

TÍTULO:

Graduado o Graduada en Enología

UNIVERSIDAD:

Universidad de La Rioja

1. DATOS DE LA SOLICITUD

Representante Legal de la universidad

Representante Legal			
Rector			
1º Apellido	2º Apellido	Nombre	N.I.F.
Martínez de Pisón	Cavero	José M ^a	

Responsable del título

Vicerrector de Ordenación Académica y Profesorado			
1º Apellido	2º Apellido	Nombre	N.I.F.
Extremiana	Aldana	José Ignacio	

Universidad Solicitante

Universidad Solicitante	Universidad de La Rioja	C.I.F.	
Centro, Departamento o Instituto responsable del título	Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática		

Dirección a efectos de notificación

Correo electrónico	vice.oap@unirioja.es		
Dirección postal	Avenida de la Paz, 93	Código postal	26006
Población	Logroño	Provincia	LA RIOJA
FAX	941299120	Teléfono	941299105

Descripción del título

Denominación	Graduado o Graduada en Enología por la Universidad de la Rioja	Ciclo	Grado
Centro/s donde se imparte el título			
Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática			
Universidades participantes			Departamento
Convenio			
Tipo de enseñanza	Presencial	Rama de conocimiento	Ciencias
Número de plazas de nuevo ingreso ofertadas			
en el primer año de implantación	25	en el segundo año de implantación	25
en el tercer año de implantación	25	en el cuarto año de implantación	25



Nº de ECTS del título	240	Nº Mínimo de ECTS de matrícula por el estudiante y período lectivo	6
Normas de permanencia	Anexo I		
Naturaleza de la institución que concede el título	Pública		
Naturaleza del centro Universitario en el que el titulado ha finalizado sus estudios	Propio		
Profesiones para las que capacita una vez obtenido el título			
Lenguas utilizadas a lo largo del proceso formativo			
Español			

2. JUSTIFICACIÓN

2.1 Justificación del título propuesto, argumentando el interés académico, científico o profesional del mismo

- *Evolución de la formación académica de los enólogos*

La formación de enólogos en España ha seguido una historia compleja. A pesar de la importancia del sector vitivinícola, hasta 1996 no existía una vía oficial para la preparación de estos profesionales. De hecho eran los licenciados químicos, biólogos, farmacéuticos o los Ingenieros Agrónomos o Ingenieros Técnicos Agrícolas los que a través de diversos cursos adquirían una especialización y ejercían la profesión. En 1969 comienza en Madrid el primer curso de postgrado "Curso de Especialización Superior en Viticultura y Enología" al que sucedieron otros en la Rioja, Valencia y Valladolid. En Tarragona se optó por un título propio con carácter de grado. La formación académica de los profesionales de la enología era por tanto muy dispar.

La creación del Título de Licenciado en Enología en 1996 fue un proceso necesario para regular con un título homologado una profesión muy relevante en España. Éste se creó como una licenciatura de segundo ciclo mediante el RD 1845/1996 (Anexo 1.5.1) y por tanto, para cursar estos estudios es necesario tener una formación científica básica previa adquirida mediante un título de ciclo corto (Ingeniero Técnico Agrícola) o un primer ciclo de las titulaciones de Biología, Química, Farmacia, Ingeniero Agrónomo o Ingeniero Químico.

En Diciembre de 2001 se constituyó la Conferencia de Coordinadores de Enología de las Universidades Españolas (CCEUE) gracias a la firma de un convenio marco entre las 7 universidades que en aquel momento impartían la Licenciatura de Enología. Posteriormente se incorporó la Universidad Politécnica de Valencia. Desde entonces la CCEUE se ha reunido en diversas ocasiones para coordinar diferentes temas relacionados con la formación de los enólogos.

Durante estas reuniones se analizaron las diferentes posibilidades de adaptación de la Licenciatura en Enología al EEES y se consideró que la mejor opción para la formación de los enólogos era un título de grado orientado hacia la capacitación profesional, de acuerdo con las consideraciones que se resumen en una memoria sobre el "Estado actual de la Licenciatura en Enología en las Universidades Españolas. Perspectivas para la convergencia con Europa". En dicho documento se discuten las razones por las cuales se considera oportuno que la licenciatura se transforme en un estudio de Grado. Este compromiso fue reafirmado mediante firma de documento en la reunión de la CCHJE que tuvo lugar en Cádiz el 21 de octubre de 2004. Posteriormente los rectores de las universidades implicadas ratificaron su apoyo a tal iniciativa. En la reunión mantenida por la CCEUF en Tarragona el 15 de marzo de 2007, se propuso un posible plan de estudios común en todas las universidades y las estrategias a seguir para tal fin. Por lo tanto, existe acuerdo entre las universidades no sólo para continuar con los estudios de graduado en enología, sino incluso en seguir colaborando en el proceso de transformación de estos estudios desde la actual Licenciatura en Enología al futuro Grado de Enología.

▪ ***Experiencias anteriores de la Universidad de la Rioja en la impartición de títulos de características similares***

En la Universidad de La Rioja (UR) los estudios de enología tienen su antecedente en el título propio de postgrado de “Magíster en Viticultura y Enología” impartido por la Escuela Universitaria de Ingeniería de Logroño. Se trataba de un título propio de la Universidad de Zaragoza impartido en el campus de la Rioja desde el año 1988 (los estudios universitarios de esta comunidad pertenecían a dicha universidad en aquel momento).

En 1992 por Ley 17/1992, de 15 de Junio (BOE N° 147, 19 Junio 1992 y n° 158, 14 de Julio 1992) se crea la Universidad de La Rioja. Todas las enseñanzas se agruparon en dos Centros, siendo el denominado Centro de Enseñanzas Científicas y Técnicas el responsable de impartir el Magíster en Viticultura y Enología, así como de los títulos de Ciencias e Ingeniería.

En 1996 el Ministerio de Educación creó el título de Licenciado en Enología y la Universidad de La Rioja en octubre de ese mismo año inició el primer curso, siendo la primera universidad que implantó estos estudios.

Con la aprobación de la Ley Orgánica de Universidades (LOU) la Universidad de la Rioja adapta su estructura de Centros a la misma creándose la Facultad de Ciencias Estudios Agroalimentarios e Informática en el año 2004, con la responsabilidad de organizar las enseñanzas de ciencias y, por tanto, de la Licenciatura en Enología.

La titulación de Enología concurrió al II Plan Nacional de Evaluación de la Calidad de las Universidades gestionado por la ANECA en Madrid el 10 de octubre de 2003 (http://www.unirioja.es/servicios/ose/eval_aneca_enologia.shtml). El proceso formativo fue valorado muy positivamente y el informe final indicó, como punto principal de la mejora, la necesidad de crear procesos de coordinación, que ya se ha cumplido, como se verá a continuación.

La Facultad ha participado en los Contratos Programa que desde el curso 2004-05 se han suscrito entre la Universidad y el Gobierno Regional. Las acciones de mejora que se han puesto en marcha son: la creación de la figura de Director de Estudios de la Titulación y el diseño y desarrollo de sistemas de coordinación y evaluación continua dirigido especialmente a los alumnos de primero. El objetivo principal ha sido el de iniciar el proceso de cambio metodológico y en consecuencia de evaluación que exige el sistema ECTS. La Facultad ha expuesto los resultados de estas actividades de innovación en los IV FOROS DE EXPERIENCIAS, organizados por el Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado, dentro del programa de formación de PDI de la Universidad.

▪ ***Datos y estudios acerca de la demanda potencial del título y su interés para la sociedad***

La industria enológica en España tiene un peso importante tanto en el volumen de negocio como en el de personas empleadas. Según la FEAE (Federación Española de Asociaciones de Enólogos) en estos momentos hay aproximadamente 1600 personas federadas que trabajan como enólogos, a los que se unirían aquellos que no pertenecen a la citada federación. Actualmente existen 65 denominaciones de origen. Según el documento “Estrategia del vino 2010” elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y

Alimentación, la superficie del viñedo en España se mantendría cercana a los ocho millones de hectáreas, ocupando la primera posición entre los doce países líderes mundiales del 2005. España es el primer viñedo del mundo, el tercer productor mundial de vino tras Francia e Italia y el quinto país consumidor. El consumo mundial del vino crece y se prevé que siga creciendo. Aunque el consumo interno disminuye, las exportaciones a países no productores siguen aumentando.

La estrategia vino 2010 pretende convertir a España en líder del mercado mundial del vino. Ello no será posible sin la existencia de profesionales cualificados capaces de innovar tanto en la producción como en la comercialización. El Grado de Enología tiene esa función y la demanda de graduados persistirá.

Si en el ámbito territorial de España tiene razón de ser el título de Graduado/a en Enología, en La Rioja, lo es con mayor motivo. El sector del vino recoge el 37% de las personas ocupadas dentro del área de la alimentación y supone unas ventas del 58,20% dentro de la misma que implica unas inversiones del 64,57%. El número de bodegas de la DOCa Rioja inscritas a 31 de diciembre de 2007 es el siguiente: en La Rioja 595, en Álava 520, en Navarra 17.

La superficie registrada de viñedo de la DOC Rioja ha pasado de 38.349 hectáreas en 1983 a 63.570 hectáreas en 2007 y la producción total de vino de 106 millones de litros a 300 millones en el mismo periodo de tiempo, destacando el incremento que ha experimentado desde el año 2000 las ventas de vino crianza sobre las de vino joven.

La importancia que el sector tiene en La Rioja es tal, que el Grado de Enología resulta imprescindible para apoyarlo y abastecerlo de enólogos.

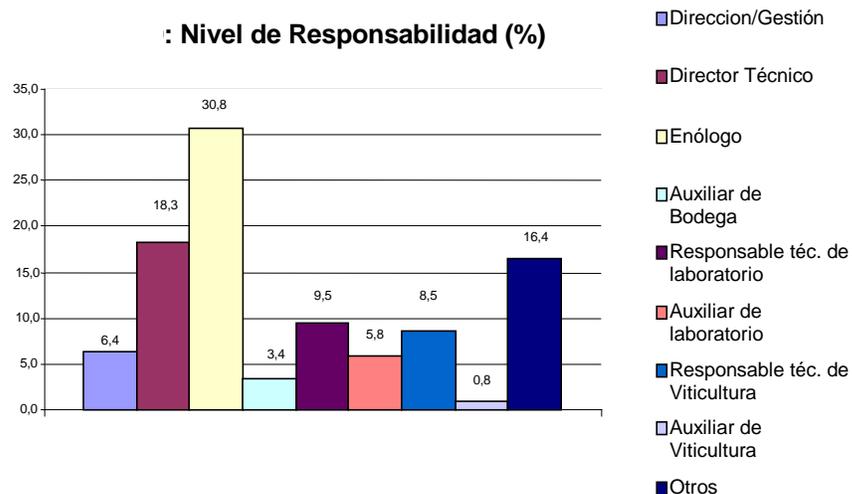
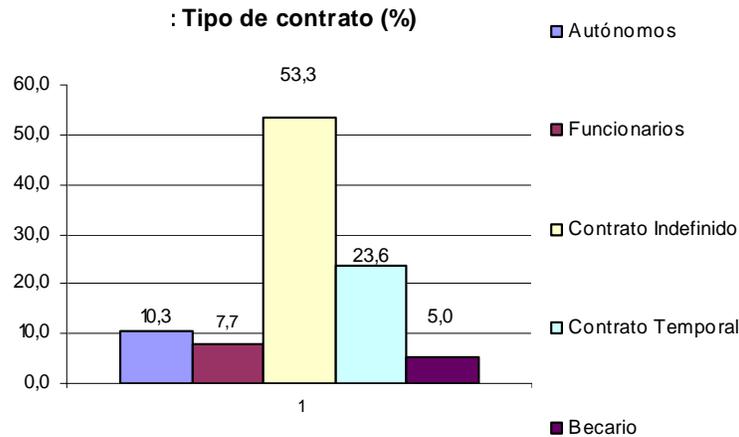
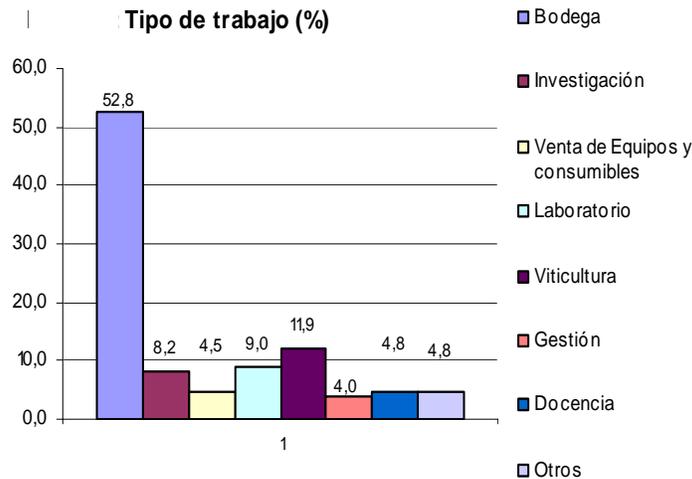
▪ ***Inserción laboral de los titulados***

En la actualidad la inserción laboral de los estudiantes se facilita a través de la asignatura de Prácticas en Bodega, de carácter troncal, que pretende acercarles a la realidad profesional con la importante colaboración de la Universidad con las bodegas y empresas del sector. En este momento se cuenta con la colaboración de un total de 125 bodegas .

En la siguiente tabla se puede observar el número de prácticas realizadas en los últimos cuatro años.

Prácticum de enología	Nº Prácticas 2004-05	Nº Prácticas 2005-06	Nº Prácticas 2006-07	Nº Prácticas 2007-08
	31	42	37	32

De las encuestas realizadas sobre los egresados de diez promociones de la Licenciatura en enología, se pueden observar en la tabla de abajo que la actual tasa de paro es realmente muy baja, en torno al 2%. Además el tipo de trabajo y el nivel de responsabilidad corresponden principalmente a la formación recibida durante la titulación (figuras) y el 54% de los que trabajan tienen un contrato indefinido.



▪ ***Demanda de estos estudios***

Desde que se implantó la Licenciatura en Enología, la Universidad de La Rioja limitó a 40 la oferta de plazas de nuevo ingreso. Siempre la demanda ha superado la oferta (la demanda mayor del doble de la oferta) aunque esta tendencia ha cambiado en estos últimos años por el descenso de las cohortes de edad tanto en La Rioja como en el resto de España.

Evolución de la preinscripción y matrícula en Enología

Cursos	Nº solicitudes	Nº matriculados
2001-02	104	39
2002-03	96	40
2003-04	105	40
2004-05	40	40
2005-06	40	40
2006-07	40	40

2.2 Referentes externos a la universidad proponente que avalen la adecuación de la propuesta a criterios nacionales o internacionales para títulos de similares características académicas

▪ ***Referentes nacionales***

La Universidad de La Rioja fue la primera universidad que en octubre de 1996 inició los estudios de enología, seguida a los pocos meses de la Universidad Rovira i Virgili. En la actualidad son ocho las universidades que otorgan el título.

