

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DEL MEDIO RURAL Y ENOLOGÍA



# GUÍA DEL ALUMNO 2008-2009



UNIVERSIDAD  
POLITECNICA  
DE VALENCIA

CAMPUS DE BLASCO IBÁÑEZ



## Índice

Capítulo I. PRESENTACIÓN.....	3
Capítulo II. TITULACIÓN UPV .....	4
Capítulo III. CALENDARIO ACADÉMICO .....	6
Capítulo IV. HORARIOS .....	7
Capítulo V. FECHAS DE EXAMEN .....	9
Capítulo VI. PROGRAMAS DE LAS ASIGNATURAS.....	10
Capítulo VII. INFORMACIÓN DE INTERÉS .....	11



## Capítulo I. PRESENTACIÓN

Se ha preparado en soporte electrónico la información académica del curso 2008-2009, para los alumnos de la titulación de Enología con el fin de que sea más accesible para todos.

La documentación aportada corresponde a julio de 2008, por tanto los posibles cambios para el curso 2008/09 pueden no quedar reflejados.

---

### INFORMACIÓN DE CONTACTO

---

Servidor WWW: <http://www.etsmre.upv.es/>

Dirección electrónica: [etsmre@upvnet.upv.es](mailto:etsmre@upvnet.upv.es)

Dirección postal: ETS del Medio Rural y Enología  
Avenida de Blasco Ibáñez, 21  
46010 Valencia

Teléfono: +34 963877140

Facsímil: +34 963877149



## Capítulo II. TITULACIÓN UPV

Las competencias reconocidas para el Licenciado en Enología se encuentran reconocidas por muchas entidades y organismos:

Oficina Internacional de la Viña y del Vino (OIV):

Enólogo es el técnico que en virtud de esta titulación oficial está capacitado para la realización de las prácticas relacionadas con el cultivo del viñedo, la vendimia, la vinificación, crianza y conservación de los vinos, su envasado y etiquetado, análisis, control y ensayos, así como este mismo conjunto de actividades en relación con los mostos y otros productos de origen vitícola; todo ello en el respeto de la legislación vigente.

Ley 50/1988 de Medidas Fiscales, Administrativas y de Orden Social:

Los Enólogos tienen la capacidad profesional 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 productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación. Así mismo, se le 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 en el campo de la viticultura y de la enología.

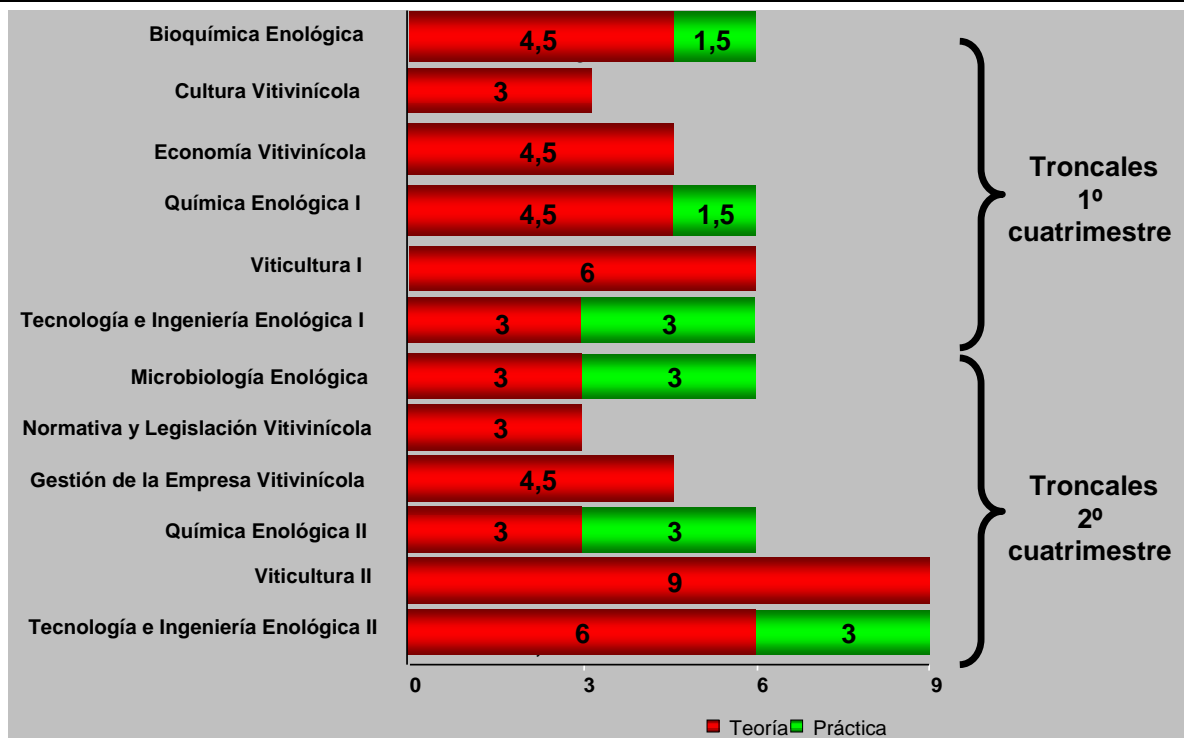
El plan de estudios actual de la titulación de Licenciado en Enología por la Universidad Politécnica de Valencia (BOE. 04-12-2002, rectificación BOE. 23/11/2004) puede esquematizarse como sigue:

