

III. OTRAS DISPOSICIONES

UNIVERSIDADES

15452 *Resolución de 3 de julio de 2026, de la Universidad de Córdoba, por la que se publica la modificación del plan de estudios de Graduado o Graduada en Enología.*

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 32 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 y una vez recibida Resolución de 9 de septiembre de 2025 del Consejo de Universidades, estimando la solicitud de modificación del plan de estudios del título universitario oficial de Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de Córdoba.

Este Rectorado, de conformidad con lo previsto en el artículo citado, ha resuelto ordenar la publicación de la modificación del plan de estudios del título universitario oficial de Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de Córdoba, que queda estructurado según consta en el anexo a esta resolución.

Córdoba, 3 de julio de 2026.—El Rector, Manuel Torralbo Rodríguez.

ANEXO

PLAN DE ESTUDIOS DE GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA POR LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Rama de conocimiento: Ciencias

Campo de estudio: Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos

Centro de Impartición: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materia:

Tipo de materia	Créditos
Formación Básica (FB).	60
Obligatorias (OBL).	149
Optativas (OP).	16
Prácticas Académicas Externas (PAE).	6
Trabajo Fin de Grado (TFG).	9
Créditos totales.	240

Distribución de módulos, materias y asignaturas:

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Formación Básica.	Matemáticas.	Matemáticas.	6
		Métodos y Paquetes Estadísticos.	6
	Física.	Fundamentos de Física.	6
	Química.	Química General I.	6
		Química General II.	6
	Bioquímica.	Bioquímica.	6
	Biología.	Bases Biológicas de la Producción Agraria.	6
	Microbiología.	Microbiología General.	6
	Empresa.	Economía y Empresa.	6
	Geología.	Geología y Climatología.	6

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Formación Obligatoria.	Viticultura.	Fundamentos de Fisiología Vegetal.	4,5
		Edafología.	4,5
		Mecanización de la Vid.	4,5
		Bases de Viticultura.	4
		Botánica Agrícola.	4,5
		Viticultura I.	4
		Viticultura II.	5
		Recursos Genéticos y Mejora de la Vid.	4,5
		Protección del Cultivo de la Vid.	4,5
		Prácticas Integradas en Viticultura(*).	6
	Enología.	Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente en Vitivinicultura.	4,5
		Química Enológica I.	6
		Análisis Sensorial de Vinos I.	3
		Ingeniería y Tecnología Enológica.	6
		Análisis y Control Químico Enológico.	3
		Química Enológica II.	5
		Microbiología Enológica.	4,5
		Correcciones y Aditivos en la Industria Enológica.	4
		Procesos Tecnológicos y Aseguramiento de la Calidad en la Industria Enológica.	6
		Bioquímica y Biotecnología Enológica.	6
		Instalaciones y Equipos Auxiliares.	6
		Análisis Sensorial de Vinos II.	4
		Innovación en el Control de Calidad en la Industria Vitivinícola.	3
		Crianza y Elaboraciones Especiales.	6
		Prácticas Integradas en Enología(*).	5
		Técnicas de Cata Avanzada.	3
	Aspectos Legales y Socioeconómicos.	Economía de la Empresa Vitivinícola.	6
		Comercialización y Regulación del Mercado Vitivinícola.	5
		Normativa y Legislación Vitivinícola.	6
		Estrategias del Sistema Agroalimentario(*).	5
	Planificación en Viticultura y Enología.	Planificación en Viticultura y Enología(*).	6
Prácticas en Empresa.	Prácticas en Empresa.	Prácticas en Empresa(*).	6

