

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Viticultura y Enología por la Universidad Miguel Hernández de Elche	No		Ver anexos. Apartado 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ingeniería y Arquitectura		Industria de la alimentación	Ingeniería y profesiones afines	
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA)				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad Miguel Hernández de Elche				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
055		Universidad Miguel Hernández de Elche		
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 COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		3
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
6	39	12
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad Miguel Hernández de Elche

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
03009488	Escuela Politécnica Superior de Orihuela (ORIHUELA)

1.3.2. Escuela Politécnica Superior de Orihuela (ORIHUELA)

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
No	Si	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
25	30	
TIEMPO COMPLETO		
ECTS MATRÍCULA MÍNIMA		ECTS MATRÍCULA MÁXIMA

PRIMER AÑO	30.0	60.0
RESTO DE AÑOS	30.0	60.0
TIEMPO PARCIAL		
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	15.0	30.0
RESTO DE AÑOS	15.0	30.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://estudios.umh.es/files/2012/04/Normativa-Condicion-de-progreso-y-permanencia-2011.pdf		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver anexos, apartado 2.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
CG1 - Conocer las materias técnicas, científicas y tecnológicas que capaciten al alumno/a para la resolución de problemas complejos de forma efectiva.
CG2 - Diseñar, planificar y organizar de procesos productivos acordes con la demanda real del entorno socioeconómico.
CG3 - Planificar y mejorar en el ámbito de la investigación, desarrollo e innovación.
CG4 - Ser creativo, crítico y resolutivo en el área de especialidad correspondiente.
CG5 - Mostrar motivación por el desarrollo de la calidad.
CG6 - Conocer los efectos de los procesos productivos en la empresa vitivinícola sobre el medioambiente
CG7 - Mostrar iniciativa y un espíritu emprendedor.
CG8 - Desarrollar habilidades de comunicación, utilizando con propiedad y precisión los términos y conceptos propios de la materia
CG9 - Trabajar en equipo, tener iniciativa y responsabilidad compartida.
CG10 - Mostrar inquietud y curiosidad por aprender, así como entusiasmo por convertirse en un profesional preparado, disciplinado y responsable en el ejercicio de la profesión y la investigación.
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE1 - Saber aplicar las técnicas específicas para el análisis físico-químico, bioquímico, microbiológico y sensorial tanto de materias primas como productos elaborados.
CE2 - Planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos enológicos.
CE3 - Establecer los procedimientos para la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos vitivinícolas.
CE4 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas enológicas hasta el consumidor.
CE5 - Conocer en profundidad los microorganismos implicados en los procesos fermentativos, su taxonomía y cuál es su influencia sobre las propiedades del producto final.
CE6 - Adoptar decisiones económicas y comerciales que permitan la consecución de los objetivos de la empresa vitivinícola teniendo en cuenta las políticas y normativas vigentes.
CE7 - Confeccionar e interpretar encuestas de mercado, entresacando estrategias de actuación a partir de los resultados obtenidos.
CE8 - Manejar bibliografía científico-técnica demostrando la capacidad de contrastar información relevante, específica y actual
CE9 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la elaboración de productos enológicos.
CE10 - Saber utilizar las diferentes operaciones que tienen lugar a lo largo del proceso vitivinícola.
CE11 - Evaluar la calidad sensorial y defectos de los productos enológicos elaborados.
CE12 - Establecer ensayos y análisis orientados a la investigación actuando bajo normas de buenas prácticas en el laboratorio.
4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES
4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver anexos. Apartado 3.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

Dado que el título propuesto permite el acceso de los/as estudiantes al único itinerario o especialidad propuesto, la Comisión de Admisión de Estudiantes estudiará las competencias de las titulaciones presentadas para el acceso al Máster y el *currículum vitae* de los/as estudiantes preinscritos/as, pudiendo, si procede, condicionar su admisión.

Acceso:

Para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior que faculten en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Máster. Asimismo, podrán acceder los/as titulados/as conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos/as acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado.

El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el/la interesado/a, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster. (art. 16 del RD 1393/2007, modificado por el RD 861/2010 por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales)

Admisión:

Para la admisión en el Máster se requiere estar en posesión título oficial de grado en Ingeniería Agroalimentaria y Agroambiental, Ingeniero/a Agrónomo/a, graduados o licenciados en: Biotecnología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Enología, Ciencias Químicas, Ciencias Biológicas, Ciencias Medio Ambientales, Farmacia, Medicina, Veterinaria, Odontología, Bioquímica, o del título de Ingeniero/a Industriales, así como Ingeniero/a Técnico/a Agrícola en sus diferentes especialidades.

La admisión al Máster se efectuará por una Comisión designada al efecto por la Dirección de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO, UMH) y que incluye:

- Director/a del Máster.
- Subdirector/a del Máster.
- 2 Profesores/as del Máster pertenecientes a la UMH.

Dicha Comisión realizará una preselección de los/as candidatos/as sobre la base de los siguientes criterios:

- Valoración del currículum académico (50%).
- Valoración de los méritos de especial relevancia o significación en relación al programa solicitado (50%).
- Cualquier otro procedimiento que permita constatar la idoneidad del/a solicitante para seguir los estudios que solicita, previamente establecido en la propuesta.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

El Máster Universitario en Viticultura y Enología que aquí se presenta, cuenta con una plataforma virtual EPSO Virtual que dispone de una serie de herramientas de tutorización virtual, tanto **asíncrona** (foros, e-mail), como **síncrona** (chat), así mismo, los **coordinadores del Máster realizan un seguimiento tanto a nivel individual como grupal de los alumnos y alumnas del programa de manera continuada**. Los profesores participantes se ponen a disposición del alumnado (personalmente, mientras están dando sus clases y a través del e-mail una vez acabadas) para resolver cualquier duda o inquietud que surja en el alumno.

Al inicio del Máster se darán las directrices generales del mismo, la metodología docente a seguir, la asistencia a las clases teóricas y prácticas, la consulta de la bibliografía, etc. A lo largo del desarrollo del Máster, los/as estudiantes a través de las tutorías serán guiados en el desarrollo de las asignaturas. Así mismo, a través de la plataforma EPSO Virtual los/as alumnos/as tendrán en todo momento contacto directo con el/la profesor/a, pudiendo formular sus dudas respecto al desarrollo de cada asignatura.

A lo largo del Máster los alumnos recibirán información y si es preciso tendrán lugar Sesiones Informativas específicas: orientación sobre el desarrollo de las asignaturas, orientación sobre la orientación de prácticas externas, opciones de internacionalización, continuidad de estudios, etc.

- Información, asesoramiento y asistencia en la formalización de trámites académico administrativos, a los/as estudiantes que participen en programas de internacionalización
- Programa de becas y ayudas complementarias dirigido a los/as estudiantes.

Además de esto, el **Servicio de Gestión de Estudios**, de la Universidad Miguel Hernández de Elche realiza diversas labores de apoyo al estudiante para la coordinación y gestión administrativa de los estudios que se imparten en la universidad. Este Servicio organiza diferentes acciones informativas y de orientación sobre los estudios universitarios dirigidas tanto a futuros estudiantes como a aquellos que ya están estudiando en la Universidad Miguel Hernández de Elche. Así mismo se encarga de gestionar y coordinar todos los procedimientos relacionados con el acceso y actividades formativas que complementan la enseñanza universitaria.