1996 Universidad de la Rioja y Universidad Rovira i Virgili
 1997 Universidad de Valladolid (Campus de Palencia)
 1998 Universidad Miguel Hernández
 1999 Universidades de Cádiz, de Córdoba y de Extremadura
 2002 Universidad Politécnica de Valencia.

Todas estas universidades han constituido la "Asamblea de Universidades españolas que imparten la Licenciatura de Enología" que esta presidida desde su comienzo por el Decano de la Facultad de Enología de la Universidad *Rovira i Virgili*. Esta asamblea se reunió el 15 de marzo de 2007 y el 23 de julio de 2008 para hablar del futuro Título de Grado de Enología y para acordar una propuesta de contenidos mínimos de esta titulación.

Para los acuerdos se han tenido en cuenta por un lado las recomendaciones de la **Declaración de Ljubjana** redactada en la 56ª Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), donde se adopta la definición internacional del título y la función del Enólogo y por otra las directrices marcadas para el Plan de Estudios de la Licenciatura de Enología, publicado en el BOE de 18 de febrero de 1997 por Resolución de 29 de enero del mismo año.

Hay unanimidad en proponer el título de Graduado o Graduada en Enología. La Universidad Rovira Virgili de Tarragona ha obtenido informe favorable de la ANECA sobre el Grado de Enología, que al igual que el que se propone en esta memoria se basa en los acuerdos anteriormente citados.

▪ **Referentes externos. Asociaciones profesionales**

Además de las universidades, las asociaciones profesionales del sector también han demandado el título de Grado en Enología. Así la Federación Española de Asociaciones de Enólogos dirigió, en septiembre de 2004, una carta al Director de la ANECA solicitando que ante el proceso de reforma de las enseñanzas que se va a acometer, "la titulación de enología quede constituida como una titulación de Grado".

En el mismo sentido se pronuncia el 19 de noviembre de 2004 el Secretario General de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV). Por otra parte también la Federación Española del Vino (FEV) en carta dirigida a la Ministra de Educación y Ciencia, expone la necesidad de que los estudios de Enología tengan carácter de Grado, basada en los requerimientos formativos del enólogo demandados porque "el sector vitivinícola español se enfrenta a un reto de crecimiento exterior que requiere seguir mejorando la calidad de nuestra producción. El crecimiento en la inversión de nuevas bodegas y la mejora de las instalaciones, las nuevas exigencias de trazabilidad y seguridad alimentaria requieren la incorporación creciente de profesionales cualificados y especialmente de enólogos".

A las últimas asambleas de la Conferencia de Coordinadores de Enología de las Universidades Españolas (CCEUE) asisten los representantes de las Asociaciones de Enólogos que muestran su apoyo a los acuerdos adoptados.

▪ **Referentes externos. Universidades Internacionales**

Todos los países de la Unión Europea con amplia tradición vitivinícola poseen títulos profesionalizadores específicos de Enología. Además, los nuevos países productores como EEUU y Australia también poseen títulos específicos para la formación universitaria de enólogos.

Europa:

Italia: Los estudios de Grado en Italia se agrupan bajo la denominación de *Laurea* con una duración de 3 cursos académicos, seguidos del *Laurea Specialistica* de 2 años. El *Laurea in Viticulture ed enologia* se ofrece en 16 universidades de Italia, generalmente en las Facultades de Ciencias Agrarias dentro el área Veterinaria y Agraria. Los estudios están repartidos en 13 regiones de las 20 que tiene Italia. La obtención del *Laurea* (equivalente al Grado) capacita para ejercer como enólogo.

Los planes de estudio tienen carácter pluridisciplinar. Las universidades que pueden ser consideradas como referencias son:

La *Università degli Studi di Udine* (Friuli-Venezia Giulia):

http://www.uniguide.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso = 5554

La *Università degli Studi di Milano* (Lombardia):

http://www.uniguide.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso = 2347

La *Università degli Studi di Torino* (Piemonte):

http://www.uniguida.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso = 5218

La *Università degli Studi di Firenze* (Toscana):

http://www.uniguida.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso = 1222

La *Università degli Studi di Padova* (Veneto):

http://www.uniguida.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso = 2976

Francia: Los estudios de Grado en Francia se incluyen bajo la denominación de Licence en 3 años. Cinco universidades ofrecen de forma específica estudios de Enología manteniendo el Diplôme National d'Oenologue (DNO), es decir un título después 5 años de estudios (Licence de carácter científica + DNO), Por lo tanto mantendría la estructura de un Master, pero no lo consideran como tal, si no que además también ofrecen Master posteriores tales como "Master Professionnel Environnement vitivinicole" impartido también por la Universidad Victor Segalen de Burdeos, o "Master Professionnel spécialité Vins de Champagne, Gestion, Legislations, Marketing et Ingenierie de la Qualité" impartido por la Universidad de Reims. También de forma paralela se desarrollan Masters en Investigación Enológica.

Las universidades que pueden ser considerados como referencias son:

Francia:

Bordeaux (Bordeaux) http://www.oenologie.u-bordeaux2.fr/index.htm
Dijon (Bourgogne) http://www.u-bourgogne.fr/IUVV/
Montpellier (Languedoc-Roussillon) http://www.unimontp1.fr/formation/l_offre_de_formation/recherche_libre/catalogue_hors_lmd/diplome_national_d_oenologue
Reims (Champagne) http://helios.univ-reims.fr/Labos/Oenologie/
Toulouse (Sud-Ouest) http://www.dno-toulouse.com/

Alemania: En general, los estudios tienen una duración de 3 cursos académicos. Podemos destacar la única universidad que imparte los estudios de enología, la Universidad de Fachhochschule Wiesbaden-Standort, Campus de Geisenheim, <http://www.campus-geisenheim.de/>

Portugal: parece estar dirigiendo los esfuerzos hacia la creación/adaptación de los estudios actuales a títulos profesionalizadores de enología con estructura de Grado y posterior ampliación de conocimientos mediante Master. De momento existe una Licenciatura Enología en la Universidad de Tras-os-Montes e Alto Douro, (http://www.utad.pt/pt/ensino_formacao/licenciaturas/aca/enologia/) o una especialización (postgrado) en la Universidad Católica de Porto, (<http://www.esb-ucp.pt/formacao/Enologia/>)

En todos los casos, los Master están dirigidos hacia la investigación (sustituyendo los antiguos programas de doctorado) o hacia aspectos específicos complementarios como serían la dirección de la empresa vitícola, el marketing, el tratamiento de residuos, la viticultura de precisión, la elaboración de vinos espumosos, etc., ...

Otros países (Nuevo Mundo):

Australia: Los estudios en el ámbito de la Enología están impartidos en las Universidades del sur de Australia. En concreto, algunas universidades ofrecen estudios de Bachelor (Grado) de forma específica en Enología Bachelor of Applied Science (Wine Science) o Viticultura Bachelor of Applied Science (Viticulture) de 3 años. Dentro de esta oferta cabe destacar los de la Universidad de Adelaida (<http://www.agwine.adelaide.edu.au/wine/>) o los de la Charles Start University (<http://www.csu.edu.au/courses/undergraduate/wine-science/>)

Sin embargo se tiene que destacar que los estudios del Bachelor of Oenology en la Universidad de Adelaida tienen una duración de 4 años. Después de los estudios de Bachelor, se puede acceder a estudios de Master que tienen una duración de un año y medio como los Master of Oenology, Master of Viticulture o Master of Wine Business.

Nueva Zelanda: En la Lincoln University de Christchurch, los estudios de Grado en el campo de la Enología se presentan idénticos a los de Australia y principalmente a los de la Universidad de Adelaida, <http://www.lincoln.ac.nz/section285.html>
Existen programas de Bachelor of Viticulture and Oenology (3 años) y después programa de Gradúate Diploma in Viticultura and Oenology de un año (120 ECTS?).

Estados Unidos: Se pueden destacar 2 universidades californianas que imparten según el modelo anglo-sajón, Bachelor (3 años) + Master (2 años), los estudios de Enología. Son la Viticultura & Enology University of California en Davis (<http://wineserver.ucdavis.edu/index.php>) y la California State University en Fresno (<http://castcsufresno.edu/ve/>). Los títulos que imparten son Bachelor of Science Degree Requirements Viticulture Major o Bachelor of Science Degree Requirements Enology Major y Master of Science in Viticulture and Enology

Latinoamérica: Los estudios en Enología en Chile, Argentina o Brasil se incluyen bajo la denominación de Licenciado o Diplomado estudios generalmente considerados de postgrados

- Chile: Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Santiago: http://www.uchile.cl/facultades/cs_agronomicas/agroindustria/index.html

- Argentina, Facultad de Enología y Agroindustrias de la Universidad Juan Agustín Maza en Mendoza: <http://www.umaza.edu.ar/pagunidaca.htm>

- Brasil, Centro Federal de Educación Tecnológica de Bento Gonçalves (CEFETBG) en Rio Grande do Sul. <http://www.cefetgb.gov.br/tecnologo-superior.php#conteudo-interno>

La mayoría de los estudios citados basan su estructura en las recomendaciones dadas por la OIV, al igual que el plan de estudios elaborado por la Universidad de La Rioja.

2.3. Descripción de los procedimientos de consulta internos utilizados para la elaboración del plan de estudios

La Universidad de La Rioja inició su participación en el proceso de adaptación al Espacio Europeo de Educación Superior elaborando el documento Modelo de Universidad UR, que fue aprobado en Consejo de Gobierno el 13 de marzo de 2008. Con anterioridad a su aprobación el documento fue presentado en diferentes foros a la Comunidad Universitaria

(PDI, PAS y estudiantes) y a los agentes externos (Administración pública y agentes políticos, económicos y sociales) en una Jornada organizada por el Consejo Social el día 18 de febrero de 2007.

De acuerdo con el Modelo de Universidad aprobadas por el Consejo de Gobierno de la UR de 13 de marzo de 2008 se han constituido dos tipos de comisiones:

- a. Comisión denominada de Ámbito Químico-Agroalimentario, cuya principal función es la de elaborar propuestas de transformación en grado de los actuales títulos impartidos en la UR en dicho ámbito de conocimiento (Química, Enología e Ingenierías Técnicas Agrícolas), así como de establecer los procedimientos de consulta con profesionales, empleadores, titulados u otros colectivos y determinar las materias comunes a todos los títulos integrados en este ámbito, en particular las materias básicas. Esta comisión presidida por la Decana de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática, ha estado constituida por los Directores de Estudios de las titulaciones citadas, por los Directores de los departamentos de Agricultura y Alimentación y de Química y por un alumno designado por el Consejo de Estudiantes. Se constituyó el 18 de marzo de 2008 y se ha reunido periódicamente desde esa fecha hasta la finalización del plan de estudios.
- b. Comisión de Plan de Estudios, presidida por el Director del departamento de Agricultura y Alimentación e integrada por la Directora de Estudios de Enología y otros 4 profesores de la UR pertenecientes a los departamentos de Agricultura y Alimentación, Química y Economía y Empresa, con docencia en la titulación. Además ha contado con dos profesionales externos, designados a petición de la UR por la Asociación de Enólogos de la Rioja y por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Esta comisión se constituyó el día 13 de junio de 2008 y se ha reunido repetidas ocasiones a lo largo de 2008 y 2009.

Consulta realizada al Consejo de Departamento de Agricultura y Alimentación y del Departamento de Química y al Director de Economía y Empresa, e informe de la Junta de Facultad, el 11 de abril de 2008, sobre la transformación de la titulación actual de la Licenciatura en Enología en un Grado en Enología. En todos los casos el informe fue favorable.

Por otro lado todos los alumnos de la actual Licenciatura en Enología fueron informados en una convocatoria abierta en el aula magna, sobre el proceso de Bolonia y sobre la transformación del actual título en el Grado en Enología

Se han celebrado numerosas reuniones de trabajo de las comisiones y se han mantenido contactos con los profesores de los departamentos que actualmente tienen docencia en la titulación (Agricultura y Alimentación, Química y Economía) para conocer la valoración de los anteproyectos y sucesivos borradores.

Antes de aprobar su estructura definitiva la Junta de Facultad fue informada (reunión de 14 de julio de 2009) a la que fueron invitados los directores de los departamentos afectados y la directora de estudios.

Elaborado el primer borrador se procedió a su difusión a la comunidad universitaria de la Facultad de Ciencias para que se presentaran alegaciones o sugerencias de mejora (desde 30 de septiembre hasta el 8 de octubre) avaladas por Departamentos.

Las alegaciones fueron estudiadas por parte de la Comisión de Plan de Estudios de Enología (reunión de 16 de octubre de 2009) y se procedió a la elaboración de una nueva propuesta de plan de estudios.

La Junta de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática y emitió informe favorable (reunión de 26 de octubre de 2009) y se remitió a la Comisión Académica de la Universidad para su verificación interna el mismo día 26 de octubre de 2009. Una vez realizadas las modificaciones que la Comisión Académica consideró oportunas, fue aprobada por el Consejo de Gobierno de la UR con fecha 15 de diciembre de 2009.

2.4. Descripción de los procedimientos de consulta externos utilizados para la elaboración del plan de estudios

A lo largo del proceso indicado en el punto 2.3 se han realizado varias consultas externas. En primer lugar, una vez aprobado el Modelo de Universidad UR por el Consejo de Gobierno el Consejo Social de la UR organizó el día 18 de febrero de 2008 una jornada de información y debate a la que asistieron representantes cualificados de la Comunidad Autónoma: administraciones públicas y agentes políticos, sociales y económicos.

La Comisión de Ámbito consultó al Consejo de Denominación de Origen Calificada Rioja y a la Asociación de Enólogos de La Rioja la propuesta de transformación de la actual licenciatura en un Grado, obteniendo informe favorable.

A las reuniones de los responsables de los centros universitarios que imparten Enología, en particular a la del día 23 de julio de 2008 celebrada en la Universidad Rovira Virgili de Tarragona, asiste el Presidente de la Asociación nacional de Enólogos y el de Cataluña. Apoyan los acuerdos adoptados y referidos anteriormente sobre el contenido del plan de estudios.

La Comisión del Plan de Estudios ha contado con dos profesionales externos, designados a petición de la UR por la Asociación de Enólogos de la Rioja y por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja que han participado en todo el proceso de elaboración del plan de estudios a través de las repetidas reuniones a lo largo de 2008 y 2009.

La Comisión del Plan de Estudios ha consultado a Titulados sobre el contenido del plan de estudios.

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivos

La titulación de Grado en Enología tiene como objetivo general capacitar al alumno para realizar el conjunto de actividades relativas a los métodos y técnicas de cultivo del viñedo y la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación, así como para realizar aquellas actividades relacionadas con las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector.

