



Universidad Autónoma
de Baja California

Licenciatura en
Enología

Plan de Estudios 2026-2



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

Son profesionistas con una sólida preparación en viticultura y enología, capaces de implementar soluciones innovadoras, sostenibles y eficientes a los desafíos del sector, contribuyendo al desarrollo de una industria vitivinícola competitiva y responsable.

Desarrollan las competencias para gestionar proyectos vitícolas a través de estrategias de producción convencionales, sostenibles e innovadoras. Aprenden a dirigir operaciones en bodegas vinícolas mediante la aplicación de técnicas de vinificación de vanguardia y a diseñar propuestas de negocio con creatividad, innovación y responsabilidad para impulsar el crecimiento de la industria vitivinícola.

Con oportunidades en empresas e instituciones públicas y privadas, a nivel local, nacional e internacional. Además, pueden emprender, ofrecer consultoría y desarrollar servicios especializados en el sector vitivinícola.



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



39 Asignaturas



311 Créditos

251 Obligatorios

60 Optativos



Movilidad estudiantil

Más de 69 años de experiencia formando profesionistas

Licenciatura en **Enología**



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

Quien desee ingresar al programa educativo de la Licenciatura en Enología deberá poseer las siguientes características:

Conocimientos generales en:

- ▶ Lógico-Matemático
- ▶ Lectura y redacción de textos
- ▶ Fundamentos de química
- ▶ Fundamentos de biología

Habilidades:

- ▶ Comunicación oral y escrita
- ▶ Comprensión lectora
- ▶ Manejo de hardware y software
- ▶ Capacidad de análisis y síntesis

Actitudes:

- ▶ Proactividad
- ▶ Colaboración
- ▶ Disciplina
- ▶ Perseverancia

Valores:

- ▶ Empatía
- ▶ Respeto
- ▶ Tolerancia
- ▶ Responsabilidad
- ▶ Compromiso



¿Qué competencias voy a desarrollar?

- ▶ Gestionar proyectos vitícolas, mediante estrategias de producción convencionales, sostenibles e innovadoras, para asegurar el rendimiento y los estándares de calidad de la uva, con liderazgo, pensamiento científico, responsabilidad ambiental y compromiso social.
- ▶ Gestionar la operación de bodegas vinícolas, aplicando técnicas convencionales e innovadoras de vinificación, que contribuyan a la calidad de los vinos de manera eficiente, con pensamiento científico, profesionalismo, liderazgo, trabajo en equipo interdisciplinario y respeto por el medio ambiente.
- ▶ Diseñar una propuesta de negocio, mediante el análisis situacional, para fortalecer el desarrollo de la industria vitivinícola y elevar su competitividad, con responsabilidad social, creatividad y actitud innovadora.



¿Cuál será mi campo laboral?

Las y los egresados del programa educativo de la Licenciatura en Enología se podrán desenvolver como profesionales independientes o bien en actividades de gestión y asesoría dentro de organizaciones, asociaciones e instituciones tanto públicas como privadas vinculadas con el sector vitivinícola como:

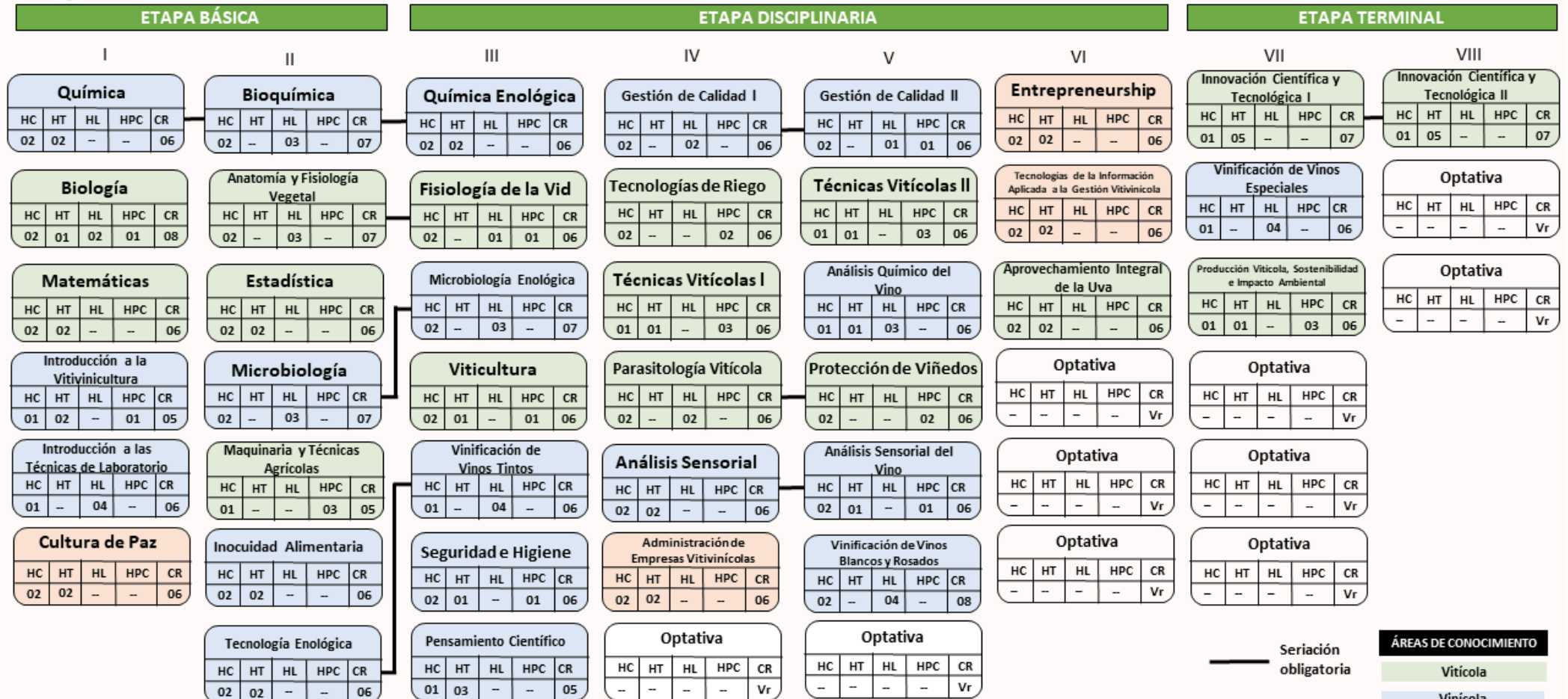
- ▶ Empresas vitivinícolas
- ▶ Laboratorios de análisis químicos
- ▶ Dependencias gubernamentales
- ▶ Organismos descentralizados
- ▶ Prestación de servicios profesionales
- ▶ Servicios de consultoría
- ▶ Departamentos o centros de investigación



Mapa Curricular



PLAN 2026-2 LICENCIATURA EN ENOLOGÍA



— Seriación obligatoria

ÁREAS DE CONOCIMIENTO

- Vitícola
- Vinicola
- Administración

Organización semestral de las unidades de aprendizaje en correspondencia entre la formación académica y el ciclo productivo del vino. Las unidades de aprendizaje del área Vitícola se encuentran en el semestre impar (enero-junio) y del área Vinícola en el semestre par (agosto-diciembre).

251 Créditos Obligatorios
 60 Créditos Optativos
 10 Créditos de Prácticas Profesionales
 311 Créditos totales

300 Horas de Servicio Social Comunitario
 480 Horas de Servicio Social Profesional
 A2 Idioma extranjero

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



Contacto



<https://feg.ens.uabc.mx/>



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

POR LA REALIZACIÓN PLENA DEL SER