IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

1. DATOS DE LA UNIVERSIDAD, CENTRO Y TÍTULO QUE PRESENTA LA SOLICITUD

De conformidad con el Real Decreto 1393/2007, por el que se establece la ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de Valladolid	Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias	34003361
NIVEL	**DENOMINACIÓN CORTA**	
Grado	Enología	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA		
Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de Valladolid		
NIVEL MECES		
2|2		
RAMA DE CONOCIMIENTO	**CONJUNTO**	
Ciencias	No	
CAMPO DE ESTUDIO		
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	**NORMA HABILITACIÓN**	
No		
SOLICITANTE		
NOMBRE Y APELLIDOS	**CARGO**	
Mª TERESA PARRA SANTOS	Vicerrectora de Ordenación Académica	
REPRESENTANTE LEGAL		
NOMBRE Y APELLIDOS	**CARGO**	
Mª TERESA PARRA SANTOS	Vicerrectora de Ordenación Académica	
RESPONSABLE DEL TÍTULO		
NOMBRE Y APELLIDOS	**CARGO**	
María del Álamo Sanza	Coordinadora del Grado en Enología	

2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN

A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.

DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Palacio de Santa Cruz. Plaza de Santa Cruz, 8	47002	Valladolid	983184284
E-MAIL	**PROVINCIA**		**FAX**
vicerrectora.ordenacion@uva.es	Valladolid		983186461

CSV: 942981152905541098386885 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.	
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.	
	En: Valladolid, AM 14 de noviembre de 2025
	Firma: Representante legal de la Universidad

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECIFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Grado	Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de Valladolid	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.

LISTADO DE MENCIONES
No existen datos

RAMA	ISCED 1	ISCED 2
Ciencias	Industria de la alimentación	

CAMPO DE ESTUDIO
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos

NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA

AGENCIA EVALUADORA
Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León

UNIVERSIDAD SOLICITANTE
Universidad de Valladolid

LISTADO DE UNIVERSIDADES	
CÓDIGO	UNIVERSIDAD
019	Universidad de Valladolid

LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS	
CÓDIGO	UNIVERSIDAD
No existen datos	

LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES
No existen datos

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE FORMACIÓN BÁSICA	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
240	60	12
CRÉDITOS OPTATIVOS	**CRÉDITOS OBLIGATORIOS**	**CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER**
24	138	6

LISTADO DE MENCIONES	
MENCIÓN	CRÉDITOS OPTATIVOS
No existen datos	

1.3. Universidad de Valladolid

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
34003361	Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias

1.3.2. Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No

PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	TERCER AÑO IMPLANTACIÓN
30	30	30

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CUARTO AÑO IMPLANTACIÓN	TIEMPO COMPLETO	
30	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	0.0
RESTO DE AÑOS	0.0	0.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.uva.es/cocoon_uva/impe/uva/contenido?pag=/contenidos/gobiernoUVA/Vicerrectorados/VicerectoradoCalidadInnovacion/NormasPermanencia/NormasPermanenciaUVa		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
GENERALES
G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional
G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica
G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar
G4 - Ser capaz de organizar y planificar
G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas
G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)
G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)
G8 - Gestionar la información
G9 - Ser capaz de resolver problemas
G10 - Ser capaz de tomar decisiones
G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad
G12 - Trabajar en equipo
G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional
G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales
G15 - Demostrar un razonamiento crítico
G16 - Tener un compromiso ético
G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa
G18 - Adaptarse a nuevas situaciones
G19 - Desarrollar la creatividad
G20 - Ser capaz de liderar
G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como la diversidad y la multiculturalidad
G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor
G23 - Poseer motivación por la calidad
G24 - Comprometerse con los temas medioambientales
G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista
G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de las personas con discapacidad
G27 - Comprometerse con una cultura de la paz

CSV: 942981152905541098386885 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
E13 - Ser capaz de gestionar el sistema de control de calidad de una empresa vitivinícola.
E14 - Ser capaz de dirigir y gestionar una empresa vitivinícola, controlando de manera eficiente el uso del capital humano, financiero y tecnológico del que dispone la empresa.
E15 - Ser capaz de dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, organizando y participando, en su caso, en catas y concursos.
E16 - Ser capaz de cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.
E17 - Ser capaz de colaborar técnicamente en y con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura, cualquiera que sea su naturaleza.
E18 - Ser capaz de controlar la aplicación de las normas de higiene personal y de seguridad en el trabajo que garanticen y aseguren la salubridad de los productos obtenidos, así como la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de trabajo, según la normativa legal.
B2 - Conocimiento de las bases y fundamentos de la bioquímica y su aplicación en el ámbito de la enología.
B1 - Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos que puedan plantearse en la enología. Aptitud para aplicar los conocimientos sobre: álgebra lineal; geometría; geometría diferencial; cálculo diferencial e integral; ecuaciones diferenciales y en derivadas parciales; métodos numéricos, algorítmica numérica; estadística y optimización.
B3 - Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación en enología.
B4 - Conocimientos básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones en la enología.
B5 - Comprensión y dominio de los conceptos básicos sobre las leyes generales de la mecánica, termodinámica, campos, y ondas y electromagnetismo y su aplicación para la resolución de problemas propios de la enología.
B6 - Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y su aplicación en problemas relacionados con la enología. Climatología.
B7 - Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.
B8 - Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal en la enología.
E1 - Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola.
E2 - Conocer la historia de la vitivinicultura, la geografía vitícola, la tipología de vides y vinos de las regiones del mundo y la influencia de la vid y el vino en el entorno humano. Vino y salud
E3 - Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura, y respetando la legislación vigente.
E4 - Ser capaz de seleccionar y participar en el diseño y dimensionamiento de los equipos, maquinaría e instalaciones necesarias para el desarrollo de la ingeniería de los procesos enológicos.
E5 - Ser capaz de participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, de bodegas, así como de otras instalaciones vitivinícolas.
E6 - Ser capaz de participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.
E7 - Ser capaz de aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección del viñedo para producir uva de calidad en función del producto que demande el mercado, de las disponibilidades del medio y de los imperativos reglamentarios.
E8 - Ser capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.
E9 - Ser capaz de utilizar los conocimientos sobre composición y evolución del vino, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.
E10 - Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

E11 - Ser capaz de elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.
E12 - Ser capaz de gestionar el destino de los subproductos y residuos obtenidos en el proceso, controlando el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

Procedimiento de acceso.

De acuerdo con el Real Decreto 1892/2008, por el que se regulan las condiciones de acceso a las enseñanzas universitarias y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, la UVa establece los siguientes sistemas de acceso a los estudios de grado:

- Quienes se encuentren en posesión del Título de Bachiller accederán a la Universidad mediante la superación de una prueba, según lo previsto en los artículos 37 y 50.2 de la Ley Orgánica de Educación 2/2006, de 3 de mayo.
- Los estudiantes procedentes de sistemas educativos de los estados miembros de la Unión Europea o de otros estados con los que España tiene acuerdos internacionales, deberán cumplir los requisitos exigidos en sus respectivos países para el acceso a la Universidad, según lo previsto en el artículo 38.5 de la Ley Orgánica de Educación 2/2006, de 3 de mayo.
- A los estudiantes procedentes de otros sistemas educativos extranjeros se les exigirá la homologación del título de origen al Título de Bachiller español.
- Para quienes se encuentren en posesión del título de Técnico Superior, correspondiente a las enseñanzas de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas, o de Técnico Deportivo Superior, correspondiente a las Enseñanzas Deportivas, se les aplicarán los artículos 44, 53 y 65 de la Ley Orgánica de Educación 2/2006, de 3 de mayo.
- Los mayores de 25 años deberán cumplir lo previsto en la disposición adicional vigésima quinta de la Ley Orgánica de Universidades 6/2001, de 21 de diciembre.
- A quienes acrediten experiencia laboral o profesional se les aplicará lo previsto en el artículo 42.4 de la Ley Orgánica de Universidades 6/2001, de 21 de diciembre, modificada en la Ley 4/2007, de 12 de abril.
- A los mayores de 45 años se les aplicará lo previsto en el artículo 42.4 de la Ley Orgánica de Universidades 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada en la Ley 4/2007, de 12 de abril.

El perfil de acceso recomendado es el que corresponde prioritariamente a quienes posean el Título de Bachiller o el de Ciclos Formativos de Grado Superior, aunque también podrán ser admitidos en la Universidad estudiantes de otras vías siempre que existan plazas vacantes.

La UVadifundirá las vías de acceso a través de su página web institucional y distribuirá folletos con información específica entre los posibles candidatos según las áreas formativas y los intereses de los alumnos.
No están previstas condiciones o pruebas de acceso especiales para el Acceso a esta titulación.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

La Universidad de Valladolid tiene definido un procedimiento de apoyo y orientación a los estudiantes una vez matriculados. Este procedimiento se establece en dos momentos diferenciados en función del estudiante al que va dirigido:

- Procedimiento de apoyo y orientación a los alumnos de primera matrícula.
- Procedimiento de apoyo y orientación al resto de alumnos.

Esta diferencia se establece por la naturaleza de los problemas específicos del acceso a la educación superior. Se establecen, por tanto, mecanismos de información, apoyo y orientación especiales para los alumnos de primera matrícula con los siguientes objetivos:

- Facilitar el ingreso en la Universidad de los estudiantes recién matriculados, así como apoyar el desarrollo del primer año de formación universitaria.
- Mejorar el conocimiento que sobre la Universidad tienen dichos estudiantes y su entorno.
- Proporcionar al propio personal docente información sobre los conocimientos y la adecuación a la formación universitaria con la que acceden tales estudiantes.
- Iniciar el proceso de tutoría y seguimiento de los estudiantes de la Universidad de Valladolid en su primer y, sin duda, más complejo curso universitario.

Para conseguir estos resultados se proponen dos tipos de acciones genéricas:

- Las establecidas por la Universidad con carácter general y cuya responsabilidad recae en los servicios centrales de la propia Institución.
- Las descritas con carácter general, dentro del catálogo de acciones de apoyo y orientación a estudiantes de nuevo ingreso. Es responsabilidad de cada centro aplicarlas o no según las necesidades y características de la formación impartida y del perfil del alumnado de nuevo ingreso.

Por otra parte, con independencia de estas acciones, el centro puede diseñar y desarrollar las que considere oportunas siempre y cuando se realicen de manera coordinada con los servicios centrales de la Universidad y se facilite la oportuna información de carácter institucional. Así, la UVa se dota de un mecanismo estándar de apoyo a nuevos estudiantes, pero al mismo tiempo permite la flexibilidad de las acciones facilitando la adaptación a la formación impartida a las características del centro y al perfil del alumnado de nuevo ingreso.

Entre las acciones a las que nos acabamos de referir destacan las siguientes:

Creación y distribución de materiales de información y divulgación: Dentro del apartado de información y difusión, hemos descrito documentación, distribuida en varios formatos, que tiene como objeto permitir un mejor conocimiento de nuestra Universidad. De esta forma, a través de productos como la *Guía de la Oferta Formativa de la UVa*, la *Guía de Matrícula*, la *Guía del Alumno*, *Un Vistazo a la UVa*, *La UVa en Cifras*, *El #Centro# en*

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Cifras, la propia página Web de la Universidad de Valladolid, y otros productos más específicos, como los que hacen referencia a servicios concretos (el Servicio de Deportes, entre otros), a prácticas en empresas, a estudios en el extranjero, o la propia *tarjeta UVa*, configuran un sistema de información muy útil para el alumno.

Realización de acciones de **divulgación y orientación** de carácter grupal, generales o de centro por medio del programa **#Conoce la UVa#**. En este sentido, la Universidadde Valladolid organiza acciones de información que facilitan a los nuevos alumnos un conocimiento inicial de quién es quién en la Institución, dónde se encuentran los centros y servicios de utilidad para el estudiante, cuál es su funcionamiento y cómo acceder a ellos. Al mismo tiempo se programan cursos de introducción general al funcionamiento de la Universidad donde se presentan por parte de los responsables académicos y los responsables administrativos de los distintos servicios su funcionamiento. Así por ejemplo, los estudiantes reciben información detallada sobre aspectos académicos y organizativos de la Universidad, sobre la estructura y los órganos de decisión, las posibilidades de participación estudiantil, los programas de intercambio y movilidad, las becas y ayudas, las prácticas, deportes, etc.