<b>PLAN DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN ENOLOGÍA</b>					
<b>DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA POR AÑO ACADÉMICO</b>					
<b>AÑO ACEDÉMICO</b>	<b>CRÉDITOS TOTALES</b>	<b>MATERIAS TRONCALES</b>	<b>MATERIAS OBLIGATORIAS</b>	<b>MATERIAS OPTATIVAS</b>	<b>LIBRE CONFIGURACIÓN</b>
4º	75	69			6
5º	75	21	18	27	9
<b>TOTALES</b>	<b>150</b>	<b>90</b>	<b>18</b>	<b>27</b>	<b>15</b>

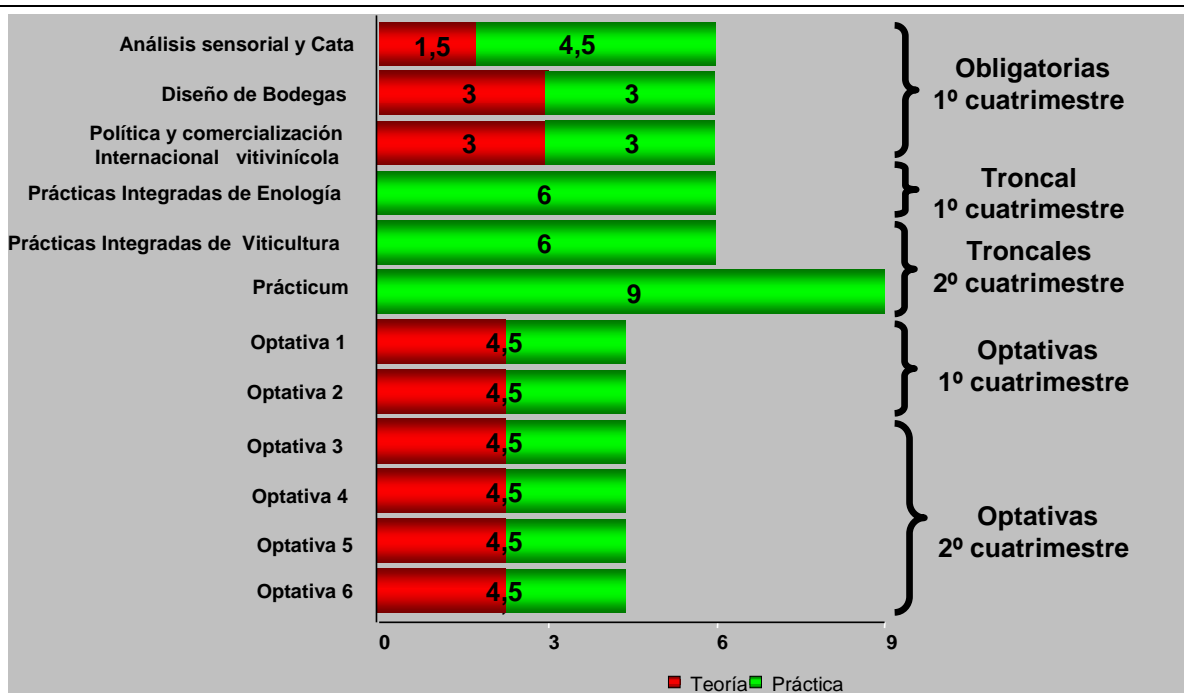


La distribución de los créditos teóricos y prácticos, por asignatura y por curso académico sería el siguiente:

### CUARTO CURSO ENOLOGÍA



### QUINTO CURSO ENOLOGÍA





## Capítulo III. CALENDARIO ACADÉMICO

### CALENDARIO ESCOLAR PARA EL CURSO ACADÉMICO 2008-2009

PERIODO DE CLASES	PRIMER SEMESTRE (A)	SEGUNDO SEMESTRE (B)
Inicio de clases	15/09/08 *	02/02/09
Final de clases	23/12/08	29/05/09

\* Quinto de Enología: Comienzo de Clases tras vendimia 13/10/09 (a excepción de PIE).

PERIODO DE EXÁMENES	PRIMER SEMESTRE (A)	SEGUNDO SEMESTRE (B)
Convocatoria Ordinaria	07/01/09 al 30/01/09	01/06/09 al 30/06/09
Convocatoria Extraord. Abril	21/04/09 al 24/04/09	
Convocatoria Extraordinaria	01/07/09 al 16/07/09	01/09/09 al 12/09/09

#### CAMBIOS DOCENTES

##### Primer semestre

El martes 23 de septiembre se impartirán clases de viernes.

##### Segundo semestre

El lunes 9 de febrero se impartirán clases de viernes.

El lunes 23 de febrero se impartirán clases de viernes.



## Capítulo IV. HORARIOS

### CUARTO CURSO ENOLOGÍA PRIMER SEMESTRE

GRUPO:4.A		LICENCIATURA EN ENOLOGIA					AULA : 2.1	
HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	HORA		
08:00-08:30						08:00-08:30		
08:30-09:00		6534 QUE I	6534 QUE I	6538 VIT I		08:30-09:00		
09:00-09:30					6536 TEN I	09:00-09:30		
09:30-10:00	6538 VIT I	TA	TA		Planta Piloto	09:30-10:00		
10:00-10:30		DESCANSO	DESCANSO	TA	Campus de Vera	10:00-10:30		
10:30-11:00		6536 TEN I	6531 ECVI	DESCANSO	PL Grupo 1	10:30-11:00		
11:00-11:30	TA			6530 CUVI		11:00-11:30		
11:30-12:00	DESCANSO		TA			11:30-12:00		
12:00-12:30	6531 ECVI	TA			PC	12:00-12:30		
12:30-13:00				TA	2 viajes:grupos 1 y 2	12:30-13:00		
13:00-13:30	TA					13:00-13:30		
13:30-14:00						13:30-14:00		
14:00-14:30						14:00-14:30		
14:30-15:00						14:30-15:00		
15:00-15:30						15:00-15:30		
15:30-16:00				6534 QUE I	6528 BEN	15:30-16:00		
16:00-16:30				Laboratorio Química	Laboratorio	16:00-16:30		
16:30-17:00				Campus Vera	Bioquímica de la	16:30-17:00		
17:00-17:30				PL 2 grupos	ETSIA	17:00-17:30		
17:30-18:00				DESCANSO	Campus de Vera	17:30-18:00		
18:00-18:30						18:00-18:30		
18:30-19:00				6536 TEN I		18:30-19:00		
19:00-19:30				Planta Piloto	TA+PL	19:00-19:30		
19:30-20:00				Campus de Vera		19:30-20:00		
20:00-20:30				PL Grupo 2		20:00-20:30		

