



Descripción de los estudios

El Grado de Enología se encuadra dentro de la Rama de Ciencias mientras que el Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural se encuadra en la Rama de Ingeniería y Arquitectura. Para obtener el doble título, el alumnado debe cursar 322,5 créditos repartidos en cinco cursos. De éstos, 112, 5 son comunes entre ambos grados. Para permitir esta estructura en cinco cursos, los 27 créditos optativos a los que obliga el título de Enología, se cursan asignaturas obligatorias del Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, mientras que para superar los 18 créditos del bloque de optatividad de este último título, se han seleccionado asignaturas obligatorias del Grado de Enología.

Prácticas externas

Con el objetivo de potenciar las prácticas en empresa la Universidad de Córdoba, por iniciativa de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes, tiene firmados convenios con más de 200 empresas/instituciones para la realización de prácticas externas en el ámbito de la Ingeniería Agroalimentaria, la viticultura y la enología.

Movilidad de los estudiantes

La ETSIAM de Córdoba es reconocida a nivel europeo como uno de los Centros con cifras más elevadas de movilidad de estudiantes. Impulsa que éstos obtengan formación complementaria y mejoren otros idiomas para su futura empleabilidad al ofrecerles la posibilidad de estudiar en una de las 55 Universidades de Europa y tres de América con las que mantiene convenio de intercambio de estudiantes.

Nota: Los estudiantes podrán obtener hasta un máximo de 6 créditos de reconocimiento académico por la participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación.



IMPRESO EN PAPEL RECICLADO



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ETSIAM

Escuela Técnica Superior de
Ingeniería Agronómica y de Montes

Campus Universitario de Rabanales - Ctra. Madrid-Cádiz Km. 396.

14071 Córdoba

Teléfono: 957 21 84 33 / 34 / 35 · Fax: 957 21 84 38

Email: infoetsiam@uco.es

Más información en:

Web del Centro: <http://www.uco.es/etsiam>

Web de la Universidad: <http://www.uco.es>

Oficina de Información al Estudiante: Teléfonos: 957 212 403 - 957 212 404

Portal de información del estudiante:

<http://www.uco.es/pie>



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

DOBLE TÍTULO GRADO
DE ENOLOGÍA Y GRADO DE
INGENIERÍA
AGROALIMENTARIA
Y DEL MEDIO
RURAL

almargen.com | Fotografía: Rafael Madero



Perfil profesional e Inserción Laboral

El doble título de Grado de Enología y Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural (itinerario Ingeniería Alimentaria) tiene una duración de 5 cursos académicos.

Los estudios de Grado de Enología forman profesionales que desempeñan su actividad fundamentalmente en cuatro campos: la elaboración de productos derivados de la uva; las prácticas enológicas; el control de la calidad del producto final y del proceso de elaboración y la interpretación de los resultados analíticos. Asimismo el enólogo debe ser competente en las disciplinas que incluyen la salud de los consumidores, el equilibrio del medio ambiente y la gestión de la calidad.

Por su parte, los estudios de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural forman profesionales de gran valor para la empresa agraria y agroalimentaria actual y también para los territorios en los que estas empresas se asientan, contribuyendo a su sostenibilidad y competitividad.

El Doble título de Grado en Enología y Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural habilita para el ejercicio de las profesiones de Enólogo y de Ingeniero Técnico Agrícola en la especialidad de Industrias Agrarias. Estos profesionales pueden desarrollar sus actividades tanto en Instituciones y Organismos Públicos como en empresas privadas, así como en la docencia. Se fomenta también la iniciativa personal mediante talleres de emprendedores y el apoyo a la creación de empresas. Destacan los altos índices de empleabilidad en actividades específicas de ambas profesiones.

Capacidades que adquirirá el estudiante del Doble título Grado de Enología y del Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

El objetivo del Grado de Enología es formar al estudiante en el conocimiento, las aplicaciones y actitudes necesarias para adquirir las competencias de la profesión de Enólogo. Con ello se adquiere la capacidad para:

- Realizar el conjunto de actividades relativas a los métodos y técnicas de cultivo de viñedo y la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación.



- Realizar aquellas actividades relacionadas con las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector
- Realizar aquellas actividades incluidas en el ámbito de la investigación e innovación dentro del campo de la viticultura y la enología.