Acciones de diagnóstico de conocimientos básicos necesarios o recomendables para cursar la titulación elegida. En este sentido, existe la posibilidad, según la titulación, de realizar test de nivel cuyo resultado permitirá a los responsables académicos conocer el estado de los nuevos alumnos respecto a las materias que van a impartir y la situación respecto a las competencias que se van desarrollar. El test no tiene un carácter sumativo, sino únicamente de puesta en situación, tanto para los nuevos alumnos, como para los responsables académicos, información que es de mucho interés para facilitar el desarrollo de los programas formativos a través de un mejor conocimiento de quiénes lo van a recibir.

Acciones de fortalecimiento de conocimientos básicos a través de formación específica o **#Cursos Cero#**. En esta línea, si se cree conveniente y de forma sistemática, o bien de forma esporádica una vez analizado el nivel cognitivo de los estudiantes de primer año, se establecen cursos cero de apoyo, refuerzo o nivelación en contenidos disciplinares o nucleares inherentes a la titulación que comienzan a desarrollar los estudiantes. Esto es, se sientan las bases propias de algunas de las materias y competencias que empezarán a ser desarrolladas en la propia titulación y que permiten cubrir posibles #gap# de conocimientos, así como mejorar la orientación hacia dicha titulación.

Sistemas de mentoría por alumnos de cursos superiores a través del programa de **#Apoyo Voluntario entre Alumnos UVa# AVaUVa**: Existe la posibilidad de desarrollar la figura del estudiante mentor, programa que permite, a un estudiante de cursos superiores, con ciertas características académicas, de resultados probados o de participación en la vida universitaria, desarrollar tareas de orientación, apoyo e información a un alumno o a un grupo de alumnos de nuevo ingreso. Dicha actividad estará supervisada por un responsable académico que diseñará las acciones de interés más adecuadas a la vista de la situación de los estudiantes de nuevo ingreso. Este programa de apoyo no solo produce beneficios a los alumnos de nuevo ingreso, como puede ser un mejor y más rápido ingreso en la vida universitaria, sino que también facilita un mayor conocimiento de estos alumnos a los responsables académicos de la titulación correspondiente. Por otra parte, el alumno mentor desarrolla habilidades y competencias de carácter transversal relacionadas con sus habilidades sociales.

Sistemas de orientación y tutoría individual de carácter inicial: La Universidad de Valladolid tiene establecido un sistema de orientación y tutoría de carácter general, desarrollado a través de tres acciones, que permiten que el alumno se sienta acompañado a lo largo del programa formativo ayudándole a desarrollar las competencias específicas o transversales previstas. Este sistema se estructura en tres figuras: la tutoría vinculada a materias, la vinculada a programas de prácticas y la relacionada con la titulación en su faceta más global. Este sistema, que describimos más adelante, comienza con la asignación a cada estudiante de un tutor general de titulación quien, independientemente de las pruebas de nivel, cursos cero o acciones de información en las que participe, será responsable de apoyar al estudiante de forma directa, o bien a través de los programas mentor, de los servicios de orientación y apoyo generales de la propia Universidad y de los programas de orientación y apoyo propios del centro, cuando existan. Para ello realizará una evaluación de intereses y objetivos del alumno, elaborará planes de acciones formativas complementarias, ayudará a fijar programa de ítems que han de conseguirse, establecerá reuniones de orientación y seguimiento y cuantas otras acciones considere oportunas con el fin de orientar y evaluar los progresos del alumno a lo largo de su presencia en la titulación.

El procedimiento de apoyo, orientación y tutoría para el resto de alumnos tiene como objetivos:

- Acompañar y apoyar al estudiante en el proceso de aprendizaje y desarrollo de las competencias propias de su titulación.
- Permitir al estudiante participar activamente no solo en la vida universitaria, sino también en el acercamiento al mundo laboral hacia el que se orienta la titulación elegida.
- Dar a conocer al estudiante el horizonte profesional relacionado con su titulación y facilitarle el acceso a su desarrollo profesional una vez finalizada la titulación.
- Evaluar la evolución equilibrada en el programa formativo apoyando en la toma de decisiones.

El procedimiento de apoyo, orientación y tutoría se lleva a cabo a través de las siguientes acciones:

Conocimiento e información sobre el funcionamiento de la Universidad de Valladolid, **#Conoce la UVa#**. Aunque esta es una acción dirigida a los alumnos de nuevo ingreso, se facilita información con carácter general, lo que permite que cualquier alumno, independientemente del año que curse, pueda conocer en profundidad el entorno universitario y las oportunidades que se ofrecen.

Servicios de información sobre las actividades de la Universidad de Valladolid: **#La UVa al día#**. Dentro de este epígrafe se encuentran todos los medios de información institucionales, del centro, o de los servicios u organismos relacionados que facilitan información sobre las actividades de interés. Los estudiantes pueden consultar esta información a través de los siguientes canales:

- Medios de comunicación de la Universidad.
- Pagina web de la UVa.
- Sistemas de información de los centros.

Sistema de orientación y tutoría académica y competencial. Este sistema, desarrollado a través de dos modelos coordinados y complementarios de tutoría, facilita la evolución del estudiante a través del programa formativo elegido y el desarrollo de las competencias relacionadas, ya sean especí-

CSV: 942981152905541098386885 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ficas o transversales, con el fin de facilitar la consecución de los conocimientos y competencias que le capaciten profesionalmente al finalizar el programa formativo. Para conseguirlo se han diseñado dos tipos de tutorías, una de acompañamiento a lo largo de la titulación y otra específica de materia:

Sistema de orientación de titulación: Esta orientación se ofrece a través de la tutorización académica de la titulación. Se trata de una figura transversal que acompaña y asesora al estudiante a lo largo de su trayectoria académica, detecta cuándo existe algún obstáculo o dificultad y trabaja conjuntamente con el resto de tutores en soluciones concretas. La finalidad de este modelo de orientación es facilitar a los estudiantes herramientas y ayuda necesaria para que puedan conseguir con éxito tanto las metas académicas como las profesionales marcadas, ayudándole en su integración universitaria, en su aprovechamiento del itinerario curricular elegido y en la toma de decisiones académicas, en particular las orientadas a la realización de prácticas y de actividades complementarias.

Sistemas de orientación de materia: Esta orientación la lleva a término el profesor propio de cada asignatura con los estudiantes matriculados. La finalidad de esta orientación es planificar, guiar, dinamizar, observar y evaluar el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta su perfil, sus intereses, sus necesidades, sus conocimientos previos, etc.

El plan de acción tutorial, dentro del marco general descrito por la Universidad, será desarrollado por el centro, que es el responsable del programa formativo y de la consecución de los resultados por parte de sus alumnos.

La tutoría, ya sea de uno u otro tipo, independientemente de que la formación sea de carácter presencial o virtual, podrá llevarse a cabo de forma presencial o apoyarse en las tecnologías que permitan la comunicación virtual.

Sistema de **tutoría académica complementaria**.

Sistemas de mentoría por parte de alumnos de cursos superiores a través del programa de #Apoyo Voluntario entre Alumnos UVa# AVaUVa. Este sistema, descrito ya entre aquellos dirigidos a los alumnos de primer año, puede ser utilizado para apoyar a estudiantes con determinadas dificultades que necesiten un apoyo especial, convirtiéndose así en una herramienta de utilidad que el tutor general de la titulación puede elegir para potenciar determinadas soluciones para uno o un grupo de alumnos concretos.

Orientación profesional específica dentro del programa formativo. El programa formativo implica tanto su desarrollo práctico como un enfoque dirigido al desarrollo profesional a través de las competencias establecidas. El enfoque práctico y profesional tiene que tener cabida en prácticas de acercamiento y conocimiento de los ámbitos profesionales en los que el futuro titulado habrá de trabajar.

Sistema de tutoría de las prácticas externas para estudiantes, ya sean académicas o no, de carácter nacional o internacional. La formación práctica dirigida a desarrollar las competencias correspondientes establecidas en el programa formativo se realiza a través de sistemas de prácticas externas y académicas. Así, los estudiantes desarrollan un programa descrito, planificado y tutelado por personal académico y agentes externos que comprueban que dicho programa se está llevando a cabo de la forma adecuada y que los resultados son los pretendidos. Del mismo modo, a través de la relación continua con el estudiante en prácticas y entre ambos tutores, o bien por medio de los distintos sistemas de evaluación fijados, pueden detectarse problemas formativos y buscar soluciones concretas.

Cursos de orientación profesional específicos que presenten distintos escenarios profesionales y distintas posibilidades que nuestros estudiantes han de contemplar a la hora de planificar su futuro laboral. Para ellos se cuenta con la presencia de profesionales y expertos de múltiples sectores

Orientación profesional genérica. Si el fin de nuestros programas formativos es desarrollar unas competencias que puedan capacitar académicamente y profesionalmente a nuestros estudiantes, es lógico contemplar dentro del sistema de orientación y apoyo una serie de acciones que faciliten el ingreso al mercado laboral. Para ello, hemos diseñado una serie de acciones de capacitación y servicios, que pueden ser utilizados por nuestros estudiantes como:

Cursos de orientación profesional: Cursos de duración corta que ponen en contacto al estudiante con herramientas necesarias en el mercado laboral tales como cómo diseñar un currículo, cómo afrontar una entrevista, etc.

Cursos de creación de empresas: Se pretende potenciar el espíritu emprendedor a través de cursos cortos que facilitan las herramientas necesarias para llevar a la práctica ideas emprendedoras.

Servicio de información y orientación profesional de la Universidad de Valladolid: A través de este servicio se facilita información relacionada con el mercado laboral y las salidas profesionales a la que el estudiante puede acceder, además de facilitar un trato directo y personal y proporcionar herramientas e información concreta a las demandas específicas del alumno.

Feria de empleo de la Universidad de Valladolid: UVa empleo y FiBest. La Universidad de Valladolid realiza una feria de empleo con carácter anual que permite poner en contacto a estudiantes con empresas e instituciones así como desarrollar una serie de actividades con el objeto de mejorar su conocimiento por parte de nuestros alumnos y facilitar el acceso al primer empleo.

Orientación profesional y apoyo a la inserción laboral. La Universidad de Valladolid cuenta con un servicio de empleo que, más allá de la asistencia a los estudiantes, se ocupa de dar servicio a los titulados de nuestra universidad permitiendo cerrar el ciclo con el apoyo para la inserción laboral de calidad. De esta forma, se plantean servicios como:

CSV: 942981152905541098386885 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Sistema de tutoría de las prácticas de inserción laboral para titulados, ya sean de carácter nacional o internacional que, al igual que las prácticas para estudiantes, permiten el desarrollo de prácticas profesionales con el objeto de facilitar la inserción laboral de los mismos y cuentan con el apoyo de tutores académicos y agentes externos que velan por el buen desarrollo del programa de prácticas descrito de acuerdo con las competencias propias de la titulación, promoviendo la inserción laboral de calidad.

Orientación profesional y apoyo en la búsqueda de empleo: Servicio de apoyo, información y orientación para aquellos titulados universitarios que están buscando empleo, ya sea por cuenta ajena o propia, a través de servicios personalizados y herramientas de información sobre ofertas, herramientas para la búsqueda de empleo, etc.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	144

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	36

El reconocimiento y transferencia de créditos se realiza conforme a lo descrito en el Artículo 10. Procedimientos de reconocimiento y transferencias de créditos académicos en los títulos universitarios oficiales del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

La normativa propia, correspondiente a la Universidad de Valladolid, que desarrolla lo anterior puede consultarse en el siguiente enlace:

https://www.uva.es/export/sites/uva/2.estudios/2.10.normativa/detalle/Normativa-de-reconocimiento-y-transferencia-de-creditos-00001/

4.5 CURSO DE ADAPTACIÓN PARA TITULADOS

CSV: 942981152905541098386885 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Clases teóricas
Prácticas de laboratorio
Prácticas de aula
Prácticas de campo
Trabajo en grupo
Exposición de los alumnos
Conferencias invitadas
Tutorías presenciales
Seminarios-talleres
Foro - debate presencial
Sesiones de evaluación
Aprendizaje autónomo
Documentación: consultas
Elaboración de informes de prácticas
Prácticas externas
Preparación de trabajos individuales
Preparación de trabajos de grupo
Elaboración de críticas
Tutorías no presenciales
Realización de un proyecto
Foro- debate virtual
Sesiones de autoevaluación
Elaboración individual del Trabajo Fin de Grado (TFG) que se concretará en un proyecto. El trabajo contará con la tutela y supervisión de alguno de los profesores que imparten docencia en el Centro. El tutor orientará al alumno durante todo el desarrollo del mismo, ejercitando todas las acciones necesarias para la consecución de los objetivos del trabajo, y autorizará su presentación. La evaluación del TFG tendrá lugar en sesión pública ante un tribunal nombrado a tal efecto. Esta actividad tiene asignados 6 ECTS.
Incorporación del alumno a una empresa del sector durante un periodo de tiempo concreto (un total de 12 ECTS), definiéndose su horario en función de la conveniencia de ambas partes. Durante ese periodo el alumno desarrollará las actividades inicialmente previstas en el plan de trabajo específico de la práctica.
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
No existen datos
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. - Pruebas objetivas (tipo test) - Semi-objetivas (preguntas cortas) - Pruebas de desarrollo escrito
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos.
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente¿ - Proyectos y trabajos (complementados con las entrevistas) - Entrevista oral (tutoría ECTS)
Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos - Entrevistas orales (tutoría ECTS)
Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas: -Portafolio -Dossier de actividades.