### CUARTO CURSO ENOLOGÍA SEGUNDO SEMESTRE

GRUPO:4.B		LICENCIATURA EN ENOLOGIA					AULA : 2.1	
HORA	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	HORA		
08:00-08:30						08:00-08:30		
08:30-09:00	6533 NYL	6529 MCEN	6539 VIT II	6535 QUE II		08:30-09:00		
09:00-09:30		TA			6537 TEN II	09:00-09:30		
09:30-10:00	TA	DESCANSO	TA	TA	PRÁCTICAS Y	09:30-10:00		
10:00-10:30					VIAJES	10:00-10:30		
10:30-11:00	DESCANSO	6532 GEM	DESCANSO	DESCANSO	Grupo 1	10:30-11:00		
11:00-11:30	6537 TEN II	TA	6539 VIT II	6539 VIT II	Semanas alternas	11:00-11:30		
11:30-12:00		DESCANSO				11:30-12:00		
12:00-12:30	TA	6537 TEN II	TA	TA		12:00-12:30		
12:30-13:00						12:30-13:00		
13:00-13:30	6532 GEM					13:00-13:30		
13:30-14:00	TA	TA				13:30-14:00		
14:00-14:30						14:00-14:30		
14:30-15:00						14:30-15:00		
15:00-15:30						15:00-15:30		
15:30-16:00						15:30-16:00		
16:00-16:30						16:00-16:30		
16:30-17:00		6529 MCEN		6535 QUE II	6537 TEN II	16:30-17:00		
17:00-17:30		PA 2 grupos		PRÁCTICAS	PRÁCTICAS	17:00-17:30		
17:30-18:00				2 grupos	Grupo 2	17:30-18:00		
18:00-18:30						18:00-18:30		
18:30-19:00					Semanas alternas	18:30-19:00		
19:00-19:30						19:00-19:30		
19:30-20:00				PL	PL	19:30-20:00		
20:00-20:30						20:00-20:30		
20:30-21:00						20:30-21:00		
21:00-21:30						21:00-21:30		



## QUINTO CURSO ENOLOGÍA PRIMER SEMESTRE

GRUPO: <b>5.A</b>	<b>LICENCIATURA EN ENOLOGIA</b>					AULA : <b>2.1</b>
HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	HORA
08:00-08:30	Viaje a Requena					08:00-08:30
08:30-09:00	Las clases comenzarán a partir del 13 de octubre (a excepción de PIE)					08:30-09:00
09:00-09:30	6540 PIE		6543 ANSC	6544 DDB		09:00-09:30
09:30-10:00	Se realizarán en la Escuela de Requena De 15-09 a 15-12-08 PL	6572 DEB	PL G1 Sala de Catas Aula 4.1	2 visitas	6552 ITIE	09:30-10:00
10:00-10:30			TA			
10:30-11:00		TA+PA Aula 3.1		DESCANSO		10:30-11:00
11:00-11:30			PI Aula 1.3	6546 ANSC		11:00-11:30
11:30-12:00			PI de 11,30 a 13,30 h	PL G1 Sala de Catas		11:30-12:00
12:00-12:30	Viaje a Requena					12:00-12:30
12:30-13:00					TA+PA+PL	12:30-13:00
13:00-13:30						13:00-13:30
13:30-14:00						13:30-14:00
14:00-14:30						14:00-14:30
14:30-15:00				6543 ANSC		14:30-15:00
15:00-15:30	6545 PCIV			PL G2 Sala de Catas	6568 MPV	15:00-15:30
15:30-16:00	TA+PL	6556 ETV	6544 DDB	DESCANSO	TA+PA+PL	15:30-16:00
16:00-16:30			TA	6543 ANSC		16:00-16:30
16:30-17:00				PL G2		16:30-17:00
17:00-17:30				6544 DDB		17:00-17:30
17:30-18:00				PA		17:30-18:00
18:00-18:30	PI Aula 1.3	PI de 17,30 a 20,00 h				18:00-18:30
18:30-19:00	PI de 17 a 19 h					18:30-19:00
19:00-19:30						19:00-19:30
19:30-20:00						19:30-20:00
20:00-20:30						20:00-20:30
20:30-21:00						20:30-21:00
21:00-21:30						21:00-21:30