Por otra parte, se ha tenido en cuenta el objetivo general que afecta a todas las titulaciones universitarias, como es transmitir a los estudiantes el respeto y la promoción de los derechos fundamentales y de igualdad entre hombres y mujeres, los principios de igualdad de oportunidades y accesibilidad universal de las personas con discapacidad, y los valores propios de una cultura de paz de valores democráticos.

3.2. Competencias

Tal y como indica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, el título garantiza las siguientes competencias básicas, así como aquellas otras que figuren en el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior, MECES:

- Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Además, el Grado en Enología de la Universidad de La Rioja garantiza la consecución de las siguientes competencias generales o transversales y específicas:

Competencias generales o transversales

- G1. Capacidad de análisis y síntesis
- G2. Capacidad de organizar y planificar
- G3. Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- G4. Manejo y comprensión de textos científicos en inglés
- G5. Resolución de problemas
- G6. Toma de decisiones
- G7. Trabajo en equipo
- G8. Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica
- G9. Razonamiento crítico
- G10. Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- G11. Habilidad para trabajar de forma autónoma
- G12. Preocupación por la calidad
- G13. Sensibilidad hacia temas medioambientales

Competencias específicas

- E1. Conocimientos básicos de matemáticas y física y su aplicación a problemas relacionados con los estudios.
- E2. Conocimiento de las bases de la química general, inorgánica y orgánica y sus aplicaciones en los estudios.
- E3. Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos biológicos y moleculares de los organismos vivos.
- E4. Capacidad para organizar y controlar la producción y recolección de uva de calidad en función del tipo de producto a obtener y de la legislación aplicable, integrando conocimientos agrícolas y criterios medioambientales.
- E5. Capacidad para organizar y controlar los procesos de transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar y de las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.
- E6. Capacidad para utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución en la toma de decisiones sobre prácticas y los tratamientos aplicables.
- E7. Capacidad para realizar el control analítico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia.
- E8. Capacidad para aplicar la legislación en vigor a la producción de uva, vino, productos derivados y subproductos.
- E9. Capacidad para organizar las actividades de control de calidad y de las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo en una empresa vitivinícola.
- E10. Conocimiento de la empresa, su gestión y organización.
- E11. Conocimientos necesarios para participar en el diseño, modificación o transformación del viñedo y de la bodega, así como en la elección de la maquinaria, utillaje e instalaciones auxiliares.
- E12. Capacidad para controlar y organizar los procesos de elaboración, gestión y comercialización de productos derivados de la uva, del vino y de los subproductos vinícolas.

Por último, señalar que algunas de estas competencias coinciden con las más valoradas para los titulados en Química en el reciente estudio (2008) elaborado por la Universidad y el Gobierno de La Rioja denominado "Análisis Delphi de las necesidades y tendencias de futuro del mercado laboral para los titulados de la UR" (http://www.unirioja.es/servicios/ose/planes_observatorios_otpe.shtml).

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 Sistemas de información previa a la matriculación y procedimientos accesibles de acogida y orientación de los estudiantes de nuevo ingreso para facilitar su incorporación a la Universidad y la titulación

- *Vías y requisitos de acceso al título incluyendo el perfil de ingreso recomendado.*
 - **Requisitos generales de acceso.**

De acuerdo con el Real Decreto que regula la ordenación de las nuevas enseñanzas universitarias, para el acceso a las titulaciones de Grado se requiere estar en posesión del título de bachiller o equivalente y la superación de la prueba de acceso a que se refiere el artículo 42 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades, modificada por Ley 4/2007 de 12 de abril, sin perjuicio de los demás mecanismos de acceso previstos por la normativa vigente.

En este aspecto, se deberá tener en cuenta lo establecido por el Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas. La Universidad de La Rioja procederá a adaptar en consecuencia sus procedimientos internos de acceso a la universidad, y a su implantación según el calendario establecido en este Real Decreto.

Los procedimientos internos respetarán en cualquier caso los principios rectores del acceso establecidos en el artículo 4 del citado Real Decreto 1892/2008:

- El acceso a la universidad española desde cualquiera de los supuestos a que se refiere el presente real decreto se realizará desde el pleno respeto a los derechos fundamentales y a los principios de igualdad, mérito y capacidad.
- Así mismo se tendrán en cuenta los principios de accesibilidad universal y diseño para todos según lo establecido en la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

- **Vías de acceso.**

Según lo establecido por el Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas, podrán acceder a los estudios universitarios oficiales de Grado, en las condiciones que para cada caso se determinen en el citado real decreto, quienes reúnan alguno de los requisitos establecidos en su artículo 2:

- a) Se encuentren en alguna de las situaciones siguientes:
1. Quienes estén en posesión del título de Bachiller al que se refieren los artículos 37 y 50.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y hayan superado la prueba de acceso a la universidad correspondiente.
 2. Los estudiantes procedentes de sistemas educativos de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que España haya suscrito Acuerdos Internacionales a este respecto, previsto por el artículo 38.5 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación, que cumplan los requisitos exigidos en su respectivo país para el acceso a la universidad.
 3. Los estudiantes procedentes de sistemas educativos extranjeros, previa solicitud de homologación, del título de origen al título español de Bachiller.
 4. Quienes se encuentren en posesión de los títulos de Técnico Superior correspondientes a las enseñanzas de Formación Profesional y Enseñanzas Artísticas o de Técnico Deportivo Superior correspondientes a las Enseñanzas Deportivas a los que se refieren los artículos 44, 53 y 65 de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación.
 5. Las personas mayores de veinticinco años conforme a lo previsto en la disposición adicional vigésima quinta de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.
 6. Quienes acrediten experiencia laboral o profesional, conforme a lo previsto en el artículo 42.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la anterior.
 7. Las personas mayores de cuarenta y cinco años, de acuerdo con lo previsto en el artículo 42.4 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en la redacción dada por la Ley 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la anterior.
- b) Estén en posesión de un título universitario oficial de Grado o título equivalente.
- c) Estén en posesión de un título universitario oficial de Diplomado universitario, Arquitecto Técnico, Ingeniero Técnico, Licenciado, Arquitecto, Ingeniero, correspondientes a la anterior ordenación de las enseñanzas universitarias o título equivalente.
- d) Hayan cursado estudios universitarios parciales extranjeros o, habiéndolos finalizado, no hayan obtenido su homologación en España y deseen continuar estudios en una universidad española. En este supuesto, será requisito indispensable que la universidad correspondiente les haya reconocido al menos 30 créditos.

o **Perfil de ingreso recomendado.**

Es recomendable que los alumnos que vayan a cursar este grado tengan conocimientos a nivel de bachillerato de las materias básicas correspondientes a la rama de conocimiento de a la que se adscribe el plan de estudios. El alumno deberá tener una buena formación previa en matemáticas, química, física y biología, fundamentalmente. La capacidad de observación y de análisis, habilidad y rapidez para el cálculo numérico y resolución de problemas cuantificables, así como el razonamiento lógico y abstracto son también muy importantes.

Son muy apreciables actitudes personales de iniciativa, capacidad de cooperación en equipo, organización personal del trabajo, responsabilidad e interés por la aplicación práctica de los conocimientos para la resolución de problemas reales. Finalmente, la habilidad manual en el manejo de instrumentos o equipos será ampliamente utilizada durante los estudios y después de ellos.

Además, es recomendable que los estudiantes tengan interés por temas relacionados con la naturaleza, motivación por el trabajo de campo y de laboratorio.

- o Reserva de plazas.

Los porcentajes de reserva de plazas se adecuarán a lo establecido en los artículos 49 a 53 del Real Decreto 1892/2008, de 14 de noviembre, por el que se regulan las condiciones para el acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de grado y los procedimientos de admisión a las universidades públicas españolas y en el que se recogen los cupos de reserva.

En la actualidad la Universidad de La Rioja tiene establecidos los siguientes porcentajes de reserva de plazas

- Estudiantes con titulación universitaria o equivalente: 3% de las plazas
- Estudiantes nacionales de países no comunitarios ni del Espacio Económico Europeo: 3% de las plazas
- Estudiantes de Formación Profesional:
 - Se reservará un 30% de las plazas para quienes hayan superado los estudios de formación profesional que facultan para el acceso directo a las enseñanzas universitarias que, en cada caso, se determinen, teniendo en cuenta su relación con los estudios de formación profesional que hayan cursado, cuando se trate de estudios universitarios conducentes a la obtención de títulos oficiales de sólo primer ciclo.
 - En el supuesto de estudios universitarios conducentes a la obtención de títulos oficiales de primero y segundo ciclo y títulos oficiales de grado, el número de plazas antes indicado será del 10%.
- Estudiantes con discapacidad: 3% de las plazas
- Deportistas:
 - Para deportistas de alto nivel: 2% de las plazas
 - Para deportistas de alto rendimiento: 3% de las plazas
- Estudiantes con Pruebas de mayores de veinticinco años: 3% de las plazas

La normativa completa de Admisión y Matricula para el curso 2009/2010 se puede consultar en la siguiente página web:

http://www.unirioja.es/servicios/sga/nuevoingreso/Normas_admision_y_matricula_09_10_Modif_CG_29_07_2009.pdf

- o N° Mínimo de ECTS de matrícula por el estudiante y período lectivo.

Los criterios generales para la adaptación de las normas y procedimientos de la universidad de La Rioja a la modalidad de estudios a tiempo parcial, distinguen cuatro tipos de estudiantes:



- Estudiante a tiempo completo: Habrá de matricularse anualmente de 60 créditos ECTS. En función de sus resultados académicos, este estudiante podrá aumentar el número de créditos matriculados.
 - Estudiante a tiempo parcial: Habrá de matricularse de un número mínimo de 30 créditos ECTS y máximo de 48 por año.
 - Estudiante a tiempo reducido: Habrá de matricularse de un número mínimo de 6 créditos ECTS e inferior a 30 por año.
 - Además de las tipologías anteriores, se prevé la posible existencia de necesidades educativas especiales que puedan dar lugar a un cuarto tipo de estudiante cuya consideración precisará de un análisis individualizado.
- ***Canales de difusión que se emplearán para informar a los potenciales estudiantes sobre la titulación y sobre el proceso de matriculación.***
- Difusión e información sobre la titulación:
 - Información directa a los directores y orientadores de secundaria.
 - Campaña informativa a estudiantes de secundaria para facilitar la incorporación a la universidad con los siguientes contenidos: requisitos de acceso, planes de estudio, horarios, tutorías, proceso de matriculación, ...
 - Jornadas de puertas abiertas.
 - Jornadas de orientación específicas para las familias.
 - Jornadas de promoción de la oferta educativa en nuestra comunidad y en otras comunidades, especialmente las limítrofes para la captación de nuevos estudiantes.
 - Información a través de ferias educativas (La Rioja, Navarra, País Vasco, Castilla-León y Aragón).
 - Atención personalizada a los alumnos de secundaria (correo, e-mail, teléfono o de forma presencial en la Oficina del Estudiante).
 - Elaboración de publicaciones informativas, folletos y carteles con la oferta educativa.
 - Vídeo institucional.
 - Página web específica sobre orientación para estudiantes de secundaria en la que se especifica el programa de visitas personalizadas al campus, las charlas en centros de secundaria, jornadas de puertas abiertas, jornadas específicas para familias y resto de actividades de orientación dirigidas a estudiantes y familias. Esta página está en desarrollo y estaría disponible en el primer semestre de 2009.

Aunque Enología actualmente es una titulación de 2º ciclo y no se realizan actividades específicas para los alumnos de ingreso, si que indirectamente se hacen actividades de información. Para poder cursar Enología antes deben cursar un primer ciclo, que en la Universidad de La Rioja se concreta en Una Ingeniería Técnica Agrícola o en el primer ciclo de Química. Por ello, dirigido especialmente a los alumnos de secundaria con el fin de motivarles para los estudios agrícolas, el departamento de Agricultura y Alimentación organiza talleres de acercamiento a materias tales como control biológico de plagas, tecnología de alimentos, jardinería, cambio climático, etc. Y el departamento de Química organiza también unas Jornadas de acercamiento a la Química.

La Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática, responsable de los actuales títulos de Ingeniería Técnica Agrícola en las Jornadas de Puertas Abiertas organiza sesiones demostrativas sobre alguna de las actividades que



como futuros estudiantes harían : plagas, conservas alimentos, cultivo en invernaderos, etc., y se les enseñan los laboratorios de experimentación de química, bioquímica, etc.

- o Difusión e información sobre el proceso de matriculación.
 - Información a través de la Oficina del Estudiante. Dicha Oficina responde a un proyecto de reciente implantación, englobado dentro del Área Académica y Coordinación que pretende satisfacer las necesidades de información y comunicación de los estudiantes y sus familias, así como facilitar la prestación de servicios integrados de tramitación y asesoramiento al estudiante, siguiendo el criterio de “ventanilla única”.
 - Información en página web institucional.
http://www.unirioja.es/servicios/sga/index_nuevoingreso.shtml
 - Encarte informativo en medios de comunicación regionales acerca de la admisión.
 - Envío de información a través de correo con los siguientes contenidos:
 - Guía del estudiante: Estructura académica, calendario, régimen académico (convalidaciones, permanencia, planes de estudio, movilidad, becas,...) facilidades financieras, funcionamiento de la universidad, servicios (biblioteca, deportes,...) y participación de los estudiantes.
 - Normas de matrícula.
 - Agenda académica, que contiene toda la información básica del campus, así como los eventos, plazos y actividades programadas a lo largo del año académico
- ***Procedimientos y actividades de orientación específicos para la acogida de los estudiantes de nuevo ingreso, que contribuyan a facilitar su incorporación a la Universidad y a la titulación.***

El departamento de Matemáticas y Computación, adscrito a la Facultad, organiza para los alumnos de nuevo ingreso una actividad de iniciación a las Matemáticas, denominada “Semana 10” .

- o Programa de acogida para nuevos estudiantes. En este sentido, la Universidad se preocupa de que el estudiante de nuevo ingreso se sienta cómodo en el campus desde el primer día de curso. Para lograrlo, se ha diseñado un programa denominado “Cuatrimestre Cero” que desarrollado por las Facultades, con el apoyo y coordinación del Vicerrectorado de Estudiantes, se imparte durante los primeros días del curso por los Directores de Estudios y profesores de cada titulación con el propósito de que los nuevos estudiantes se familiaricen con su plan de estudios ofreciéndoles
 - Orientación académica: características de las asignaturas, criterios de evaluación, tutorías, habilidades curriculares, prácticas en empresa, becas, etc.
 - Información sobre instalaciones y servicios (aulas de informática, laboratorios, biblioteca, reprografía, deportes, etc).



- Orientación complementaria (Consejo de Estudiantes, Asociaciones universitarias, representatividad en órganos universitarios, agenda cultural, etc).

Para más información:

<http://www.unirioja.es/universidad/docencia/acogida.shtml>

- Asignación de tutor curricular (Esta figura se explica con mayor detalle en el apartado 4.3).
- Asignación de una persona de contacto de la Oficina del Estudiante (véase el apartado 4.3).

4.2 Criterios de acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales

No está previsto el establecimiento de criterios de acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales.