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Presentación, lectura y defensa de un trabajo fin de grado (TFG) ante un tribunal de expertos		
Presentación de una memoria de prácticas en la que se incluye un breve resumen de las actividades realizadas por el alumno, su valoración personal de la actividad, así como los informes del tutor de la empresa y del tutor académico designado por el Centro		
5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: MB: Módulo Básico Enología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	**RAMA**	**MATERIA**
Básica	Ciencias	Matemáticas
Básica	Ciencias	Física
Básica	Ciencias	Química
Básica	Ciencias	Biología
ECTS NIVEL2	60	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
30	30	
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Matemáticas y computación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	**ECTS Anual 2**	**ECTS Anual 3**
9		
ECTS Anual 4	**ECTS Anual 5**	**ECTS Anual 6**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

NIVEL 3: Estadística		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
6		
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Física		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	**ECTS Anual 2**	**ECTS Anual 3**
9		
ECTS Anual 4	**ECTS Anual 5**	**ECTS Anual 6**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Química		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	**ECTS Anual 2**	**ECTS Anual 3**
9		
ECTS Anual 4	**ECTS Anual 5**	**ECTS Anual 6**

CSV: 942981152905541098386885 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Edafología y Climatología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Biología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	9	Anual
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Anual 1	**ECTS Anual 2**	**ECTS Anual 3**
9		
ECTS Anual 4	**ECTS Anual 5**	**ECTS Anual 6**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No	
NIVEL 3: Bioquímica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
6		
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Gestión de empresas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Básica	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
	6	
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

- Conocer, comprender y utilizar los principios y conceptos fundamentales de las Matemáticas, la Estadística y la programación y uso de los ordenadores en su ámbito de trabajo,
- Conocer las bases y fundamentos de la bioquímica y ser capaz de aplicarlos en su ámbito profesional,
- Comprender los principios de lo Física, y conocer e identificar los principales meteoros atmosféricos y sus implicaciones en el ámbito profesional,
- Conocer, comprender y utilizar los principios fundamentales de la Química General, Orgánica e Inorgánica, aplicados al ámbito enológico.

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

- Conocer e identificar los principales tipos de suelos, las técnicas analíticas de los mismos, los factores químicos que influyen en su fertilidad en el ámbito vitícola. Conocer e identificar los principales tipos climáticos y su incidencia en la viticultura.
- Conocer y comprender los principios básicos de los seres vivos, sus ciclos biológicos y bases estructurales, en los ámbitos vitícola y enológico.

Conocer los bases de lo teoría económica; la organización, gestión y planificación de una empresa enológico.

5.5.1.3 CONTENIDOS

· MATEMATICAS Y COMPUTACION: Cálculo de límites y derivadas. Aplicación de la diferencial a la teoría de errores. Aproximación de funciones, Representación gráfica de funciones. Optimización. Resolución de ecuaciones: métodos numéricos. Cálculo Integral. Métodos numéricos de integración. Ecuaciones diferenciales. Funciones de varias variables: cálculo de límites y derivadas parciales. Derivadas direccionales y diferencial total. Optimización de funciones de varias variables. Optimización con restricciones. Integrales múltiples. Ecuaciones en derivadas parciales. Álgebra lineal. Geometría. Geometría Diferencial. Fundamentos de programación de ordenadores. Sistemas operativos: Windows y Linux. Bases de datos y programas informáticos con aplicación en Ingeniería: R, Mapple, Mathematica y Matlab.

· ESTADISTICA: Estadística Descriptiva. Probabilidad. Variables aleatorias: función de distribución y funciones de masa o densidad de probabilidad. Independencia. Distribuciones más usuales. Población y muestra. Distribuciones muestrales. Estimación puntual: método de los momentos y método de máxima verosimilitud. Intervalos de confianza. Contrastes de hipótesis. Regresión lineal simple. Introducción al análisis de la varianza.

· FISICA: Mecánica newtoniana y leyes de Newton. Interacción gravitatorial. Equilibrio mecánico, Trabajo y energía. Elasticidad. Mecánica de fluidos. Temperatura y calor. Cambios de fase. Transmisión del calor. Principios de la termodinámica, maquinas térmicas. Movimiento ondulatorio. Electromagnetismo, corriente continua y alterna. Energía radiante, la radiación en la Tierra. Fundamentos de agrometeorología: meteoros, instrumentos de medida y variables meteorológicas, manejo e interpretación de los datos meteorológicos.

· GESTIÓN DE EMPRESAS: Concepto de economía. Indicadores de una economía. La demanda y la oferta. Los tipos de mercados. Organización y dirección de la empresa. La función productiva (eficiencia, productividad, costes). La función financiera de la empresa (fuentes de financiación, valoración y selección de inversiones).

· BIOQUIMICA: Estudio de las biomoléculas y elementos alimentarios: glúcidos, lípidos, prótidos, vitaminas y minerales; enzimas, aditivos, sustancias aromáticas y tóxicas.

· BIOLOGIA: Características y clasificación de los seres vivos y sus ciclos biológicos. Tejidos vegetales. Organografía vegetal (raíz, tallo, hoja, flor, fruto y semilla). Fisiología vegetal (mecanismos hídricos y nutrición mineral, fotosíntesis, utilización y transporte de fotoasimilados, crecimiento y desarrollo de las plantas, fisiología de la reproducción). Desarrollo embrionario e histología animal. Evolución estructural en los animales.

- EDAFOLOGIA Y CLIMATOLOGIA: Estudio de los principales grupos de rocas y minerales con una mayor presencia en el suelo, introducción a la geomorfología

Estudio de la formación de los suelos (procesos y factores formadores) composición de los suelos (mineral, orgánica aire y agua), propiedades de los suelos y su relación con la composición, comportamiento de los nutrientes de las plantas, clasificación de los suelos. Estudio de los factores del clima, elementos del clima, principales índices y clasificaciones climáticas y realización de un anejo climático.

QUIMICA: Sustancias químicas, enlaces, fuerzas intermoleculares y estados de agregación de la materia. Disoluciones: solubilidad, concentración, propiedades coligativas. Química de superficies: adsorción, intercambio iónico. Dispersiones coloidales. Reacciones químicas: estequiometría, energía, equilibrio y cinética. Equilibrios iónicos en disolución acuosa: ácido-base, solubilidad, oxidación-reducción, complejos. Análisis químico cualitativo y cuantitativo. Operaciones de laboratorio. Compuestos orgánicos y sus características. Funciones orgánicas. Reacciones orgánicas. Aspectos de interés en la química de aguas, suelos y/o alimentos.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

El número de horas presenciales será de 9 horas por cada ECTS cuya distribución seguirá en todas las asignaturas la recomendación del modelo siguiente salvo que las características especiales y particularidades de determinadas asignaturas requieran de una distribución diferente. MODELO de distribución de docencia presencial

- 33,3 % Teórica (clases magistrales)
- 13,3 % Seminario (porcentaje máximo)
- 40 % Práctica de aula / laboratorio/ campo (porcentaje mínimo)
- 13,3 % otros (incluye evaluación) (porcentaje máximo)

Las competencias generales y específicas son aquellas incluidas en el apartado 4 de la presente ficha. En la siguiente tabla se recogen las competencias generales que se desarrollan con cada metodología de aprendizaje y tipo de actividad:

ACTIVIDADES PRESENCIALES	ECTS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	ECTS
Clases teóricas *(G1, G2, G5, G6, G7, G8, G13, G16, G21)*	25-35%	Aprendizaje autónomo individual o en grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19)*	40-60%
Prácticas de laboratorio: *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10,G12, G14, G15, G16, G18)*	25-45%	Documentación: consultas bibliográficas, Internet *(G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)*	10-20%
Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática,). *(G3, G4, G5, G7,G8, G9,G10, G12, G13, G14, G15, G17, G18, G19, G21)*	3-10%	Elaboración de informes de prácticas *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)*	0-5%
Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación,...) *(G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21,G22)*	0-10%	Trabajo de campo *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)*	1-5%
Trabajo en grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G22)*	10-20%	Preparación y elaboración de trabajos individuales. *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G16, G17, G18, G19, G22)*	1-5%
Exposición de trabajos de los alumnos *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)*	1-5%	Preparación y elaboración de trabajos de grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G18, G19, G20, G22)*	1-5%
Conferencias invitadas *(G1, G2, G5, G8, G15, G17, G21.)*	0-1%	Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un articulo científico, *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)*	1-5%
Tutorías presenciales (individuales o de grupo) *(G1, G2, G3, G4, G5, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22.)*	1-5%	Tutorías no presenciales. *(G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16,G18, G19, G22.)*	5-10%
Seminarios-talleres *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G12, G13, G14, G15, G18, G19.)*	5-10%	Realización de un proyecto *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G15, G17, G18, G19)*	

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Foro - debate presencial *(G2, G5, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)*	2-8%	Foro- debate virtual *(G2, G5, G7, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)*	0-5%
Sesiones de evaluación. *(G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G15, G16, G18, G19)*	0,5-5%	Sesiones de autoevaluación *(G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G14, G15, G16, G17,G18, G19)*	0-5%
Total presencial	**21,6 (540h)**	**Total no presencial**	**38,4 (960h)**

Los porcentajes están referidos al total de horas presenciales o no presenciales, respectivamente. Las competencias G23 a G27 se suponen en todas y cada una de las actividades. Estas competencias corresponden a la motivación por la calidad, el compromiso con el medioambiente, la igualdad de género, la no discriminación de los discapacitados y el compromiso por una cultura de la paz.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional

G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica

G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar

G4 - Ser capaz de organizar y planificar

G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)

G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)

G8 - Gestionar la información

G9 - Ser capaz de resolver problemas

G10 - Ser capaz de tomar decisiones

G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad

G12 - Trabajar en equipo

G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional

G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales

G15 - Demostrar un razonamiento crítico

G16 - Tener un compromiso ético

G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa

G18 - Adaptarse a nuevas situaciones

G19 - Desarrollar la creatividad

G20 - Ser capaz de liderar

G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como la diversidad y la multiculturalidad

G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor

G23 - Poseer motivación por la calidad

G24 - Comprometerse con los temas medioambientales

G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista

G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de las personas con discapacidad

G27 - Comprometerse con una cultura de la paz

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

B2 - Conocimiento de las bases y fundamentos de la bioquímica y su aplicación en el ámbito de la enología.

B1 - Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos que puedan plantearse en la enología. Aptitud para aplicar los conocimientos sobre: álgebra lineal; geometría; geometría diferencial; cálculo diferencial e integral; ecuaciones diferenciales y en derivadas parciales; métodos numéricos, algorítmica numérica; estadística y optimización.

B3 - Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos con aplicación en enología.

B4 - Conocimientos básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones en la enología.

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

B5 - Comprensión y dominio de los conceptos básicos sobre las leyes generales de la mecánica, termodinámica, campos, y ondas y electromagnetismo y su aplicación para la resolución de problemas propios de la enología.		
B6 - Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y su aplicación en problemas relacionados con la enología. Climatología.		
B7 - Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.		
B8 - Conocimiento de las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal y animal en la enología.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. - Pruebas objetivas (tipo test) - Semi-objetivas (preguntas cortas) - Pruebas de desarrollo escrito	20.0	50.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos.	20.0	50.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente¿ - Proyectos y trabajos (complementados con las entrevistas) - Entrevista oral (tutoría ECTS)	0.0	15.0
Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos - Entrevistas orales (tutoría ECTS)	0.0	10.0
Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas: -Portafolio - Dossier de actividades.	10.0	50.0
NIVEL 2: MC Módulo Común Enología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	30	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		18
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Microbiología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		6
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Tecnología de la producción vegetal		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		6
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Operaciones básicas en la industria enológica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		6
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Control de calidad y seguridad alimentaria		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Ciencia y tecnología del medio ambiente		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

· Conocer los medios para controlar la producción vitivinícola aplicando las bases científicas de la producción vegetal

· Conocer los principios de ingeniería necesarios para diseñar y dimensionar los equipos, maquinaría e instalaciones necesarios en una industria enológica.