Dentro del mismo servicio se incluyen una serie de actividades relacionadas con la atención al estudiante entre las que destacan:

-L@s Becari@s AEIOU (Atención al Estudiante y Orientación Universitaria) se ubican en las Delegaciones de Estudiantes de cada Facultad o Escuela. Su labor es la de ayudar al estudiante, resolver sus dudas y hacerle un poquito más fácil su vida en el campus. Este servicio de atención al estudiante incluye actividades como acompañar al alumno de nuevo ingreso, tales como: dotarles de la información necesaria sobre el uso de los servicios más representativos para ellos: biblioteca, deportes, informática, becas, comedor, transportes, orientación, etc.

También esta entre sus actividades:

- Orientarles sobre los principales cambios que experimentarán con respecto a los estudios de grado y que pueden suponer un importante cambio en la forma de abordar sus estudios.
- Presentarles el Programa de Postgrado que van a cursar por parte de su profesorado indicándoles los principales aspectos que deben tener en cuenta al inicio de la misma.
- Fomentar el conocimiento personal mutuo entre los estudiantes del programa con la finalidad de construir un espíritu de grupo.

De forma complementaria, la Universidad Miguel Hernández a través del **Observatorio Ocupacional**, tiene como misión aumentar el nivel de "empleabilidad" de sus estudiantes y titulados, a través de herramientas como prácticas en empresas, bolsa de trabajo, formación en competencias y habilidades profesionales, información sobre la dinámica del mercado laboral, orientación personalizada o promoción del emprendimiento. Entre sus funciones encontramos:

- * Gestión de las prácticas de los estudiantes en empresas e instituciones.
- * Promoción de las relaciones universidad -empresa a través de convenios de cooperación educativa y de la bolsa de trabajo.
- * Realización de informes sobre el mercado laboral: necesidades, inserción laboral de titulados de la UMH, etc.
- * Organización de actividades para facilitar la búsqueda de empleo en los distintos campus y asesorar a los estudiantes en la búsqueda activa de su primer empleo.
- * Gestión de las redes de contactos empresariales, con el doble propósito de promocionar las prácticas en empresas para estudiantes y contratos de trabajo para los recién titulados.
- * Fomentar el emprendimiento, formar, informar y asesorar a los estudiantes para la creación de empresas, además de tramitar la presentación de sus planes de empresa a diferentes premios y concursos.

Uno de los servicios prestados por el Observatorio Ocupacional, es la organización de actividades de formación para facilitar el acceso al empleo y asesorar a los estudiantes en su búsqueda activa.

Entre los cursos y jornadas ofertadas, se encuentran actividades como:

- * Talleres sobre cómo preparar un currículum profesional y enfrentarse a una entrevista de trabajo
- * Tutorías orientadas a la búsqueda de empleo.
- * Jornadas de prácticas en el extranjero para estudiantes y titulados
- * Jornadas de Empleo
- * Jornadas de Motivación Empresarial
- * Formación en Competencias Digitales para la empleabilidad

De esta forma, se consigue que el usuario tenga un buen conocimiento de su candidatura, de las nuevas tendencias del mercado laboral y que realice una búsqueda de empleo planificada, organizada y eficaz, utilizando las herramientas y recursos de forma adecuada, y, en definitiva, favoreciendo su incorporación laboral.

Además la Universidad Miguel Hernández también dispone de un **SERVICIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE CON DISCAPACIDAD (ATED)**, en diversos ámbitos de atención:

En el acceso a la UM

- Atención personalizada y orientación educativa al estudiante en la preinscripción y matrícula en la UMH.
- Apoyo y atención personalizada en la PAU.
- Apoyo y asesoramiento al estudiante que accede a través de PAU mayores de 25 años.
- Orientación Educativa y apoyo técnico al estudiante de Programas de Intercambio.
- Información del sistema de becas y ayudas para estudiantes con discapacidad.

Durante los estudios en la UMH

- Hacer el seguimiento, asesoramiento individualizado y orientación de los estudiantes con discapacidad.
- Valorar las necesidades educativas especiales del estudiante con discapacidad.
- Buscar las ayudas técnicas y las adaptaciones más adecuadas para cada caso.
- Orientación y Formación al alumnado sobre aspectos de la vida diaria y académica que facilitan su inserción social y profesional futura.
- Favorecer la participación en programas europeos de los estudiantes con diversidad funcional.

Tras los estudios

- Hacer el seguimiento de la inserción profesional del estudiante con discapacidad.
- Colaborar en la adaptación de servicios que faciliten la integración del estudiante con discapacidad en la vida universitaria.

También existe un programa de:

1. APOYO Y ASESORAMIENTO AL PROFESORADO

- Asesoramiento y apoyo pedagógico en la Adaptación de Pruebas de Acceso a la Universidad.
- Información al profesorado de las necesidades de los estudiantes, posibles adaptaciones y ayudas a técnicas a utilizar en el proceso de enseñanza.
- Orientación y Formación al profesorado sobre aspectos de la diversidad funcional y necesidades educativas de nuestro alumnado

2. ACCESIBILIDAD

- Informar, orientar y asesorar sobre los recursos existentes para el alumnado, así como la puesta a disposición de los mismos.
- Promover la sensibilización de los miembros de la comunidad universitaria sobre esta cuestión.
- Colaborar en la organización de eventos que incorporen a personas con discapacidad.
- Fomentar la colaboración con las entidades a las que estén asociados los estudiantes universitarios y, en su caso, promover los convenios de colaboración correspondientes con el fin de atender sus necesidades.
- Recabar y, en su caso, solicitar las ayudas necesarias de otros organismos, entidades y Administraciones Públicas que atiendan áreas de actuación de las que pueda beneficiarse el estudiante con discapacidad.
- Diseño de Programas y Planes de Actuación para dar respuesta a las necesidades del alumnado.
- Elaborar los protocolos de actuación necesarios para el mejor funcionamiento del Área.
- Fomentar la elaboración de materiales propios de ayuda al discapacitado.
- Realizar la evaluación de la propia Área, así como colaborar en facilitar información a otras entidades y organismos con competencia en la materia.
- Impulsar, a través del Observatorio Ocupacional, la celebración de convenios con empresas para facilitar su inserción laboral.
- Recabar y solicitar la ayuda del Centro de Cooperación al Desarrollo y Voluntariado, para los programas que necesiten la incorporación de voluntarios.
- Colaboración con otros servicios de la universidad en la inserción laboral del estudiante con discapacidad.
- Coordinación con los Institutos y Centros de Educación de Educación Secundaria.

Otros SERVICIOS DE ATED son:

- Atención personalizada al estudiante: recogida de sus demandas, asesoramiento psicopedagógico y orientación educativa.
- Visitas a los diferentes centros y Campus de la UMH para la detección de necesidades, entrevista alumnado, valoración y diseño de la intervención para dar respuesta a las demandas.
- Elaboración de programas de actuación e informes técnicos para proponer a la Comisión Técnica de Atención al Estudiante con Discapacidad.
- Información al profesorado de las necesidades de los estudiantes para ser resueltas en el área de su competencia.