4.3 Sistemas de apoyo y orientación de los estudiantes una vez matriculados

- Plan tutorial. Aparte de la tutela académica de las distintas asignaturas, los estudiantes cuentan con un tutor personal o curricular que los va a acompañar a lo largo de su estancia en la universidad, con los siguientes cometidos:
 - Sugerir estrategias de aprendizaje para mejorar el rendimiento académico.
 - Analizar y valorar con el alumno las calificaciones, trabajos, ejercicios, etc.
 - Ayudar en la elección de asignaturas optativas.
 - Aconsejar en cuanto al tipo de prácticas en instituciones o empresas que están más relacionadas con el desarrollo de competencias profesionales.
 - Informar sobre los estudios de postgrado que puedan ofrecer una formación especializada.
 - Orientación y apoyo en el proceso de inserción laboral.
 - Contacto y apoyo con los profesores en el caso de que existan especiales dificultades o problemas.

Para más información:

http://www.unirioja.es/universidad/docencia/tutor_personal.shtml

- Director de Estudios de la titulación. Además de coordinar la acción docente de los profesores de la titulación es el referente para el alumno. Está en contacto directo con el profesorado y el grupo de alumnos de un curso, canalizando sugerencias, resolviendo problemas y aportando información directa y de interés a los estudiantes. Asimismo coordina con el Secretario de la Facultad los procesos de elección de delegados.
- Secretaría del Decanato. Ubicada en el Complejo Científico Técnico es la sede del Equipo Decanal de la Facultad y, además de resolver asuntos relacionados con la docencia de las titulaciones, atiende a los alumnos en todo lo relacionado con los contratos de movilidad, tribunales especiales, adjudicación,



depósito y defensa de los Proyectos Fin de Carrera, así como reclamaciones sobre diversos asuntos docentes.

o La Oficina del Estudiante, además de ofrecer la prestación de servicios integrados de información, gestión y asesoramiento; es un punto único dentro del campus que integra la gestión de las antiguas secretarías de centro y los servicios centrales de gestión académica en el que se pueden realizar todos los trámites relacionadas con los siguientes procesos:

- Acceso a la Universidad: Selectividad, Preinscripción, Mayores de 25 años, Traslados de expediente, segundos ciclos, másteres, convalidación parcial de estudios extranjeros, alumnos visitantes,...
- Matriculación: Procedimiento de matriculación, Precios académicos, ampliación y anulación de matrícula, seguro escolar,...
- Becas y ayudas: Convocatoria del Ministerio, convocatorias de la Universidad, transporte escolar,...
- Gestiones relacionadas con el expediente académico: Traslados de expediente, simultaneidad, convalidaciones y adaptaciones, reconocimiento de créditos, habilidades curriculares, convocatorias extraordinarias, permanencia, programas de movilidad, expedición de certificaciones académicas y de títulos.
- Prácticas en empresa.
- Búsqueda de alojamiento.
- Personalización del servicio mediante la asignación de una persona de contacto de la Oficina del Estudiante para ayudar a los alumnos a resolver las gestiones y trámites administrativos.

Para más información:

<http://www.unirioja.es/oficinaestudiante/>

- o UR-emplea (Fundación de la Universidad de la Rioja):
 - Servicios para la orientación para el empleo.
 - Formación en estrategias para la búsqueda de empleo.

Para más información.

<http://uremplea.unirioja.es/>

- o Oficina del Defensor del Universitario.

Para más información:

<http://www.unirioja.es/universidad/defensor/>

- o Responsabilidad Social. Centralizada en la figura del Delegado del Rector para la Responsabilidad Social, atiende las cuestiones relacionadas con igualdad, sostenibilidad, atención a la diversidad y discapacidad.

4.4 Transferencia y reconocimiento de créditos: sistema propuesto por la Universidad

Todos los centros de la Universidad de La Rioja disponen actualmente de una Comisión Académica por Facultad entre cuyas competencias se encuentra resolver las solicitudes de reconocimiento y transferencia de créditos.

Se incluye en documento anexo la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad de La Rioja (Anexo III).

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Distribución del plan de estudios en créditos ECTS, por tipo de materia para el título de grado

La estructura general de las enseñanzas conducentes a la consecución del título de Grado en Enología, atendiendo al carácter de las materias y su contenido en créditos ECTS, queda recogida en la tabla 1. El plan de estudios se ha estructurado en materias, por considerarse que ésta es la unidad académica de enseñanza/aprendizaje que mejor se adecua a la homogeneidad del Grado.

Tabla 1. Distribución del plan de estudios en créditos ECTS por tipo de materias

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Básicas	60
Obligatorias	138
Optativas	24
Prácticas externas (obligatorias)	12
Trabajo fin de Grado	6
CRÉDITOS TOTALES	240

Cada curso consta de un total de 60 créditos ECTS, 30 créditos por semestre. La formación básica, cumpliendo el RD 1393/2007, se impartirá durante la primera mitad del plan de estudios y el trabajo de fin de grado al final de éste.

Materias básicas

Las materias básicas constituyen un módulo de 60 ECTS y desarrollan las competencias del módulo de formación básica. Se han agrupado las competencias, en razón de su coherencia, en siete materias diferentes, cinco pertenecen a la rama de Ciencias, una a la de Ciencias de la Salud y una a la de Ingeniería y Arquitectura.

Se describen a continuación los 60 ECTS básicos, señalando materia, rama, asignaturas y ubicación temporal en el plan de estudios. Todas las materias se imparten en primer curso; además, las materias Física y Química son anuales, y la materia Matemáticas se divide en 2 asignaturas semestrales.

Tabla 2. Asignación de créditos ECTS y temporalización de las materias básicas

materia	rama	ECTS	asignatura	ECTS	curso	semestre
Física	C	12	Física	12	1º	1º y 2º
Química	C	12	Química	12	1º	1º y 2º
Matemáticas	C	12	Matemáticas I y Matemáticas II	12	1º	1º y 2º
Empresa	IA	6	Empresa	6	1º	1º
Bioquímica	CS	6	Bioquímica	6	1º	2º
Biología	C	6	Biología	6	1º	1º
Geología	C	6	Geología, suelo y clima	6	1º	2º

IA = Ingeniería y Arquitectura, C = Ciencias, CS = Ciencias de la Salud

Datos del diseño del Grado

El Grado ofrece formación científica y tecnológica en viticultura y enología. Incluye además de los 60 ECTS básicos, 138 ECTS Específicos. De éstos, 39 corresponden a materias relacionadas con la producción de la uva (viticultura), 81 a materias relacionadas con la elaboración del vino (enología) y 18 a materias relacionadas con la comercialización, legislación y cultura vitivinícola. Además, es obligatorio realizar prácticas externas (12 ECTS) y un trabajo final de carrera (6 ECTS).

Para completar los 240 ECTS se cursarán, además, 24 créditos optativos. Para cursar estos 24 ECTS optativos el alumno podrá elegir de entre las materias ofertadas por la universidad y en este grupo podrán serle reconocidos hasta 6 ECTS por actividades a las que alude el art. 12.8 del R.D.1393/2007.

5.1. Estructura de las enseñanzas. Explicación general de la planificación del plan de estudios.

Tabla 3. Distribución del plan de estudios en Materias, Carácter de las mismas y ECTS

MÓDULO	ECTS	MATERIAS	ECTS	CARÁCTER
FORMACIÓN BÁSICA	60	MATEMÁTICAS	12	BÁSICO
		FÍSICA	12	
		QUIMICA	12	
		BIOLOGÍA	6	
		BIOQUÍMICA	6	
		GEOLOGÍA	6	
		EMPRESA	6	
FORMACIÓN ESPECÍFICA	138	BASES TECNOLÓGICAS DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	15	OBLIGATORIO
		VITICULTURA	28,5	
		TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICAS	22,5	
		ENOLOGÍA	25,5	
		QUÍMICA ENOLÓGICA	15	
		BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS	18	
		COMERCIALIZACIÓN VITIVINÍCOLA	6	
		LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	3	
CULTURA VITIVINÍCOLA	4,5			
OPTATIVOS	24	OPTATIVAS	24	OPTATIVO
PRÁCTICAS EXTERNAS	12			OBLIGATORIO
TFG	6			OBLIGATORIO

La planificación y secuenciación de las materias se recoge en la tabla 4

Tabla 4. Distribución del plan de estudios en Materias, ECTS y Cronograma.

MATERIAS	ECTS	1º CURSO		2º CURSO		3º CURSO		4º CURSO	
		1ºS	2ºS	3ºS	4ºS	5ºS	6ºS	7ºS	8ºS
MATEMÁTICAS	12	6	6						
FÍSICA	12	6+6							
QUIMICA	12	6+6							
BIOLOGÍA	6	6							
BIOQUÍMICA	6		6						
GEOLOGÍA	6		6						
EMPRESA	6	6							
BASES TECNOLÓGICAS DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL	15			6 + 3					
						6			
VITICULTURA	28,5			6					
						6			
							6		
							4,5		
TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICAS	22,5								
				6					
							6		
									4,5
ENOLOGÍA	25,5			6					
					6				
							6 + 1,5		
							3 + 3		
QUÍMICA ENOLÓGICA	15			6					
					9				
BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS	18			6					
					6				
COMERCIALIZACIÓN VITIVINÍCOLA	6							6	
LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	3								3
CULTURA VITIVINÍCOLA	4,5								4,5
OPTATIVAS	24							15	9
PRÁCTICAS EXTERNAS	12							9	3
TFG	6								6
Total Semestral		30							
Total Anual		60		60		60		60	

Optativas

El alumno deberá cursar 24 ECTS de optativas. La universidad ofertará tres módulos formativos opcionales, dirigidos a profundizar en diferentes aspectos del sector vitivinícola, que darán ese perfil formativo. Además, el estudiante podrá realizar 6 ECTS del total de las Prácticas Externas (12 ECTS) orientados al perfil formativo, lo que le permitirá obtener una mención cualificadora.

La denominación y características de los módulos de optativas que darán los correspondientes perfiles o menciones, es:

- 1- Optativo de Intensificación en Vitivinicultura. El módulo consta de 4 materias y un total de 39 créditos ECTS, de entre los que el alumno deberá elegir 24. Los alumnos profundizan en competencias específicas relativas a la viticultura, la enología y el marketing.
- 2- Optativo de Intensificación en Ingeniería enológica. El módulo consta de 4 materias y un total de 42 créditos ECTS, de entre los que el alumno deberá elegir 24. Se profundiza en competencias relacionadas con la maquinaria, diseño y construcción de bodegas e industrias relacionadas. Para ello, las asignaturas ofertadas procederán del plan de estudios del Grado en Ingeniería Agrícola por la UR, facilitando de esta forma que el alumno pueda obtener ambos títulos (Ingeniería Agrícola y Enología).
- 3- Optativo de Intensificación en Química enológica. El módulo consta de 3 materias y un total de 36 créditos ECTS, de entre los que el alumno deberá elegir 24. Los alumnos profundizan en competencias relacionadas con la composición química y el análisis de la uva y el vino, así como en técnicas e instrumentación propia de los laboratorios enológicos. Para ello, las asignaturas propuestas proceden del plan de estudios del Grado en Química por la UR, facilitando de esta forma que el alumno pueda obtener ambos títulos (Química y Enología).

La normativa de reconocimiento de créditos de la U.R. permitirá que sean "objeto de reconocimiento asimismo aquellos créditos que, por su naturaleza específica, de refuerzo de conocimientos o competencias ya recogidos en la titulación o de enriquecimiento multidisciplinar, puedan ser entendidos como una alternativa a la formación optativa prevista en el plan de estudios."

Como consecuencia, la Comisión Académica de la Facultad de Ciencias Estudios agroalimentarios e Informática, podrá permitir a un alumno que curse una opción completa de optatividad, distinta de la prevista en el Plan de estudios, siempre que, en su conjunto y a juicio de la Comisión, esté planificada con coherencia y además, o bien refuerce los conocimientos o competencias ya recogidos en la titulación, o bien represente una especialización de la misma, o bien facilite la obtención por parte del estudiante de otra titulación.

Prácticas Externas.

Son de carácter obligatorio y tienen una duración de 12 ECTS. Su objetivo es la integración de todos los conocimientos adquiridos hasta el momento en un entorno empresarial (bodegas y empresas relacionadas con el sector vitivinícola, tanto nacionales

como extranjeras).

Trabajo de fin de Grado.

Consistirá en la realización de un trabajo en el ámbito de las tecnologías específicas de la Enología en el que se sinteticen e integren las competencias adquiridas en las enseñanzas. Será defendido ante un tribunal de expertos. Para su defensa la Universidad y la Facultad podrán establecer requisitos.

La Comisión Académica de la Facultad responsable del título podrá contemplar en la normativa que desarrolle al efecto la presentación y defensa total o parcial del trabajo fin de Grado en inglés.

Mecanismos de coordinación docente

El procedimiento de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza contenido en el Sistema de Garantía de Calidad, apartado 9.2.1, recoge los mecanismos establecidos con carácter general para todos los títulos de la Universidad de La Rioja.

Este procedimiento contempla cuatro elementos clave para garantizar la coordinación dentro de cada curso académico y a lo largo de todo el desarrollo del plan de estudios:

- El Plan Docente del Grado en Enología, que estructurará los módulos y materias contenidos en el Plan de Estudios en asignaturas, seminarios, trabajos dirigidos u otras actividades formativas. El Plan Docente del Grado en Enología deberá garantizar la debida coordinación de contenidos y el ajuste de las actividades formativas a la carga de trabajo del alumno prevista en el plan de estudios y a una adecuada distribución temporal de ésta. El Plan Docente del Grado en Enología requerirá de la aprobación del Consejo de Gobierno y será revisable con la periodicidad y criterios que éste establezca.
- La Comisión Académica del Centro al que se adscribe el título, que establecerá las medidas de control que considere adecuadas para favorecer el correcto desarrollo de la planificación de las enseñanzas así como las medidas correctoras oportunas derivadas de las desviaciones apreciadas. Para ello, se basará en los objetivos y acciones establecidas por la Comisión Académica de la Universidad, los informes proporcionados por los Directores de Estudios y otras fuentes de información.
- El Director de Estudios, que deberá realizar un seguimiento sistemático del desarrollo de los estudios de los que es responsable, atendiendo en primera instancia los posibles problemas de coordinación que puedan presentarse en el desarrollo de la actividad docente.
- Finalmente, está prevista la figura del responsable de asignatura con objeto de garantizar la coordinación en el desarrollo de actividades formativas y en la aplicación de pruebas y criterios de evaluación, en aquellas asignaturas en cuya docencia participe más de un profesor.

5.2 Planificación y gestión de la movilidad de estudiantes propios y de acogida

Gestión de la movilidad

- **Estudiantes propios**

Previo a la realización de la movilidad por parte de los estudiantes se mantienen reuniones informativas con el Director de Estudios, con el fin de ajustar la movilidad a los objetivos de la titulación. Estas reuniones se realizan a petición del estudiante, cuando se interesa por realizar una acción de movilidad. Es ese momento se plantea el interés para su programa formativo y se le orienta sobre las asignaturas y/o actividades a desarrollar durante la movilidad.

