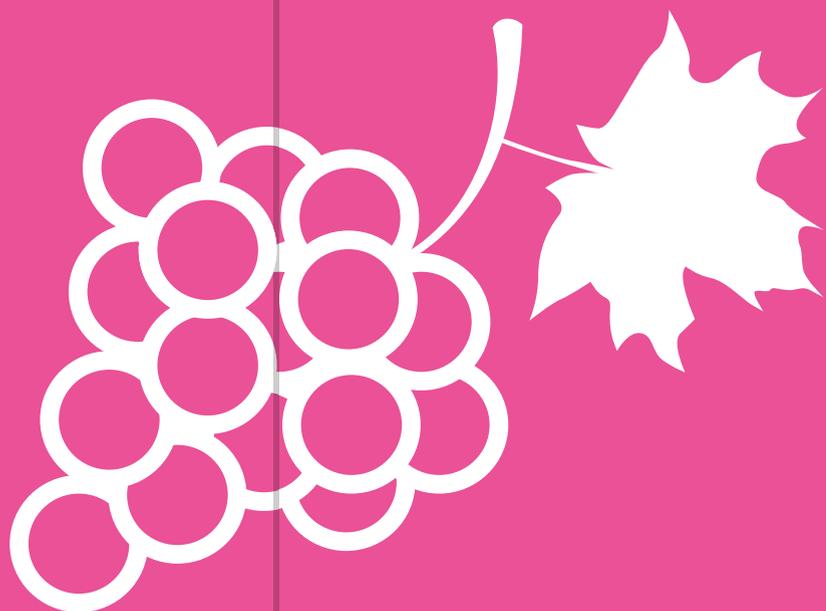


enología



un trabajo



increíble

ENOLOGÍA EN LA UCLM

1. Información general	4
2. Docencia. ¿Qué ofrecemos y cómo?	5
3. Investigación y transferencia	6
4. Vida Universitaria	7
5. Infraestructuras y medios	8
6. Grado en Enología	9
· Información general	9
· Perfil de ingreso	10
· Salidas profesionales (Objetivos)	10
· Plan de estudios	11
· Prácticas en empresas	12
· ¿Por qué estudiar el Grado en Enología en la UCLM?	13

LA UNIVERSIDAD QUE QUIERES TENER



1. Información general



2. Docencia

1.1 Valores de la Universidad de Castilla-La Mancha



INSTITUCIONALES

Autonomía institucional y suficiencia financiera



ACADÉMICOS

Excelencia universitaria y compromiso internacional



ÉTICOS

Responsabilidad social y transparencia informativa

1.2 Información general sobre UCLM

- La Universidad de Castilla-La Mancha es una universidad pública, moderna, internacional, competitiva y dinámica.
- Estructurada en 4 campus (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo) y 2 sedes universitarias (Almadén y Talavera de la Reina).
- Cuenta con 40 facultades y escuelas, 37 centros de investigación y 5 centros singulares.
- La vida universitaria dentro de la UCLM destaca por la comodidad y la calidad de vida.
- Dentro de la universidad se apoyan los servicios para el desarrollo integral de nuestros 28.000 alumnos, apoyando la empleabilidad desde el comienzo, el deporte para mejorar la salud y bienestar, la cultura con iniciativas artísticas como las famosas jornadas Univer-sijazz o el ocio lúdico con nuestras actividades como el intercampus.
- 2.400 profesionales dedicados a la docencia y la investigación y 1.100 profesionales en el ámbito del personal de administración y servicios.

Oferta formativa integral en Artes y Humanidades, Ciencias, Ciencias de la Salud, Ciencias Jurídicas y Sociales, Ingeniería y Arquitectura

- Impartimos 49 grados oficiales, dobles grados y grados bilingües además de 42 másteres oficiales y 18 programas de doctorado.

Formación permanente para completar la oferta académica

- 115 títulos propios (incluyendo másteres, cursos de experto...)
- + 400 actividades formativas de corta duración (cursos, seminarios...)

Formación con un enfoque moderno y orientado al mercado laboral

- Modernas metodologías de enseñanza/aprendizaje.
- Grupos de trabajo reducidos.
- Tutorías y atención personalizada.
- Ambiciosos programas de movilidad.