· Conocer la calidad de la vendimia y procesarla, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos idóneos para la obtención de vinos de calidad.

· Analizar los vinos empleando medios físico-químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados y tomando las decisiones correctas en función de los resultados obtenidos.

· Conocer la normativa legal sobre protección medioambiental y dar un destino adecuado a los residuos y subproductos que genere la industria enológica y/o el viñedo.

· Gestionar el sistema de control de calidad de una empresa vitivinícola, eligiendo los análisis enológicos adecuados en cada fase del procesado.

Conocer y hacer cumplir las normas de higiene y de seguridad en el trabajo para garantizar la salubridad de los productos obtenidos, así como la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de trabajo.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Microbiología alimentaria. Ecología microbiana. Procariotas y eucariotas. Clasificación y nomenclatura microbiana. Bacterias, hongos y levaduras. Morfología y estructuras microbianas. Metabolismo y nutrición microbianos. Dinámica de población microbiana. Factores físico-químicos que determinan el crecimiento microbiano. Medios de cultivo. Métodos de observación microbiana. Efectos de los agentes físicos y químicos sobre los microorganismos. Esterilización y desinfección. Genética microbiana. Caracteres generales de los virus. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Métodos generales de análisis microbiológicos de los alimentos. Deterioro microbiológico de los alimentos.

Bases tecnológicas de la producción vegetal. Sistemas sostenibles de producción, protección y explotación. Técnicas de la producción vegetal

Conocimientos sobre las operaciones básicas u operaciones unitarias que constituyen los procesos enológicos. Los equipos en los que llevarlas a cabo y sus peculiaridades de funcionamiento y las herramientas de cálculo necesarias para su dimensionado

Control de calidad de la materia prima, del proceso de transformación en bodega y del producto final. Selección de métodos de análisis enológico en cada momento del proceso.

Seguridad alimentaria (Análisis de peligros y puntos de control crítico, normas BRC e IFS, ISO 22000) y normativa de higiene. Gestión de la Calidad (normas ISO 9000 y modelo europeo EFQM). Gestión Medioambiental (normas ISO 14000 y modelo europeo EMAS). Sistemas integrados de gestión. Acreditación de laboratorios agroalimentarios (ISO 17025).

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Estudio de los ecosistemas. Factores fisicoquímicos ambientales que condicionan la existencia y distribución de los individuos. Reconocimiento de poblaciones, su estructura y evolución. Interacciones entre especies. Comunidades, su estructura, límites, funcionamiento y evolución. Evaluación de impacto utilizando la densidad de las especies para comprobar su intensidad. Impacto ambiental y contaminación: selección del proyecto a evaluar. Determinación de acciones del proyecto causa de impacto y sus efectos. Metodologías, técnicas y medidas para la identificación, valoración y evaluación de los impactos de un proyecto

5.5.1.4 OBSERVACIONES

El número de horas presenciales será de 9 horas por cada ECTS cuya distribución seguirá en todas las asignaturas la recomendación del modelo siguiente salvo que las características especiales y particularidades de determinadas asignaturas requieran de una distribución diferente. MODELO de distribución de docencia presencial

- 33,3 % Teórica (clases magistrales)
- 13,3 % Seminario (porcentaje máximo)
- 40 % Práctica de aula / laboratorio/ campo (porcentaje mínimo)
- 13,3 % otros (incluye evaluación) (porcentaje máximo)

Las competencias generales y específicas son aquellas incluidas en el apartado 4 de la presente ficha. En la siguiente tabla se recogen las competencias generales que se desarrollan con cada metodología de aprendizaje y tipo de actividad:

ACTIVIDADES PRESENCIALES	ECTS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	ECTS
Clases teóricas *(G1, G2, G5, G6, G7, G8, G13, G16, G21)*	25-35%	Aprendizaje autónomo individual o en grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19)*	40-60%
Prácticas de laboratorio: *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10,G12, G14, G15, G16, G18)*	25-45%	Documentación: consultas bibliográficas, Internet *(G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)*	10-20%
Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática,). *(G3, G4, G5, G7,G8, G9,G10, G12, G13, G14, G15, G17, G18, G19, G21)*	3-10%	Elaboración de informes de prácticas *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)*	1-5%
Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación,...) *(G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21,G22)*	0-10%	Trabajo de campo *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)*	1-5%
Trabajo en grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G22)*	10-20%	Preparación y elaboración de trabajos individuales. *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G16, G17, G18, G19, G22)*	1-5%
Exposición de trabajos de los alumnos *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)*	1-5%	Preparación y elaboración de trabajos de grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G18, G19, G20, G22)*	5-10%
Conferencias invitadas *(G1, G2, G5, G8, G15, G17, G21.)*	0-1%	Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un articulo científico, *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)*	1-5%
Tutorías presenciales (individuales o de grupo) *(G1, G2, G3, G4, G5, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22.)*	1-5%	Tutorías no presenciales. *(G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16,G18, G19, G22.)*	5-10%
Seminarios-talleres *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G12, G13, G14, G15, G18, G19.)*	5-10%	Realización de un proyecto *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G15, G17, G18, G19)*	1-5%
Foro - debate presencial *(G2, G5, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)*	1-8%	Foro- debate virtual *(G2, G5, G7, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)*	0-5%
Sesiones de evaluación. *(G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G15, G16, G18, G19)*	0,5-5%	Sesiones de autoevaluación *(G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G14, G15, G16, G17,G18, G19)*	0-5%
Total presencial	**10,8 (270h)**	**Total no presencial**	**19,2 (480h)**

Las competencias G23 a G27 se suponen en todas y cada una de las actividades. Estas competencias corresponden a la motivación por la calidad, el compromiso con el medioambiente, la igualdad de género, la no discriminación de los discapacitados y el compromiso por una cultura de la paz.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional

G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica

G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar

G4 - Ser capaz de organizar y planificar

G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)

G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)

G8 - Gestionar la información

G9 - Ser capaz de resolver problemas

G10 - Ser capaz de tomar decisiones

G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad

G12 - Trabajar en equipo

G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional

G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales

G15 - Demostrar un razonamiento crítico

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

G16 - Tener un compromiso ético
G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa
G18 - Adaptarse a nuevas situaciones
G19 - Desarrollar la creatividad
G20 - Ser capaz de liderar
G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como la diversidad y la multiculturalidad
G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor
G23 - Poseer motivación por la calidad
G24 - Comprometerse con los temas medioambientales
G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista
G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de las personas con discapacidad
G27 - Comprometerse con una cultura de la paz
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
E13 - Ser capaz de gestionar el sistema de control de calidad de una empresa vitivinícola.
E18 - Ser capaz de controlar la aplicación de las normas de higiene personal y de seguridad en el trabajo que garanticen y aseguren la salubridad de los productos obtenidos, así como la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de trabajo, según la normativa legal.
E1 - Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola.
E4 - Ser capaz de seleccionar y participar en el diseño y dimensionamiento de los equipos, maquinaría e instalaciones necesarias para el desarrollo de la ingeniería de los procesos enológicos.
E8 - Ser capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.
E10 - Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.
E12 - Ser capaz de gestionar el destino de los subproductos y residuos obtenidos en el proceso, controlando el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. - Pruebas objetivas (tipo test) - Semi-objetivas (preguntas cortas) - Pruebas de desarrollo escrito	20.0	50.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos.	25.0	60.0

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente¿ - Proyectos y trabajos (complementados con las entrevistas) - Entrevista oral (tutoría ECTS)	5.0	20.0
Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos - Entrevistas orales (tutoría ECTS)	5.0	15.0
Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas: -Portafolio - Dossier de actividades.	10.0	50.0
NIVEL 2: MV. Módulos específico Viticultura		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	33	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
6	9	12
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Genética y mejora de la vid		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Biología y Fisiología de la vid		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
6		
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Viticultura		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	9	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	9	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Protección del viñedo		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Prácticas Integradas de Viticultura		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

· Aplicar los conocimientos de edafología, climatología y viticultura a la implantación y mantenimiento del viñedo.

· Ser capaz de tomar parte en el diseño o reforma de plantaciones de viñedo, bodegas u otras instalaciones vitivinícolas.

· Poder aplicar los conocimientos vitícolas adquiridos a tareas de investigación y experimentación.

· Utilizar las diferentes técnicas de cultivo y protección del viñedo para producir uva de calidad..

Ser capaz de prestar apoyo técnico en cualquiera de los ámbitos vitivinícolas.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Bases de genética general. Bases de mejora en plantas de multiplicación vegetativa. Conservación y uso de recursos genéticos en vid. Bancos de germoplasma. Bases conceptuales de la Biotecnología Vegetal. Cultivo in vitro. Ingeniería Genética. Hibridación de ácidos nucleicos. PCR. Chips de ADN. Vides transgénicas. Botánica de la vid. Organografía. Ciclos biológicos de la vid. Actividad fotosintética, Nutrición hídrica y mineral. Hormonas vegetales y reguladores de crecimiento.

Factores de la producción vitícola. Ecología vitícola. El material vegetal. Técnicas de propagación de la vid. Plantación. Sistemas de conducción del viñedo. Técnicas de cultivo de la vid: poda, manejo del suelo, riego y fertilización. La vendimia. Uva de mesa y de pasificación

Introducción de entomología y patología agrícola. Plagas, enfermedades y malas hierbas que afectan al viñedo. Estrategias de protección del viñedo.

Fenología. Poda de invierno. Estudio de la fertilidad de las yemas. Multiplicación de la vid: estaquillado e injerto. Ecología vitícola. Diseño de una plantación. Labores preparatorias del suelo, enmiendas y abonados de fondo. Injerto en campo. Mantenimiento del suelo. Tratamientos fitosanitarios. Poda en verde. Balance de radiación en el viñedo. Nutrición mineral y abonado de la vid. Riego y fertirrigación. Vendimia.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

El número de horas presenciales será de 9 horas por cada ECTS cuya distribución seguirá en todas las asignaturas la recomendación del modelo siguiente salvo que las características especiales y particularidades de determinadas asignaturas requieran de una distribución diferente. MODELO de distribución de docencia presencial

- 33,3 % Teórica (clases magistrales)
- 13,3 % Seminario (porcentaje máximo)
- 40 % Práctica de aula / laboratorio/ campo (porcentaje mínimo)
- 13,3 % otros (incluye evaluación) (porcentaje máximo)

Las competencias generales y específicas son aquellas incluidas en el apartado 4 de la presente ficha. En la siguiente tabla se recogen las competencias generales que se desarrollan con cada metodología de aprendizaje y tipo de actividad:

ACTIVIDADES PRESENCIALES	ECTS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	ECTS
Clases teóricas *(G1, G2, G5, G6, G7, G8, G13, G16, G21)*	25-35%	Aprendizaje autónomo individual o en grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19)*	40-60%
Prácticas de laboratorio: *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10,G12, G14, G15, G16, G18)*	15-30%	Documentación: consultas bibliográficas, Internet *(G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)*	10-20%
Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática,). *(G3, G4, G5, G7,G8, G9,G10, G12, G13, G14, G15, G17, G18, G19, G21)*	3-10%	Elaboración de informes de prácticas *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)*	0-5%
Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación,...) *(G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21,G22)*	2-10%	Trabajo de campo *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)*	1-5%
Trabajo en grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G22)*	10-20%	Preparación y elaboración de trabajos individuales. *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G16, G17, G18, G19, G22)*	5-10%
Exposición de trabajos de los alumnos *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)*	1-5%	Preparación y elaboración de trabajos de grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G18, G19, G20, G22)*	1-5%
Conferencias invitadas *(G1, G2, G5, G8, G15, G17, G21.)*	0-1%	Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un articulo científico, *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)*	1-5%
Tutorías presenciales (individuales o de grupo) *(G1, G2, G3, G4, G5, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22.)*	1-5%	Tutorías no presenciales. *(G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16,G18, G19, G22.)*	5-10%
Seminarios-talleres *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G12, G13, G14, G15, G18, G19.)*	5-10%	Realización de un proyecto *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G15, G17, G18, G19)*	0-5%
Foro - debate presencial *(G2, G5, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)*	1-8%	Foro- debate virtual *(G2, G5, G7, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)*	0-5%
Sesiones de evaluación. *(G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G15, G16, G18, G19)*	0,5-5%	Sesiones de autoevaluación *(G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G14, G15, G16, G17,G18, G19)*	0-5%
Total presencial	**11,88 (297h)**	**Total no presencial**	**21,12 (528h)**