La organización de la movilidad de los estudiantes propios matriculados en la UR comienza con la publicación de la correspondiente convocatoria de movilidad internacional y la difusión en los diferentes centros mediante las charlas informativas en las que participa el coordinador de cada facultad/escuela y la Unidad de Relaciones Internacionales y la orientación personalizada de los estudiantes en cuestiones académicas (coordinador de cada facultad/escuela) de gestión de la movilidad (Unidad de Relaciones Internacionales). Los convenios suscritos por la UR con las instituciones extranjeras son los que regulan las plazas de movilidad ofertadas a los estudiantes: convenios Erasmus según el modelo indicado por el OAPEE o convenios Programas Bilaterales según los convenios marco y de intercambio propios de la UR. La UR comienza las tareas de seguimiento de los dos programas en los días previos al término de las convocatorias de movilidad estudiantil. Una vez aceptadas las plazas de destino por los estudiantes propuestos a las universidades de destino, se realizan las reuniones informativas con dichos estudiantes seleccionados. La Unidad de Relaciones Internacionales hace entrega a cada estudiante de la documentación que requiere la institución de destino y envía un recordatorio electrónico días antes de que se cumpla la fecha límite de envío de la solicitud a la universidad de acogida. Asimismo, se entrega al estudiante la certificación de que ha sido seleccionado como estudiante de intercambio y la guía informativa que resume la tramitación administrativa a realizar antes, durante, y una vez terminada su estancia en el extranjero (disponible para su consulta en web: <http://www.unirioja.es/universidad/rii/2Anexos/0910/guia0910.pdf>).

Antes de realizar el desplazamiento a la institución de destino, los estudiantes se reúnen con el Director de Estudios de su titulación para realizar la propuesta de reconocimiento académico de las asignaturas de la institución de destino por las de la UR siguiendo el modelo disponible en la web:

<http://www.unirioja.es/universidad/rii/2Anexos/0910/guia0910.pdf>

Con el fin de asegurar el correcto desarrollo del programa durante la estancia en el extranjero, la Unidad de Relaciones Internacionales remite varios recordatorios a los estudiantes vía correo postal y electrónico en fechas destacadas: al inicio de cada cuatrimestre (primero o segundo) para recordar al estudiante que debe confirmar su llegada a la institución de destino y que el programa de estudios propuesto es correcto, días antes a las vacaciones de Navidad y a las semanas previas al fin de la estancia del estudiante (febrero y/o junio). Asimismo, los estudiantes pueden contactar en cualquier momento con la URI y los coordinadores académicos a través de correo electrónico para realizar cualquier consulta sobre su estancia en el extranjero.

Al término del período de movilidad, el estudiante se reúne con su coordinador académico para evaluar los resultados académicos obtenidos y trasladarlos a su expediente académico en la Universidad de La Rioja. Asimismo, cumplimenta y entrega a la Unidad de Relaciones Internacionales dos encuestas sobre su estancia: una en la que evalúa su

período de estudios en el extranjero y otra en la que incluye información más detallada sobre su estancia (académica, de acogida, desplazamientos, vida diaria). Esta última memoria servirá como fuente de información actualizada año a año. Toda esta documentación permite a la Universidad de La Rioja evaluar la acogida de la institución contraparte y permitirá que los estudiantes de próximos cursos tengan acceso a una información actualizada y de primera mano de sus compañeros.

- **Estudiantes de acogida**

La organización de la movilidad de los estudiantes de acogida se inicia con la comunicación de la institución de origen a la UR en la que se remite la solicitud de admisión del estudiante propuesto. Una vez que la UR acepta al estudiante según los criterios académicos, éste recibe información actualizada en cuestiones de vida diaria, alojamiento y cuestiones académicas con sucesivas comunicaciones vía correo postal o correo electrónico.

La información también está disponible en Internet

http://www.unirioja.es/universidad/rrii/extranjeros/informacion_practica.shtml

En los días previos al inicio de cada cuatrimestre (septiembre/febrero) se realiza un programa de acogida de 3 días en los que se reúnen con sus coordinadores académicos, visitan las diferentes instalaciones de la UR (Edificios, Biblioteca, Polideportivo) y reciben la información académica, legal y práctica de su vida en Logroño.

Con el objeto de realizar una selección correcta de la formación académica en la UR, en los primeros días de cada cuatrimestre, los estudiantes se reúnen con los coordinadores académicos para recibir asesoramiento académico y asisten a las primeras clases en la facultad/escuela para comprobar la idoneidad de dicha formación. En fechas posteriores, el estudiante tramita la matriculación de las asignaturas correspondientes a través del servicio de automatrícula. A través de su cuenta de acceso informático, el estudiante tiene acceso a todos los servicios del campus: consulta de calificaciones, aula virtual, email, servicio WIFI etc.

De igual forma que con los estudiantes propios, se realiza el seguimiento a los estudiantes de forma presencial en la Unidad de Relaciones Internacionales (con un horario de atención personalizada de lunes a viernes de 9 a 14 horas) y a través de comunicaciones electrónicas y postales: al inicio de cada cuatrimestre (primero o segundo), días antes a las vacaciones de Navidad y a las semanas previas al fin de la estancia del estudiante (febrero y/o junio). Asimismo, al término de la estancia el estudiante realiza una encuesta de valoración de la Universidad de La Rioja tanto académica como de vida diaria de la UR y recibe un certificado académico con las calificaciones obtenidas en las asignaturas.

- **Sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS**

Con relación al sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS, los programas de movilidad deberán atenerse a lo que establece la normativa de transferencia y reconocimiento de créditos (anexo III)

En concreto, la normativa antes citada recoge la posibilidad de que sean objeto de reconocimiento aquellos créditos que, por su naturaleza específica, de refuerzo de conocimientos o competencias ya recogidos en la titulación o de enriquecimiento multidisciplinar, puedan ser entendidos como una alternativa a la formación optativa prevista en el plan de estudios. Esta posibilidad permitirá el reconocimiento no sólo de aquellos créditos cursados en otras universidades que se adecuen plenamente a las competencias y contenidos recogidos expresamente en el título, sino también de aquellos

otros que puedan proporcionar una optatividad distinta y, por tanto, un perfil curricular diferente que se pueda construir a partir de la movilidad. Para ello se deberá contar con el visto bueno de la Comisión Académica del Facultad responsable de la gestión de Título.

- **Garantía de calidad de la movilidad estudiantil**

El Sistema de Garantía de Calidad explicado en el apartado 9 de esta memoria, recoge el procedimiento específico de garantía de la calidad de la movilidad estudiantil.

Se incluye a continuación información general sobre los programas de movilidad de la Universidad de La Rioja, junto con información específica sobre convenios y plazas disponibles para la actual Ingeniería Técnica Industrial, en Electricidad a la que sustituiría el título propuesto.

Programas de Movilidad: Información específica para el título

- **Convenios de intercambio del programa Erasmus.**

Plazas ofertadas a estudiantes de la Universidad de La Rioja en el curso 2009/10:

UNIVERSIDAD	PAÍS	Nº PLAZAS
UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER	FRANCIA	2
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE	ITALIA	1
UNIVERSIDADE DE TRAS-OS-MONTES E ALTO DOURO (Licenciatura o Doctorado)	PORTUGAL	2
FEDERACIÓN DE LAS ESCUELAS SUPERIORES DE INGENIEROS EN AGRICULTURA-FESIA*	FRANCIA	2

* Esta plaza se oferta para las titulaciones de ITA y Enología.

Plazas ofertadas para la recepción de estudiantes de otras Universidades en el curso 2009/10:

UNIVERSIDAD	PAÍS	Nº PLAZAS
UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER	FRANCIA	2
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE	ITALIA	1
UNIVERSIDADE DE TRAS-OS-MONTES E ALTO DOURO (Licenciatura o Doctorado)	PORTUGAL	2
FEDERACIÓN DE LAS ESCUELAS SUPERIORES DE INGENIEROS EN AGRICULTURA-FESIA	FRANCIA	2

- **Convenios bilaterales de intercambio**

UNIVERSIDAD	PAÍS	Nº PLAZAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA**	ARGENTINA	3
UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL NORTE**	CHILE	1
UNIVERSIDAD DE TALCA**	CHILE	2
UNIVERSIDAD DE TECNOLOGÍA DE SYDNEY*	AUSTRALIA	1
UNIVERSIDAD DE SANTO TOMÁS	CHILE	1

* Esta plaza se oferta a estudiantes de Titulaciones experimentales.

** Plazas para estudiantes de todas las titulaciones.

En la tabla que aparece a continuación podemos observar la evolución de la participación de los alumnos de la titulación de Enología en ambos programas en los últimos años.

2001-02	2002-03	2003-04	2004-05	2005-06	2006-07	2007-08	2008-09	TOTAL
2	1	5	3	2	3	2	3	21

En esta tabla podemos apreciar las universidades y países preferidos por los alumnos en los últimos años.

Curso	Univ. Asignada	País Concedido
2004/2005	UNIVERSIDAD DE SANTO TOMÁS	CHILE
	UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER	FRANCIA
2005/2006	UNIVERSIDAD DE SANTO TOMÁS	CHILE
	UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER	FRANCIA
2006/2007	UNIVERSIDAD DE SANTO TOMÁS	CHILE
	UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER	FRANCIA
2007/2008	UNIVERSIDAD DE SANTO TOMÁS	CHILE
2008/2009	UNIVERSIDAD DE SANTO TOMÁS	CHILE
	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE	ITALIA

- **Acogida de estudiantes internacionales**

Los alumnos extranjeros que han cursado estudios en la titulación de Enología desde el curso 2004/2005 son 24 con una media anual de 5 alumnos por curso

Programas de Movilidad: Información general de la Universidad

- **Programas de movilidad internacional para estudiantes de la UR**

El programa de movilidad estudiantil internacional permite a los alumnos de la Universidad de La Rioja completar sus estudios en diferentes instituciones educativas superiores de Europa, América y Australia . La oferta de países de destino de los alumnos

de U.R. esta compuesta actualmente por 17 países europeos y 7 del resto del mundo (Brasil, Chile, Argentina, Méjico, Perú Australia, Canadá y EE.UU.), alcanzando un total de 80 campus extranjeros.

El único requisito exigido a los alumnos que deseen obtener una plaza es haber superado, en su totalidad, el número de créditos correspondientes al primer curso de la titulación en el momento de solicitarla, valorándose además el expediente académico y el conocimiento de idiomas.

La Universidad de la Rioja ofrece ayudas para la preparación lingüística, información sobre las asignaturas, asesoramiento sobre alojamiento y manutención así como una dotación para compensar los gastos de movilidad y la diferencia del nivel de vida entre el país de origen y el de destino.

En las 3 convocatorias de movilidad internacional que se publicaron durante el curso 2008/09 a través de la Unidad de Relaciones Internacionales, Erasmus, Convenios Bilaterales y Americampus, se ofertaron un total de 198 plazas en las instituciones de educación superior con las que la Universidad mantiene convenio de intercambio de estudiantes (Programa Erasmus: 180 plazas, Programa Convenio bilateral y Americampus: 23 plazas)

La participación de los estudiantes en estos programas se rige por las convocatorias que publica el Vicerrectorado de Relaciones Internacionales e Institucionales. La convocatoria para la selección de estudiantes en el marco del programa Erasmus y del programa de convenios bilaterales en el curso académico 2008-2009, así como la información relativa a los puntos anteriores se puede encontrar en la página:

http://www.unirioja.es/estudiantes/index_movilidad.shtml

1. Programa de movilidad Erasmus

La Comisión Europea es consciente de la importancia de la Educación Superior en cuanto a la generación de recursos humanos cualificados y a la educación de generaciones futuras. La velocidad con la que los conocimientos quedan obsoletos requiere de este sector la adopción de nuevas estrategias y constante dedicación a la provisión de formación continua, por ello entre sus objetivos primordiales está el contribuir a este desarrollo, para lo cual el programa Erasmus integra una amplia gama de medidas diseñadas para favorecer las actividades entre instituciones de educación superior y favorecer la movilidad y el intercambio de alumnos.

Este programa permite a los estudiantes de la UR completar sus estudios en un campus europeo por un periodo comprendido entre tres meses y un año.

Países participantes: Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Francia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido y Rumanía.

El Vicerrectorado de Relaciones Internacionales e Institucionales es el responsable de la planificación y publicación de las actividades de movilidad. Se aplican mecanismos de seguimiento mediante un proceso documentado, que se inician con la aceptación del estudiante de la acción de movilidad y terminan con el efectivo reconocimiento de los estudios cursados. Los estudiantes son convocados a una reunión donde se les entrega un original de la guía y se explican los diferentes pasos a seguir:

<http://www.unirioja.es/universidad/rii/2Anexos/0910/guia0910.pdf>

En la actualidad existe la figura de Coordinador de Movilidad en cada titulación a la que los estudiantes pueden acudir a resolver dudas relacionadas con la movilidad. Dicho Coordinador es el encargado de, junto con el alumno, redactar el contrato de estudios.

Los estudiantes pueden informarse sobre los programas de movilidad a través del siguiente enlace:

<http://www.unirioja.es/universidad/rii/info.shtml>

Asimismo, se imprimen folletos informativos a disposición del estudiante en la Unidad de Relaciones Internacionales y en web:

http://www.unirioja.es/servicios/sri/estudiantes_ur/FolletoInformativoMovilidadInternacional.pdf

Los mecanismos de orientación y apoyo incluyen charlas informativas en las facultades y escuela en los programas de acogida a estudiantes de 2º curso en adelante, reuniones en las Facultades y Escuela una vez publicadas las primeras convocatorias de movilidad y servicios de orientación presenciales de los coordinadores académicos de cada Facultad o Escuela y la Unidad de Relaciones Internacionales. Asimismo, la Unidad de Relaciones Internacionales ofrece al estudiante la posibilidad de realizar la consulta vía web:

http://www.unirioja.es/servicios/sri/estudiantes_ur/sugerencias.shtml

2. Programa de movilidad Convenios bilaterales

Permite a los estudiantes de la UR completar sus estudios en un campus extranjero situado en Australia, Estados Unidos, Canadá, Brasil, Chile. El listado actualizado de universidades con las que la UR mantiene acuerdo de intercambio se encuentra en:

http://www.unirioja.es/universidad/rii/bancaja/AnexoII_BancajaCbil.pdf

En el curso 2008/2009 han participado en estos dos programas (Erasmus y Convenios) 97 alumnos.