Programa para mayores José Saramago

Mapa de titulaciones oficiales

- Grados
- Másteres oficiales:
<http://e.uclm.es/masteres>
- Programas de doctorado:
<http://e.uclm.es/doctorado>
- “Te ayudamos en tu formación como investigador”: Plan propio de investigación de la UCLM.

Una universidad con dimensión internacional

- Programa de movilidad para estudiantes y profesores en universidades de todo el mundo.
- 3 programas de dobles titulaciones con universidades extranjeras.
- Oferta de grados y másteres en bilingüe.
- Amplia oferta de asignaturas English friendly
- Programa formativos con lenguas europeas y asiáticas.



3. Investigación y transferencia

En 2017:

- 25 millones de euros financiados a partir de diversos fondos (8.1 regionales, 3.2 nacionales, 2.3 europeos, 5.9 contratos con empresas y 5.5 de ayudas propias de la UCLM)
- 1726 proyectos, ayudas y contratos de I+D

Campus de excelencia internacional en Energía y Medio Ambiente

Fomento de la movilidad internacional de los investigadores, mediante programas de investigadores extranjeros.

Transferencia de investigación a las empresas



4. Vida Universitaria

+28.000

alumnos en Enseñanzas Oficiales

2.700

estudios de títulos propios

+2.400

profesionales dedicados a la docencia e investigación

+1.100

profesionales de administración y servicios

EMPLEABILIDAD

- Alta tasa de empleabilidad de nuestros egresados
- 6.500 prácticas en empresas por curso
- 4.000 convenios con empresas por curso
- Orientación para la carrera profesional
- Fomento del emprendimiento con el programa de Junior Empresas

DEPORTE

- Mejorar la salud y bienestar de la comunidad universitaria han sido objetivos prioritarios de todos los programas de actividad física.
- Trofeo Rector con más de 2.000 deportistas
- Más de 2.700 inscripciones en las actividades de ocio y salud
- Representación institucional de 76 deportistas en Campeonatos de España Universitario obteniendo 7 medallas
- Carrera solidaria "Campus a Través" con más de 4.500 participantes



CULTURA

- Cursos de verano
- Liga de debate universitaria
- Conciertos, teatro, exposiciones
- Banda Musical
- Universidad de Mayores José Saramago

BIBLIOTECA

- 5000 puestos de lectura
- Gran catálogo de fondos bibliográficos (1.146.000 recursos impresos y 1.156.000 recursos digitales).
- 900 ordenadores de uso público



5. Infraestructuras y medios

- Edificios: **435.407 m²**
- Instalaciones deportivas: **14.630 m²**
- Bibliotecas: **12.326 m²**
- Instalaciones de investigación: **48.884 m²**
- Instalaciones de docencia: **254.420 m²**



6. Grado en Enología

El Grado en Enología se imparte, desde el curso 2019/2020, en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos del Campus de Ciudad Real, ofertando 60 plazas de nuevo ingreso durante sus primeros cuatro años de implantación. Este grado responde a las necesidades de Castilla-La Mancha como el sector vitivinícola más importante de España (tercer país productor de vino a nivel mundial) y con más de la mitad del viñedo español y de la producción vinícola.

Información general

Centro: E.T.S. de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real
Dirección: Ronda de Calatrava, 7; 13071 Ciudad Real.

Teléfono: 926 295 352 / 926 295 300

FAX: 926 295 351

Web: <http://www.uclm.es/cr/agronomos/>

Persona de Contacto:

D^a Pilar Molina Asensio (pilar.molina@uclm.es)

Nº de Créditos Totales: 240 ECTS

- Formación Básica: 60
- Obligatorias: 156
- Prácticas Externas: 12
- Trabajo Fin de Grado: 12

Rama de Conocimiento: Ciencias

Idiomas de Impartición: Español



Perfil de ingreso

A nivel institucional, la Universidad requiere para acceder a estos estudios estar en posesión del título de bachiller o equivalente, y la superación de la prueba a que se refiere el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, modificada por la Ley 4/2007, de 12 de abril.

También se podrá utilizar cualquiera de las siguientes vías para acceder a estos estudios:

- Título de Ciclo Formativo de Graduado Superior, o equivalente, relacionado por sus diseños curriculares con los contenidos formativos de la titulación.

Salidas profesionales (Objetivos)

El objetivo del Grado en Enología es proporcionar a los estudiantes la formación científica, tecnológica y socioeconómica necesaria para el ejercicio de la profesión de enólogo, conforme al Real Decreto 595/2002 (28 de junio de 2002).

