	3	1,5	1,5	Estudio y tratamiento de los residuos en la industria enológica.	Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Química. Tecnología del Medio Ambiente.
Francés Técnico	4,5	3	1,5	Aplicación de conocimientos específicos de la lengua francesa a la titulación.	Filología Francesa

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

UNIVERSIDAD:

LA RIOJA

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

1. PLAN DE ESTUDIOS CONDUCTENTE A LA OBTENCION DEL TITULO OFICIAL DE

(1) LICENCIADO EN ENOLOGÍA

2. ENSEÑANZAS DE

SEGUNDO

CICLO (2)

3. CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACION DEL PLAN DE ESTUDIOS

(3) CENTRO DE ENSEÑANZAS CIENTÍFICAS Y TÉCNICAS

4. CARGA LECTIVA GLOBAL

130

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							
II CICLO	1º	55,5	9	----			64,5
	2º	34,5	---	18			65,5
					13		

(1) Se indicará lo que corresponda.

(2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del R.D. 1497/87 (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 estudios 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 TITULO ☒ (6).

6. ☒ SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CREDITOS A:

- (7) ☒ PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS 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

- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS: 6 CREDITOS.
 - EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) Libre configuración

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

- 1º CICLO ☐ AÑOS

- 2º CICLO ☒ 2 AÑOS

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

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/ CLÍNICOS
1º	64,5	40,5	24
2º	65,5	31	34,5

(6) Si o No. Es decisión posleltiva 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 posleltiva 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 este.

(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. ORGANIZACION 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 2 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) Periodo 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 estime 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.

a) ACCESO AL SEGUNDO CICLO

Para acceder a los estudios de Enología se estará a lo dispuesto en las Órdenes Ministeriales que desarrollen la directriz cuarta del Real Decreto 1845/1996 de 26 de julio.

Cuando el acceso se produzca desde un primer ciclo de Licenciatura, con menos de 170 créditos, el estudiante, para obtener el título, habrá de cursar créditos complementarios hasta un total de 300 créditos. (Real Decreto 1267/1994 de 10 de junio por el que se modifica el 1497/1987 de 27 de noviembre).

b) ORDENACIÓN TEMPORAL DEL APRENDIZAJE

Las enseñanzas se realizarán dentro de los períodos habilitados por la Universidad para ello, con sujeción a las normas que sobre permanencia y matriculación estén en vigor en el inicio de cada curso.

b.1. OBSERVACIONES

1. La Universidad podrá ofertar cada año asignaturas optativas de las relacionadas en el Anexo 2C en función del número mínimo de matriculados y de la disponibilidad de profesorado cualificado.

2. Los alumnos podrán consumir créditos de libre configuración escogiendo optativas de su propia titulación que no hayan sido elegidas por ellos en concepto de asignaturas optativas.

c) PERIODO DE ESCOLARIDAD MÍNIMO

Será de dos años salvo convalidaciones.