3. Convocatoria de movilidad Americampus

Este programa permite a los alumnos de la Universidad de La Rioja completar sus estudios en un campus extranjero de América Latina por un cuatrimestre o el curso completo. En la actualidad se han ofertado 19 plazas. La información completa puede consultarse en la página web

http://www.unirioja.es/universidad/rii/bancaja/AnexoII_BancajaAmLat.pdf



- **Programas de movilidad nacional para estudiantes de la UR**

La participación de los estudiantes en estos programas se rige por la normativa que recoge el Sistema de Intercambio entre Centros Universitarios Españoles. Este sistema y las convocatorias correspondientes pueden encontrarse en la siguiente página:

<http://www.unirioja.es/servicios/sgib/becas/sicue.shtml>

Estos alumnos pueden optar con posterioridad a las Becas Séneca.

- **Programas de movilidad internacional para titulados**

La Universidad de la Rioja, a través de su Fundación, gestiona 54 becas para estancias prácticas de titulados de la Universidad de La Rioja en empresas de Europa que completen su formación académica.

Para más información:

<http://uremplea.unirioja.es/index.php>

Asimismo, La Fundación de la Universidad de La Rioja ha sido la entidad encargada de la gestión del Programa INTEGRANTS, en vigor durante los años 2007 y 2008. Éste es un programa del Ministerio de Ciencia e Innovación de España para la realización de prácticas formativas en empresas de Estados Unidos y Canadá para titulados universitarios.

Para más información:

<http://www.integrants.es/>

- **Acogida de estudiantes internacionales**

La información dirigida a estos estudiantes se puede encontrar en la página web de la Unidad de Relaciones Internacionales de la Universidad de La Rioja:

http://www.unirioja.es/universidad/rii/index_foreign.shtml

http://www.unirioja.es/foreign_students/

- **Sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS**

Con relación al sistema de reconocimiento y acumulación de créditos ECTS, los programas de movilidad deberán atenerse a lo que establece la normativa de transferencia y reconocimiento de créditos cuyos criterios generales se explican en el apartado 4.4 de esta memoria.

En concreto, los criterios antes citados recogen la posibilidad de que sean objeto de reconocimiento aquellos créditos que, por su naturaleza específica, de refuerzo de conocimientos o competencias ya recogidos en la titulación o de enriquecimiento multidisciplinar, puedan ser entendidos como una alternativa a la formación optativa prevista en el plan de estudios. Esta posibilidad permitirá el reconocimiento no sólo de aquellos créditos cursados en otras universidades que se adecuen plenamente a las competencias y contenidos recogidos expresamente en el título, sino también de aquellos otros que puedan proporcionar una optatividad distinta y, por tanto, un perfil curricular diferente que se pueda construir a partir de la movilidad. Para ello se deberá contar con el visto bueno de la Comisión Académica del centro responsable de la gestión de Título.

5.3 Descripción detallada de los módulos o materias de enseñanza-aprendizaje de que consta el plan de estudios

MÓDULO DE FORMACIÓN BÁSICA

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA	
Denominación del Módulo: Formación Básica	
Denominación de la materia: MATEMÁTICAS	
Créditos ECTS: 12 Carácter: Básico	Ubicación temporal: Curso 1º, semestres 1º y 2º
Asignaturas:	
MATEMÁTICAS I y MATEMÁTICAS II	Créditos ECTS: 6 + 6 Carácter: Básico
Prerrequisitos: No se requieren	
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:	
<p>Competencias generales : G1, G5, G8, G9</p> <p>Competencias específicas : E1</p> <p>Resultados de aprendizaje: El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprenderá los conceptos matemáticos básicos de álgebra, geometría y análisis necesarios para resolver problemas relacionados con los estudios. ▪ Será capaz de aplicar dichos conceptos a problemas concretos ▪ Conocerá las bases de la estadística y la optimización y será capaz de resolver problemas relacionados ▪ Conocerá y manejará programas informáticos para resolver problemas del módulo que tengan aplicación en los estudios. 	
Breve descripción de los contenidos:	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Integración de funciones reales de una variable y sus aplicaciones. ▪ Series de potencias y polinomios de Taylor. ▪ Funciones de varias variables. Derivación y aplicaciones. Geometría diferencial. ▪ Ecuaciones diferenciales ordinarias y en derivadas parciales. ▪ Álgebra lineal. Autovalores y autovectores. Diagonalización de matrices. Potenciación y exponenciación de matrices. ▪ Sistemas de ecuaciones lineales. Sistemas de ecuaciones diferenciales ordinarias lineales con coeficientes constantes. ▪ Estadística. Generalidades. Distribuciones estadísticas unidimensionales. ▪ Regresión y correlación en dos variables. ▪ Métodos de optimización. ▪ Métodos numéricos y programas informáticos para resolver problemas del módulo. 	

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Presencial 40% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (20-28% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G9 Específicas: E1
	Clases prácticas (6-10% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o aula informática	Generales: G1, G5, G8, G9 Específicas: E1
	Seminarios, trabajos o talleres en grupo reducido (6-10% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G5, G8, G9 Específicas: E1
Trabajo o Personal 60% ECTS	Trabajo personal	Estudio autónomo individual o en grupo. Resolución de ejercicios, cuestiones u otros trabajos. Preparación de las Prácticas. Elaboración de los informes de las prácticas. Tareas propuestas por el profesor. Preparación de exámenes.	Generales: G1, G5, G8, G9 Específicas: E1

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Examen escrito individual sobre los conocimientos impartidos	Generales: G1, G5, G8, G9 Específicas: E1
Examen individual sobre el uso de herramientas informáticas	Generales: G1, G5, G8, G9 Específicas: E1
Resolución periódica de problemas	Generales: G1, G5, G8, G9 Específicas: E1

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Examen escrito individual sobre los conocimientos impartidos: Hasta un 70%
- Examen individual sobre el uso de herramientas informáticas: Hasta un 20%
- Resolución periódica de problemas: Hasta el 30%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA			
Denominación del Módulo: Formación Básica			
Denominación de la materia: FÍSICA			
Créditos ECTS: 12 Carácter: Básico		Ubicación temporal: Curso 1º, anual	
Asignaturas:			
FÍSICA		Créditos ECTS: 12 Carácter: Básico	
Prerrequisitos: No se requieren			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:			
Competencias generales : G1, G3, G5 Competencias específicas : E1			
Resultados de aprendizaje: El alumno: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprenderá adecuadamente las leyes de la mecánica, los principios de termodinámica, campos, ondas y electromagnetismo ▪ Será capaz de resolver problemas relacionados con dichos conceptos y leyes ▪ Aplicará dichos principios y leyes a problemas relacionados con los estudios. 			
Breve descripción de los contenidos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Magnitudes y unidades. ▪ Principios de mecánica. Cinemática. Dinámica de los sistemas de partículas. ▪ Mecánica de fluidos. ▪ Principios de la termodinámica. ▪ Oscilaciones y ondas. ▪ Campos eléctricos y magnéticos. Electromagnetismo. ▪ Principios de óptica 			
Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante			
Prese ncial 40 % de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (21-28% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G5 Específicas: E1
	Clases prácticas (7-10% de ECTS)	Prácticas de laboratorio	Generales: G1, G5 Específicas: E1
	Seminarios en grupo reducido (5-9% de ECTS)	Estudio de casos y ejercicios	Generales: G1, G5 Específicas: E1
Traba jo Perso nal		Preparación de las prácticas. Elaboración de los informes de prácticas. Resolución de ejercicios, cuestiones u	Generales: G1, G3, G5 Específicas: E1

60 % ECTS		Resolución de ejercicios, cuestiones u otros trabajos. Estudio autónomo individual o en grupo Preparación de exámenes	
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.			
Prueba o examen		Competencias evaluadas	
Evaluación continua		Generales: G1, G5 Específicas: E1	
Examen y pruebas escritas		Generales: G1, G3, G5 Específicas: E1	
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas		Generales: G1, G3, G5 Específicas: E1	
<p>Sistema de calificaciones:</p> <p>Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.</p> <p>La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación continua: Hasta un 40% - Examen y pruebas escritas: Hasta un 70% - Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: Hasta un 20% 			
<p>Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.</p>			

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA			
Denominación del Módulo: Formación Básica			
Denominación de la materia: QUÍMICA			
Créditos ECTS: 12 Carácter: Básico		Ubicación temporal: Curso 1º, anual	
Asignaturas:			
QUÍMICA		Créditos ECTS: 12 Carácter: Básico	
Prerrequisitos: No se requieren			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:			
<p>Competencias generales : G7, G11, G13 Competencias específicas : E2</p> <p>Resultados de aprendizaje: El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprenderá los principales conceptos de química inorgánica ▪ Conocerá los grupos funcionales orgánicos, identificar su estructura ▪ Será capaz de resolver problemas relacionados ▪ Desarrollará destrezas en el manejo de técnicas de laboratorio 			
Breve descripción de los contenidos:			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fundamentos: propiedades de la materia y su medida. ▪ Estructura atómica. ▪ Compuestos químicos. Nomenclatura química ▪ Estequiometría. ▪ Estados de agregación de la materia. ▪ Disoluciones. Reacciones en disolución acuosa. ▪ Termodinámica química. ▪ Equilibrio químico. Equilibrios iónicos en disolución. ▪ Química de los grupos funcionales orgánicos 			
Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante			
Prese ncial 40 % de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases expositivas en grupo grande (20-28% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G7, G13 Específicas: E2
	Clases prácticas de laboratorio (8-15% de ECTS)	Prácticas de laboratorio	Generales: G7, G13 Específicas: E2
	Seminarios. Trabajo en grupo reducido (4-8% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G7 Específicas: E2

Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Trabajo en grupo	Generales: G7 Específicas: E2
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.		Estudio personal Resolución de ejercicios y trabajos.	Específicas: E2
Prueba o examen		Competencias evaluadas	
Evaluación continua		elaboración de cuaderno de prácticas	Generales: G7, G11, G13 Específicas: E2
Examen y pruebas escritas			Generales: G11, G13 Específicas: E2
Diarios de laboratorio			Generales: G7, G11, G13 Específicas: E2
Resolución de problemas prácticos			Generales: G7, G11, G13 Específicas: E2
<p>Sistema de calificaciones:</p> <p>Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.</p> <p>La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación continua: Hasta un 30% - Examen y pruebas escritas: Hasta un 70% - Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: Hasta un 40% - Resolución de problemas prácticos: Hasta un 30% 			
<p>Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.</p>			

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA	
Denominación del Módulo: Formación Básica	
Denominación de la materia: BIOLOGÍA	
Créditos ECTS: 6 Carácter: Básico	Ubicación temporal: Curso 1º, semestre 1º
Asignaturas:	
BIOLOGÍA	Créditos ECTS: 6 Carácter: Básico
Prerrequisitos: No se requieren	
<p style="text-align: center;">COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</p> <p>Competencias generales: G1, G3, G7, G9, G11 Competencias específicas: E3</p> <p>Resultados de aprendizaje: El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocerá la estructura y función de las moléculas y su integración en la estructura subcelular y celular, tanto animal como vegetal. ▪ Conocer los sistemas biológicos, la integración de los diferentes niveles de organización y la función de los mismos. ▪ Conocerá la diversidad de seres vivos y valorar la importancia de su conservación. ▪ Desarrollará destrezas de técnicas de laboratorio y de cultivo de plantas. 	
<p>Breve descripción de los contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nivel molecular de los seres vivos. Estructura y función de las biomoléculas. ▪ Organización y biología celular. ▪ Tejidos y sistemas funcionales ▪ Biodiversidad y clasificación de los seres vivos. 	

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Presencia	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir
40 % de ECTS	Clases teóricas y exposición de trabajos (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G9 Específicas: E3
	Clases prácticas (10-14% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G7 Específicas: E3
	Trabajo experimental en grupo reducido (3-6% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G3, G7, G9 Específicas: E3
Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1, G3, G7, G9 Específicas: E3
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G3, G9, G11 Específicas: E3

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1, G3, G7, G9 Específicas: E3
Examen escrito	Generales: G1, G3, G9, G11 Específicas: E3
Examen de prácticas de laboratorio	Generales: G1, G3, G9, G11 Específicas: E3
Preparación y exposición de trabajos	Generales: G1, G3, G7, G11 Específicas: E3

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Evaluación continua: Hasta un 30%
- Examen escrito: Hasta un 60%
- Examen de prácticas de laboratorio: Hasta un 30%
- Preparación y exposición de trabajos: Hasta un 30%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA
Denominación del Módulo: Formación Básica
Denominación de la materia: BIOQUÍMICA
Créditos ECTS: 6
Carácter: Básico
Ubicación temporal: Curso 1º, semestre 2º
Asignaturas:

BIOQUÍMICA

Créditos ECTS: 6
Carácter: Básico
Prerrequisitos: No se requieren
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:
Competencias generales : G1, G3, G7, G8 y G11

Competencias específicas : E3

Resultados de aprendizaje:

El alumno:

- Conocerá la base bioquímica del funcionamiento de los seres vivos y el papel de los enzimas.
- Conocerá las principales rutas metabólicas y su regulación.
- Explicará mediante un lenguaje adecuado la estructura del DNA y los mecanismos de transferencia de la información genética.
- Comprenderá las bases de la tecnología del DNA recombinante y su aplicación en la agroalimentación.

Breve descripción de los contenidos:

- Proteínas y Enzimas. Su importancia en las reacciones biológicas. Regulación enzimática.
- Bioenergética. Generación, almacenamiento y utilización de energía metabólica.
- Metabolismo. Estudio de las principales rutas metabólicas, regulación e interrelación.
- Ácidos nucleicos y transferencia de la información genética.
- Introducción a la tecnología del DNA recombinante.