Desde ATED, Área de Atención al Estudiante con Discapacidad, se pretende realizar una campaña de sensibilización para romper las barreras "no escritas". Todos, con y sin discapacidad tenemos limitaciones. Con el eslogan "Tod@s somos diferentes, Tú pones los límites" se pretende dar normalidad a cualquier diversidad dentro de la universidad como reflejo de una sociedad justa y con igualdad de condiciones.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0

Adjuntar Título Propio

Ver anexos. Apartado 4.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

Con el objeto de adecuar la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad Miguel Hernández al Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, que establece modificaciones de ciertos artículos del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, que afectan al reconocimiento de créditos de estudios universitarios oficiales; Y vista la propuesta que formula la Vicerrectora de Estudios de la Universidad, el Consejo de Gobierno, reunido en sesión de 26 de octubre de 2011, ACUERDA: Aprobar la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Títulos Oficiales de Grado y Máster de la Universidad Miguel Hernández, en los términos reflejados a continuación:

NORMATIVA DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS DE LOS TÍTULOS OFICIALES DE GRADO Y MÁSTER DE LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ DE ELCHE

Preámbulo

El Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, establece modificaciones de ciertos artículos del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, que afectan al reconocimiento de créditos de estudios universitarios oficiales. Ante ello, se procede a adecuar a dichos preceptos la normativa propia de la Universidad Miguel Hernández de Elche (en adelante UMH) referente al reconocimiento y transferencia de créditos de los títulos de Grado y Máster universitario.

Artículo 1. Objeto de la presente normativa Establecer los criterios normativos referentes al reconocimiento y transferencia de créditos aplicables en la UMH, en los estudios de Grado y Máster universitario, de acuerdo a lo expresado en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

Artículo 2. Reconocimiento de créditos

2.1. Definición de reconocimiento de créditos El artículo 6.2 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, establece que se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos, los cuales computarán a efectos de la obtención de un título oficial; siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título. En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de Grado y Máster.

2.2. Criterios para el reconocimiento de créditos

2.2.1. Criterios básicos para el reconocimiento de créditos en los títulos de Grado El artículo 13 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, establece que además de lo establecido en el artículo 6 de ese Real Decreto, el reconocimiento de créditos en las enseñanzas de Grado deberán respetar las siguientes reglas básicas:

- a) Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.
- b) Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.
- c) El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la Universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, bien en otras materias o enseñanzas cursadas por el estudiante o bien asociados a una previa experiencia profesional y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal.

2.2.2. Criterios específicos para el reconocimiento de créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales en los títulos de Grado y Máster Para poder ser reconocidos los créditos superados en cualquier asignatura o materia de enseñanzas universitarias oficiales, tanto españolas como extranjeras, deben ser tenidos en cuenta los siguientes extremos:

- a) Debe existir una adecuación entre las competencias, conocimientos, contenidos y créditos asociados a las materias o asignaturas de la enseñanza de origen y los contemplados en las asignaturas o materias de destino o bien que tengan carácter transversal.
- b) A los efectos indicados en el apartado anterior la equivalencia que debe darse para poder llevar a cabo el reconocimiento de créditos correspondientes será de al menos el 70%. c) Las asignaturas cursadas y superadas por estudiantes en otras titulaciones universitarias oficiales, tanto españolas como extranjeras, que no tengan una equivalencia con asignaturas básicas, obligatorias u optativas de los estudios de Grado en la UMH, podrán ser objeto de reconocimiento dentro de la materia "Competencias Transversales y Profesionales" siempre y cuando contribuyan a la adquisición de las competencias específicas y generales de los estudios de Grado de la UMH. Estos créditos reconocidos computarán en el expediente académico de los estudiantes con la calificación de APTO, bajo el epígrafe "Créditos superados en otras titulaciones universitarias oficiales españolas y extranjeras".

2.3. Reconocimiento en los títulos de Grado por participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación

- a) De acuerdo al artículo 12.8 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010 de julio, se establece que, según el artículo 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, podrán ser objeto de reconocimiento académico por la realización de las actividades de este apartado hasta un máximo de 6 créditos del total del plan de estudios cursado.
- b) Los estudiantes que tengan reconocidos créditos relativos a las actividades indicadas en su titulación de origen deberán solicitarlo de acuerdo al procedimiento establecido en el apartado 2.7. de esta normativa.

2.4. Reconocimiento de enseñanzas superiores oficiales en los títulos de Grado y Máster Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales en centros españoles o extranjeros, de acuerdo a los criterios establecidos en el apartado 2.2.2. de esta normativa y a la legislación vigente al efecto.

2.5. Reconocimiento de enseñanzas universitarias no oficiales en los títulos de Grado y Máster a. Los créditos superados en cualquier enseñanza universitaria no oficial referente al artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, de una universidad española podrán ser reconocidos en los mismos términos expresados en el apartado 2.2.2 de esta normativa.

b. El reconocimiento de créditos en concepto de enseñanzas no oficiales y experiencia profesional conjuntamente no podrá ser superior al 15% del total de créditos que constituye el plan de estudios.

c. No obstante lo indicado en el apartado anterior, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido por un título oficial. Esta excepción sólo cabe para los títulos propios de la UMH y, asimismo, se cumplan todos los requerimientos que establece el artículo 6.4 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio.

2.6. Reconocimiento por experiencia laboral y profesional acreditada en los títulos de Grado y Máster

- a) Podrán ser reconocidos créditos por la experiencia profesional y laboral acreditada, siempre que esté relacionada con las competencias inherentes al título correspondiente.
- b) El reconocimiento de créditos por este apartado, con carácter general, se realizará respecto a la materia "Competencias transversales y profesionales" en los estudios de Grado y en las materias "Optatividad del Máster" y/o "Prácticas" en los estudios de Máster.
- c) El período mínimo de tiempo acreditado de experiencia laboral o profesional que debe acreditar el estudiante para solicitar el reconocimiento debe ser de 3 meses a tiempo completo o su equivalente a tiempo parcial.

2.7. Procedimiento de reconocimiento de créditos en los títulos de Grado y Máster

2.7.1. Solicitud de reconocimiento de créditos

- a) El estudiante debe solicitar el reconocimiento de créditos en el Centro de Gestión de Campus correspondiente.
- b) La documentación que se debe acompañar a la solicitud es la siguiente:

1. Estudiante procedente de estudios superiores oficiales españoles: Programas o guías docentes de las asignaturas superadas en la titulación de origen. Certificado académico personal o suplemento europeo al título en su caso. En el caso de estudios extranjeros la documentación debe estar legalizada y traducida al español por traductor jurado. No se exige ningún tipo de legalización para los documentos si el país de origen es Suiza o pertenece a la Unión Europea o al Espacio Económico Europeo.

2. La acreditación de la experiencia profesional y laboral, podrá acreditarse mediante la aportación de la siguiente documentación: Informe de la vida laboral. Certificado de la empresa u organismo en el que se refleje la actividad realizada por el estudiante y el período de tiempo de ejercicio, en el que se pueda constatar que la antigüedad laboral en el grupo de cotización que el solicitante considere, guarda relación con las competencias previstas en los estudios correspondientes. En el caso que no se pueda aportar por cierre patronal de la empresa, se presentará el contrato de trabajo correspondiente, que podrá ser considerado siempre que se pueda obtener del mismo la información necesaria sobre las competencias adquiridas. Si el estudiante ha realizado actividades en el Régimen General de Trabajadores Autónomos, se acreditará el epígrafe del Impuesto de Actividades Económicas (IAE). Certificado de estar colegiado en ejercicio, en su caso. Certificado censal de la Agencia Estatal de Administración Tributaria en el caso de que el estudiante ejerza como liberal no dado de alta como autónomo.