## QUINTO CURSO ENOLOGÍA SEGUNDO SEMESTRE

GRUPO: <b>5.B</b>	<b>LICENCIATURA EN ENOLOGIA</b>					AULA : <b>2.1</b>
HORA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	HORA
08:00-08:30						08:00-08:30
08:30-09:00						08:30-09:00
09:00-09:30	6541 PIV		6550 EESP			09:00-09:30
09:30-10:00	PC	6555 CEV		6547 GVVM	6551 CAV	09:30-10:00
10:00-10:30		Aula B.1		Sala Catas + Aula 4.1 TA + PA	Campus Vera Departamento Químico TA+PL	10:00-10:30
10:30-11:00		TA+PL	Sesiones PL			
11:00-11:30						11:00-11:30
11:30-12:00						11:30-12:00
12:00-12:30					12:00-12:30	
12:30-13:00					12:30-13:00	
13:00-13:30					13:00-13:30	
13:30-14:00					13:30-14:00	
14:00-14:30					14:00-14:30	
14:30-15:00					14:30-15:00	
15:00-15:30					15:00-15:30	
15:30-16:00		6559 MVBF		6548 GCCV		15:30-16:00
16:00-16:30	6558 PIN	TA Inglés	6550 EESP	PI de 17,00 a 18,30 h		16:00-16:30
16:30-17:00	TA+PC+PL	6559 MVBF	TA+PA	PI en Aula 1.3		16:30-17:00
17:00-17:30		PL Castellano+ Inglés		TA + PA+PI		17:00-17:30
17:30-18:00		6559 MVBF				17:30-18:00
18:00-18:30		TA Castellano				18:00-18:30
18:30-19:00						18:30-19:00
19:00-19:30						19:00-19:30
19:30-20:00						19:30-20:00
20:00-20:30						20:00-20:30
20:30-21:00						20:30-21:00





## Capítulo V. FECHAS DE EXAMEN

### FECHAS DE EXAMEN - ENOLOGÍA

EXAMENES DE ENOLOGÍA CURSO 2008-2009					ORDINARIOS			EXTRAORDINARIOS		
Curso	Sem.	Tipo Asig	Código	Asignatura	Día	Hora	Aula	Día	Hora	Aula
4º	A	(T)	6528	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	30/01/2009	9	2.3	10/07/2009	9	2.3
4º	A	(T)	6536	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA I	16/01/2009	9	2.3	21/04/2009	9	2.3
4º	A	(T)	6531	ECONOMÍA VITIVINÍCOLA	21/01/2009	9	2.3	02/07/2009	9	2.3
4º	A	(T)	6534	QUÍMICA ENOLÓGICA I	26/01/2009	9	2.3	14/07/2009	9	2.3
4º	A	(T)	6530	CULTURA VITIVINÍCOLA	13/01/2009	9	2.3	07/07/2009	9	2.3
4º	A	(T)	6538	VITICULTURA I	07/01/2009	9	2.3	24/04/2009	9	2.3
4º	B	(T)	6537	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA II	01/06/2009	9	2.3	02/09/2009	9	2.3
4º	B	(T)	6532	GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	24/06/2009	9	2.3	07/09/2009	9	2.3
4º	B	(T)	6529	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	17/06/2009	9	2.3	03/09/2009	9	2.3
4º	B	(T)	6535	QUÍMICA ENOLÓGICA I I	10/06/2009	9	2.3	09/09/2009	9	2.3
4º	B	(T)	6533	NORMATIVA Y LEGISLACIÓN	05/06/2009	9	2.3	01/09/2009	10	2.3
4º	B	(T)	6539	VITICULTURA II	30/06/2009	9	2.3	04/09/2009	9	2.3
5º	A	(O)	6546	ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA	30/01/2009	16	2.3;S. Cata	06/07/2009	16	2.3;S. Cata
5º	A	(OP)	6568	MAQUINARIA PARA VITICULTURA	09/01/2009	16	2.1	24/04/2009	10	2.3
5º	A	(T)	6540	PRACTICAS INTEGRADAS ENOLOGICAS	23/01/2009	16	2.3	09/07/2009	16	2.3
5º	A	(O)	6544	DISEÑO DE BODEGAS	19/01/2009	16	2.3	02/07/2009	16	2.3
5º	A	(OP)	6552	INSTALACIONES TERMICAS EN LA INDUSTRIA ENOLOGICA	12/01/2009	16	2.3	21/04/2009	10	2.3
5º	A	(OP)	6572	DIRECCION ESTRATEGICA DE BODEGAS	15/01/2009	16	2.3	16/07/2009	16	2.3
5º	A	(O)	6545	POLITICA Y COMERCIALIZACION INTERNACIONAL VITIVINICOLA	07/01/2009	16	2.3	13/07/2009	16	2.3
5º	A	(OP)	6556	EVALUACION Y TRATAMIENTOS DE VERTIDOS	26/01/2009	16	2.3	23/04/2009	10	2.3
5º	B	(T)	6541	PRACTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	01/06/2009	16	2.3	03/09/2009	16	2.3
5º	B	(OP)	6558	PRODUCCION INTEGRADA	15/06/2009	16	2.3	01/09/2009	16	2.3
5º	B	(OP)	6559	MICOLOGIA VITICOLA Y BACTERIOL. FITOPATOLOGIA DE LA VID	22/06/2009	16	2.3	07/09/2009	16	2.3
5º	B	(OP)	6555	CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS	19/06/2009	16	2.3	09/09/2009	16	2.3
5º	B	(OP)	6548	GESTION Y CONTROL DE CALIDAD EN VINOS	05/06/2009	16	2.3	04/09/2009	16	2.3
5º	B	(OP)	6550	ELABORACIONES ESPECIALES. Destilados, licores y derivados de uva	10/06/2009	16	2.3	02/09/2009	16	2.3
5º	B	(OP)	6551	COLOR Y ASPECTO DE LOS VINOS	30/06/2009	16	2.3	08/09/2009	16	2.3
5º	B	(OP)	6547	GEOGRAFIA VITIVINICOLA Y VINOS DEL MUNDO	26/06/2009	16	2.3	10/09/2009	16	2.3
5º	B	(T)	6542	PRACTICUM	A determinar			A determinar		



