

# Licenciado en Enología

## Plan 2019-1

Este programa educativo se ofrece en las siguientes unidades académicas de la UABC:

Campus	Unidad académica donde se imparte	Organismo acreditador	Situación de calidad	Vigencia
Campus Ensenada, Unidad Ensenada	<a href="#">Facultad de Enología y Gastronomía</a>		No evaluable	

La estructura del plan de estudios comprende los siguientes apartados: perfil de ingreso, perfil de egreso, campo profesional, características de las unidades de aprendizaje por etapas de formación, características de las unidades de aprendizaje por áreas de conocimiento, mapa curricular, descripción cuantitativa del plan de estudios, tipología de las unidades de aprendizaje y equivalencia de las unidades de aprendizaje.

### Perfil de ingreso:

Los aspirantes a ingresar deben contar con los siguientes conocimientos, habilidades, actitudes y valores:

#### Conocimientos

- Principios de química y biología
- Conocimiento básico de materiales de laboratorio
- Conocimiento básico de matemáticas
- Fundamentos de administración

#### Habilidades

- Toma de decisiones
- Habilidades básicas de comunicación oral y escrita en español e inglés
- Manejo a nivel básico de tecnologías de la información
- Asertividad

## **Actitudes**

- Predisposición para el trabajo en equipo
- Emprendedor
- Actitud crítica y reflexiva
- Interés por la experimentación y la investigación

## **Valores**

- Respeto
- Honestidad
- Responsabilidad social
- Tolerancia
- Compromiso

## **Perfil de egreso:**

El Licenciado en Enología es un profesional capacitado para emprender un negocio vitivinícola, o bien, desempeñar cargos en niveles gerenciales, directivos, u operativos dentro de las áreas de producción y administración de una empresa vitivinícola. El egresado será competente de mejorar procesos, estandarizar procedimientos, detectar áreas de oportunidad y promover el trabajo en equipo con liderazgo y responsabilidad dentro de una empresa vitivinícola.

### **El Licenciado en Enología será competente para:**

- Elaborar distintos tipos de vino por medio de técnicas de vinificación tradicionales e innovadoras para responder a las demandas de consumo del mercado regional, nacional e internacional, siendo responsables de la calidad en la cadena de producción con sentido de responsabilidad y respeto al medio ambiente.
- Supervisar el diseño y establecimiento de viñedos mediante la aplicación de sistemas de producción vitícolas y técnicas agroecológicas para la obtención de uvas que cumplan con los parámetros requeridos en la elaboración de vinos de calidad, de manera crítica y sustentable.

- Evaluar la calidad de los vinos y materia prima a través de la aplicación de las técnicas y métodos de análisis químicos para determinar las características químicas en la uva, mosto y vino, de manera responsable y honestidad.

### **Campo profesional:**

El Licenciado en Enología podrá desempeñarse en:

Sector Privado:

- Ámbito agropecuario
- Bodegas y cavas vinícolas
- Empresas vitivinícolas
- Laboratorios de análisis químicos y especializados

Sector Público:

- Dependencias de gobierno
- Organismos descentralizados como los sistemas producto vid y provino

Profesional independiente:

- Empresa propia
- Servicios de consultoría
- Prestación de servicios profesionales en el campo