3. Estudiante que ha cursado enseñanzas universitarias no oficiales: Programas de las asignaturas superadas en el título propio. Certificado académico expedido por la universidad que aprobó el título propio.

c) Las solicitudes de reconocimiento de créditos serán resueltas por el presidente de la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos, previo informe del Decano o Director correspondiente en su caso.

d) El plazo de resolución de reconocimiento de créditos será establecido en el calendario académico de la universidad, no siendo nunca superior al 22 de diciembre del correspondiente curso académico.

e) La notificación de la resolución de la solicitud se efectuará al estudiante mediante aviso en su cuenta de correo institucional.

f) Las solicitudes de reconocimiento de créditos de aquellos estudiantes de la UMH de títulos en proceso de extinción, que continúen sus estudios en el título de Grado equivalente serán resueltas de acuerdo al procedimiento administrativo establecido al efecto.

2.7.2. Efectos del reconocimiento de créditos.

1. Los créditos reconocidos serán incorporados en el expediente del estudiante mediante indicación en la asignatura, del plan de estudios del título de la UMH que no deba ser cursada por el estudiante, del término "reconocido" y la calificación previamente obtenida en la titulación de origen. En el caso de que el reconocimiento de créditos se realice por varias asignaturas del título de origen, la calificación que se reflejará en el expediente del estudiante será la media ponderada de las notas consideradas en función de los créditos de las asignaturas. En el caso de que las calificaciones aportadas por el estudiante se encuentren reflejadas de modo literal, se establecerán las siguientes equivalencias: Nota literal Calificación UMH Aprobado 6 Notable 8 Sobresaliente 9,5 Matrícula de Honor 10

2. Asimismo, se deberá hacer mención en el expediente del estudiante de la Universidad, Facultad o Escuela y título de origen donde el estudiante ha superado los créditos reconocidos.

3. Los créditos reconocidos por actividades universitarias, experiencia laboral o profesional y títulos propios universitarios no oficiales, no dispondrán de calificación y, por tanto, no serán considerados para establecer la nota media del expediente del estudiante.

4. La UMH habilitará los procedimientos necesarios de automatización del reconocimiento de créditos.

2.7.3. Recurso de las resoluciones de reconocimiento de créditos Contra una resolución de reconocimiento de créditos, el estudiante podrá presentar recurso potestativo de reposición ante el Rector en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de la recepción de la notificación de la resolución. Este será resuelto por el Vicerrector competente por delegación del Rector.

Artículo 3. Transferencia de créditos

3.1. Definición de transferencia de créditos El art. 6.6 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, expresa que "la transferencia de créditos implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial".

3.2. Solicitud de transferencia de créditos

1. La transferencia de créditos se realizará a petición del estudiante una vez que éste haya superado al menos el 50% de los créditos de la enseñanza en la que está matriculado.

2. En el caso de que el estudiante haya finalizados sus estudios no podrá solicitar la transferencia de créditos.

3. La documentación necesaria que debe aportar el estudiante es la siguiente: Certificación académica personal emitida por la Universidad de procedencia. En el caso de estudios extranjeros la documentación debe estar legalizada y traducida al español por traductor jurado. No se exige ningún tipo de legalización si el país de origen es Suiza o pertenece a la Unión Europea o al Espacio Económico Europeo.

4. En el caso de que la titulación de origen sea de la UMH no cabrá que el estudiante aporte ningún documento en su solicitud.

5. La UMH establecerá el procedimiento administrativo de solicitud de transferencia de créditos e incorporación de los créditos transferidos en el expediente del estudiante de acuerdo a los siguientes criterios:

- a. La información incorporada en el expediente del estudiante será transcripción literal de lo indicado en la certificación académica oficial.
- b. La información que debe aparecer es la siguiente: universidad de origen, titulación de origen, nombre de la asignatura, número de créditos, tipo de asignatura, calificación y curso académico.
- c. Podrán transferirse los créditos reconocidos en su titulación de origen en concepto de experiencia laboral y profesional, actividades universitarias o títulos propios que no hayan sido objeto de reconocimiento en la titulación de destino de la UMH.
- d. Se notificará al estudiante en su cuenta de correo electrónico institucional la incorporación de los créditos transferidos en su expediente.
- e. El estudiante podrá subsanar los errores materiales que pudieran existir dirigiendo un escrito a la unidad administrativa competente.
- f. No cabrá la renuncia a los créditos transferidos.

Artículo 4. Incorporación de los créditos obtenidos en el Suplemento Europeo al Título De acuerdo a lo establecido al art. 6.7 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, "todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursados en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título".

Artículo 5. Centros Adscritos Los directores de los Centros Adscritos a la UMH deberán emitir informe de reconocimiento de créditos de sus estudiantes de títulos oficiales. Estos informes deberán ser remitidos al Vicerrectorado competente para su resolución y notificación posterior al Centro Adscrito. Los Centros Adscritos establecerán los procedimientos que consideren pertinentes para la transferencia de créditos de sus estudiantes.

Disposición transitoria primera Los títulos oficiales no adaptados al Espacio Europeo de Educación Superior se regirán por las normativas aplicables a esos estudios.

Disposición derogatoria Queda derogada la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la UMH, aprobada por Consejo de Gobierno, reunido en sesión de 14 de enero de 2009.

Disposición final La presente normativa entrará en vigor al día siguiente al de su aprobación por el Consejo de Gobierno

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver anexos. Apartado 5.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Tareas dirigidas: clases teórico-prácticas		
Tareas compartidas: Seminarios		
Tareas compartidas: trabajos en grupo		
Otras actividades dirigidas		
Tareas autónomas: Trabajos autónomos del estudiante		
Foros on-line		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral participativa		
Estudio de casos, analizando sucesos reales o ficticios		
Aprendizaje en grupo		
Actividades dirigidas		
Trabajos autónomos		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Pruebas escritas		
Pruebas orales		
Trabajos y Proyectos		
Informes/Memorias de prácticas		
Asistencia y participación en sesiones presenciales		
5.5 NIVEL 1: MÓDULO DE VITICULTURA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VITÍCOLA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Ampelografía y Genética de la vid		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		

CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
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	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	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	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	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		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Crterios para identificar correctamente un cepaje o especie del género Vitis sp. Observación de cada uno de los órganos de la planta, en particular la hoja. Observación fenotípica de la planta, conocimiento de su fenología. Genética y programas de mejora de la vid. Aplicaciones en viticultura. El cultivo moderno de la vid. Principios fisiológicos del cultivo. El medio edafoclimático y propagación de la vid. Técnicas de manejo en prevención y saneamiento del viñedo.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG1 - Conocer las materias técnicas, científicas y tecnológicas que capaciten al alumno/a para la resolución de problemas complejos de forma efectiva.		
CG2 - Diseñar, planificar y organizar de procesos productivos acordes con la demanda real del entorno socioeconómico.		
CG4 - Ser creativo, crítico y resolutivo en el área de especialidad correspondiente.		
CG6 - Conocer los efectos de los procesos productivos en la empresa vitivinícola sobre el medioambiente		
CG7 - Mostrar iniciativa y un espíritu emprendedor.		
CG9 - Trabajar en equipo, tener iniciativa y responsabilidad compartida.		
CG10 - Mostrar inquietud y curiosidad por aprender, así como entusiasmo por convertirse en un profesional preparado, disciplinado y responsable en el ejercicio de la profesión y la investigación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Establecer los procedimientos para la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos vitivinícolas.		
CE6 - Adoptar decisiones económicas y comerciales que permitan la consecución de los objetivos de la empresa vitivinícola teniendo en cuenta las políticas y normativas vigentes.		
CE8 - Manejar bibliografía científico-técnica demostrando la capacidad de contrastar información relevante, específica y actual		
CE9 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la elaboración de productos enológicos.		
CE10 - Saber utilizar las diferentes operaciones que tienen lugar a lo largo del proceso vitivinícola.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: clases teórico-prácticas	34	50
Tareas compartidas: trabajos en grupo	22,5	25
Otras actividades dirigidas	56	25
Tareas autónomas: Trabajos autónomos del estudiante	112,5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral participativa		
Aprendizaje en grupo		
Actividades dirigidas		
Trabajos autónomos		

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	70.0
Trabajos y Proyectos	30.0	60.0
Informes/Memorias de prácticas	20.0	30.0
Asistencia y participación en sesiones presenciales	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: MÓDULO DE ENOLOGÍA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: ANÁLISIS Y COMPOSICIÓN		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	10,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
10,5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Composición de mostos y vinos		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4,5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No

ITALIANO		OTRAS	
No		No	
NIVEL 3: Microbiología y Bioquímica enológica			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA		3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3			
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	EUSKERA
Si		No	No
GALLEGO		VALENCIANO	INGLÉS
No		No	No
FRANCÉS		ALEMÁN	PORTUGUÉS
No		No	No
ITALIANO		OTRAS	
No		No	
NIVEL 3: Cata del vino y maridaje			
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3			
CARÁCTER		ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA		3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL			
ECTS Semestral 1		ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3			
ECTS Semestral 4		ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7		ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10		ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE			
CASTELLANO		CATALÁN	EUSKERA
Si		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			
5.5.1.3 CONTENIDOS			
Composición y evolución de mostos y vinos. Fenómenos de co-polimerización y co-pigmentación, fenómenos coloidales y de oxidorreducción. Aromas. Evolución físico-química de los vinos durante la crianza. Análisis y Control Químico. Análisis automatizados. Levaduras y fermentación alcohólica. Bacterias lácticas y fermentación maloláctica. Otras fermentaciones. Bacterias acéticas. Análisis y control microbiológico de mostos y vinos. Alteraciones del vino de origen microbiano. Estructura, composición y maduración de la uva. Fermentaciones y vinificación. Crianza biológica. Características organolépticas del vino. Terminología empleada. Evaluación sensorial del vino. Aplicaciones prácticas. Reglas de maridaje de vino y comida: efectos del vino sobre la comida.			
5.5.1.4 OBSERVACIONES			

5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG1 - Conocer las materias técnicas, científicas y tecnológicas que capaciten al alumno/a para la resolución de problemas complejos de forma efectiva.		
CG5 - Mostrar motivación por el desarrollo de la calidad.		
CG10 - Mostrar inquietud y curiosidad por aprender, así como entusiasmo por convertirse en un profesional preparado, disciplinado y responsable en el ejercicio de la profesión y la investigación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
Seleccione un valor		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Saber aplicar las técnicas específicas para el análisis físico-químico, bioquímico, microbiológico y sensorial tanto de materias primas como productos elaborados.		
CE2 - Planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos enológicos.		
CE4 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas enológicas hasta el consumidor.		
CE5 - Conocer en profundidad los microorganismos implicados en los procesos fermentativos, su taxonomía y cuál es su influencia sobre las propiedades del producto final.		
CE9 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la elaboración de productos enológicos.		
CE11 - Evaluar la calidad sensorial y defectos de los productos enológicos elaborados.		
CE12 - Establecer ensayos y análisis orientados a la investigación actuando bajo normas de buenas prácticas en el laboratorio.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: clases teórico-prácticas	40	50
Tareas compartidas: trabajos en grupo	26	25
Otras actividades dirigidas	66	25
Tareas autónomas: Trabajos autónomos del estudiante	130	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral participativa		
Estudio de casos, analizando sucesos reales o ficticios		
Aprendizaje en grupo		
Trabajos autónomos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	70.0
Trabajos y Proyectos	30.0	60.0
Informes/Memorias de prácticas	20.0	30.0
Asistencia y participación en sesiones presenciales	10.0	20.0

NIVEL 2: BASES DE LA TECNOLOGÍA ENOLÓGICA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	13,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
7,5	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Tecnología enológica		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA	4,5	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4,5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Elaboración de Vinos especiales y Cerveza		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	

ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Planificación productiva y Aprovechamiento de residuos en Bodega		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Vinos del mundo		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	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		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Tecnologías de vinificación para elaboración de vinos blancos, tintos, rosados y doble pasta, siguiendo los diversos esquemas de vinificación adecuados al tipo de uva manipulada. La estabilización, crianza y envejecimiento de vinos.</p> <p>Vinificaciones especiales. Nuevas tendencias en la manipulación del vino. Tecnología empleada y proceso de elaboración de cerveza. Prácticas enológicas habituales. Dinámica del sector y planificación comercial en bodega. Organización y programación del proceso de vinificación completo, desde la recolección de la materia prima hasta el embotellado del producto elaborado. Operaciones y equipos de extracción de mostos. Tecnología aplicada a las distintas vinificaciones. Valorización de subproductos vitivinícolas y la gestión medioambiental de los mismos. Características geográficas, productivas y económicas de las distintas zonas vitivinícolas mundiales. Cata de los vinos más representativos a nivel mundial</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG1 - Conocer las materias técnicas, científicas y tecnológicas que capaciten al alumno/a para la resolución de problemas complejos de forma efectiva.		
CG2 - Diseñar, planificar y organizar de procesos productivos acordes con la demanda real del entorno socioeconómico.		
CG4 - Ser creativo, crítico y resolutivo en el área de especialidad correspondiente.		
CG5 - Mostrar motivación por el desarrollo de la calidad.		
CG6 - Conocer los efectos de los procesos productivos en la empresa vitivinícola sobre el medioambiente		
CG7 - Mostrar iniciativa y un espíritu emprendedor.		
CG9 - Trabajar en equipo, tener iniciativa y responsabilidad compartida.		
CG10 - Mostrar inquietud y curiosidad por aprender, así como entusiasmo por convertirse en un profesional preparado, disciplinado y responsable en el ejercicio de la profesión y la investigación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Saber aplicar las técnicas específicas para el análisis físico-químico, bioquímico, microbiológico y sensorial tanto de materias primas como productos elaborados.		
CE2 - Planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos enológicos.		
CE3 - Establecer los procedimientos para la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos vitivinícolas.		
CE4 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas enológicas hasta el consumidor.		
CE5 - Conocer en profundidad los microorganismos implicados en los procesos fermentativos, su taxonomía y cuál es su influencia sobre las propiedades del producto final.		
CE8 - Manejar bibliografía científico-técnica demostrando la capacidad de contrastar información relevante, específica y actual		
CE9 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la elaboración de productos enológicos.		
CE10 - Saber utilizar las diferentes operaciones que tienen lugar a lo largo del proceso vitivinícola.		