Las competencias G23 a G27 se suponen en todas y cada una de las actividades. Estas competencias corresponden a la motivación por la calidad, el compromiso con el medioambiente, la igualdad de género, la no discriminación de los discapacitados y el compromiso por una cultura de la paz.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional

G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica

G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar

G4 - Ser capaz de organizar y planificar

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas		
G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)		
G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)		
G8 - Gestionar la información		
G9 - Ser capaz de resolver problemas		
G10 - Ser capaz de tomar decisiones		
G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad		
G12 - Trabajar en equipo		
G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional		
G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales		
G15 - Demostrar un razonamiento crítico		
G16 - Tener un compromiso ético		
G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa		
G18 - Adaptarse a nuevas situaciones		
G19 - Desarrollar la creatividad		
G20 - Ser capaz de liderar		
G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como la diversidad y la multiculturalidad		
G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor		
G23 - Poseer motivación por la calidad		
G24 - Comprometerse con los temas medioambientales		
G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista		
G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de las personas con discapacidad		
G27 - Comprometerse con una cultura de la paz		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E17 - Ser capaz de colaborar técnicamente en y con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura, cualquiera que sea su naturaleza.		
E3 - Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura, y respetando la legislación vigente.		
E5 - Ser capaz de participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, de bodegas, así como de otras instalaciones vitivinícolas.		
E7 - Ser capaz de aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección del viñedo para producir uva de calidad en función del producto que demande el mercado, de las disponibilidades del medio y de los imperativos reglamentarios.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. - Pruebas objetivas (tipo test) - Semi-objetivas	20.0	50.0

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

(preguntas cortas) - Pruebas de desarrollo escrito		
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos.	25.0	60.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente¿ - Proyectos y trabajos (complementados con las entrevistas) - Entrevista oral (tutoría ECTS)	5.0	20.0
Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos - Entrevistas orales (tutoría ECTS)	5.0	15.0
Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas: -Portafolio - Dossier de actividades.	10.0	50.0

NIVEL 2: ME. Módulo Específico de Enología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	60	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		12
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
24	12	12
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Química Enológica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		6
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Análisis químico enológico		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	9	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
9		
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Bioquímica y Microbiología Enológicas I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
6		
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Bioquímica y Microbiología Enológicas II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Tecnología Enológica I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	9	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
9		
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Tecnología Enológica II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Ingeniería Enológica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

NIVEL 3: Análisis Sensorial de vinos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
		6
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

NIVEL 3: Prácticas Integradas de Enología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	6	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Conocer los diferentes análisis fisico-químicos a realizar a mostos y vinos, así como la interpretación de los resultados.
- Saber realizar las correcciones y adiciones pertinentes a cada vino, en función de las características de partida y del producto a obtener.
- Comprender los mecanismos bioquímicos que tienen lugar durante la vinificación y conservación de los vinos, y emplear los sistemas de prevención de alteraciones más adecuados en cada caso, asegurando el mantenimiento de la estabilidad de los vinos terminados.
- Ser capaz de controlar los desarrollos de los diferentes microorganismos a lo largo del proceso enológico, evitando las infecciones y contaminaciones.
- Conocer las diferentes tecnologías de vinificación y ser capaz de elegir las más adecuadas a cada circunstancia enológica.
- Controlar el manejo y buen funcionamiento de la tecnología empleada en cada proceso, pudiendo optimizar su rendimiento para la elaboración de vinos de calidad.

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

- Poder reconocer sensorialmente los diferentes tipos de vinos, así como las variedades de que están hechos.
- Ser capaz de prever la longevidad de un vino en función de sus características analíticas, y poder modificar dicha longevidad empleando medios legalmente establecidos.
- Poder desarrollar el control de todo el proceso de vinificación, siendo capaz de tomar decisiones que en cada momento permitan la obtención de un vino de la máxima calidad.

5.5.1.3 CONTENIDOS

Características, origen y evolución de los diferentes componentes de la uva y del vino. Propiedades fisicoquímicas de los componentes de uvas, mostos y vinos. Importancia de la composición de mostos y vinos para la gestión de los procesos en bodega. Procesos químicos en enología. Influencia de los componentes de mostos y vinos en su calidad y en sus características fisico-químicas y organolépticas. Alteraciones de los componentes y su influencia en la calidad del vino. Modificación y correcciones de los componentes de mostos y vinos. Análisis físico-químico de los diferentes componentes de mostos y vinos.

Bioquímica y metabolismo de las levaduras. Fermentación alcohólica. Factores medioambientales que condicionan el desarrollo de las levaduras. Criterios de selección de las levaduras de interés enológico. Fermentaciones controladas fundamentadas en parámetros físicos y biológicos. Paradas de fermentación. Taxonomía y sistemática de las bacterias. Origen y ecología de las bacterias lácticas y acéticas del vino. Factores medioambientales que condicionan el desarrollo de las bacterias. Criterios de selección de bacterias de interés enológico. Levaduras y bacterias a lo largo del proceso fermentativo. Análisis microbiológico de vinos y mostos. Estabilidad microbiológica del vino.

Fermentación maloláctica. Autolisis de levaduras. Factor killer. Alteraciones del vino de origen microbiano (hongos, levaduras, bacterias acéticas, bacterias lácticas). El tapón de corcho.

La uva de vinificación. La vendimia y recepción de la uva en la bodega. Operaciones comunes a las distintas vinificaciones. Correcciones de la vendimia. Vinificación en blanco. Vinificación en tinto. Elaboración de rosados, doble pasta y vinos procedentes de agricultura ecológica. Conservación y corrección de los vinos. Clarificación. Estabilización. Filtración. Embotellado y taponado.

Mosto de uva. Subproductos del vino. Vinagres. Técnicas especiales de vinificación en tinto. Elaboración de vinos generosos. Elaboración de vinos espumosos y gasificados. Fundamentos de la crianza y envejecimiento de vinos. Características y evolución de los vinos envejecidos. La madera y el vino.

Los procesos de vinificación desde el punto de vista de la ingeniería. Balances de materia, energía y cantidad de movimiento en la bodega. Transporte de sólidos. Transporte de fluidos. Reducción de tamaños. Molienda. Vinificación y almacenamiento. Sedimentación. Prensado. Filtración. Procesos térmicos I. Frío. Procesos térmicos II. Calor. Accionamientos. Automatización. Instrumentación y control de los procesos en la bodega.

La cata, función y ciencia en Enología. Mecanismos del análisis sensorial. Técnica de la cata. Léxico del catador. La calidad y cualidad del vino. Gastronomía y el vino. Análisis sensorial de los vinos de las distintas zonas geográficas españolas.

Prácticas de vendimia, recepción y procesado. Prácticas de corrección del mosto. Prácticas de control de la fermentación. Prácticas de remontado y decisión del descube. Seguimiento y control de la fermentación maloláctica. Decisión de cupages. Prácticas de estabilización. Prácticas de clarificación. Prácticas de filtración. Prácticas de embotellado. Prácticas de análisis de los componentes de uvas, mostos y vinos a lo largo de la vinificación para dirigir y controlar el proceso.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

El número de horas presenciales será de 9 horas por cada ECTS cuya distribución seguirá en todas las asignaturas la recomendación del modelo siguiente salvo que las características especiales y particularidades de determinadas asignaturas requieran de una distribución diferente. MODELO de distribución de docencia presencial

- 33,3 % Teórica (clases magistrales)
- 13,3 % Seminario (porcentaje máximo)
- 40 % Práctica de aula / laboratorio/ campo (porcentaje mínimo)
- 13,3 % otros (incluye evaluación) (porcentaje máximo)

Las competencias generales y específicas son aquellas incluidas en el apartado 4 de la presente ficha. En la siguiente tabla se recogen las competencias generales que se desarrollan con cada metodología de aprendizaje y tipo de actividad:

ACTIVIDADES PRESENCIALES	ECTS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	ECTS
Clases teóricas *(G1, G2, G5, G6, G7, G8, G13, G16, G21)*	25-35%	Aprendizaje autónomo individual o en grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19)*	40-60%
Prácticas de laboratorio: *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10,G12, G14, G15, G16, G18)*	25-45%	Documentación: consultas bibliográficas, Internet *(G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)*	10-20%
Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática,). *(G3, G4, G5, G7,G8, G9,G10, G12, G13, G14, G15, G17, G18, G19, G21)*	3-10%	Elaboración de informes de prácticas *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)*	1-5%
Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación,...) *(G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21,G22)*	0-10%	Trabajo de campo *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)*	0-5%
Trabajo en grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G22)*	5-20%	Preparación y elaboración de trabajos individuales. *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G16, G17, G18, G19, G22)*	1-5%
Exposición de trabajos de los alumnos *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)*	1-5%	Preparación y elaboración de trabajos de grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G18, G19, G20, G22)*	1-5%
Conferencias invitadas *(G1, G2, G5, G8, G15, G17, G21.)*	0-1%	Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un articulo científico, *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)*	1-5%
Tutorías presenciales (individuales o de grupo) *(G1, G2, G3, G4, G5, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22.)*	1-5%	Tutorías no presenciales. *(G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16,G18, G19, G22.)*	5-10%
Seminarios-talleres *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G12, G13, G14, G15, G18, G19.)*	5-10%	Realización de un proyecto *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G15, G17, G18, G19)*	0-5%
Foro - debate presencial *(G2, G5, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)*	1-8%	Foro- debate virtual *(G2, G5, G7, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)*	0-5%
Sesiones de evaluación. *(G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G15, G16, G18, G19)*	0,5-5%	Sesiones de autoevaluación *(G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G14, G15, G16, G17,G18, G19)*	0-5%
Total presencial	**21,6 (540h)**	**Total no presencial**	**38,4 (960h)**

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Las competencias G23 a G27 se suponen en todas y cada una de las actividades. Estas competencias corresponden a la motivación por la calidad, el compromiso con el medioambiente, la igualdad de género, la no discriminación de los discapacitados y el compromiso por una cultura de la paz.

5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional
G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica
G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar
G4 - Ser capaz de organizar y planificar
G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas
G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)
G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)
G8 - Gestionar la información
G9 - Ser capaz de resolver problemas
G10 - Ser capaz de tomar decisiones
G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad
G12 - Trabajar en equipo
G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional
G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales
G15 - Demostrar un razonamiento crítico
G16 - Tener un compromiso ético
G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa
G18 - Adaptarse a nuevas situaciones
G19 - Desarrollar la creatividad
G20 - Ser capaz de liderar
G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como la diversidad y la multiculturalidad
G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor
G23 - Poseer motivación por la calidad
G24 - Comprometerse con los temas medioambientales
G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista
G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de las personas con discapacidad
G27 - Comprometerse con una cultura de la paz
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
E15 - Ser capaz de dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, organizando y participando, en su caso, en catas y concursos.
E16 - Ser capaz de cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.
E4 - Ser capaz de seleccionar y participar en el diseño y dimensionamiento de los equipos, maquinaría e instalaciones necesarias para el desarrollo de la ingeniería de los procesos enológicos.
E5 - Ser capaz de participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, de bodegas, así como de otras instalaciones vitivinícolas.
E6 - Ser capaz de participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

E8 - Ser capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.		
E9 - Ser capaz de utilizar los conocimientos sobre composición y evolución del vino, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.		
E10 - Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.		
E11 - Ser capaz de elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.		
E12 - Ser capaz de gestionar el destino de los subproductos y residuos obtenidos en el proceso, controlando el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. - Pruebas objetivas (tipo test) - Semi-objetivas (preguntas cortas) - Pruebas de desarrollo escrito	20.0	50.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos.	25.0	60.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente¿ - Proyectos y trabajos (complementados con las entrevistas) - Entrevista oral (tutoría ECTS)	5.0	20.0
Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos - Entrevistas orales (tutoría ECTS)	5.0	15.0
Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas: -Portafolio - Dossier de actividades.	10.0	50.0
NIVEL 2: ML. Módulo específico Aspectos legales, económicos y sociales		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	15	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	9	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Gestión y Normativa de la empresa vitivinícola		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	9	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
	9	
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Cultura vitivinícola		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Obligatoria	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		

CSV: 942981152905541098386885 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Cuatrimestral 10	ECTS Cuatrimestral 11	ECTS Cuatrimestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Ser capaz de llevar la gestión financiera de la empresa vitivinícola, aplicando los conocimientos sobre la normativa legal vigente.
- Conocer las diferentes reglamentaciones que afectan al sector vitivinícola y que determinan la posibilidad de elaboración y comercialización de los diferentes tipos de vinos.
- Conocer los distintos tipos de vinos que se elaboran en el mundo, así como las variedades de uva y las características culturales específicas de cada zona.
- Ser capaz de minimizar los riesgos para la salud humana que se derivan del consumo de vino, interviniendo eficazmente en el proceso de elaboración.
- Dirigir la puesta en el mercado de los vinos de una manera eficaz.
- Poder desarrollar tareas de marketing encaminadas a potenciar el turismo enológico y/o gastronómico, potenciando el conocimiento de la bodega y su entorno.