## Capítulo VI. PROGRAMAS DE LAS ASIGNATURAS

(Los programas de las asignaturas relacionadas en la tabla siguiente pueden encontrarse en la carpeta PROGRAMAS de este CD, o pinchando directamente sobre la asignatura)

### Relación de Asignaturas de la Titulación

#### 4º CURSO

1er. Cuatrimestre		2º Cuatrimestre	
Asignatura	Cred.	Asignatura	Cred.
<a href="#">6528 Bioquímica Enológica (BEN)</a>	6	<a href="#">6529 Microbiología Enológica (MCEN)</a>	6
<a href="#">6530 Cultura Vitivinícola (CUVI)</a>	3	<a href="#">6533 Normativa y Legislación Vitivinícola (NYL)</a>	3
<a href="#">6531 Economía Vitivinícola (ECVI)</a>	4,5	<a href="#">6532 Gestión de la Empresa Vitivinícola (GEM)</a>	4,5
<a href="#">6534 Química Enológica I (QUEI)</a>	6	<a href="#">6535 Química Enológica II (QUEII)</a>	6
<a href="#">6536 Tecnología e Ingeniería Enológica I (TENI)</a>	6	<a href="#">6537 Tecnología e Ingeniería Enológica II (TENII)</a>	9
<a href="#">6538 Viticultura I (VITI)</a>	6	<a href="#">6539 Viticultura II (VITII)</a>	9
Libre Configuración			6

