

III. OTRAS DISPOSICIONES**UNIVERSIDADES**

15297 Resolución de 23 de abril de 2019, de la Universidad Rovira i Virgili, por la que se publica el plan de estudios de Graduado en Enología.

Obtenida la verificación del plan de estudios por el Consejo de Universidades, previo informe positivo de la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación, así como la autorización de la Comunidad Autónoma de Cataluña, y establecido el carácter oficial del título por Acuerdo del Consejo de Ministros de 17 de abril de 2015 (publicado en el BOE de 7 de mayo de 2015).

Este Rectorado ha resuelto publicar el plan de estudios conducente a la obtención del título de Graduado o Graduada en Enología, que quedará estructurado según consta en el anexo I de esta resolución.

Tarragona, 23 de abril de 2019.–La Rectora, María José Figueras Salvat.

ANEXO I**Plan de Estudios del Título de Graduado o Graduada en Enología por la Universidad Rovira i Virgili**

Rama de conocimiento: Ciencias

Curso académico de implantación: 2014-15

Resumen de las materias y distribución en créditos ECTS:

5.1 Estructura de las Enseñanzas

Tipo de materia	Créditos ECTS
Formación básica (Fb).	60
Obligatorias (Ob).	120
Optativas (Op).	30
Prácticas externas (Ob).	15
Trabajo de fin de grado (Ob).	15
Total créditos.	240

Resumen del plan de estudios:

Curso	Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Carácter
1	Matemáticas.	6	Matemáticas	6	Fb
1	Física.	6	Física	6	Fb
1	Química.	12	Química I	6	Fb
			Química II	6	Fb
1	Estadística.	6	Estadística	6	Fb

Curso	Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Carácter
1	Biología.	24	Fundamentos de Biología	6	Fb
			Fisiología Vegetal y Prácticas de Biología	6	Fb
			Biología Celular y Genética	6	Fb
			Microbiología General	6	Fb
1	Bioquímica.	6	Bioquímica	6	Fb
2	Química Enológica.	15	Análisis Químico Enológico I	3	Ob
			Análisis Químico Enológico II	6	Ob
			Química Enológica	6	Ob
2	Viticultura.	12	Ampelología	3	Ob
			Edafología y Climatología Vitícolas	3	Ob
			Viticultura I	6	Ob
2	Microbiología y Bioquímica Enológicas.	12	Microbiología y Bioquímica Enológicas I	6	Ob
			Microbiología y Bioquímica Enológicas II	6	Ob
2	Enología.	12	Enología General I	6	Ob
			Análisis Sensorial I	3	Ob
			Análisis Sensorial II	3	Ob
2	Economía y Gestión de Empresas.	6	Economía y Marketing Vitivinícola	6	Ob
2	Tecnología e Ingeniería Enológicas.	3	Operaciones Básicas	3	Ob
3	Química Enológica.	6	Análisis Instrumental Enológico	3	Ob
			Gestión de la Calidad y la Seguridad en la Industria Vitivinícola	3	Ob
3	Viticultura.	9	Viticultura II	6	Ob
			Patología Vitícola	3	Ob
3	Enología.	30	Enología General II	9	Ob
			Análisis Sensorial III	3	Ob
			Análisis Sensorial IV	3	Ob
			Crianza y Envejecimiento	6	Ob
			Cultura Vitivinícola	6	Ob
			Elaboración de Vinos Espumosos	3	Ob
3	Tecnología e Ingeniería Enológica.	12	Ingeniería Enológica	6	Ob
			Subproductos Vitivinícolas	3	Ob
			Gestión Medioambiental de la Industria Enológica	3	Ob
3	Economía y Gestión Empresarial.	3	Normativa y Legislación Vitivinícola	3	Ob
4	Prácticas Externas.	15	Prácticas Externas	15	Ob

Curso	Materia	ECTS	Asignatura	ECTS	Carácter
4	Trabajo de Fin de Grado.	15	Trabajo de Fin de Grado	15	Ob
4	Materias Optativas.	30			Op

Observaciones:

El estudiante escogerá las asignaturas optativas a cursar de la oferta aprobada por la Universidad.

La Universidad establecerá los mecanismos oportunos para garantizar a los estudiantes en el plan de estudios el reconocimiento de créditos por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.

Menciones:

Los estudiantes pueden elegir cursar parte de los créditos optativos, 30 ECTS, a través de la mención siguiente:

- Enoturismo.