5.5.1.3 CONTENIDOS

La empresa vitivinícola. El empresario y sus móviles. La función de producción de la empresa vitivinícola. Los costes en la empresa vitivinícola. Patrimonio, balance y resultados. La normalización contable. Análisis de los estados contables. La financiación a corto plazo. La financiación a largo plazo. Evaluación financiera de proyectos de inversión. Conceptos básicos del marketing vitivinícola.

Introducción al ordenamiento jurídico español. La unión europea. Derecho e instituciones europeas. La política agraria común (PAC). La OCM del vino. Normas sobre producción y control del potencial vitícola. El aseguramiento de la producción vitícola. Registro de industrias vinícolas. Declaración, registro y circulación de productos vitivinícolas. Designación y presentación de productos vitivinícolas. Protección y regulación de los vinos con denominación de origen a nivel internacional. Indicaciones geográficas y denominaciones de calidad en España y Castilla y León.

Historia de la Vitivinicultura. Geografía de la vid. Tipología de vides y vinos. La vid y el vino en el entorno humano: Vino y salud; vino y alimentación; vino y gastronomía; turismo enológico.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

El número de horas presenciales será de 9 horas por cada ECTS cuya distribución seguirá en todas las asignaturas la recomendación del modelo siguiente salvo que las características especiales y particularidades de determinadas asignaturas requieran de una distribución diferente. MODELO de distribución de docencia presencial

- 33,3 % Teórica (clases magistrales)
- 13,3 % Seminario (porcentaje máximo)
- 40 % Práctica de aula / laboratorio/ campo (porcentaje mínimo)
- 13,3 % otros (incluye evaluación) (porcentaje máximo)

Las competencias generales y específicas son aquellas incluidas en el apartado 4 de la presente ficha. En la siguiente tabla se recogen las competencias generales que se desarrollan con cada metodología de aprendizaje y tipo de actividad:

ACTIVIDADES PRESENCIALES	ECTS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	ECTS
Clases teóricas *(G1, G2, G5, G6, G7, G8, G13, G16, G21)*	25-35%	Aprendizaje autónomo individual o en grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19)*	40-60%
Prácticas de laboratorio: *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10,G12, G14, G15, G16, G18)*	0-5%	Documentación: consultas bibliográficas, Internet *(G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)*	15-20%
Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática,). *(G3, G4, G5, G7,G8, G9,G10, G12, G13, G14, G15, G17, G18, G19, G21)*	5-25%	Elaboración de informes de prácticas *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)*	0-5%
Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación,...) *(G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21,G22)*	0-3%	Trabajo de campo *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)*	0-5%
Trabajo en grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G22)*	10-20%	Preparación y elaboración de trabajos individuales. *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G16, G17, G18, G19, G22)*	1-5%
Exposición de trabajos de los alumnos *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)*	1-5%	Preparación y elaboración de trabajos de grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G18, G19, G20, G22)*	1-5%
Conferencias invitadas *(G1, G2, G5, G8, G15, G17, G21.)*	0-1%	Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un articulo científico, *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)*	1-5%
Tutorías presenciales (individuales o de grupo) *(G1, G2, G3, G4, G5, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22.)*	1-5%	Tutorías no presenciales. *(G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16,G18, G19, G22.)*	5-10%
Seminarios-talleres *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G12, G13, G14, G15, G18, G19.)*	5-10%	Realización de un proyecto *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G15, G17, G18, G19)*	0-5%
Foro - debate presencial *(G2, G5, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)*	2-8%	Foro- debate virtual *(G2, G5, G7, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)*	0-5%
Sesiones de evaluación. *(G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G15, G16, G18, G19)*	0,5-5%	Sesiones de autoevaluación *(G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G14, G15, G16, G17,G18, G19)*	0-5%

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Total presencial	**5,4 (135h)**	**Total no presencial**	**9,6 (240h)**

Las competencias G23 a G27 se suponen en todas y cada una de las actividades. Estas competencias corresponden a la motivación por la calidad, el compromiso con el medioambiente, la igualdad de género, la no discriminación de los discapacitados y el compromiso por una cultura de la paz.

5.5.1.5 COMPETENCIAS
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES
G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional
G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica
G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar
G4 - Ser capaz de organizar y planificar
G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas
G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)
G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)
G8 - Gestionar la información
G9 - Ser capaz de resolver problemas
G10 - Ser capaz de tomar decisiones
G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad
G12 - Trabajar en equipo
G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional
G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales
G15 - Demostrar un razonamiento crítico
G16 - Tener un compromiso ético
G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa
G18 - Adaptarse a nuevas situaciones
G19 - Desarrollar la creatividad
G20 - Ser capaz de liderar
G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como la diversidad y la multiculturalidad
G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor
G23 - Poseer motivación por la calidad
G24 - Comprometerse con los temas medioambientales
G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista
G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de las personas con discapacidad
G27 - Comprometerse con una cultura de la paz
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES
No existen datos
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS
E14 - Ser capaz de dirigir y gestionar una empresa vitivinícola, controlando de manera eficiente el uso del capital humano, financiero y tecnológico del que dispone la empresa.
E15 - Ser capaz de dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, organizando y participando, en su caso, en catas y concursos.
E16 - Ser capaz de cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.
E18 - Ser capaz de controlar la aplicación de las normas de higiene personal y de seguridad en el trabajo que garanticen y aseguren la salubridad de los productos obtenidos, así como la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de trabajo, según la normativa legal.
E2 - Conocer la historia de la vitivinicultura, la geografía vitícola, la tipología de vides y vinos de las regiones del mundo y la influencia de la vid y el vino en el entorno humano. Vino y salud

CSV: 942981152905541098386885 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

E3 - Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura, y respetando la legislación vigente.		
E7 - Ser capaz de aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección del viñedo para producir uva de calidad en función del producto que demande el mercado, de las disponibilidades del medio y de los imperativos reglamentarios.		
E8 - Ser capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.		
E11 - Ser capaz de elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	**HORAS**	**PRESENCIALIDAD**
No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. - Pruebas objetivas (tipo test) - Semi-objetivas (preguntas cortas) - Pruebas de desarrollo escrito	20.0	50.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos.	25.0	60.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente¿ - Proyectos y trabajos (complementados con las entrevistas) - Entrevista oral (tutoría ECTS)	5.0	20.0
Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos - Entrevistas orales (tutoría ECTS)	5.0	15.0
Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas: -Portafolio - Dossier de actividades.	10.0	50.0
NIVEL 2: MA. Aplicación de la Enología y Viticultura (Trabajo Fin de Grado y Prácticas en Empresa)		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Según Asignaturas	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
12	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Trabajo fin de Grado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Trabajo Fin de Grado / Máster	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	6	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
NIVEL 3: Prácticas en empresa		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Prácticas Externas	12	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
12		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

· Desenvolverse en las actividades profesionales vinculadas con las competencias formativas recibidas por el alumno, en una bodega

Realizar y defender un trabajo de fin de grado de Enología

5.5.1.3 CONTENIDOS

· El alumno se incorporará a una industria del sector Enológico conociendo y contribuyendo con su trabajo a las labores técnicas habituales, tareas de investigación, etc.

El alumno realizará y defenderá su trabajo fin de Grado

5.5.1.4 OBSERVACIONES

- Incorporación del alumno a una empresa del sector durante un periodo de tiempo concreto (un total de 12 ECTS), definiéndose su horario en función de la conveniencia de ambas partes. Durante ese periodo el alumno desarrollará las actividades inicialmente previstas en el plan de trabajo específico de la práctica.

Elaboración individual del Trabajo Fin de Grado (TFG) que se concretará en un proyecto. El trabajo contará con la tutela y supervisión de alguno de los profesores que imparten docencia en el Centro. El tutor orientará al alumno durante todo el desarrollo del mismo, ejercitando todas las acciones necesarias para la consecución de los objetivos del trabajo, y autorizará su presentación. La evaluación del TFG tendrá lugar en sesión pública ante un tribunal nombrado a tal efecto. Esta actividad tiene asignados 6 ECTS.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN

- Presentación de una memoria de prácticas en la que se incluye un breve resumen de las actividades realizadas por el alumno, su valoración personal de la actividad, así como los informes del tutor de la empresa y del tutor académico designado por el Centro
- Presentación, lectura y defensa de un trabajo fin de grado (TFG) ante un tribunal de expertos

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional

G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica

G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G8 - Gestionar la información

G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional

G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales

G16 - Tener un compromiso ético

G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa

G18 - Adaptarse a nuevas situaciones

G23 - Poseer motivación por la calidad

G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista

G27 - Comprometerse con una cultura de la paz

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No existen datos		
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
No existen datos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Presentación, lectura y defensa de un trabajo fin de grado (TFG) ante un tribunal de expertos	100.0	100.0
Presentación de una memoria de prácticas en la que se incluye un breve resumen de las actividades realizadas por el alumno, su valoración personal de la actividad, así como los informes del tutor de la empresa y del tutor académico designado por el Centro	100.0	100.0
NIVEL 2: MO. Módulo Optativas Enología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Optativa	
ECTS NIVEL 2	54	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Cuatrimestral		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		18
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
12	24	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Viaje Técnico		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	3	

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Inglés Técnico Enológico		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
6		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Análisis de datos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		3
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Tratamiento y aprovechamiento de residuos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		3
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Crianza y envejecimiento de vinos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	3	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Vinificaciones especiales		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	3	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Destilados		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	3	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Instalaciones específicas para el tratamiento de vinos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	3	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Diseño de bodegas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	3	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Análisis instrumental enológico		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		3
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Biotecnología enológica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
3		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas I		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		3
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas II		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	3	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Ampliación de técnicas vitícolas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
	3	
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Marketing vitivinícola		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	3	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
3		
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		
NIVEL 3: Fitopatología y entomología		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	**ECTS ASIGNATURA**	**DESPLIEGUE TEMPORAL**
Optativa	6	Cuatrimestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Cuatrimestral 1	**ECTS Cuatrimestral 2**	**ECTS Cuatrimestral 3**
ECTS Cuatrimestral 4	**ECTS Cuatrimestral 5**	**ECTS Cuatrimestral 6**
		6
ECTS Cuatrimestral 7	**ECTS Cuatrimestral 8**	**ECTS Cuatrimestral 9**
ECTS Cuatrimestral 10	**ECTS Cuatrimestral 11**	**ECTS Cuatrimestral 12**
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	**CATALÁN**	**EUSKERA**
Sí	No	No
GALLEGO	**VALENCIANO**	**INGLÉS**
No	No	No
FRANCÉS	**ALEMÁN**	**PORTUGUÉS**
No	No	No
ITALIANO	**OTRAS**	
No	No	
LISTADO DE MENCIONES		
No existen datos		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Viaje técnico: conocer los aspectos fundamentales del trabajo de los enólogos y afines, así como las particularidades del ejercicio profesional.
- Inglés técnico: utilizar correctamente el vocabulario técnico propio, tanto de formo oral como escrito.
- Análisis de datos: conocer y aplicar las técnicas básicas de tratamiento y análisis de datos.
- Tratamientos y aprovechamientos de residuos: conocer los diferentes tipos de residuos, sus características, y las distintas formas de gestión y aprovechamiento.
- Crianza y envejecimiento de vinos: utilizar las características del vino y de la madera para optimizar el proceso de envejecimiento de acuerdo con las disponibilidades.
- Vinificaciones especiales: ser capaz de diseñar los procesos de elaboración en función del tipo especial de vino o elaborar.
- Destilados: conocer los diferentes equipos y procesos de destilación, así como los tipos de destilados envejecidos o no.
- Instalaciones específicas para el tratamiento de vinos: selección, diseño y dimensionado de los equipos, maquinaria e instalaciones necesarias para los procesos específicos de tratamiento de los vinos.
- Diseño de bodegas: ser capaz de realizar el estudio y la selección de los diferentes alternativas de dimensionado y diseño de una bodega.
- Análisis instrumental enológico: utilizar los conocimientos sobre análisis instrumental para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.
- Biotecnología enológica: elegir adecuadamente y aplicar las herramientas biotecnológicas en las elaboraciones vínicas.
- Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas I y II: elegir y realizar el análisis organolépticos en cada momento del proceso productivo
- Ampliación de técnicas vitícolas: se capaz de aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección del viñedo.