CE11 - Evaluar la calidad sensorial y defectos de los productos enológicos elaborados.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: clases teórico-prácticas	50	50
Tareas compartidas: trabajos en grupo	34	25
Otras actividades dirigidas	85	25
Tareas autónomas: Trabajos autónomos del estudiante	168,5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral participativa		
Aprendizaje en grupo		
Trabajos autónomos		
Actividades dirigidas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	70.0
Trabajos y Proyectos	30.0	60.0
Asistencia y participación en sesiones presenciales	20.0	30.0
Informes/Memorias de prácticas	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: MÓDULO DE DIRECCIÓN DE EMPRESA		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Reglamentación del vino		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	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		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Legislación y política vitivinícola internacional, de la Unión Europea, española y autonómica		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG1 - Conocer las materias técnicas, científicas y tecnológicas que capaciten al alumno/a para la resolución de problemas complejos de forma efectiva.		
CG5 - Mostrar motivación por el desarrollo de la calidad.		
CG6 - Conocer los efectos de los procesos productivos en la empresa vitivinícola sobre el medioambiente		
CG10 - Mostrar inquietud y curiosidad por aprender, así como entusiasmo por convertirse en un profesional preparado, disciplinado y responsable en el ejercicio de la profesión y la investigación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Establecer los procedimientos para la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos vitivinícolas.		
CE4 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas enológicas hasta el consumidor.		
CE6 - Adoptar decisiones económicas y comerciales que permitan la consecución de los objetivos de la empresa vitivinícola teniendo en cuenta las políticas y normativas vigentes.		
CE8 - Manejar bibliografía científico-técnica demostrando la capacidad de contrastar información relevante, específica y actual		
CE9 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la elaboración de productos enológicos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: clases teórico-prácticas	12	50
Tareas compartidas: trabajos en grupo	7	25
Otras actividades dirigidas	18	25
Tareas autónomas: Trabajos autónomos del estudiante	38	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral participativa		
Estudio de casos, analizando sucesos reales o ficticios		
Trabajos autónomos		
Aprendizaje en grupo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	70.0
Trabajos y Proyectos	30.0	60.0
Informes/Memorias de prácticas	20.0	30.0
Asistencia y participación en sesiones presenciales	10.0	20.0
NIVEL 2: GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OBLIGATORIA	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Dirección de la empresa vitivinícola		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OBLIGATORIA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
Lenguas en las que se imparte		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	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		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Marco Institucional, tipos y organización de la empresa vitivinícola. Análisis estratégico de la empresa vitivinícola: interno y externo. Viabilidad económico-financiera de empresa vitivinícolas</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG1 - Conocer las materias técnicas, científicas y tecnológicas que capaciten al alumno/a para la resolución de problemas complejos de forma efectiva.		
CG2 - Diseñar, planificar y organizar de procesos productivos acordes con la demanda real del entorno socioeconómico.		
CG6 - Conocer los efectos de los procesos productivos en la empresa vitivinícola sobre el medioambiente		
CG8 - Desarrollar habilidades de comunicación, utilizando con propiedad y precisión los términos y conceptos propios de la materia		
CG10 - Mostrar inquietud y curiosidad por aprender, así como entusiasmo por convertirse en un profesional preparado, disciplinado y responsable en el ejercicio de la profesión y la investigación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE3 - Establecer los procedimientos para la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos vitivinícolas.		
CE4 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas enológicas hasta el consumidor.		
CE6 - Adoptar decisiones económicas y comerciales que permitan la consecución de los objetivos de la empresa vitivinícola teniendo en cuenta las políticas y normativas vigentes.		
CE7 - Confeccionar e interpretar encuestas de mercado, entresacando estrategias de actuación a partir de los resultados obtenidos.		
CE8 - Manejar bibliografía científico-técnica demostrando la capacidad de contrastar información relevante, específica y actual		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: clases teórico-prácticas	12	50

Tareas compartidas: trabajos en grupo	7	25
Otras actividades dirigidas	18	25
Tareas autónomas: Trabajos autónomos del estudiante	38	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral participativa		
Estudio de casos, analizando sucesos reales o ficticios		
Trabajos autónomos		
Aprendizaje en grupo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	70.0
Trabajos y Proyectos	30.0	60.0
Informes/Memorias de prácticas	20.0	30.0
Asistencia y participación en sesiones presenciales	10.0	20.0
5.5 NIVEL 1: MÓDULO PRÁCTICO		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: PRACTICUM		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	PRÁCTICAS EXTERNAS	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Prácticas en empresa vitivinícola		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
PRÁCTICAS EXTERNAS	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	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		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Permitir el desarrollo de la práctica vitivinícola y todas sus vertientes. Introducir al alumno a la dinámica del sector, además de conocer instituciones y organismos públicos vinculados a la viticultura y enología.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG3 - Planificar y mejorar en el ámbito de la investigación, desarrollo e innovación.		
CG4 - Ser creativo, crítico y resolutivo en el área de especialidad correspondiente.		
CG5 - Mostrar motivación por el desarrollo de la calidad.		
CG6 - Conocer los efectos de los procesos productivos en la empresa vitivinícola sobre el medioambiente		
CG7 - Mostrar iniciativa y un espíritu emprendedor.		
CG8 - Desarrollar habilidades de comunicación, utilizando con propiedad y precisión los términos y conceptos propios de la materia		
CG9 - Trabajar en equipo, tener iniciativa y responsabilidad compartida.		
CG10 - Mostrar inquietud y curiosidad por aprender, así como entusiasmo por convertirse en un profesional preparado, disciplinado y responsable en el ejercicio de la profesión y la investigación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos enológicos.		
CE3 - Establecer los procedimientos para la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos vitivinícolas.		
CE4 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas enológicas hasta el consumidor.		
CE6 - Adoptar decisiones económicas y comerciales que permitan la consecución de los objetivos de la empresa vitivinícola teniendo en cuenta las políticas y normativas vigentes.		
CE7 - Confeccionar e interpretar encuestas de mercado, entresacando estrategias de actuación a partir de los resultados obtenidos.		
CE8 - Manejar bibliografía científico-técnica demostrando la capacidad de contrastar información relevante, específica y actual		