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Prese ncial 40 % de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G8 Específicas: E3
	Clases prácticas (7-11% de ECTS)	Prácticas de laboratorio	Generales: G7 Específicas: E3
	Seminarios (5-9% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G3, G7, G8 Específicas: E3

Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo.	Generales: G1, G3, G7, Específicas: E3
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.	Trabajo individual	Estudio personal Preparación de trabajos y presentaciones	Generales: G1,G3,G11, Específicas: E3
	Prueba o examen		Competencias evaluadas
	Asistencia y participación en actividades presenciales y no presenciales (Evaluación continua)		Generales: G1, G3, G7, G8 Específicas: E3
	Examen y pruebas escritas		Generales: G1, G3, G8 Específicas: E3
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas		Generales: G1, G3, G7, G11 Específicas: E3	
<p>Sistema de calificaciones:</p> <p>Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.</p> <p>La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación continua: Hasta un 25% - Examen y pruebas escritas: Hasta un 80% - Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas: Hasta un 25% 			
<p>Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.</p>			

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA			
Denominación del Módulo: Formación Básica			
Denominación de la materia: GEOLOGÍA			
Créditos ECTS: 6 Carácter: Básico		Ubicación temporal: Curso 1º, semestre 2º	
Asignatura:			
GEOLOGÍA, SUELO Y CLIMA		Créditos ECTS: 6 Carácter: Básico	
Prerrequisitos: No se requieren			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:			
Competencias generales : G1, G3, G9, G11, G13			
Competencias específicas : E4, E7			
Resultados de aprendizaje: El alumno: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocerá las rocas y sus propiedades en relación a las características del terreno y la génesis, tipos y propiedades de los suelos. ▪ Comprenderá que es el clima y su influencia en el suelo y en agricultura. ▪ Será capaz de aplicar dichos conceptos a problemas y casos prácticos 			
Breve descripción de los contenidos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geología y morfología del terreno ▪ El suelo. Componentes del suelo. Propiedades físicas, químicas y biológicas. ▪ Fertilidad de suelos. Génesis y degradación. ▪ Clasificación de suelos. ▪ Tiempo y clima. Factores que influyen en el clima. Elementos del clima. Índices y clasificaciones climáticas. 			
Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante			
Prese ncial 40 % de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G9, G13 Específicas: E4, E7
Traba jo Perso	Clases prácticas (13-20% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y aula	Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E7
	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Resolución de problemas.	Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas:

	Trabajo individual	Preparación y Elaboración del informe de prácticas. Actividades en Biblioteca. Realización de trabajos Estudio personal	Generales: G1, G9, G11, G13 Específicas: E4 E7								
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Prueba o examen</th> <th>Competencias evaluadas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Asistencia y participación en actividades presenciales</td> <td>Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E4 E7</td> </tr> <tr> <td>Examen y pruebas escritas</td> <td>Generales: G1, G3, G9, G13 Específicas: E4 E7</td> </tr> <tr> <td>Memoria de trabajo e informes de las prácticas</td> <td>Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E4 E7</td> </tr> </tbody> </table> <p>Sistema de calificaciones: Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.</p> <p>La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asistencia y participación en actividades presenciales: 10-15% - Examen y pruebas escritas: 60-70% - Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 20-25% 				Prueba o examen	Competencias evaluadas	Asistencia y participación en actividades presenciales	Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E4 E7	Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G3, G9, G13 Específicas: E4 E7	Memoria de trabajo e informes de las prácticas	Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E4 E7
Prueba o examen	Competencias evaluadas										
Asistencia y participación en actividades presenciales	Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E4 E7										
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G3, G9, G13 Específicas: E4 E7										
Memoria de trabajo e informes de las prácticas	Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E4 E7										
<p>Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.</p>											

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA			
Denominación del Módulo: Formación Básica			
Denominación de la materia: EMPRESA			
Créditos ECTS: 6 Carácter: Básico		Ubicación temporal: Curso 1º, semestre 1º	
Asignaturas:			
EMPRESA		Créditos ECTS: 6 Carácter: Básico	
Prerrequisitos: No se requieren			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:			
Competencias generales : G1, G2, G3, G7, G11 Competencias específicas : E10			
Resultados de aprendizaje: El alumno: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocerá el marco institucional y jurídico de una empresa ▪ Conocerá y comprenderá las bases de la organización y gestión de empresas 			
Breve descripción de los contenidos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ La empresa: función económica, marco institucional y jurídico. ▪ Dirección y gestión de la empresa. ▪ Áreas funcionales: producción, financiación, comercialización y recursos humanos. ▪ Organización de la empresa. 			
Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante			
Prese- ncial 40 % de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (25-30%)	Lección magistral	Generales: G1, G2, G11 Específicas: E10
	Seminarios (10-15%)	Estudio de casos prácticos	Generales: G3, G7 Específicas: E10
Traba- jo Perso- nal 60 % ECTS	Estudio y trabajo autónomo	Estudio personal Resolución de ejercicios Elaboración de trabajos.	Generales: G1, G2, G3, G7, G11 Específicas: E10

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Evaluación continua	Generales: G1, G3, G7 Específicas: E10
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G2, G3, G11 Específicas: E10
Preparación y exposición de trabajos	Generales: G1, G2, G3, G7, G11 Específicas: E10

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Evaluación continua: Hasta un 10%
- Examen y pruebas escritas: Hasta un 80%
- Preparación y exposición de trabajos: Hasta un 25%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

MÓDULO DE FORMACIÓN ESPECÍFICA

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA			
Denominación del Módulo: Formación Específica			
Denominación de la materia: BASES TECNOLÓGICAS DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL			
Créditos ECTS: 15 Carácter: Obligatoria		Ubicación temporal: Curso 2º, semestre 1º y 2º; Curso 3º, semestre 1º	
Prerrequisitos: No se requieren			
<p align="center">COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</p> <p>Competencias generales: G1, G3, G9, G11, G13 Competencias específicas: E4</p> <p>Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer los aspectos fundamentales de los factores y bases de la producción vegetal así como de las técnicas de producción de los cultivos. ▪ Conocer la tecnología necesaria para diseñar, planificar, dirigir y gestionar procesos orientados a la producción y transformación de materiales vegetales para su utilización en la industria, la producción de energía y la recuperación y mejora ambiental. ▪ Explicar de forma comprensiva y sintética los conceptos relativos a plagas, enfermedades, malas hierbas y enemigos naturales, así como los efectos que éstos producen sobre los vegetales, sus productos u otros organismos del agroecosistema. ▪ Explicar de forma comprensiva y sintética los Sistemas de Manejo de Plagas, Enfermedades y Malas hierbas. ▪ Proponer soluciones para resolver problemas prácticos generados por plagas, enfermedades y malas hierbas, de una modo económicamente rentable, socialmente aceptable y medioambientalmente respetuoso. ▪ Motivar e incentivar la capacidad de indagación, búsqueda y utilización de las fuentes de información. 			
<p>Breve descripción de los contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concepto y clasificación de sistemas agrícolas. ▪ Bases de la producción vegetal: balance de agua, balance de energía y bases de la productividad de los cultivos. ▪ Técnicas de explotación vegetal: métodos culturales y de protección, fertilización, riego y recolección. ▪ La Protección Vegetal en el contexto de la Agricultura Sostenible. ▪ Morfología, biología y ecología de plagas, enfermedades y malas hierbas. ▪ Sistemas de Manejo de Plagas, Enfermedades y Malas hierbas e instrumentos para su puesta en marcha. 			
<p>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</p>			
Presencial	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir

ECTS	Clases prácticas (10-14% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G9 Específicas: E4
	Seminarios/prácticas aula (3-6% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G3, G9 Específicas: E4
Trabajo o Personal 60 % ECTS	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Elaboración de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades en el aula virtual. Estudio personal	Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E4

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias Evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (evaluación continua)	Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E4
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E4
Memoria de trabajos y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E4

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en clase: 5-20%
- Examen y pruebas escritas: 70-80%
- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 5-10%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA			
Denominación del Módulo: Formación Específica			
Denominación de la materia: VITICULTURA			
Créditos ECTS: 28,5 Carácter: Obligatoria		Ubicación temporal: Curso 2º, semestre 2º; Curso 3º, semestres 1º y 2º	
Prerrequisitos: No se requieren			
<p>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</p> <p>Competencias generales: G1, G2, G3, G4, G8, G9, G11, G12, G13 Competencias específicas: E4, E6, E7, E11</p> <p>Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Demostrar conocimiento, comprensión y capacidad práctica de las técnicas de manejo del viñedo en la plantación, las operaciones de mantenimiento del cultivo, la recolección y los sistemas de protección sanitaria de la vid, con el fin de conseguir uva de calidad con el mínimo impacto medioambiental. ▪ Demostrar conocimiento sobre los procesos fisiológicos básicos para la planta (fotosíntesis, respiración, relaciones hídricas, nutrición mineral) y su influencia en la productividad. ▪ Demostrar conocimientos sobre los factores ambientales que influyen en el viñedo, las respuestas fisiológicas de la planta y las aptitudes de los principales portainjertos y variedades de vinífera. ▪ Disponer de los criterios necesarios para analizar situaciones problemáticas en el viñedo y aplicar soluciones eficaces. ▪ Participar en investigaciones o ensayos orientados a favorecer el progreso de la viticultura. ▪ Comunicar los conocimientos adquiridos de un modo comprensible y coherente. 			
<p>Breve descripción de los contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evolución y estado actual de la viticultura. ▪ Morfología y biología de la vid. ▪ Procesos fisiológicos de la vid y su influencia en la cantidad y calidad de la uva. ▪ Introducción a las técnicas de experimentación en ecofisiología vegetal aplicadas a la vid. ▪ Clima, suelo y material vegetal en viticultura. ▪ Técnicas de cultivo aplicables al viñedo: plantación, sistemas de conducción, operaciones de mantenimiento y vendimia. ▪ Protección sanitaria del viñedo: manejo de plagas, enfermedades, malas hierbas y afecciones no parasitarias. 			
Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante			
Presencial 40-55% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (22-30% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G8, G9, G12, G13 Específicas: E4, E7, E11
	Clases prácticas (11-25% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G8, G9, G12, G13 Específicas: E4, E7, E11
	Seminarios/prácticas aula (2-12% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G2, G4, G8 Específicas: E4, E6, E11

Trabajo Personal al 45-60% ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1, G2, G4, G8, G9 Específicas: E4, E7, E11
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y la legislación vigente.		Sistema de calificación de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades	Calificaciones de acuerdo con G1, G2, G3, G4, G8, G9, G11, G12, G13 Específicas: E4, E7, E11
Prueba o examen		Competencias Evaluadas	
Asistencia y participación en actividades presenciales (evaluación continua)		Generales: G1, G2, G4, G7, G8, G9 Específicas: E4, E6, E11, E12	
Examen y pruebas escritas		Generales: G1, G3, G8, G9, G11, G12, G13 Específicas: E4, E7, E11, E12	
Memoria de trabajos y/o informes de las prácticas		Generales: G1, G3, G8, G9, G11, G12, G13 Específicas: E4, E7, E11, E12	
<p>Sistema de calificaciones:</p> <p>Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.</p> <p>La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asistencia y participación en clase: Hasta un 20% - Examen y pruebas escritas: 60-80% - Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 10-30% 			
<p>Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.</p>			

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA	
Denominación del Módulo: Formación Específica	
Denominación de la materia: TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA	
Créditos ECTS: 22,5 Carácter: Obligatoria	Ubicación temporal: Curso 2º, semestre 1º; Curso 3º, semestre 2º; Curso 4º, semestre 1º y 2º
Prerrequisitos: No se requieren	
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:	
<p>Competencias generales: G1, G2, G6, G8, G9, G12, G13 Competencias específicas: E5, E9, E11, E12</p> <p>Resultados de aprendizaje: Los alumnos serán capaces de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer y aplicar las operaciones básicas a la enología ▪ Conocer y utilizar la maquinaria propia de la elaboración de los procesos enológicos, así como la maquinaria auxiliar utilizada en enología. ▪ Conocer los tipos de residuos sólidos y líquidos generados en el sector enológico y su gestión medioambiental ▪ Conocer y aplicar los Sistemas de calidad y seguridad alimentaria. ▪ Conocer los principales riesgos laborales asociados a las industrias enológicas. 	
Breve descripción de los contenidos:	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Balance macroscópico de materia y energía. Transporte de cantidad de movimiento: ▪ Transmisión de calor: Mecanismos de transmisión de calor. ▪ Transferencia de materia. Transferencia simultánea de calor y materia. ▪ Maquinaria necesaria para la elaboración, crianza y embotellado del vino y productos afines en los procesos enológicos. Programación técnica de las distintas elaboraciones y rendimientos unitarios de los mismos. ▪ Aplicación legal de la Seguridad e Higiene en la industria enológica. ▪ Subproductos y residuos de la industria agraria. Clasificación y tipología. Valoración cuantitativa de subproductos sólidos y líquidos. ▪ Cálculo, diseño, ejecución y mantenimiento de las instalaciones y equipos para la depuración de aguas residuales y de residuos sólidos. ▪ Emisiones a la atmósfera. Normativa medioambiental. ▪ Gestión de la Calidad: Sistemas de calidad, Aseguramiento y certificación de la calidad, Control estadístico de la calidad. ▪ Gestión de la Seguridad Alimentaria: Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), Trazabilidad. ▪ Gestión de la Seguridad Laboral: Principales Riesgos laborales en la industria enológica. Indicación de los Sistemas de gestión y prevención. 	

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Prese ncial 40 % de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (22-30% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G2, G9, G12, G13 Específicas: E5, E9, E11, E12
	Clases prácticas (5-10% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G2, G9, Específicas: E5, E9, E11, E12
	Seminarios/prácticas aula (5-10% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G2, G9, G12, G13 Específicas: E5, E9, E11, E12
Traba jo Perso nal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1, G8 Específicas: E5, E9, E11
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G9, G11 Específicas: E5, E9, E11

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1, G2, G6, G8, G9, G11, G13 Específicas: E5, E9, E11, E12
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G2, , G6, G8, G9, G11, G13 Específicas: E5, E9, E11, E12
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G2, G6, G8 Específicas: E5, E9, E11, E12

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en clase: 10-15%
- Examen y pruebas escritas: 60-65%
- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 20-30%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA
Denominación del Módulo: Formación Específica
Denominación de la materia: ENOLOGIA
Créditos ECTS: 25,5

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal: Cursos 2º, semestre 1º y 2º;
Curso 3º, semestre 1º y 2º

Prerrequisitos: No se requieren

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:
Competencias generales : G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12

Competencias específicas : E4, E5, E6, E7, E8, E12

Resultados de aprendizaje:

El alumno:

- Dispondrá de conocimientos que le permitan dirigir, organizar y controlar la producción y recolección de la uva en función del tipo de vino que se quiere elaborar.
- Tendrá la capacidad de gestionar, organizar y controlar las vinificaciones en función del tipo de producto a elaborar y de la calidad de la materia prima.
- Conocerá las diferentes metodologías de elaboración de distintos tipos de vinos y de productos derivados de la uva y subproductos, así como de la maquinaria y materiales necesarios en cada caso.
- Sabrá utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición del vino y su evolución para decidir las prácticas y los tratamientos aplicables en la estabilización de los mismos, con la finalidad de obtener productos de calidad.
- Será capaz de diseñar y desarrollar trabajos de experimentación en bodega.
- Demostrará conocimientos teóricos y prácticos sobre los métodos de control analítico y sensorial empleados en bodega durante la elaboración, estabilización y embotellado de los vinos.
- Será capaz de analizar situaciones y problemas de la bodega y decidir los tratamientos y alternativas más adecuadas en cada momento.
- Demostrará capacidad para trabajar en equipo y capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica.
- Se expresará correctamente en la propia lengua, tanto de forma oral como escrita, utilizando un lenguaje técnico y adecuado.

Breve descripción de los contenidos:

- La vendimia: madurez, recolección, transporte y recepción. Correcciones de la vendimia.
- Prácticas de control de madurez, vendimia y correcciones de la vendimia.
- Vinificaciones: tintos, blancos y rosados, espumosos y gasificados, y generosos.
- Prácticas de control de vinificaciones (fermentaciones, tratamientos, descubes) y análisis de los vinos elaborados.
- Crianza y envejecimiento de vinos.
- Prácticas de seguimiento de vinos criados y envejecidos.
- Destilados y otros derivados de la vid y el vino.
- Prácticas de productos derivados de la vid y el vino: visitas a empresas especializadas.
- Estabilización del vino: clarificación, filtración y estabilización frente a sales.
- Prácticas de tratamientos de estabilización de vinos.
- Envasado del vino. Embotellado, taponado, encapsulado y etiquetado.
- Prácticas de envasado de vinos.
- Introducción al análisis sensorial: condiciones de las salas de cata, copas y tipos de cata, sentidos que intervienen y secuencia de la degustación.

