

4

debes SABER QUE...

Comunicación Marketing | UCA

El mundo de la vid y del vino es un mundo fascinante. Desde que la uva está en la cepa hasta que el vino llega a la copa son muchos los procesos de transformación físicos, químicos, bioquímicos y microbiológicos que tienen lugar. El enólogo/a es el científico/a, tecnólogo/a e incluso el/la artista que debe conocer estos procesos para ser capaz de dirigirlos y elaborar un producto de calidad atendiendo a la normativa y la legislación y respetando el medio ambiente.

El cultivo de la vid, el control de la maduración de la uva, la vendimia, la vinificación, la crianza del vino, la cata, etc. son prácticas que, como futuro enólogo/a, deberás aprender a desarrollar; investigar, realizar y dirigir; para lo cual contarás tanto con las instalaciones de la Universidad como de bodegas de la zona.

Además, puedes cursar un Doble Grado con Química a través del Distrito Único Andaluz.



UCA

Universidad
de Cádiz

+ info

🏠: Facultad de Ciencias
(Campus de Puerto Real)

☎: +34 956 016 303

✉: ciencias@uca.es

🌐: <http://ciencias.uca.es>



Grado en ENOLOGÍA

1

perfil PROFESIONAL

El Grado en Enología habilita para la profesión de enólogo/a.

El enólogo/a es la persona que por sus conocimientos científicos y técnicos es capaz de:

- Colaborar en el cultivo del viñedo.
- Participar en el diseño del material utilizado en las bodegas.
- Dirigir el proceso de vinificación, selección, crianza, conservación, envejecimiento y embotellado de los vinos y productos derivados.
- Realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en todas las fases de elaboración y de conservación de los productos e interpretar los resultados.
- Dominar el control de la calidad del sector vitivinícola.
- Investigar, desarrollar e innovar en el sector vitivinícola.
- Trasladar a la sociedad su conocimiento sobre el vino y sus productos derivados.

2

salidas PROFESIONALES

El enólogo/a 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.).

3

estructura de las ENSEÑANZAS

El Grado en Enología en la Universidad de Cádiz es un título en el que, por medio del conocimiento científico en materias como Microbiología, Tecnología e Ingeniería Enológica, Análisis Sensorial, Bioquímica, Genética, Biología, Química, Física, se forma a los estudiantes en los principios básicos de la vitivinicultura.

La estructura del título presenta un 75% de materias obligatorias (Módulos básico, fundamental y de aplicaciones y Trabajo Fin de Grado) y un 25% de materias optativas.

El módulo optativo presenta una estructura abierta que permite a los estudiantes adquirir conocimientos complementarios para reforzar su formación básica (perfil fundamental) o bien realizar uno de los tres perfiles formativos multidisciplinares relacionados con otros títulos de Grado afines, que se imparten en el centro:

- Perfil multidisciplinar en Biotecnología.
- Perfil multidisciplinar en Química.
- Perfil multidisciplinar en Ingeniería Química.