CE9 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la elaboración de productos enológicos.		
CE10 - Saber utilizar las diferentes operaciones que tienen lugar a lo largo del proceso vitivinícola.		
CE11 - Evaluar la calidad sensorial y defectos de los productos enológicos elaborados.		
CE12 - Establecer ensayos y análisis orientados a la investigación actuando bajo normas de buenas prácticas en el laboratorio.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas autónomas: Trabajos autónomos del estudiante	75	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajos autónomos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informes/Memorias de prácticas	100.0	100.0
NIVEL 2: TRABAJO FIN DE MÁSTER		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	TRABAJO FIN DE MÁSTER	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: Trabajo Fin de Máster		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
TRABAJO FIN DE MÁSTER	12	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	12	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	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		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Consistirá en la realización de un trabajo teórico y/o experimental bajo la dirección y tutela de un profesor de la titulación. Podrá también llevarse a cabo en el entorno de la bodega, del viñedo o de otras industrias auxiliares del sector vitivinícola. El estudiante elaborará una Memoria correspondiente al trabajo realizado, proyecto o informe científico, así como la exposición y defensa del mismo.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG3 - Planificar y mejorar en el ámbito de la investigación, desarrollo e innovación.		
CG4 - Ser creativo, crítico y resolutivo en el área de especialidad correspondiente.		
CG5 - Mostrar motivación por el desarrollo de la calidad.		
CG6 - Conocer los efectos de los procesos productivos en la empresa vitivinícola sobre el medioambiente		
CG7 - Mostrar iniciativa y un espíritu emprendedor.		
CG8 - Desarrollar habilidades de comunicación, utilizando con propiedad y precisión los términos y conceptos propios de la materia		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE1 - Saber aplicar las técnicas específicas para el análisis físico-químico, bioquímico, microbiológico y sensorial tanto de materias primas como productos elaborados.		
CE2 - Planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos enológicos.		
CE3 - Establecer los procedimientos para la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos vitivinícolas.		
CE4 - Asegurar y gestionar la seguridad alimentaria desde la producción de materias primas enológicas hasta el consumidor.		
CE5 - Conocer en profundidad los microorganismos implicados en los procesos fermentativos, su taxonomía y cuál es su influencia sobre las propiedades del producto final.		
CE6 - Adoptar decisiones económicas y comerciales que permitan la consecución de los objetivos de la empresa vitivinícola teniendo en cuenta las políticas y normativas vigentes.		
CE7 - Confeccionar e interpretar encuestas de mercado, entresacando estrategias de actuación a partir de los resultados obtenidos.		
CE8 - Manejar bibliografía científico-técnica demostrando la capacidad de contrastar información relevante, específica y actual		
CE9 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la elaboración de productos enológicos.		
CE10 - Saber utilizar las diferentes operaciones que tienen lugar a lo largo del proceso vitivinícola.		
CE11 - Evaluar la calidad sensorial y defectos de los productos enológicos elaborados.		

CE12 - Establecer ensayos y análisis orientados a la investigación actuando bajo normas de buenas prácticas en el laboratorio.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Otras actividades dirigidas	200	100
Tareas autónomas: Trabajos autónomos del estudiante	100	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Actividades dirigidas		
Trabajos autónomos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas orales	100.0	100.0
5.5 NIVEL 1: MÓDULO DE INTENSIFICACIÓN		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: INTENSIFICACIÓN		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Viticultura de precisión		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12

LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Vinagre, Destilados y otras bebidas		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Enoturismo y nuevas técnicas de mercado		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	3	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No

GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Problemática actual de la viticultura mundial y española. Criterios de ingeniería agronómica para el diseño, establecimiento y manejo del viñedo. Parámetros de dimensionado y optimización. Sistemas de información geográfica. Zonificación vitivinícola.</p> <p>Tecnologías de elaboración de vinagre de vino, brandy, whisky, ron y otras bebidas alcohólicas.</p> <p>Nuevas bebidas procedentes de los derivados y subproductos vinícolas (vermut, sangría, combinados con alcohol, orujo).</p> <p>Enoturismo o turismo enológico: visitas guiadas a viñedos y bodegas. Gestión de la riqueza vitivinícola de zonas determinadas. Mercados del vino. Investigación comercial de mercados y planificación comercial en la empresa vitivinícola.</p> <p>Herramientas comerciales en la empresa vitivinícola. Sistemas de distribución y consumo de vinos. Marcas de calidad certificadas: análisis y características.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG1 - Conocer las materias técnicas, científicas y tecnológicas que capaciten al alumno/a para la resolución de problemas complejos de forma efectiva.		
CG2 - Diseñar, planificar y organizar de procesos productivos acordes con la demanda real del entorno socioeconómico.		
CG3 - Planificar y mejorar en el ámbito de la investigación, desarrollo e innovación.		
CG4 - Ser creativo, crítico y resolutivo en el área de especialidad correspondiente.		
CG5 - Mostrar motivación por el desarrollo de la calidad.		
CG6 - Conocer los efectos de los procesos productivos en la empresa vitivinícola sobre el medioambiente		
CG8 - Desarrollar habilidades de comunicación, utilizando con propiedad y precisión los términos y conceptos propios de la materia		
CG10 - Mostrar inquietud y curiosidad por aprender, así como entusiasmo por convertirse en un profesional preparado, disciplinado y responsable en el ejercicio de la profesión y la investigación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos enológicos.		
CE3 - Establecer los procedimientos para la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos vitivinícolas.		
CE6 - Adoptar decisiones económicas y comerciales que permitan la consecución de los objetivos de la empresa vitivinícola teniendo en cuenta las políticas y normativas vigentes.		
CE7 - Confeccionar e interpretar encuestas de mercado, entresacando estrategias de actuación a partir de los resultados obtenidos.		
CE8 - Manejar bibliografía científico-técnica demostrando la capacidad de contrastar información relevante, específica y actual		

CE9 - Conocer las materias primas necesarias y sus características en la elaboración de productos enológicos.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: clases teórico-prácticas	22	50
Tareas compartidas: trabajos en grupo	15	25
Otras actividades dirigidas	38	25
Tareas autónomas: Trabajos autónomos del estudiante	75	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral participativa		
Aprendizaje en grupo		
Trabajos autónomos		
Actividades dirigidas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	70.0
Trabajos y Proyectos	30.0	60.0
Informes/Memorias de prácticas	20.0	30.0
Asistencia y participación en sesiones presenciales	10.0	20.0
NIVEL 2: FORMACIÓN INVESTIGADORA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	OPTATIVA	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: Herramientas metodológicas para la investigación		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
OPTATIVA	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		

ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Si	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Introducción a la investigación científica en viticultura y/o enología. Diseño de experimentos y análisis estadístico para la investigación vitivinícola. Metodologías multicriterio para la toma de decisiones y priorización de líneas de investigación.		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
CG1 - Conocer las materias técnicas, científicas y tecnológicas que capaciten al alumno/a para la resolución de problemas complejos de forma efectiva.		
CG3 - Planificar y mejorar en el ámbito de la investigación, desarrollo e innovación.		
CG10 - Mostrar inquietud y curiosidad por aprender, así como entusiasmo por convertirse en un profesional preparado, disciplinado y responsable en el ejercicio de la profesión y la investigación.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE2 - Planificar, desarrollar e innovar en la elaboración de productos enológicos.		
CE3 - Establecer los procedimientos para la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos vitivinícolas.		
CE7 - Confeccionar e interpretar encuestas de mercado, entresacando estrategias de actuación a partir de los resultados obtenidos.		
CE8 - Manejar bibliografía científico-técnica demostrando la capacidad de contrastar información relevante, específica y actual		
CE12 - Establecer ensayos y análisis orientados a la investigación actuando bajo normas de buenas prácticas en el laboratorio.		