Módulos	Materias	Asignaturas	ECTS
Optatividad.	Optatividad.	Métodos Biológicos para el Control de Plagas(*).	4
		Optimización del Medio Agrario(*).	4
		Historia de la Agricultura.	4
		Estrategias Vitivinícolas para un Escenario de Cambio Climático(*).	4
		El Vinagre de Vino(*).	4
		Sistemas de Gestión Integrados en las Empresas Vitivinícolas(*).	4
		Agricultura Ecológica.	4
		Malherbología(*).	4
		Optativa de Intercambio I.	4
		Optativa de Intercambio II.	4
		Optativa de Intercambio III.	4
		Optativa de Intercambio IV.	4
Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado.	Trabajo Fin de Grado(*).	9
(*) Las asignaturas indicadas podrán cursarse en una entidad colaboradora. El estudiantado que supere un total de 48 créditos, correspondientes a 17 créditos seleccionados entre las asignaturas señaladas en el módulo de formación obligatoria, 16 créditos de optatividad, la asignatura Prácticas en Empresa (6 ECTS) y el Trabajo Fin de Grado (9 ECTS), obtendrá la Mención Dual. Las asignaturas optativas a cursar serán las establecidas en el programa formativo de cada entidad colaboradora.			

Distribución temporal de asignaturas:

Curso 1.º

1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º cuatrimestre	ECTS	Carácter
Matemáticas.	6	FB	Fundamentos de Física.	6	FB
Química General I.	6	FB	Química General II.	6	FB
Microbiología General.	6	FB	Bioquímica.	6	FB
Bases Biológicas de la Producción Agraria.	6	FB	Economía y Empresa.	6	FB
Geología y Climatología.	6	FB	Métodos y Paquetes Estadísticos.	3/6	FB
Métodos y Paquetes Estadísticos.	3/6	FB			
Total.	33		Total.	27	

Curso 2.º

1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º cuatrimestre	ECTS	Carácter
Fundamentos de Fisiología Vegetal.	4,5	OBL	Botánica Agrícola.	4,5	OBL
Edafología.	4,5	OBL	Ingeniería y Tecnología Enológica.	6	OBL
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente en Vitivinicultura.	4,5	OBL	Economía de la Empresa Vitivinícola.	6	OBL
Química Enológica I.	6	OBL	Análisis y Control Químico Enológico.	3	OBL
Análisis Sensorial de Vinos I.	3	OBL	Química Enológica II.	5	OBL
Mecanización de la Vid.	4,5	OBL	Microbiología Enológica.	4,5	OBL

1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º cuatrimestre	ECTS	Carácter
Bases de Viticultura.	4	OBL			
Total.	31		Total.	29	

Curso 3.º

1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º cuatrimestre	ECTS	Carácter
Correcciones y Aditivos en la Industria Enológica.	4	OBL	Viticultura II.	5	OBL
Comercialización y Regulación del Mercado Vitivinícola.	5	OBL	Instalaciones y Equipos Auxiliares.	6	OBL
Normativa y Legislación Vitivinícola.	6	OBL	Estrategias del Sistema Agroalimentario.	5	OBL
Viticultura I.	4	OBL	Recursos Genéticos y Mejora de la Vid.	4,5	OBL
Procesos Tecnológicos y Aseguramiento de la Calidad en la Industria Enológica.	6	OBL	Protección del Cultivo de la Vid.	4,5	OBL
Bioquímica y Biotecnología Enológica.	6	OBL	Análisis Sensorial de Vinos II.	4	OBL
Total.	31		Total.	29	

Curso 4.º

1.º cuatrimestre	ECTS	Carácter	2.º cuatrimestre	ECTS	Carácter
Crianza y Elaboraciones Especiales.	6	OBL	Técnicas de Cata Avanzada.	3	OBL
Prácticas Integradas en Enología.	5	OBL	Prácticas Integradas en Viticultura.	6	OBL
Innovación en el Control de Calidad en la Industria Vitivinícola.	3	OBL	Planificación en Viticultura y Enología.	6	OBL
Optativa 1.	4	OP	Prácticas en Empresa.	6	PAE
Optativa 2.	4	OP	Optativa 3.	4	OP
Trabajo Fin de Grado.	6/9	TFG	Optativa 4.	4	OP
			Trabajo Fin de Grado (*).	3/9	TFG
Total.	28		Total.	32	

Con carácter previo a la expedición del título universitario oficial de Graduado/a, el estudiantado deberá acreditar el conocimiento de una lengua extranjera, al menos en el nivel B1 correspondiente al «Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas». La citada acreditación deberá efectuarse de acuerdo a lo establecido en la memoria de verificación y en la normativa aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Córdoba.