

UNIVERSIDADES

24019 RESOLUCIÓN de 24 de octubre de 1997, de la Universidad de Valladolid, por la que se establece el plan de estudios de Licenciado en Enología, en la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia.

Homologado por el Consejo de Universidades, por acuerdo de su Comisión Académica de 18 de septiembre de 1997, el plan de estudios de Licenciado en Enología, en la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia, este Rectorado ha resuelto la publicación del mencionado plan que se transcribe a continuación.

Valladolid, 24 de octubre de 1997.—El Rector, P. A. (artículo 76.3 Estatutos), el Vicerrector de Profesorado, Juan Barbolla Sancho.

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	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2º	4º	Bioquímica y Microbiología Enológicas	Bioquímica Enológica	6T	4,5	1,5	Estructura, composición y maduración de la uva. Fermentaciones y vinificación. Levaduras y fermentación alcohólica. Bacterias lácticas y fermentación maloláctica. Otras fermentaciones. Bacterias acéticas. Crianza biológica. Alteraciones del vino de origen microbiano. Análisis y control microbiológico de mostos y vinos. Genética de los microorganismos de la vinificación.	Genética, Nutrición y Bromatología, Bioquímica y Biología Molecular, Microbiología.
2º	4º		Microbiología Enológica	6T	3	3	Estructura, composición y maduración de la uva. Fermentaciones y vinificación. Levaduras y fermentación alcohólica. Bacterias lácticas y fermentación maloláctica. Otras fermentaciones. Bacterias acéticas. Crianza biológica. Alteraciones del vino de origen microbiano. Análisis y control microbiológico de mostos y vinos. Genética de los microorganismos de la vinificación.	Genética, Nutrición y Bromatología, Bioquímica y Biología Molecular, Microbiología.
2º	4º	Cultura Vitivinícola	Cultura 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.	Producción Vegetal, Nutrición y Bromatología, Biología Vegetal, Medicina preventiva y salud pública.

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	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos clínicos		
2°	4°	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	9	9	0	Economía vitivinícola. Contabilidad y gestión. Comercio internacional vitivinícola y políticas sectoriales. Mercadotecnia vitivinícola.	Economía, Sociología y Política Agraria. Economía aplicada. Economía financiera y contabilidad. Comercialización e Investigación de mercados. Organización de empresas.
2°	5°	Normativa y Legislación Vitivinícola	Normativa y Legislación Vitivinícola	3T	3	0	Legislación nacional e internacional.	Economía, Sociología y Política Agraria. Tecnología de Alimentos. Derecho administrativo. Derecho internacional público. Nutrición y Bromatología. Derecho Mercantil.
2°	5°	Practicum	Practicum	9T	0	9	Prácticas en bodega comercial	Todas las implicadas
2°	5°	Prácticas Integradas Enológicas	Prácticas Integradas Enológicas	6T	0	6	Seguimiento de la vinificación y de las prácticas enológicas más habituales.	Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología, Química Analítica, Ingeniería Química, Microbiología.
2°	5°	Prácticas Integradas de Viticultura	Prácticas Integradas de Viticultura	6T	0	6	Seguimiento del ciclo biológico de la vid y de las prácticas de su cultivo. Prácticas de campo.	Producción Vegetal, Edafología y Química Agrícola, Biología Vegetal.
2°	4°	Química Enológica	Composición y Evolución del Vino	6T	4,5	1,5	Composición y evolución del vino. Acidez y pH. Fenómenos de oxidorreducción. Fenómenos coloidales. Precipitación química de la crianza. Análisis y control químico. Análisis automatizados.	Edafología y Química Agrícola, Nutrición y Bromatología, Química Analítica, Química Orgánica.
2°	4°		Análisis de Vinos	6T	3	3	Composición y evolución del vino. Acidez y pH. Fenómenos de oxidorreducción. Fenómenos coloidales. Precipitación química de la crianza. Análisis y control químico. Análisis automatizados.	Edafología y Química Agrícola, Nutrición y Bromatología, Química Analítica, Química Orgánica.

