



ENOLOGÍA

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ



| DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO |

El mundo de la vid y el vino es fascinante. Desde que la uva está en la cepa hasta que el vino llega a la copa son muchos los procesos de transformación físicos, químicos, bioquímicos y microbiológicos que tienen lugar. El enólogo es el científico, tecnólogo e incluso el artista que debe conocer estos procesos para ser capaz de dirigirlos y elaborar un producto de calidad atendiendo a la normativa y la legislación y respetando el medioambiente. Además, tienes la opción de cursar un doble título con el Grado en Química.

| SALIDAS PROFESIONALES |

El enólogo puede realizar su trabajo en distintos campos relacionados con el mundo de la vitivinicultura: bodega; viñedos; laboratorios de análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos; empresas relacionadas con maquinaria e instalaciones de uso en bodegas, productos enológicos y/o derivados; en investigación en universidades, centros de I+D+i, etc.

| PRÁCTICAS |

Disfruta de una completa formación en nuestros laboratorios. Estudia con nosotros y podrás realizar prácticas en las mejores bodegas de España y de otros países: Francia, Italia, Chile, Argentina, Brasil, etc. Tenemos firmados convenios con bodegas de todo el territorio nacional y de un programa específico de Prácticas en Bodegas financiado por la Organización de Estados Iberoamericanos.