Los enólogos tienen la capacidad profesional para realizar el conjunto de actividades relativas a los métodos y técnicas de cultivo de viñedo y

- Titulados universitarios.
- Pruebas de acceso para los mayores de 25 años.
- Acceso mediante acreditación de experiencia laboral o profesional.
- Pruebas de acceso para mayores de 45 años.
- Titulaciones equivalentes.

Si el estudiante tuviera más de una vía de acceso, podrá hacer uso simultáneamente de todas ellas para ingresar en estos estudios en el momento de formalizar su preinscripción.

la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación. Asimismo, se les reconoce la capacidad para realizar aquellas actividades relacionadas con las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector, y aquellas actividades incluidas en el ámbito de la investigación e innovación dentro del campo de la viticultura y enología.

Plan de estudios

Asignatura	Curso	Semestre	ECTS
Biología I	1	1	6
Edafología y climatología	1	1	6
Física	1	1	6
Fundamentos de enología	1	1	6
Química I	1	1	6
Biología II	1	2	6
Ecología e impacto ambiental	1	2	6
Matemáticas	1	2	6
Microbiología	1	2	6
Química II	1	2	6
Análisis químico enológico	2	1	6
Bioquímica	2	1	6
Fitotecnia	2	1	6
Operaciones básicas en la industria enológica I	2	1	6
Química orgánica	2	1	6
Estadística y aplicaciones informáticas	2	2	6
Operaciones básicas en la industria enológica II	2	2	6
Química enológica	2	2	6
Tecnología enológica	2	2	6
Viticultura I	2	2	6
Biotecnología enológica	3	1	6
Composición y evolución del vino	3	1	6
Enología I	3	1	6
Protección del viñedo	3	1	6
Viticultura II	3	1	6
Análisis instrumental	3	2	6
Análisis sensorial I	3	2	6
Enología II	3	2	6
Gestión de la empresa	3	2	6
Seguridad alimentaria en la industria enológica	3	2	6
Análisis sensorial II	4	1	6
Cultura vitivinícola y enoturismo	4	1	6
Caracterización y gestión de residuos en la industria enológica	4	2	6
Destilados y otras bebidas alcohólicas	4	2	6
Economía y marketing	4	2	6
Gestión de la calidad	4	2	6
Prácticas externas	4	1	12
Trabajo Fin de Grado	4	Anual	12

Prácticas en empresas

La Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real, donde se imparte el Grado en Enología, cuenta con una larga y creciente trayectoria de realización de prácticas externas en empresas privadas o en instituciones por parte de nuestros estudiantes, llegando a ofertar prácticas con un gran número de empresas. Aunque las prácticas forman parte del segundo cuatrimestre del cuarto curso, se pueden cursar en cualquier momento siempre y cuando se tengan superados el número de créditos requeridos.

Por otra parte, el Grado en Enología cuenta con expresiones de interés y potencial colaboración con entidades tan representativas como el Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal (IRIAF) de Castilla-La Mancha, la Asociación Interprofesional de la Denominación de Origen Valdepeñas, el Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha y la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, entre otras.



¿Por qué estudiar el Grado en Enología en la UCLM?

- Ciudad Real toma protagonismo a nivel nacional en el mundo del vino por su carácter innovador e investigador, albergando en la ciudad el Centro Nacional de Enología. Además, podemos encontrar más de 90 bodegas y empresas cuya actividad principal está relacionada con la vid.
- En Castilla-La Mancha la industria de la alimentación y la fabricación de bebidas cuenta con más de 2.000 empresas y 31.600¹ trabajadores, con un crecimiento del empleo de más de un 25% en los últimos años, lo que supone 6.300 trabajadores más en el sector. Las exportaciones vinícolas suponen el 71% del sector agroalimentario, y el 10% del total de las exportaciones a nivel regional.

¹ http://www.lacerca.com/noticias/castilla_la_mancha/centro-nacional-vinos-aceites-ciudad-real-almazara-laboratorios-451682-1.html

- En cuanto a oportunidades internacionales, en 2017 España lideró el mercado mundial del vino con unas ventas de 22,8 millones de hectolitros por valor de 2.850 millones de euros, de los cuales unos 16 millones fueron exportados a países europeos y 1,4 millones a China². Además, cerca del 50% del producto exportado en ese año fue producido en Castilla-La Mancha³.
- Contamos con acuerdos internacionales en universidades europeas y de otros lugares del mundo para realizar estancias de cursos y de investigación susceptibles de ser subvencionados con becas de movilidad.