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tareas dirigidas: clases teórico-prácticas	22	50
Tareas compartidas: trabajos en grupo	15	25
Otras actividades dirigidas	38	25
Tareas autónomas: Trabajos autónomos del estudiante	75	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral participativa		
Aprendizaje en grupo		
Trabajos autónomos		
Actividades dirigidas		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	70.0
Trabajos y Proyectos	30.0	60.0
Asistencia y participación en sesiones presenciales	20.0	30.0
Informes/Memorias de prácticas	10.0	20.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad Miguel Hernández de Elche	Catedrático de Universidad	16.6	100.0	0.0
Universidad Miguel Hernández de Elche	Catedrático de Escuela Universitaria	12.5	100.0	0.0
Universidad Miguel Hernández de Elche	Profesor Titular de Universidad	54.16	100.0	0.0
Universidad Miguel Hernández de Elche	Profesor Contratado Doctor	16.0	100.0	0.0
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver anexos. Apartado 6.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver anexos. Apartado 6.2				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver anexos, apartado 7.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
80	10	90
CODIGO	TASA	VALOR %
1	Graduación	80
2	Abandono	10
3	Eficiencia	90

Justificación de los Indicadores Propuestos:

Ver anexos, apartado 8.

8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS

En la evaluación se valora tanto los resultados como los procesos de enseñanza-aprendizaje. La evaluación clarifica al estudiante sobre los criterios e instrumentos que se utilizarán y su posterior calificación; y es un elemento importantísimo para asegurar el progreso y los resultados en los aprendizajes de los estudiantes. La Universidad Miguel Hernández de Elche ha diseñado la guía docente que servirá como instrumento que ayude a los/las profesores/as a cumplir con todos los requerimientos de la planificación y evaluación de los procesos de enseñanza-aprendizaje. En esta guía, en su apartado tercero (<http://eees.umh.es/>) se pueden encontrar los siguientes Criterios y directrices para asegurar una evaluación de calidad. Entre los aspectos destacados en los Criterios y directrices para la garantía de la Calidad en el Espacio Europeo de Educación Superior, desarrollados por la ENQA (European Association for Quality Assurance in Higher Education) para garantizar la calidad de las universidades, se resalta el siguiente criterio: Los/las estudiantes deben ser evaluados utilizando criterios, normativas y procedimientos que se hayan publicado y que se apliquen de manera coherente.

Y, para ello, las directrices para los procedimientos de evaluación son:

- Ser diseñados para medir la consecución de los resultados de aprendizaje esperados y otros objetivos del programa.
- Ser apropiados para sus fines, ya sean de diagnóstico, formativos o aditivos.
- Incluir criterios de calificación claros y publicados.
- Ser llevados a cabo por personas que comprenden el papel de la evaluación en la progresión de los/las estudiantes hacia la adquisición de los conocimientos y habilidades asociadas al título académico que aspiran obtener.
- No depender, siempre que sea posible, del juicio de un solo examinador/a.
- Tener en cuenta todas las posibles consecuencias de las normativas sobre exámenes.
- Incluir normas claras que contemplen las ausencias, enfermedades u otras circunstancias de los/las estudiantes.
- Asegurar que las evaluaciones se realizan de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Institución.
- Estar sujetos a las inspecciones administrativas de verificación para asegurar el correcto cumplimiento de los procedimientos.

El Consejo de Máster presidido por el Director/a del Máster será el encargado del seguimiento del progreso y los resultados de aprendizaje de los/las estudiantes. El Consejo de Gobierno de la Universidad Miguel Hernández en su sesión de 12 de Noviembre de 2008 aprobó la Normativa sobre condiciones de progreso y permanencia de los/as estudiantes que puede consultarse en la web: <http://www.umh.es/boumh>. El Consejo de Máster es el órgano responsable de realizar la valoración del progreso y los resultados de aprendizaje de los/las estudiantes. Este órgano está constituido por el/la Director/a de Máster, profesores/as responsables de las materias, dos representantes estudiantiles y un representante del PAS. El Consejo de Máster tiene entre sus funciones las de análisis de resultados de tasas de efectividad académica (tasa de presentados, tasa de éxito, tasa de rendimiento y tasa de abandono), así como los resultados del progreso durante el curso. (Véase funciones en Punto 9. Sistema de garantía de calidad). Durante el curso, el Consejo de Máster evalúa el progreso del aprendizaje de los/las estudiantes con la información procedente de profesores y estudiantes, proponiendo las acciones de mejora a realizar antes de finalizar el curso, si procede. Al final de curso, el Consejo de Máster evalúa los resultados de las tasas de efectividad académica que son calculados por la Oficina de Gestión de Calidad de la UMH y elabora las propuestas de mejora relacionadas con este aspecto que serán incluidas en el Plan de Mejora y el Informe de Revisión de Resultados (conforme al sistema de garantía de calidad del título).

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://calidad.umh.es/evaluacion-certificaciones/sistema-de-garantia-interna-de-calidad-en-los-centros-audit/
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2013
Ver anexos, apartado 10.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	

No procede	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
	María José	Alarcón	García
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avda. d ela Universidad, s/n	03202	Alicante	Elche/Elx
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
master@umh.es	689580072	966658463	Vicerrectora de Estudios
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
	Jesús Tadeo	Pastor	Ciurana
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avda. de la Universidad, s/n	03202	Alicante	Elche/Elx
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
master@umh.es	689580072	966658463	Rector
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
	María del Carmen	López	Ruiz
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avda. de la Universidad, s/n	03202	Alicante	Elche/Elx
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
master@umh.es	689580072	966658463	Directora del Servicio de Gestión de Estudios

ANEXOS : APARTADO 2

Nombre : Informe Alegaciones y Punto 2 Justificación.pdf

HASH SHA1 : IPUZoRzXMyaNJSNKUHL8bSqSbo8=

Código CSV : 99968706678810978606998

Informe Alegaciones y Punto 2 Justificación.pdf

ANEXOS : APARTADO 3

Nombre : 4.1. Sistemas de información previo.pdf

HASH SHA1 : 7XnL1AsTQ10qc2naGSBBcyEX1mQ=

Código CSV : 91362518197854541993695

4.1. Sistemas de información previo.pdf

ANEXOS : APARTADO 5

Nombre : Punto 5.1 Descripción del Plan de Estudios.pdf

HASH SHA1 : 7LEcmX2cOOlzigNByeF1dRtKFMY=

Código CSV : 99968729388083861019048

Punto 5.1 Descripción del Plan de Estudios.pdf

ANEXOS : APARTADO 6

Nombre : Punto 6.1. Profesorado.pdf

HASH SHA1 : txxzv/MyypBoUmX4QXDL9aZpipM=

Código CSV : 99968736617079443700757

Punto 6.1. Profesorado.pdf

ANEXOS : APARTADO 6.2

Nombre : Punto 6.2 Otros Recursos Humanos.pdf

HASH SHA1 : Alff8NXwsuNn2bq5gcEZDVfSlhg=

Código CSV : 99968744149464133827660

Punto 6.2 Otros Recursos Humanos.pdf

ANEXOS : APARTADO 7

Nombre : Punto 7 Recursos Materiales.pdf

HASH SHA1 : 3EGtDO2JEZkvyHzDWe/EWzXL23Y=

Código CSV : 99968773607104172425591

Punto 7 Recursos Materiales.pdf

ANEXOS : APARTADO 8

Nombre : 8.1. Resultados previstos.pdf

HASH SHA1 : 1bikm4YuYorVzMnx9OzblFcbSAA=

Código CSV : 91362578100073254444184

8.1. Resultados previstos.pdf

ANEXOS : APARTADO 10

Nombre : Punto 10.1 Cronograma de implantación.pdf

HASH SHA1 : N4EGeAE+g1DeYFb7gtg55DaPj2U=

Código CSV : 94989346819165974934503

Punto 10.1 Cronograma de implantación.pdf