#### 5º CURSO

1er. Cuatrimestre		2º Cuatrimestre			
Asignatura	Créd.	Asignatura	Créd.		
<a href="#">6540 Prácticas Integradas de Enología (PIE)</a>	6	<a href="#">6541 Prácticas Integradas de Viticultura (PIV)</a>	6		
<a href="#">6543 Análisis Sensorial y Cata (ANSC)</a>	6	<a href="#">6542 Practicum</a>	9		
<a href="#">6544 Diseño de Bodegas (DDB)</a>	6	<b>Asignaturas Optativas</b>			
<a href="#">6545 Política y Comercialización Internacional Vitivinícola (PCIV)</a>	6		<a href="#">6547 Geografía Vitivinícola y Vinos del Mundo (GVVM)</a>	4,5	
<b>Asignaturas Optativas</b>			<a href="#">6548 Gestión y Control de la Calidad de los Vinos (GCCV)</a>	4,5	
	<a href="#">6552 Instalaciones Térmicas en la Industria Enológica (ITIE)</a>		4,5	<a href="#">6550 Elaboraciones Especiales, Destilados, Licores y Derivados (EESP)</a>	4,5
	<a href="#">6556 Evaluación y Tratamiento de Vertidos de Industrias Vitícolas y Derivados (ETV)</a>		4,5	<a href="#">6551 Color y Aspecto en los Vinos (CAV)</a>	4,5
	<a href="#">6568 Maquinaria para Viticultura (MPV)</a>		4,5	<a href="#">6555 Crianza y Envejecimiento de Vinos (CEV)</a>	4,5
	<a href="#">6572 Dirección Estratégica de Bodegas (DEB)</a>		4,5	<a href="#">6558 Producción Integrada (PIN)</a>	4,5
				<a href="#">6559 Micología Vitícola y Bacteriología. Fitopatología de la Vid (MVBF)</a>	4,5
Libre Configuración	4,5		Libre Configuración	4,5	

**LIBRE CONFIGURACIÓN:** Se puede elegir entre asignaturas que oferta el Centro, o las que ofertan otros Centros de la UPV, o bien, solicitar créditos de libre elección por actividades.

Asignaturas L.E. con docencia en Inglés	Plazas	Cuat.	Créd.	Asignaturas de L.E. del Centro	Plazas	Cuat.	Créd.
<a href="#">4287 Genetics and Plant Breeding (GYMV)</a>	25	A	6	5366 Valenciano Técnico (VAL)	40	B	6
<a href="#">4739 Foods Analysis (ANA)</a>	25	A	6	5637 Ampliación de Inglés (AMIN)	40	B	6
<a href="#">4423 Malherbología (MAL)</a>	5	A	4,5	7769 Gestión del Uso Público en Espacios Naturales y Rurales (GUPENAR)	60	B	6
<a href="#">4425 Mountain Crops (CUM)</a>	25	B	4,5				
<a href="#">6340 Vegetation and Uses of Soil (VUS)</a>	25	B	4,5	4748 Química de Productos Naturales (QPN)	5	B	4,5
<a href="#">6559 Micología Vitícola y Bacteriología. Fitopatología de la Vid (MVBF)</a>	25	B	4,5				
<a href="#">7589 International Seminars in Life Sciences (II) (ISLS)</a>	50	B	4,5				
<a href="#">7590 Preparation for International Study (II) (PFIS)</a>	50	B	4,5				
<a href="#">4738 Industrial Crops (CIND)</a>	25	B	4,5				
<a href="#">4774 Deshidratación Productos Agroalimentarios (DES)</a>	20	B	6				



## Capítulo VII. INFORMACIÓN DE INTERÉS

### Teléfonos de contacto

Servicio	Externo	Extensión
Administración	+34 963877142	71420
Biblioteca	..	78842
Cafetería	+34 963621700	
Delegación De Alumnos	+34 963877148	77148
Dirección	+34 963877141	71410
Información	+34 963877140	71400
Mantenimiento	+34 963877147	77147
Administración	+34 963877149 (Fax)	77149
Biblioteca	+34 963877149 (Fax)	77149
Delegación De Alumnos	+34 963877148 (Fax)	77148
Dirección	+34 963877149 (Fax)	77149
Información	+34 963877149 (Fax)	77149
Mantenimiento	+34 963877149 (Fax)	77149

### Direcciones de Interés

Apúntate al Club de Enófilos UPV: <http://www.catedraavidyvino.es/>

Área de Deportes UPV: <http://www.upv.es/adep/>

Biblioteca ETSMRE: <http://www.upv.es/bib/>

Delegación de Alumnos ETSMRE: <http://www.etsmre.upv.es/Deleg/index.htm>

Servidor WWW Cátedra de la Viña y el Vino: <http://www.catedraavidyvino.es/>

Servidor WWW UPV: <http://www.upv.es/>

Unidad Prácticas Empresa ETSMRE: [http://www.etsmre.upv.es/practicas\\_empresa/](http://www.etsmre.upv.es/practicas_empresa/)