



Universidad Autónoma
de Baja California

Licenciatura en
Enología

Plan de Estudios 2019-1



¿Cuál es la actividad profesional de quien tenga la Licenciatura en Enología?

Son profesionistas capaces 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

Competentes de mejorar procesos, estandarizar procedimientos, detectar áreas de oportunidad y promover el trabajo en equipo con liderazgo y responsabilidad dentro de una empresa vitivinícola

Profesionistas de excelencia y alto nivel competitivo, capaces de aplicar sus conocimientos y habilidades para enfrentar y resolver los retos propios al entorno regional actual y futuro



Universidad Autónoma
de Baja California

¿Cómo se estructura la formación profesional en la UABC?

El plan de estudios se estructura de tres etapas de formación:

La etapa básica contribuye a la formación elemental e integral estudiantil de las ciencias básicas con una orientación eminentemente formativa, para la adquisición de conocimientos de las diferentes disciplinas que promueven competencias contextualizadoras, metodológicas, instrumentales y cuantitativas; en la etapa disciplinaria se tiene la oportunidad de conocer, profundizar y enriquecerse de los conocimientos teórico-metodológicos y técnicos de la profesión orientados a un aprendizaje genérico del ejercicio profesional; en la etapa terminal se refuerzan los conocimientos teórico-instrumentales específicos; se incrementan los trabajos prácticos y se desarrolla la participación en el campo profesional, explorando las distintas orientaciones a través de la integración y aplicación de los conocimientos adquiridos para enriquecerse en áreas afines y distinguir los aspectos relevantes de las técnicas y procedimientos en la solución de problemas o generación de alternativas.



Duración de 4 años



57 Asignaturas



347 Créditos

257 Obligatorios

90 Optativos



Movilidad estudiantil

Más de 65 años de experiencia formando profesionistas

Licenciatura en **Enología**



¿Cuál es el perfil que debo tener para ingresar a la Licenciatura en Enología?

Debe poseer las siguientes características:

Conocimientos generales en:

- ▶ 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



¿Qué competencias voy a desarrollar?

- ▶ 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



¿Cuál será mi campo laboral?

Quien egrese del programa educativo Licenciatura en Enología podrá desempeñarse como:

Sector público:

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

Sector privado:

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

Como profesional independiente:

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



Mapa Curricular

ETAPA BÁSICA

ETAPA DISCIPLINARIA

ETAPA TERMINAL

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



Contacto



feg.ens.uabc.mx



Facultad de Enología y Gastronomía, Ensenada
+52 (646) 152-8246

POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL SER