

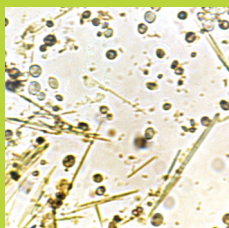
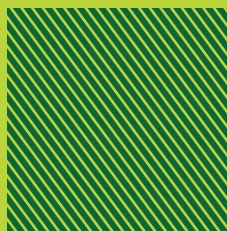
Grado en Enología

Universidad de Valladolid

www5.uva.es/etsiiaa



Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias **Palencia**





Estudiar Enología en Palencia

Experiencia y prestigio. La Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia tiene implantados los estudios de Enología desde el curso 1997-98. Es la única escuela con grado de enología en Castilla y León, esto hace que acudan estudiantes no sólo de toda la comunidad sino de diversas partes de España.

Algunos puntos fuertes. La Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias tiene suscritos actualmente convenios internacionales con 41 centros universitarios en 67 áreas diferentes, ubicados en 16 países europeos.

Además mantenemos acuerdos en Colombia, Argentina, Guatemala, Brasil y Estados Unidos (Oregón).

Todos nuestros alumnos pueden complementar sus estudios académicos en el extranjero.

Nuestros estudiantes han completado su formación haciendo **prácticas obligatorias** en más de **400 empresas e instituciones del sector** repartidas en todo el territorio nacional y en el extranjero.

y después...

Trabajar. El graduado en Enología podrá desempeñar labores de técnico de campo, técnico de bodega, responsable de control de calidad en bodega o laboratorio de análisis de vinos, responsable de gestión de la bodega y comercialización del vino, desarrollar actividades de investigación en centros públicos o empresas del sector vitivinícola y realizar tareas de asesoramiento enológico en general

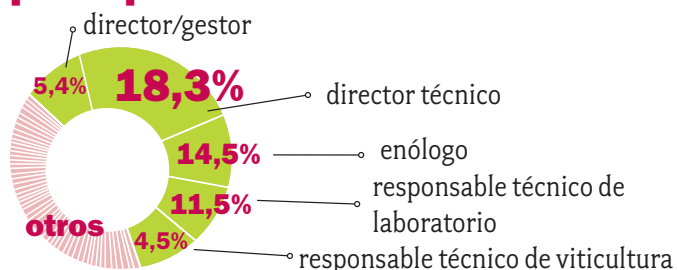
Estudiar. Puedes continuar tu formación con nosotros haciendo el:

> **Máster en Calidad, Desarrollo e Innovación de Alimentos**

> **Programa de Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad** por la Universidad de Castilla-La Mancha, la Universidad de la Rioja, la Universidad de Murcia, la Universidad de Salamanca y la Universidad de Valladolid.

O en alguna de las **universidades extranjeras** con las que mantenemos convenios.

perfil profesional



Asignaturas



Módulo Básico (60 créditos)

- Matemáticas y computación
- Estadística
- Bioquímica
- Química
- Física
- Edafología y climatología
- Gestión de Empresas
- Biología

Módulo Común (30 créditos)

- Microbiología
- Tecnología de la producción vegetal
- Operaciones básicas en la industria enológica
- Control de calidad y seguridad alimentaria
- Ciencia y tecnología del medio ambiente

Módulo de Viticultura (33 créditos)

- Genética y mejora de la vid
- Biología y fisiología de la vid
- Viticultura
- Protección del viñedo
- Prácticas integradas de viticultura

Módulo de Enología (60 créditos)

- Química enológica
- Análisis químico enológico
- Bioquímica y microbiología enológicas I y II
- Tecnología enológica I y II
- Ingeniería enológica
- Análisis sensorial de vinos
- Prácticas integradas de enología

Módulo de aspectos legales, económicos y sociales (15 créditos)

- Gestión y normativa de la empresa vitivinícola
- Cultura vitivinícola

Módulo Optativo (48 créditos, a cursar 24)

- Viaje técnico
- Inglés técnico enológico
- Análisis de datos
- Tratamiento y aprovechamiento de residuos
- Crianza y envejecimiento de vinos
- Vinificaciones especiales
- Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas I y II
- Destilados
- Instalaciones específicas para el tratamiento de vinos
- Diseño de bodegas
- Análisis instrumental enológico
- Biotecnología enológica
- Ampliación de técnicas vitícolas
- Marketing vitivinícola