· Marketing vitivinícola: conocer los aspectos de la comercialización del vino, las técnicas de marketing y las estrategias de venta del mismo.

Fitopatología y Entomología: conocer las principales plagas y enfermedades de los cultivos agrícolas y los métodos para su control.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Viaje Técnico: Visita guiada a una instalación o industria relacionada con la enología y/o la viticultura donde los alumnos puedan interactuar con profesionales en estas materias.
- Inglés Técnico: Terminología técnica: cultivos, maquinaria, ganadería, construcciones, jardinería y paisajismo. Funciones y conceptos fundamentales de la literatura técnica y científica en Inglés tales como descripción, medición o clasificación. Tipología de los textos técnicos y científicos. Técnicas de lectura para aumentar la velocidad de comprensión. Metodología para la preparación de resúmenes y esquemas de textos técnicos orales y escritos.
- Análisis de datos: Métodos no parámetricos. Tablas de Contingencia. Regresión Lineal Múltiple. El Modelo Lineal General. Validación del Modelo Lineal. Extensiones del Modelo Lineal.
- Inglés técnico: Funciones y conceptos fundamentales de la literatura técnica y científica en inglés tales como descripción, medición o clasificación. Tipología de los textos técnicos y científicos. Técnicas de lectura para aumentar la velocidad de comprensión. Metodología para la preparación de resúmenes y esquemas de textos técnicos orales y escritos

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

- Tratamientos y aprovechamientos de residuos: Clasificación y propiedades de los residuos. Normativa y planes de residuos. Gestión integral: reducción en origen; reciclado; valorización y aprovechamiento; eliminación. Residuos peligrosos. Residuos agrícolas, ganaderos, forestales y de las industrias agroalimentarias. Residuos sólidos urbanos. Aguas residuales. Lodos de depuradora. Tratamientos físicos, químicos y biológicos. Sistemas naturales de tratamiento: el poder depurador del sistema suelo-microorganismos-plantas.

- Crianza y envejecimiento de vinos: Maderas para la crianza de vinos. La barrica y otras técnicas de envejecimiento. Influencia de la crianza en las características físico-químicas y organolépticas del vino. Características de vinos para la crianza. Bodega de envejecimiento y crianza: características y condiciones de envejecimiento. Seguimiento y control del envejecimiento de vinos. Embotellado y evolución del vino en botella. Nuevas tendencias en envejecimiento, conservación y embotellado. Prácticas de envejecimiento de vinos.
- Vinificaciones especiales: Introducción a las vinificaciones especiales. Elaboración de cava y champagne. Vinos generosos de Jerez, Montilla-Moriles, Rueda. Vinos generosos de Portugal. Vinos licorosos. Vinos dulces naturales. Vinos naturalmente dulces. Vinos aromatizados y de aperitivo. Vinos ecológicos.
- Destilados: Metodología y equipos de destilación. Aguardientes de residuos de uva/vino. Aguardientes de vino y sus residuos. Aguardientes de sustancias que contienen azúcar. Aguardientes de sustancias que contienen almidones. Licores.
- Instalaciones específicas para el tratamiento de vinos: Instalaciones específicamente destinadas al tratamiento del vino terminado, diferentes de las habituales. Climatización de bodegas y salas de crianza. Micro-oxigenación y macro-oxigenación de vinos. Almacenamiento de vinos.
- Diseño de bodegas: Historia arquitectónica de las bodegas. Tendencias y tipologías. Legislación. Materiales constructivos y su aplicación. Diseño en planta de la bodega, estudio de alternativas y dimensionado. Requerimientos sobre instalaciones, maquinaria y accesorios. Diseño higiénico. Ergonomía y seguridad en el trabajo.
- Análisis instrumental enológico: Introducción al análisis instrumental. Métodos espectrofotométricos, electroquímicos, cromatográficos, multiparamétricos y su aplicación en enología. Análisis instrumental sensorial: olfatometría, nariz y lengua electrónica. Automatización del laboratorio enológico. Analizadores automáticos. Densimetría electrónica aplicada a la enología. Control de calidad del laboratorio. Técnicas analíticas en la detección de autenticidad de vinos y fraudes. Nuevas tendencias en análisis instrumental enológico.
- Biotecnología enológica: Genética de levaduras. Microorganismos genéticamente modificados. Derivados de levaduras. Enzimas de uso enológico. Nuevos microorganismos de uso enológico.
- Cata de vinos y otras bebidas alcohólicas I: La formación del catador. La enseñanza de la cata. Cata de vinos Internacionales. Vinos del nuevo mundo. Cata de vinos dulces, generosos y licorosos.
- Cata de otras bebidas alcohólicas II: Análisis sensorial de cervezas. Análisis sensorial de sidras. Análisis sensorial de vinagres. Introducción a la cata de bebidas destiladas
- Ampliación de técnicas vitícolas: Caracterización fisiológica y agronómica del viñedo. Monitorización del riego y la fertilización. Viticultura de precisión. Técnicas de protección integrada. Viticultura ecológica.
- Marketing vitivinícola: Aspectos económicos de la comercialización. Conceptos básicos de comercialización. Formas de compraventa y márgenes de comercialización. El sector vitivinícola en España. La planificación comercial de una bodega. Las estrategias comerciales de la bodega: el marketing mix: El producto. El precio. La distribución. La promoción. El marketing del vino en el punto de venta.
- Fitopatología y Entomología: Diagnóstico de plagas y enfermedades: sintomatología, morfología del parasito/patógeno, técnicas bioquímicas y moleculares. Estimación de daños y epidemiología. Aplicación de medidas correctoras: Control químico. Control biológico. Conceptos básicos de Malherbología.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

El número de horas presenciales será de 9 horas por cada ECTS cuya distribución seguirá en todas las asignaturas la recomendación del modelo siguiente salvo que las características especiales y particularidades de determinadas asignaturas requieran de una distribución diferente. MODELO de distribución de docencia presencial

- 33,3 % Teórica (clases magistrales)
- 13,3 % Seminario (porcentaje máximo)
- 40 % Práctica de aula / laboratorio/ campo (porcentaje mínimo)
- 13,3 % otros (incluye evaluación) (porcentaje máximo)

Las competencias generales y específicas son aquellas incluidas en el apartado 4 de la presente ficha. En la siguiente tabla se recogen las competencias generales que se desarrollan con cada metodología de aprendizaje y tipo de actividad:

ACTIVIDADES PRESENCIALES	ECTS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	ECTS
Clases teóricas *(G1, G2, G5, G6, G7, G8, G13, G16, G21)*	15-25%	Aprendizaje autónomo individual o en grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19)*	40-60%
Prácticas de laboratorio: *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10,G12, G14, G15, G16, G18)*	15-25%	Documentación: consultas bibliográficas, Internet *(G1, G2, G3, G6, G7, G8, G10, G11, G15, G17)*	10-20%
Prácticas de aula (resolución de problemas, aula informática,). *(G3, G4, G5, G7,G8, G9,G10, G12, G13, G14, G15, G17, G18, G19, G21)*	3-10%	Elaboración de informes de prácticas *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G15, G17, G19, G22)*	1-5%
Prácticas de campo (visitas a explotaciones, empresas, centros de investigación,...) *(G1, G5, G10, G14, G17, G18, G21,G22)*	0-5%	Trabajo de campo *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22)*	0-5%
Trabajo en grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G19, G22)*	20-30%	Preparación y elaboración de trabajos individuales. *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G16, G17, G18, G19, G22)*	1-5%
Exposición de trabajos de los alumnos *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G12, G14, G15, G18, G19)*	1-5%	Preparación y elaboración de trabajos de grupo *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G14, G16, G17, G18, G19, G20, G22)*	5-10%
Conferencias invitadas *(G1, G2, G5, G8, G15, G17, G21.)*	0-0,5%	Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un articulo científico, *(G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G10, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G19)*	1-5%
Tutorías presenciales (individuales o de grupo) *(G1, G2, G3, G4, G5, G8, G10, G11, G12, G14, G15, G16, G18, G19, G22.)*	5-10%	Tutorías no presenciales. *(G1, G2, G3, G4, G5, G7, G8, G10, G11, G12, G15, G16,G18, G19, G22.)*	5-10%
Seminarios-talleres *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G12, G13, G14, G15, G18, G19.)*	5-10%	Realización de un proyecto *(G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G15, G17, G18, G19)*	0-5%
Foro - debate presencial *(G2, G5, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)*	2-8%	Foro- debate virtual *(G2, G5, G7, G8, G10, G12, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22.)*	0-5%

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Sesiones de evaluación. *(G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G15, G16, G18, G19)*	0,5-1%	Sesiones de autoevaluación *(G2, G3, G4, G5, G8, G9, G10, G14, G15, G16, G17,G18, G19)*	0-5%
Total presencial	**8,64 (216h)**	**Total no presencial**	**15,36 (384h)**

Las competencias G23 a G27 se suponen en todas y cada una de las actividades. Estas competencias corresponden a la motivación por la calidad, el compromiso con el medioambiente, la igualdad de género, la no discriminación de los discapacitados y el compromiso por una cultura de la paz.

5.1	Resultados de aprendizaje: (Específicos del módulo o resumen de los esperados para las asignaturas)

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

G1 - Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional

G2 - Saber y aplicar los conocimientos en la práctica

G3 - Ser capaz de analizar y sintetizar

G4 - Ser capaz de organizar y planificar

G5 - Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas

G6 - Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)

G7 - Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC)

G8 - Gestionar la información

G9 - Ser capaz de resolver problemas

G10 - Ser capaz de tomar decisiones

G11 - Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad

G12 - Trabajar en equipo

G13 - Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional

G14 - Desarrollar las relaciones interpersonales

G15 - Demostrar un razonamiento crítico

G16 - Tener un compromiso ético

G17 - Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa

G18 - Adaptarse a nuevas situaciones

G19 - Desarrollar la creatividad

G20 - Ser capaz de liderar

G21 - Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como la diversidad y la multiculturalidad

G22 - Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor

G23 - Poseer motivación por la calidad

G24 - Comprometerse con los temas medioambientales

G25 - Comprometerse con la igualdad de sexo, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista

G26 - Comprometerse con la igualdad de derechos de las personas con discapacidad

G27 - Comprometerse con una cultura de la paz

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

No existen datos

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
No existen datos		

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

No existen datos

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	**PONDERACIÓN MÍNIMA**	**PONDERACIÓN MÁXIMA**
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. - Pruebas objetivas (tipo test) - Semi-objetivas (preguntas cortas) - Pruebas de desarrollo escrito	0.0	50.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos.	0.0	70.0
Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente¿ - Proyectos y trabajos (complementados con las entrevistas) - Entrevista oral (tutoría ECTS)	0.0	25.0
Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal¿ - Solución de problemas - Análisis de casos o supuestos prácticos - Entrevistas orales (tutoría ECTS)	5.0	20.0
Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas: -Portafolio - Dossier de actividades.	10.0	100.0

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	**Categoría**	**Total %**	**Doctores %**	**Horas %**
Universidad de Valladolid	Catedrático de Universidad	1.6	100	0
Universidad de Valladolid	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	14.3	28	0
Universidad de Valladolid	Profesor Contratado Doctor	7.1	100	0
Universidad de Valladolid	Profesor colaborador Licenciado	1.6	100	0
Universidad de Valladolid	Ayudante Doctor	4.8	100	0
Universidad de Valladolid	Ayudante	4	20	0
Universidad de Valladolid	Profesor Titular de Escuela Universitaria	41.3	44.2	0
Universidad de Valladolid	Profesor Titular de Universidad	25.4	100	0
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 7: Anexo 1.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	**TASA DE ABANDONO %**	**TASA DE EFICIENCIA %**
40	20	80
CODIGO	**TASA**	**VALOR %**
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		

Evaluación del progreso y los resultados de cada asignatura

La verificación de los conocimientos de los estudiantes se puede realizar mediante un examen final o bien siguiendo un proceso de evaluación continua. Tal y como establece el artículo 11 del Reglamento de Ordenación Académica de la Universidad, “los profesores responsables de las asignaturas serán quienes determinen en el proyecto de cada asignatura, de acuerdo con los criterios enunciados en el proyecto docente de la misma, las características, tipo de examen que se va a realizar y criterios de evaluación”.

