

DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS POR TIPO DE MATERIA

Tipo de materia	Créditos
Formación Básica	60
Obligatorias	132
Optativas	27
Prácticas Externas	12
Trabajo Fin de Grado	9
CRÉDITOS TOTALES	240

ORDENACIÓN TEMPORAL

Curso 1.º					
1.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS	2.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS
Matemáticas	Básico	4,5/9	Matemáticas	Básico	4,5/9
Fundamentos de Física	Básico	4,5/9	Métodos y Paquetes Estadísticos	Básico	6
Química General	Básico	6	Fundamentos de Física	Básico	4,5/9
Bases Biológicas de la Producción Agraria	Básico	6	Ampliación de Química y Bioquímica	Básico	6
Geología y Climatología	Básico	6	Bioquímica	Básico	6
			Economía y Empresa	Básico	6
Total		27	Total		33

Curso 2.º					
1.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS	2.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS
Fundamentos de Fisiología Vegetal	Obligatorio	4,5	Botánica Agrícola	Obligatorio	4,5
Edafología	Obligatorio	4,5	Bases de la Viticultura	Obligatorio	4,5
Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	Obligatorio	6	Economía de la Empresa Vitivinícola	Obligatorio	6
Química Enológica	Obligatorio	4,5/9	Química Enológica	Obligatorio	4,5/9
Normativa, Legislación y Cultura Vitivinícola	Obligatorio	6	Bioquímica y Biotecnología Enológica	Obligatorio	6
Mecanización de la Vid	Obligatorio	4,5	Electrotecnia	Obligatorio	4,5
Total		30	Total		30



Curso 3.º					
1.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS	2.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS
Viticultura	Obligatorio	6	Microbiología y Biotecnología Industrial	Obligatorio	6
Análisis y Control Químico Enológico	Obligatorio	6	Instalaciones y Equipos Auxiliares	Obligatorio	6
Comercialización y Regulación del Mercado Vitivinícola	Obligatorio	6	Recursos Genéticos y Mejora de la Vid	Obligatorio	4,5
Ingeniería y Tecnología Enológica	Obligatorio	6	Protección del Cultivo de la Vid	Obligatorio	4,5
Estrategias del Sistema Agroalimentario	Obligatorio	6	Optativa 1	Optativo	4,5
			Optativa 2	Optativo	4,5
Total		30	Total		30

Curso 4.º					
1.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS	2.º Cuatrimestre	Carácter	ECTS
Crianza y Elaboraciones Especiales	Obligatorio	6	Optativa 3	Optativo	4,5
Procesos Tecnológicos y Aseguramiento de la Calidad en la Industria Enológica	Obligatorio	6	Optativa 4	Optativo	4,5
Taller de Cata	Obligatorio	3	Optativa 5	Optativo	4,5
Prácticas en Empresa	Prácticas Externas	12	Optativa 6	Optativo	4,5
			Elaboración de Proyectos en Enología	Obligatorio	6
			Trabajo Fin de Grado	TFG	9
Total		27	Total		33



OPTATIVIDAD

Curso 3.º	
2.º cuatrimestre	ECTS
Inglés	4,5
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
Optativa de Intercambio I *	4,5
Optativa de Intercambio II *	4,5
Optativa de Intercambio III *	4,5
Optativa de Intercambio IV *	4,5
Optativa de Intercambio V *	4,5
Optativa de Intercambio VI *	4,5

Curso 4.º	
2.º cuatrimestre	ECTS
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
Respuestas de las Plantas a Factores Ambientales Adversos	4,5
Agricultura Ecológica	4,5
Automatización de Procesos Agroindustriales	4,5
Optativa de Intercambio I *	4,5
Optativa de Intercambio II *	4,5
Optativa de Intercambio III *	4,5
Optativa de Intercambio IV *	4,5
Optativa de Intercambio V *	4,5
Optativa de Intercambio VI *	4,5

* La unidad temporal de las optativas de intercambio dependerá del programa de movilidad a realizar por el alumno/a. Deberá corresponder al segundo cuatrimestre de tercer o cuarto curso.