

Adaptación Licenciatura

Se establecen dos sistemas de adaptación: adaptación global y adaptación pormenorizada:

- Adaptación global
 1. Los estudiantes de planes de estudios anteriores podrán acogerse a este sistema de adaptación cuando cumplan el siguiente requisito: Haber superado el primer ciclo completo de una de las titulaciones que dé acceso al 2º ciclo de Enología y haber superado 50 créditos del segundo ciclo de la Licenciatura de Enología.
 2. Para la adaptación al nuevo plan de estudios el/la estudiante deberá acreditar el nivel de idioma que se establece con carácter general y realizar el trabajo fin de grado.
 3. Las adaptaciones globales sólo podrán solicitarse una vez que el nuevo título esté implantado en todos sus cursos
- Adaptación pormenorizada
 1. Los estudiantes de los planes de estudio anteriores podrán acogerse a este proceso de adaptación en cualquier momento de acuerdo a la tabla de reconocimiento que se expone a continuación

En la siguiente tabla figuran los reconocimientos entre las asignaturas del nuevo Grado y las asignaturas de la Titulación que se extinguirá al implantarla. La Comisión Académica de convalidaciones, en todo caso, resolverá las convalidaciones de alumnos que provengan de otras titulaciones del Centro o de otras universidades.

TABLA DE RECONOCIMIENTOS			
PLAN 1999		NUEVO PLAN DE ESTUDIOS	
Asignaturas Troncales y obligatorias	LRU	Asignaturas obligatorias	ECTS
Bioquímica enológica.	6	Bioquímica y Biotecnología enológica	6
Microbiología enológica.	6	Microbiología y Biotecnología Industrial	6
Economía y gestión de la empresa vitivinícola.	9	Economía de la empresa vitivinícola	6
Química enológica.	10.5	Química enológica	9
Análisis y control químico enológico.	4.5	Análisis y control químico enológico	6
Tecnología e ingeniería enológicas.	15	Ingeniería y Tecnología Enológica.	6
		Procesos tecnológicos y aseguramiento de la calidad en la industria enológica	6
Viticultura I	10.5	Bases de la viticultura	4.5
Viticultura II	4.5	Viticultura	6
Normativa y legislación vitivinícola.	3	Normativa , Legislación y Cultura Vitivinícola	6
Cultura vitivinícola.	3		
Enología en climas cálidos.	6	Crianza y elaboraciones especiales	6
Genética y mejora de la vid.	6	Recursos genéticos y mejora de la vid	4.5
Prácticas en Bodega + Prácticas Integradas enológicas	15	Prácticas en empresa + Taller de cata	15
Prácticas en Bodega + Prácticas integradas de viticultura.	15	Prácticas en empresa + Taller de cata	15
Asignaturas optativas		Asignaturas	ECTS
Evaluación y tratamiento de los vertidos en industrias vitivinícolas y derivados	6	Tratamiento de Aguas Residuales en Industrias Vitivinícolas y Derivadas	4.5
Utilización de agroquímicos en viticultura	6	Química Agrícola y Medio Ambiente	4.5
Química orgánica enológica	6	Química Avanzada de Compuestos Orgánicos Enológicos	4.5
Mecanización de la Viticultura	6	Mecanización de la vid	4.5

Protección del cultivo de la vid	6	Protección del cultivo de la vid	4.5
Crianza y envejecimiento de vinos	6	Crianza y elaboraciones especiales	6
Elaboraciones especiales	6		

En cuanto a optatividad se reconocerán, dentro del máximo de créditos optativos que permita la titulación de Graduado/a en Enología, los créditos optativos que el/la estudiante ya tuviera aprobados en los estudios que se extinguen.