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	Vinculación a áreas de conocimiento (5)
				Totales	Teóricos	Prácticos/ clínicos		
2°	4°	Tecnología e Ingeniería Enológica	Tecnología Enológica	9	4,5	4,5	Fenómenos y tratamientos prefermentativos. Vinificación. Crianza. Análisis sensorial. Ingeniería Enológica: Instalaciones vitivinícolas. Tratamientos del vino. Diseño de instalaciones. Productos de la viña y el vino y derivados: Uva de mesa y uva pasa, mostos, aguardientes y destilados, vinagre.	Tecnología de los Alimentos. Ingeniería Agroforestal. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química, Química Analítica.
2°	5°		Ingeniería de Procesos Enológicos	6	4,5	1,5	Fenómenos y tratamientos prefermentativos. Vinificación. Crianza. Análisis sensorial. Ingeniería Enológica: Instalaciones vitivinícolas. Tratamientos del vino. Diseño de instalaciones. Productos de la viña y el vino y derivados: Uva de mesa y uva pasa, mostos, aguardientes y destilados, vinagre.	Tecnología de los Alimentos. Ingeniería Agroforestal. Nutrición y Bromatología. Ingeniería Química, Química Analítica.
2°	4°	Viticultura	Biología y Fisiología de la Vid	4,5T + 1,5A	4,5	1,5	Sistemática de la Vitáceas. Genética de la vid. Ampelología: Biología de la vid, el medio físico, técnicas de cultivo y protección.	Producción Vegetal, Biología Vegetal, Edafología y Química Agrícola, Ecología, Genética. Ingeniería Agroforestal.
2°	4°		Técnicas de Cultivo de la Vid	6T	6		Sistemática de la Vitáceas. Genética de la vid. Ampelología: Biología de la vid, el medio físico, técnicas de cultivo y protección.	Producción Vegetal, Biología Vegetal, Edafología y Química Agrícola, Ecología, Genética. Ingeniería Agroforestal.
2°	5°		Protección del Viñedo	4,5T + 1,5A	4,5	1,5	Sistemática de la Vitáceas. Genética de la vid. Ampelología: Biología de la vid, el medio físico, técnicas de cultivo y protección.	Producción Vegetal, Biología Vegetal, Edafología y Química Agrícola, Ecología, Genética. Ingeniería Agroforestal.

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		
2º	5º	Genética y Mejora de la Vid	6	4,5	1,5	Ampelografía. Técnicas de mejora genética de la vid.	Genética. Producción Vegetal
2º	4º	Análisis Sensorial y Cata	6	3	3	Análisis sensorial y aprendizaje de las técnicas de cata de todo tipo de vinos, licores y aguardientes y su relación con la gastronomía.	Tecnología de los Alimentos.

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

Créditos totales para optativas (1) - por ciclo - curso

DENOMINACION (2)	CREDITOS			BREVE DESCRIPCION DEL CONTENIDO	VINCULACION A AREAS DE CONOCIMIENTO (3)
	Totales	Teóricos	Prácticos/clínicos		
Tipología de las vides y vinos del mundo	6	4,5	1,5	Zonas vitícolas, características y tipología de las variedades de uva y de los vinos de todo el mundo.	Producción Vegetal, Tecnología de los Alimentos.
Edafología y Climatología aplicadas al cultivo de la vid	6	3	3	Estudio de los factores climáticos y edáficos que afectan al cultivo de la vid. Los suelos vitícolas españoles y del mundo.	Edafología y Química Agrícola.
Alteraciones del vino	6	3	3	Estudio y tratamiento de las alteraciones microbiológicas y físico-químicas del vino. Alteraciones inducidas por las técnicas enológicas.	Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología. Microbiología.
Vinificaciones especiales	6	3	3	Características de la elaboración de los vinos espumosos, generosos y de licor, vinos dulces naturales, aromatizados y vino ecológico.	Tecnología de los Alimentos
Crianza y envejecimiento de vinos	6	3	3	Sistemas de crianza. Tipos de envases. Evolución de las características organolépticas del vino.	Tecnología de los Alimentos
Destilados, licores y otras bebidas alcohólicas	6	3	3	Procesos de elaboración de destilados, licores y otras bebidas obtenidas por fermentación. Tecnología empleada.	Tecnología de los Alimentos
Diseño de Bodegas	6	4	2	Diseño y construcción de bodegas e industrias enológicas. Diseño óptimo de instalaciones.	Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Química.
Tratamiento de residuos y subproductos de la industria enológica	6	3	3	Procesos y técnicas de tratamiento de los residuos generados por las industrias enológicas. Métodos de eliminación y aprovechamiento no contaminantes.	Ingeniería Química. Química Inorgánica, Tecnología del Medio Ambiente.
Instalaciones térmicas en la industria enológica	6	3	3	Estudio, dimensionamiento y diseño de instalaciones térmicas (frío-calor) en las industrias enológicas.	Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Agroforestal.

I. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS

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

LICENCIADO EN ENOLOGIA

2. ENSEÑANZAS DE

SEGUNDO

CICLO

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

ESCUELA TECNICA SUPERIOR DE INGENIERIAS AGRARIAS

4. CARGA LECTIVA

138

CREDITOS

Distribución de los créditos

CICLO	CURSO	MATERIAS TRONCALES	MATERIAS OBLIGATORIAS	MATERIAS OPTATIVAS	CREDITOS LIBRE CONFIGURACION	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
I CICLO							
II CICLO	4º	57	6	6	6		75
	5º	36	6	10	8		63

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TITULO SI.

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

SI PRACTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PUBLICAS O PRIVADAS, ETC

SI TRABAJOS ACADEMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS

SI ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD

SI OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESION, EN SU CASO, DE LOS CREDITOS OTORGADOS: SEIS CREDITOS.

- EXPRESION DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA OPTATIVAS Y LIBRE CONFIGURACION

7. AÑOS ACADEMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS:

- 1º CICLO AÑOS

- 2º CICLO AÑOS

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

AÑO ACADEMICO	TOTAL	TEORICOS	PRACTICOS/ CLINICOS
4º	75	39	36
5º	63	30	33

II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1.- a) Régimen de acceso

Las titulaciones y estudios previos de primer ciclo necesarios para acceder a estas enseñanzas, así como los complementos de formación que, en su caso, deben cursarse, son los determinados por la Orden de 30 de enero de 1997.

De acuerdo con dicha Orden, y a fin de homogeneizar los conocimientos de acceso a la Licenciatura de Enología, se exige cursar, hasta un máximo de doce créditos, de las asignaturas de Química, Biología y Edafología, que a continuación se relacionan, a los alumnos que no las hubiesen cursado en la titulación que les permite el acceso. De estas asignaturas complementarias deberá matricularse al comenzar los estudios de la Licenciatura.

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

b) Ordenación temporal del aprendizaje

No se establecen preferencias entre materias o secuencia temporal alguna en el aprendizaje entre asignaturas, de tal forma que, cualquier alumno podrá examinarse y ser calificado de asignaturas del curso siguiente, aunque no tenga aprobadas las del curso anterior.

c) Período de escolaridad mínimo

El período de escolaridad mínimo se establece en dos cursos académicos que se estructurarán en dos períodos cuatrimestrales.

d) Adaptación al nuevo plan de estudios

No existiendo en la Universidad de Valladolid un plan anterior de la titulación, la Comisión de Convalidaciones de la Escuela resolverá las singularidades que se planteen en el proceso de adaptación.

2.- Asignación de la docencia de las materias troncales a áreas de conocimiento.

La docencia de las asignaturas en que se desglosan las materias troncales se asigna a todas las áreas de conocimiento previstas en el RD 1845/1996 de 26 de julio, por el que se establece el título oficial de Licenciado en Enología y las directrices generales propias de los planes de estudio conducentes a la obtención de aquél.

La Escuela, en su organización docente, asigna la docencia de las asignaturas del Plan de Estudios a las áreas y departamentos que figuran en la relación adjunta y que desarrollan su actividad en otras titulaciones y asignaturas afines.

3.- Aclaraciones

3.1. Prácticas en empresas

El alumno podrá obtener hasta un máximo de 6 créditos optativos por prácticas en empresas, instituciones públicas o privadas, o por trabajos académicamente dirigidos integrados en el plan de estudios. Tanto la estancia en la empresa como la actividad que desarrolle el alumno, estarán controladas por el Centro.

3.2. Trabajo Fin de Carrera

Para obtener el título se habrá de realizar un Trabajo de Fin de Carrera al que se asignan 3 créditos. La evaluación de este Trabajo Fin de Carrera será posterior a la evaluación positiva del resto de las materias que debe cursar el alumno.

3.3. Estudios realizados en el marco de los Convenios internacionales

En el marco de los Convenios Internacionales suscritos por la Universidad y aceptados por el Centro, el alumno podrá cursar hasta un máximo de dos períodos cuatrimestrales de segundo ciclo, o bien desarrollar el Trabajo Fin de Carrera en un Centro equivalente de otra Universidad. En estos supuestos, la equiparación de estudios y su evaluación se ajustará a lo establecido en dichos convenios.