## Unidades de aprendizaje por etapa de formación:

Clave	Asignaturas obligatorias	HC	HL	HT	HPC	HE	CR	RQ
<b>Etapa Básica</b>								
33439	Química	02	02	--	--	02	06	
33440	Biología	02	02	--	--	02	06	
33441	Comunicación Oral y Escrita	01	--	02	--	01	04	
33442	Tecnologías de la Información	01	--	03	--	01	05	
33443	Matemáticas	02	--	02	--	02	06	
33444	Ética y Responsabilidad Social	02	--	01	--	02	05	
33445	Entorno Económico	02	--	02	--	02	06	
33446	Química Orgánica	02	02	--	--	02	06	33439
33447	Biología Celular	02	02	--	--	02	06	33440
33448	Física	02	02	--	--	02	06	
33449	Edafología y Clima	02	--	01	01	02	06	
33450	Estadística	02	--	02	--	02	06	
33451	Administración de Empresas Vitivinícolas	02	--	02	--	02	06	
33452	Bioquímica	02	02	--	--	02	06	33446
33453	Microbiología	02	02	--	--	02	06	
33454	Introducción a la Enología	02	--	02	--	02	06	
33455	Fisiología de la Vid	02	01	--	01	02	06	
33456	Metodología de la Investigación	02	--	02	--	02	06	
33457	Viticultura General	02	--	--	02	02	06	
<b>Etapa Disciplinaria</b>								
33458	Química Enológica	02	02	--	--	02	06	33452
33459	Técnicas de Vinificación	03	01	--	--	03	07	
33460	Seguridad e Higiene	02	--	01	01	02	06	
33461	Control, Compras e Inventarios	02	--	02	--	02	06	
33462	Tecnologías de Riego	02	--	--	02	02	06	
33463	Análisis Químico del Vino	02	02	--	--	02	06	
33464	Tecnología Enológica	02	--	02	--	02	06	
33465	Bases para el Análisis Sensorial	02	--	02	--	02	06	
33466	Costos	02	--	02	--	02	06	33461
33467	Técnicas Vitícolas	02	--	--	02	02	06	
33468	Protección de Viñedos	02	--	--	02	02	06	
33469	Control Total de la Calidad	02	--	02	--	02	06	
33470	Análisis Sensorial del Vino	02	02	--	--	02	06	33465
33471	Legislación	02	--	02	--	02	06	
33472	Comercialización y Mercadotecnia	02	--	02	--	02	06	
<b>Etapa Terminal</b>								
33473	Sistemas de Producción Vitícolas	02	--	01	01	02	06	
33474	Desarrollo de Emprendedores	01	--	03	--	01	05	
33475	Diseño de Bodegas	02	--	--	02	02	16	
33476	Bioteología Enológica	02	--	01	01	02	06	
33477	Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión	02	--	02	--	02	06	
33478	Producción Integrada y Ecológica en Viñedos	01	--	--	04	01	06	

33479	Prácticas Integradas Enológicas	01	--	--	04	01	06	
33480	Prácticas Profesionales	--	--	--	15	--	15	
<b>Clave</b>	<b>Asignaturas optativas</b>	<b>HC</b>	<b>HL</b>	<b>HT</b>	<b>HPC</b>	<b>HE</b>	<b>CR</b>	<b>RQ</b>
<b>Etapa Básica</b>								
33481	Salinidad de Aguas y Suelos	02	--	01	01	02	06	
33482	Desarrollo Sustentable Vitivinícola	02	--	02	--	02	06	
33483	Historia del Vino	03	--	--	--	03	06	
33484	Inglés para Negocios de Empresas Vitivinícolas	02	--	02	--	02	06	
33485	Sociedad y Equidad de Género	02	--	02	--	02	06	
<b>Clave</b>	<b>Asignaturas optativas</b>	<b>HC</b>	<b>HL</b>	<b>HT</b>	<b>HPC</b>	<b>HE</b>	<b>CR</b>	<b>RQ</b>
<b>Etapa Disciplinaria</b>								
33486	Inocuidad Alimentaria	02	--	02	--	02	06	
33487	Fertirrigación de Viñedos	02	--	01	01	02	06	
33488	Fitopatología	02	02	--	--	02	06	
33489	Conservación de Suelos	02	--	01	01	02	06	
33490	Añejamiento del Vino	02	--	01	01	02	06	
33491	Aprovechamiento Integral de la Uva	02	--	01	01	02	06	
33492	Análisis Instrumental	02	--	01	01	02	06	
33493	Microbiología Enológica	02	02	--	--	02	06	
33494	Uso Eficiente del Agua	02	--	01	01	02	06	
<b>Clave</b>	<b>Asignaturas optativas</b>	<b>HC</b>	<b>HL</b>	<b>HT</b>	<b>HPC</b>	<b>HE</b>	<b>CR</b>	<b>RQ</b>
<b>Etapa Terminal</b>								
33495	Armonización de Vinos	02	--	02	--	02	06	
33496	Materiales Auxiliares Enológicos	02	--	02	--	02	06	
33497	Relaciones Públicas	02	--	02	--	02	06	
33498	Mercadotecnia Internacional	02	--	02	--	02	06	
33499	Viticultura de Precisión	02	--	01	01	02	06	
33500	Genética de la Vid	02	02	--	--	02	06	
33501	Habilidades Gerenciales	02	--	02	--	02	06	
33502	Servicio del Vino	02	--	02	--	02	06	
33503	Calidad del Agua	02	--	01	01	02	06	
33504	Adaptación al Cambio Climático	02	--	02	--	02	06	