² https://elpais.com/economia/2018/04/08/actualidad/1523207726_232916.html

³ <https://alnavio.com/cuanto-aporta-castilla-la-mancha-de-todo-el-vino-que-exporta-espana.html>

⁴ <http://enologosclm.com/funciones-del-enologo/>

Las competencias profesionales del enólogo⁴, que se listan a continuación, reflejan el gran potencial que tiene esta opción formativa en el contexto de su capacitación profesional:

- Organizar la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades técnicas, económicas y legales.
- Gestionar y controlar la calidad del vino, productos derivados y afines en toda la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas.
- Colaborar en las decisiones a tomar sobre el diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de la bodega, con la finalidad de aumentar la eficiencia de la misma y la calidad de los productos a obtener.
- Controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, supervisando el cumplimiento de su normativa legal.



Un mundo que te encantará vivirlo y sentirlo, en el que podrás crear sabores y calidades que compartirás con el resto del mundo.

investiga · crea · descubre · comparte · sorprende





- Controlar y formar trabajadores dentro de las empresas vitivinícolas y de las empresas auxiliares de las mismas.
- Controlar el cumplimiento, dentro de la empresa, de todas las disposiciones legales vigentes que regulen la producción, circulación, etiquetado y comercialización de los productos vitivinícolas, derivados y afines, así como las normas de ordenación de la producción, precios y mercados.
- Colaborar en las decisiones a tomar sobre plantaciones de viñedo, elección de variedades, conducción y cultivo del viñedo, momento óptimo de recolección y transporte de la vendimia a la bodega, cuando estas operaciones están vinculadas a la misma.
- Dirigir la selección, recepción y control de la cantidad y calidad de las materias primas y productos enológicos a utilizar, programando su aprovisionamiento.
- Dirigir el laboratorio de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proceso evolutivo.
- Dirigir la obtención de mostos para vinificación y conservación, realizando los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos previos precisos, en base a la caracterización de la materia prima y el tipo de producto a obtener.
- Controlar la fermentación de los mostos para la obtención de todos los tipos de vinos a elaborar.
- Dirigir los trabajos de bodega: limpieza, tra-

- siegos, conservación, clarificación, filtración y estabilización de los vinos y controlar su evolución, realizando las prácticas enológicas precisas, incluso las condicionadas según la legislación vigente.
- Dirigir la crianza y envejecimiento de los diferentes tipos de vinos que se sometan a estos procesos.
- Dirigir la elaboración de los diferentes tipos de vinos especiales.
- Dirigir la producción de zumos de uva, mistelas, aperitivos vínicos, vinagres y otros derivados de los mostos y del vino y de productos afines al vino.
- Decidir el destino de los subproductos obtenidos en el proceso y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial.
- Dirigir la obtención de alcoholes vínicos y la de los productos derivados de los mismos o afines.

- Dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, realizando, en su caso, catas públicas y participando en las catas y concursos, públicos o privados, que se organicen, como experto en análisis sensorial de los vinos y productos derivados y afines.
- Gestionar y controlar los residuos producidos por las empresas vitivinícolas, así como la emisión de todo tipo de contaminantes, controlando en dichas empresas el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos.
- Dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la técnica enológica, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.
- Controlar los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura.





El enólogo, por tanto, puede realizar su trabajo en distintos campos relacionados con el mundo de la vitivinicultura:



- **En bodega**, controlando el proceso de elaboración de los vinos.
- **En viñedos**, colaborando en el cultivo y controlando el proceso de maduración de la uva.
- **En laboratorios** de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos relacionados con la enología.
- **En empresas** relacionadas con maquinaria e instalaciones de uso en bodegas, productos enológicos, productos derivados, etc.
- **En asesoramiento técnico** a viticultores y bodegas.
- **En investigación** en Universidades, centros I+D+i y empresas.
- **En formación**, impartiendo cursos especializados dentro del sector vitivinícola (cata, calidad, equipos, etc).



Para más información, visita:

<http://e.uclm.es/gradoenologia>





www.uclm.es