El Proyecto Docente de la Asignatura es el instrumento por el cual se define el modelo de organización docente de la asignatura. El Proyecto Docente tiene alcance público y se puede consultar desde los espacios de difusión académica previstos por la Universidad.

CSV: 942981152905541098386885 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Régimen de la evaluación continua

Se entiende por evaluación continua el conjunto de procesos, instrumentos y estrategias didácticas definidas en el Proyecto Docente de la Asignatura aplicables de manera progresiva e integrada a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje. Las pruebas recogidas deben facilitar a los estudiantes y a los docentes indicadores relevantes y periódicos acerca de la evolución y el progreso en el logro de las competencias que se hayan expresado como objetivos de aprendizaje de la asignatura. La evaluación continua comprende las asignaturas que se prevean en su Proyecto Docente.

Las asignaturas que integren sistemas de evaluación continua especificarán los elementos que aporten información al proceso. Estos elementos, así como los indicadores del progreso, del logro de los aprendizajes, los criterios para evaluar cada una de las actividades y su peso en el cómputo global de la calificación de las asignaturas deberán ser especificados en la memoria de la titulación y deberán ser públicos para los alumnos y responsables académicos en cualquier momento.

La información relativa al peso –en la calificación final– de los mecanismos de evaluación continua que se utilicen, deberá explicarse con todo detalle en el Programa Docente de la Asignatura.

Las asignaturas con evaluación continua seguirán el sistema general de calificaciones fijado por la Universidad en su Reglamento de Ordenación Académica.

Régimen de los exámenes finales

Los exámenes, tanto orales como escritos, deben realizarse, al finalizar la docencia, dentro del periodo fijado para esta finalidad en el calendario académico.

Convocatoria: Los estudiantes de la Universidad de Valladolid disponen, según establece la normativa de permanencia aprobada por el Consejo Social el 5 de mayo de 2003, de un máximo de seis convocatorias para superar cada asignatura del plan de estudios que estén cursando. Dispondrán asimismo de dos convocatorias de examen, una ordinaria y otra extraordinaria, por asignatura matriculada y curso académico. Habrá una convocatoria extraordinaria de fin de carrera a la que solo podrán concurrir aquellos estudiantes que tengan pendientes asignaturas con un número total de créditos equivalentes como máximo al cuarenta por ciento de los créditos del último curso de la titulación correspondiente.

Exámenes orales: Los exámenes orales serán públicos y su contenido será grabado en audio por el profesor. Excepcionalmente, y en la medida en que las disposiciones legales lo permitan, se podrá grabar en otro soporte atendiendo a la naturaleza del examen. Sea como fuere, el Departamento de que se trate proveerá al profesor de los medios técnicos necesarios.

Revisión de exámenes

Junto con las calificaciones provisionales de la asignatura, el profesor hará público en el tablón del Centro, Departamento o Sección Departamental y en la web de la UVa el horario, lugar y fechas en que se podrá realizar la revisión de los exámenes. El plazo de revisión tendrá lugar, como mínimo, a partir del tercer día después de la fecha de publicación de las calificaciones. En cualquier caso el periodo y horario de revisión ha de garantizar que todos los estudiantes que lo deseen puedan acceder a estas revisiones. Tras la revisión del examen ante el profesor, y en el plazo de cinco días lectivos, los estudiantes podrán solicitar, por registro, al Director del Departamento, mediante escrito razonado, la revisión de la calificación. El Director del Departamento nombrará, en el plazo de tres días lectivos, una Comisión constituida por tres profesores que no hayan participado en la evaluación, pertenecientes al área de conocimiento al que pertenezca la asignatura. La resolución que adopte el Director deberá ser conforme al informe-propuesta emitido por la Comisión. Agotada esta vía, el estudiante podrá solicitar, en el plazo de siete días lectivos, una nueva revisión de la calificación obtenida al Decano o Director del Centro, quien convocará a la Comisión de Garantías para estudiar la petición. La resolución de la Comisión de Garantías es recurrible en alzada ante el Rector, cuya resolución agotará la vía administrativa.

Conservación: Los exámenes escritos, las grabaciones y los trabajos que se empleen en la evaluación serán conservados por el profesorado responsable de la asignatura durante un periodo mínimo de un año. Una vez transcurrido este plazo, se destruirán los documentos escritos y las grabaciones de los exámenes correspondientes. No obstante lo anterior, si el material indicado formase parte de una reclamación o recurso, deberá conservarse hasta la resolución en firme.

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Calificaciones: Los resultados obtenidos por los estudiantes se expresan en calificaciones numéricas de acuerdo con la escala establecida en el Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. Por lo que respecta a la consideración de las asignaturas convalidadas y adaptadas, la valoración de los expedientes académicos y la certificación de las calificaciones en el expediente académico, es de aplicación lo previsto en la normativa de calificaciones aprobada por el Consejo de Gobierno.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.uva.es/cocoon_uva/impe/uva/contenido?pag=/contenidos/gobiernoUVA/Vicerrectorados/VicerectoradoCalidadInnovacion/SIGCalidad&idMenuIzq=3991&idSeccion=106410

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2010

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

En la tabla 1 figuran las convalidaciones entre las asignaturas del nuevo Grado y las asignaturas de la titulación que se extinguirá al implantarla (Licenciatura en Enología). El comité académico, resolverá las convalidaciones de alumnos que provengan de otras titulaciones del Centro o de otras universidades.

TABLA 1

GRADO EN ENOLOGÍA		LICENCIATURA EN ENOLOGÍA	
ASIGNATURAS	ECTS	ASIGNATURAS	CTOS
		CUARTO CURSO	
		Asignaturas Troncales	
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA I	9	22236 TECNOLOGÍA ENOLÓGICA	9
BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS I	6	22230 BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	6
		22232 CULTURA VITIVINÍCOLA	3
QUÍMICA ENOLÓGICA	6	22234 COMPOSICIÓN Y EVOLUCIÓN DEL VINO	6
BIOLOGÍA Y FISIOLOGÍA DE LA VID	6	22237 BIOLOGÍA Y FISIOLOGÍA DE LA VID	6
BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS II	6	22231 MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	6
GESTIÓN Y MORMATIVA DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	9	22233 NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA + 22240	3
ANÁLISIS QUÍMICO ENOLÓGICO	9	22235 ANÁLISIS DE VINOS	6
VITICULTURA	9	22238 TÉCNICAS DE CULTIVO DE LA VID	6
		Asignaturas Obligatorias	
ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS	6	22239 FUNDAMENTOS DE ANÁLISIS SENSORIAL	6
		QUINTO CURSO	
		Asignaturas Troncales	
MARKETING VITIVINÍCOLA	3	22240 ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	9
PRÁCTICAS EN EMPRESA VITIVINÍCOLA	12	22241 PRACTICUM	9
PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA	6	22242 PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS	6
PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	6	22243 PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	6
INGENIERÍA ENOLÓGICA	6	22244 INGENIERÍA DE PROCESOS ENOLÓGICOS	6
PROTECCIÓN DE VIÑEDO	6	22245 PROTECCIÓN DEL VIÑEDO	6
		Asignaturas Obligatorias	
GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID	6	22246 GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID	6
		Asignaturas Optativas	
ANÁLISIS INSTRUMENTAL ENOLÓGICO	3	22247 ANÁLISIS INSTRUMENTAL ENOLÓGICO	6
EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA	6	22249 EDAFOLOGÍA Y CLIMATOLOGÍA APLICADAS AL CULTIVO DE LA VID	6
VINIFICACIONES ESPECIALES	3	22251 VINIFICACIONES ESPECIALES	6
DISEÑO DE BODEGAS	3	22254 DISEÑO DE BODEGAS	6
CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS I Y II	3+3	22248 CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	6

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

		22250 ALTERACIONES DEL VINO	6
CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS	3	22252 CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS	6
DESTILADOS	3	22253 DESTILADOS, LICORES Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	6
		22255 INSTALACIONES TÉRMICAS EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA	6
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA II	6	22252 CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS + 22251 VINIFICACIONES ESPECIALES	3+3

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
3081000-34003361	Licenciado en Enología-Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Coordinadora del Grado en Enología	María del	Álamo	Sanza
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
E.T.S. de Ingenierías Agrarias Avenida de Madrid, 57	34004	Palencia	Palencia
EMAIL	**FAX**		
grado.enologia@uva.es	983423234		

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Ordenación Académica	Mª TERESA	PARRA	SANTOS
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
Palacio de Santa Cruz. Plaza de Santa Cruz, 8	47002	Valladolid	Valladolid
EMAIL	**FAX**		
vicerrectora.ordenacion@uva.es	983186461		

El Rector de la Universidad no es el Representante Legal

Ver Apartado 11: Anexo 1.

11.3 SOLICITANTE

El responsable del título no es el solicitante

CARGO	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
Vicerrectora de Ordenación Académica	Mª TERESA	PARRA	SANTOS
DOMICILIO	**CÓDIGO POSTAL**	**PROVINCIA**	**MUNICIPIO**
Palacio de Santa Cruz. Plaza de Santa Cruz, 8	47002	Valladolid	Valladolid
EMAIL	**FAX**		
jefatura.gabinete.estudios@uva.es	983186461		

RESOLUCIÓN AGENCIA DE CALIDAD / INFORME DEL SIGC

Resolución Agencia de calidad / Informe del SIGC: Ver Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1.

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 2: Anexo 1

Nombre : 2.1. Justificacion_GEnología.pdf

HASH SHA1 : DDD87800CAA491CC82C71B643D42ED80DACDAC65

Código CSV : 924519796539705184012029

Ver Fichero: 2.1. Justificacion_GEnología.pdf

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 4: Anexo 1

Nombre : 4.1.SistemasInformacion_GEnología.pdf

HASH SHA1 : EF7953C98CE9363F94BCBB708DF91D3E1B676FEE

Código CSV : 924520084286280501048480

Ver Fichero: 4.1.SistemasInformacion_GEnología.pdf

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 5: Anexo 1

Nombre : PlanificaciónEnseñanzas_GEnología.pdf

HASH SHA1 : C95DD313616579A3F4A4D20BD9C19AB03F2BE0F0

Código CSV : 935118847710943193591761

Ver Fichero: PlanificaciónEnseñanzas_GEnología.pdf

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 6: Anexo 1

Nombre : 6. PersonalAcademico_GEnología.pdf

HASH SHA1 : 405C4E17BC8CF238A856B764B066EB24BEA3C038

Código CSV : 924520157885093351284450

Ver Fichero: 6. PersonalAcademico_GEnología.pdf

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 6: Anexo 2

Nombre : otropersonal.pdf

HASH SHA1 : ADBF269A80622E98DEC20866A2DB800BE567FFF1

Código CSV : 6207930735233549812515 0

Ver Fichero: otropersonal.pdf

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 7: Anexo 1

Nombre : 7. Recursos_GEnología.pdf

HASH SHA1 : 8BF7B9730CA830134B358EB035785179A9507F30

Código CSV : 924520261766301296997668

Ver Fichero: 7. Recursos_GEnología.pdf

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 8: Anexo 1

Nombre : resultados.pdf

HASH SHA1 : 952C1EDBFC0A32954AAF8D1E0CDFDC87935F499F

Código CSV : 6207932727229678572798 7

Ver Fichero: resultados.pdf

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 10: Anexo 1

Nombre : 10. Cronograma_GEnología.pdf

HASH SHA1 : E703E31C0EC50B4E5511E96E2B6069BF49C4BC39

Código CSV : 935119021483541306846261

Ver Fichero: 10. Cronograma_GEnología.pdf

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado 11: Anexo 1

Nombre : II.7.-Delegacion-de-competencias-del-Rector (1).pdf

HASH SHA1 : A7BD54D1CED1B019636416E3B2BDE0E747B9668B

Código CSV : 629032777812039022732686

Ver Fichero: II.7.-Delegacion-de-competencias-del-Rector (1).pdf

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

Apartado Resolución Agencia de calidad/Informe del SIGC: Anexo 1

Nombre : UVA_Grado en Enología INF_MODIF_NO Sustancial 2025.pdf

HASH SHA1 : F4EC241000D9EB46C2136A3EFCFE0FD81BDDC6F1

Código CSV : 920680826348639399617278

Ver Fichero: UVA_Grado en Enología INF_MODIF_NO Sustancial 2025.pdf

CSV: 94298115290554109838688 5 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es

CSV: 942981152905541098386885 - Verificable en https://sede.educacion.gob.es/cid y Carpeta Ciudadana https://sede.administracion.gob.es