

2324 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENOLOGÍA (CURSO 2026/2027)

PRIMER CURSO

CÓD	MÓD.	MAT.	TIPO	CUATRIMESTRE A		CÓD	MÓD.	MAT.	TIPO	CUATRIMESTRE B		ECTS
35618	1	1	O	Materiales vitícolas *	6	35620	2	2	O	Tecnología Enológica II		6
35624	2	3	O	Microbiología y Bioquímica Enológica	5	35622	2	2	O	Envejecimiento y Crianza		3
35625	2	4	O	Química Enológica	5	35627	3	6	O	Política y gestión de la empresa vitivinícola *		4,5
35619	2	2	O	Tecnología Enológica I	6	35626	3	5	OPT	Marketing del vino y Enoturismo *		3
35623	2	2	O	Análisis Sensorial	6	35616	1	1	O	Cultivos de la vid		5
						35621	2	2	O	Vinificaciones Especiales		4,5
						35628	4	7	TFM	Trabajo Fin de Máster		6
						TOTAL PRIMER CURSO						

RESUMEN TITULACIÓN MÁSTER UNIVERSITARIO EN ENOLOGÍA

TIPO DE ASIGNATURA	ECTS
O - OBLIGATORIA	51
OPT-OPTATIVAS	3
TRABAJO FIN DE MÁSTER	6
TOTAL ECTS TITULACIÓN	60

LISTADO DE RECONOCIMIENTO DE ASIGNATURAS

ASIGNATURAS DEL DOBLE MÁSTER UNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA + ENOLOGÍA

2330- MUIA Por tener aprobada:		2324 - MUENO Se reconoce:	
35760	Gestión y Dirección de Empresas	35627 -Política y gestión de la empresa vitivinícola	
35750	Política Agraria y del Medio Rural	35626 - Marketing del vino y Enoturismo	
35761	Márketing Agroalimentario	35618 - Materiales vitícolas	
35754	Control Integrado de Plagas y Enfermedades		
35755	Productividad y Manejo de Sistemas Agrícolas		
2324- MUENO Por tener aprobada:		2330 - MUIA Se reconoce:	
35623	Análisis sensorial	Módulo 7: Aplicación práctica de la Ingeniería Agronómica	
35622	Envejecimiento y crianza		
35621	Vinificaciones especiales		
35616	Cultivo de la vid		