Fecha de actualización: 26/09/2022

## ETAPA BÁSICA

## ETAPA DISCIPLINARIA

## ETAPA TERMINAL

I					II					III					IV					V					VI					VII					VIII														
<b>Química</b>					<b>Química Orgánica</b>					<b>Bioquímica</b>					<b>Química Enológica</b>					<b>Análisis Químico del Vino</b>					<b>Protección de Viñedos</b>					<b>Sistemas de Producción Vitícolas</b>					<b>Formulación y Evaluación de Proyectos de Inversión</b>														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR
02	02	--	--	06	02	02	--	--	06	02	02	--	--	06	02	02	--	--	06	02	02	--	--	06	02	--	--	02	06	02	--	01	01	06	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	02	--	--	04	06
<b>Biología</b>					<b>Biología Celular</b>					<b>Microbiología</b>					<b>Técnicas de Vinificación</b>					<b>Tecnología Enológica</b>					<b>Control Total de la Calidad</b>					<b>Desarrollo de Emprendedores</b>					<b>Producción Integrada y Ecológica en Viñedos</b>														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR
02	02	--	--	06	02	02	--	--	06	02	02	--	--	06	03	01	--	--	07	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	01	--	03	--	05	01	--	--	04	06					
<b>Comunicación Oral y Escrita</b>					<b>Física</b>					<b>Introducción a la Enología</b>					<b>Seguridad e Higiene</b>					<b>Bases para el Análisis Sensorial</b>					<b>Análisis Sensorial del Vino</b>					<b>Diseño de Bodegas</b>					<b>Prácticas Integradas Enológicas</b>														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
01	--	02	--	04	02	02	--	--	06	02	--	--	03	07	02	--	01	01	06	02	--	02	--	06	02	02	--	--	06	02	--	--	02	06	02	--	--	04	06										
<b>Tecnología de la Información</b>					<b>Edafología y Clima</b>					<b>Fisiología de la Vid</b>					<b>Control, Compras e Inventarios</b>					<b>Costos</b>					<b>Legislación</b>					<b>Biotechnología Enológica</b>					<b>Optativa</b>														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
01	--	03	--	05	02	--	01	01	06	02	01	--	01	06	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	02	--	01	01	06	--	--	--	--	Vr					
<b>Matemáticas</b>					<b>Estadística</b>					<b>Metodología de la Investigación</b>					<b>Tecnologías de Riego</b>					<b>Técnicas Vitícolas</b>					<b>Comercialización y Mercadotecnia</b>					<b>Optativa</b>					<b>Optativa</b>														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	02	--	02	--	06	02	--	--	02	06	02	--	--	02	06	02	--	--	02	06	02	--	02	--	06	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr					
<b>Ética y Responsabilidad Social</b>					<b>Administración de Empresas Vitivinícolas</b>					<b>Viticultura General</b>					<b>Optativa</b>					<b>Optativa</b>					<b>Optativa</b>					<b>Optativa</b>					<b>Optativa</b>														
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR
02	--	01	--	05	02	--	02	--	06	02	--	--	02	06	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr
<b>Entorno Económico</b>					<b>Optativa</b>					<b>Optativa</b>					<b>Optativa</b>					<b>Optativa</b>					<b>Optativa</b>					<b>Optativa</b>																			
HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR	HC	HL	HT	HPC	CR					
02	--	02	--	06	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr	--	--	--	--	Vr					

### ÁREAS DE CONOCIMIENTO

QUÍMICA-BIOLÓGICA

ECONÓMICO-ADMINISTRATIVA

VINICULTURA

FORMACIÓN INTEGRAL

VINICULTURA

— Seriación obligatoria

Unidad de Aprendizaje Integradora

HC= HORAS CLASE  
HL= HORAS LABORATORIO  
HT= HORAS TALLER  
HPC= HORAS PRÁCTICA CAMPO  
CR= CRÉDITOS

Prácticas Profesionales 15 CR

Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos 02 CR