Por su parte, el objetivo del Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural en la especialidad de Industrias Agrarias, es proporcionar a los estudiantes formación científica, tecnológica y socio-económica para el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola, permitiéndoles adquirir capacidad para:

- La redacción y firma de proyectos, estudios o informes periciales asociados a la industria agroalimentaria.
- Dirigir la ejecución de las obras relativas a industrias agroalimentarias e instalaciones.
- Conocer los problemas físicos, las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación, las técnicas de marketing y la comercialización de productos agroalimentarios.
- La realización de mediciones, segregaciones, parcelaciones, valoraciones y tasaciones dentro del medio rural.
- La dirección y gestión de toda clase de Industrias agroalimentarias.

PLAN DE ESTUDIOS DEL DOBLE TÍTULO GRADO DE ENOLOGÍA Y GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL

| I ^{er} Cuatrimestre | ECTS | 2 ^o Cuatrimestre | ECTS |
|---|-----------|--------------------------------------|-----------|
| CURSO 1^o | | | |
| Bases biológicas de la producción agraria | 6 | Ampliación de Química y Bioquímica | 6 |
| Fundamentos físicos de la Ingeniería | 4,5/9 | Dibujo de Ingeniería | 6 |
| Geología y Climatología | 6 | Economía y Empresa | 6 |
| Matemáticas | 4,5/9 | Fundamentos físicos de la Ingeniería | 4,5/9 |
| Química General | 6 | Matemáticas | 4,5/9 |
| | | Métodos y Paquetes Estadísticos | 6 |
| Total Créditos | 27 | Total Créditos | 33 |



| I ^{er} Cuatrimestre | ECTS | 2 ^o Cuatrimestre | ECTS |
|--|-------------|--|-------------|
| CURSO 2^o | | | |
| Ciencia y tecnología del medio ambiente | 6 | Bioquímica | 6 |
| Edafología | 4,5 | Botánica agrícola | 4,5 |
| Fundamentos de Fisiología vegetal | 4,5 | Cartografía y Fotogrametría | 6 |
| Hidráulica | 4,5 | Electrotecnia | 4,5 |
| Ingeniería y tecnología de la producción animal | 6 | Fitotecnia | 4,5 |
| Motores y máquinas | 4,5 | Gestión comercial y valoración de la empresa agroalimentaria | 6 |
| | | Resistencia de materiales y análisis de estructuras | 4,5 |
| Total Créditos | 30 | Total Créditos | 36 |
| CURSO 3^o | | | |
| Comercialización y Regulación de Mercados Agrarios | 6 | Ingeniería Térmica en Industrias Agroalimentarias | 6 |
| Construcciones Agroindustriales | 6 | Ingeniería de las Instalaciones Agroindustriales | 6 |
| Fundamentos de Operaciones Básicas en Ingeniería Agroalimentaria | 6 | Microbiología y Biotecnología Industrial | 6 |
| Ingeniería del aprovisionamiento de productos vegetales y animales | 6 | Operaciones Básicas en Ingeniería Agroalimentaria | 6 |
| Química enológica | 4,5 | Proyectos | 6 |
| Teledetección y Análisis Espacial | 6 | Química Enológica | 4,5 |
| Total Créditos | 34,5 | Total Créditos | 34,5 |

| I ^{er} Cuatrimestre | ECTS | 2 ^o Cuatrimestre | ECTS |
|---|-------------|---|-----------|
| CURSO 4^o | | | |
| Análisis y Control Químico Enológico | 6 | Bioquímica y Biotecnología Enológica | 6 |
| Estrategias del Sistema Agroalimentario | 6 | Ingeniería de Diseño y Operación en Industrias Agroalimentarias | 6 |
| Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias de Origen Animal | 6 | Ingeniería para el control y aseguramiento de productos y procesos agroalimentarios | 6 |
| Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias de Origen Vegetal | 6 | Protección y cultivo de la vid | 4,5 |
| Ingeniería y tecnología enológica | 6 | Recursos genéticos y mejora de la vid | 4,5 |
| Mecanización de la Vid | 4,5 | | |
| Viticultura | 6 | | |
| Total Créditos | 40,5 | Total Créditos | 27 |

| I ^{er} Cuatrimestre | ECTS | 2 ^o Cuatrimestre | ECTS |
|---|-----------|--|-----------|
| CURSO 5^o | | | |
| Crianza y elaboraciones especiales | 6 | Elaboración de proyectos en Enología | 6 |
| Normativa legislación y cultura vitivinícola | 6 | TFG Enología | 9 |
| Procesos tecnológicos y aseguramiento de la calidad en la industria enológica | 6 | TFG Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural | 9 |
| Prácticas en empresa | 12 | | |
| Taller cata | 3 | | |
| TFG Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural | 3 | | |
| Total Créditos | 36 | Total Créditos | 24 |

GRADO DE ENOLOGÍA Y GRADO DE INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO RURAL