- Degustación de distintos tipos de vinos.

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Prese ncial 40- 60% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (15-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1,G9, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7, E13
	Clases prácticas (13-45% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo y/o bodega experimental y/o sala de catas y visitas a empresas.	Generales: G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7, E12, E12
	Seminarios/prácticas aula (0%-5% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G3, G5, G6, G9 Específicas: E4, E5, E6, E8, E7, E12
Traba jo Perso nal 60- 40 % de ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7, E8, E12
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Estudio personal	Generales: G1, G3, G5, G8, G9 Específicas: E4, E5, E6, E7, E8, E12

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales:G1,G3,G5,G6,G7, G8, G9, G10, G12 Específicas E4, E5, E6, E7,
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G3, G5, G6, G8, G9, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7, E12
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1,G3,G5, G8, G9, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7, E8

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en clase: 40-60%
- Examen y pruebas escritas: 30-50%
- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 5-15%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA
Denominación del Módulo: Formación Específica
Denominación de la materia: QUÍMICA ENOLÓGICA
Créditos ECTS: 15
Carácter: Obligatoria
Ubicación temporal: Curso 2º, semestre 1º y 2º

Prerrequisitos: Química (materia básica de 1º curso)

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:
Competencias generales: G1, G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G11

Competencias específicas: E4, E5, E6, E7, E12

Resultados de aprendizaje:

El alumno:

- Desarrollará e incrementará la capacidad de análisis y síntesis, así como el razonamiento crítico con el fin de resolver problemas y poder tomar decisiones fundamentadas
- Mejorará de la capacidad de comunicación, de organización y planificación.
- Conocerá los constituyentes de la uva y del vino, así como su comportamiento químico e implicación enológica durante la madurez de la uva, elaboración y crianza del vino.
- Será capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del tipo de producto a elaborar, teniendo en cuenta las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.
- Será capaz de elegir los análisis adecuados para el control rutinario en viñedo y bodega o para solucionar un problema determinado, saber realizarlos o mandarlos realizar, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia.
- Controlará los procesos de elaboración de los productos derivados de la uva, del vino y de los subproductos vinícolas.

Breve descripción de los contenidos:

Descripción, origen e implicación enológica de los componentes de la uva y del vino. Fenómenos de oxidoreducción. Coloides y precipitaciones. Química del color y del envejecimiento del vino. Modificación y correcciones de los componentes de mostos y vinos. Técnicas y métodos de análisis para la caracterización de uvas, mostos, vinos y derivados así como para el control de la elaboración. Análisis de compuestos no volátiles y volátiles implicados en la calidad de las uvas y vinos. Prácticas de análisis de mostos y vinos. Expresión e interpretación de los resultados. El laboratorio enológico, Introducción a las técnicas quimiométricas.

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Pre sen cial 40 % de EC TS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G8, G9 Específicas: E4, E5, E6, E12
	Clases prácticas (5-8% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G2, G3, G6, G8, G9, G11 Específicas: E7
	Seminarios/prácticas aula (8-12% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G2, G5, G8, G9, G11 Específicas: E6, E12,



Trabajo personal 60% ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G6,G7,G9,G14 Específicas: E6, E12
Sistema de evaluación de la adquisición de la legislación vigente.		Objetos de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.	Actividades en el aula virtual Estudio personal
Prueba o examen		Competencias evaluadas	
Asistencia y participación en actividades (Evaluación continua)	presenciales	Generales: G1, G2, G5, G6, G7, G8, G9 Específicas: E6, E7, E12	
Examen y pruebas escritas		Generales: G1, G2, G3, G5, G6, G8, G9 Específicas: E4, E5, E6, E7, E12	
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas		Generales: G1, G2, G3, G8, G9, G11 Específicas: E6, E7, E12	
<p>Sistema de calificaciones: Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.</p> <p>La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asistencia y participación en clase: 5-15% - Examen y pruebas escritas: 70-90% - Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 5-15% 			
<p>Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.</p>			

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA			
Denominación del Módulo: Formación Específica			
Denominación de la materia: BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICAS			
Créditos ECTS: 18		Ubicación temporal: Curso 2º, semestre 1º y 2º; Curso 3º, semestre 1º	
Carácter: Obligatoria			
Prerrequisitos: Bioquímica (materia básica de 1º curso)			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:			
Competencias generales: G1, G3, G5, G7, G8, G9, G11			
Competencias específicas : E3, E5, E6, E7, E9			
Resultados de aprendizaje:			
El alumno:			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Deberá ser capaz de definir, explicar y relacionar correctamente los conceptos básicos de la microbiología y la bioquímica enológicas, la composición de la uva y el vino, y su evolución. ▪ Tendrá los conceptos básicos sobre las transformaciones que ocurren desde la uva hasta el vino final de la elaboración. ▪ Será capaz de redactar documentos con rigor científico, con sentido crítico y aplicando los conocimientos adquiridos en la materia. ▪ Deberá ser capaz de aplicar los conceptos básicos de la microbiología y bioquímica enológicas a casos prácticos de la enología. ▪ Será capaz de resolver problemas y realizar cálculos relacionados con los análisis bioquímicos, microbiológicos y de biología molecular en el ámbito de la enología. ▪ Deberá ser capaz de trabajar en grupo y presentar un informe de prácticas con rigor científico. ▪ Deberá conocer el funcionamiento y saber manejar el material básico de laboratorio de bioquímica y microbiología. ▪ Deberá ser capaz de buscar información científica relacionada con la materia y la investigación en campos relacionados, empleando para ello las nuevas tecnologías y las clásicas. 			
Breve descripción de los contenidos:			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Introducción a la Microbiología. ▪ Conceptos básicos sobre los distintos tipos de microorganismos ▪ Control microbiológico, de la calidad e higiene ▪ Composición bioquímica de la uva y el vino. Análisis bioquímico ▪ Las transformaciones de la uva y el vino: bioquímica de las fermentaciones ▪ Levaduras vínicas y bacterias lácticas. Fermentación alcohólica y maloláctica ▪ Técnicas microbiológicas de cultivo y detección de microorganismos. ▪ Bioquímica y microbiología de vinificaciones especiales, productos derivados y de alteraciones del vino. 			
Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante			
Pre se	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir

40 % de EC TS	Clases prácticas (8-16% de ECTS)	Prácticas de laboratorio	Generales: G3, G7, G8,G9 Específicas: E5, E7, E9
	Seminarios/prácticas aula (2-4% de ECTS)	Estudio de casos, resolución de problemas	Generales:G1, G3, G5, G8, G9 Específicas: E6, E7, E9
Tra baj o Per so nal 60 % EC TS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1,G3,G5,G7,G8,G9 Específicas: E3, E5, E6, E7
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Actividades en el aula virtual Estudio personal Búsquedas bibliográficas	Generales: G1,G3,G5,G8,G9,G11 Específicas: E3,E5,E6,E7,E9

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1, G3, G5, G7, G8, G9, G11 Específicas: E3, E5, E6, E7, E9
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G3, G5, G8, G9 Específicas: E3, E5, E6, E7, E9
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G3, G8, G9, Específicas: E6, E7, E9

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en clase: 0-15%
- Examen y pruebas escritas: 80-90%
- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 5-20%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA
Denominación del Módulo: Formación Específica
Denominación de la materia: COMERCIALIZACIÓN VITIVÍCOLA
Créditos ECTS: 6
Carácter: Obligatoria
Ubicación temporal: Curso 3º, semestre 2º
Prerrequisitos: Sería aconsejable, pero no obligatorio, haber superado la asignatura Empresa que se impartirá en primer curso

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:
Competencias generales : G1, G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10

Competencias específicas : E4, E5 y E12

Resultados de aprendizaje:

El alumno será capaz de:

- Utilizar herramientas económicas básicas que permitan el análisis de datos y la elaboración de comentarios sencillos sobre los mismos.
- Analizar de forma descriptiva el sector vitivinícola, su estructura y características.
- Capacitar al alumno para entender y asimilar la información.
- Conocer el proceso de formación del coste en las empresas vitivinícolas a partir de la cuenta de resultados.
- Adquirir los conocimientos para utilizar la información contable en los procesos de toma de decisiones, planificación y control de gestión.
- Desarrollar sistemas de control de gestión por productos y clientes que faciliten el desarrollo y la toma de decisiones relativas a la comercialización vitivinícola.
- Conocer y comprender los fundamentos de la acción comercial de las empresas vitivinícolas.
- Desarrollar las diferentes herramientas y variables comerciales que conforman la función de mercadotecnia en las empresas vitivinícolas.
- Ser capaz de integrar la planificación comercial con el proceso técnico de elaboración del vino y sus derivados por parte de las empresas del sector vitivinícola.

Breve descripción de los contenidos:
Economía Vitivinícola entorno del mercado vitivinícola dentro del cual desarrollan su actividad las bodegas y restantes empresas vitivinícolas. Conocimiento de la estructura de la oferta y demanda, así como del marco institucional que determina el funcionamiento del sector. OCM del vino.

Cálculo y gestión de costes de los productos vitivinícolas. Estimación y gestión de los costes por productos, por clientes así como por canales de distribución. Control de costes como condicionante de la estrategia comercial de las empresas vitivinícolas.

Marketing para empresas vitivinícolas papel del marketing en la gestión comercial de las empresas vitivinícolas; desarrollo de los fundamentos de marketing requeridos para realizar la planificación comercial.

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Prese ncial 40 % de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (25-30% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G3, G8, G9 Específicas: E4, E5 y E12
	Seminarios/prácticas aula (10-15% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E12

Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E12
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G3, G5, G8, G9, G10 Específicas: E10 y E12
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.			
Prueba o examen		Competencias evaluadas	
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)		Generales: G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E12	
Examen y pruebas escritas		Generales: G1, G3, G5, G6, G8, G9, G10 Específicas: E4, E5, E12	
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas		Generales: G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E4, E5, E12	
Sistema de calificaciones:			
Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.			
La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:			
<ul style="list-style-type: none"> - Asistencia y participación en actividades presenciales: como máximo el 15% de la calificación final. - Examen y pruebas escritas: al menos el 75% de la evaluación final. - Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas: hasta el 25% de la nota final. 			
Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.			

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA
Denominación del Módulo: Formación Específica
Denominación de la materia: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA
Créditos ECTS: 3
Carácter: Obligatoria
Ubicación temporal: Curso 4º; semestre 2º
Prerrequisitos: No se requieren

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:
Competencias generales : G1, G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10

Competencias específicas : E4, E5, E8

Resultados de aprendizaje:

El alumno será capaz de:

- Conocer el marco jurídico institucional internacional que regula los mercados vinícolas.
- Adquirir conocimientos sobre la intervención de la Administración Pública española en el sector vitivinícola.
- Desarrollar la normativa jurídica que afecta a la actividad económica de las empresas y a la comercialización y distribución de los productos vitivinícolas.
- Disponer de los conocimientos jurídicos básicos necesarios para el óptimo desempeño futuro de la actividad profesional.

Breve descripción de los contenidos:

- Marco jurídico-institucional internacional en materia vitivinícola.
- Regulación jurídica del vino en el ámbito de la Unión Europea.
- Bases institucionales de la organización administrativa vitivinícola.
- La ordenación jurídica de la viticultura y la vinicultura.
- Normativa referente a la protección del origen y calidad de los vinos.
- Impuestos especiales relacionados con la producción vitivinícola.
- Legislación relativa a marcas y etiquetado de vinos.
- Contratos de distribución comercial en los mercados nacionales y foráneos.
- Incidencia de la legislación sobre libre competencia en el ámbito vitivinícola
- Regulación de las profesiones vitivinícolas.

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Presencia al 40% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (25-30 % de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G3, G8, G9 Específicas: E4, E5, E8
	Seminarios/prácticas aula (10-15% de ECTS)	Estudio de casos. Cumplimentación de instancias, libros registros y documentos de acompañamiento.	Generales: G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E4, E8

Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Redacción de informes de normativa comparada Resolución de problemas, etc.	Generales: G2, G3, G5, G6, G7, G9, G10 y G14. Específicas: E8
Sistema de evaluación de la adquisición de la legislación vigente.		Fondos de competencias y sistema de Calificaciones de Acuerdo con la legislación vigente.	Calificaciones de Acuerdo con G10 y G14.
Prueba o examen		Competencias evaluadas	
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)		Generales: G1, G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E5, E8	
Examen y pruebas escritas		Generales: G1, G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E5, E8, E12	
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas		Generales: G1, G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E4, E5, E8	
<p>Sistema de calificaciones: Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.</p> <p>La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asistencia y participación en actividades presenciales: como máximo el 15% de la calificación final. - Examen y pruebas escritas: al menos el 75% de la evaluación final. - Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas: hasta el 25% de la nota final. 			
<p>Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.</p>			

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA			
Denominación del Módulo: Formación Específica			
Denominación de la materia: CULTURA VITIVINÍCOLA			
Créditos ECTS: 4,5 Carácter: Obligatoria		Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 2º	
Prerrequisitos: Ninguno			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:			
<p>Competencias generales: G1, G2, G3, G4, G7, G9, G11, G12 Competencias específicas: E4, E5, E12</p> <p>Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Demostrar conocimiento y comprensión sobre la evolución de la vitivinicultura, desde sus orígenes hasta nuestros días. ▪ Conocer en profundidad las diferentes fuentes de información en vitivinicultura. ▪ Demostrar conocimiento sobre la estructura vitivinícola en España: regiones vitivinícolas, denominaciones de origen y específicas, y tipos de vino producido. ▪ Demostrar conocimiento sobre la vitivinicultura a nivel mundial: características de los países productores y de los vinos producidos. ▪ Adquirir conocimientos sobre enoturismo, tanto a nivel nacional como internacional. ▪ Conocer la influencia del consumo de vino sobre la salud humana ▪ Comunicar los conocimientos adquiridos de un modo comprensible y coherente. 			
Breve descripción de los contenidos:			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Origen, historia y desarrollo de la vitivinicultura ▪ Fuentes de información en viticultura y enología ▪ Vitivinicultura en España. Características de las regiones vitivinícolas españolas. ▪ Vitivinicultura mundial. Características vitícolas y enológicas de los países productores de vino ▪ Enoturismo. Situación e importancia del enoturismo, tanto a nivel nacional como internacional. ▪ Vino-Salud: Efectos del consumo del vino sobre la salud. 			
Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante			
Prese ncial 40 % de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (25-30% ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G9, G12 Específicas: E4, E5, E12
	Seminarios/prácticas aula (10-15% ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G2, G4, G7 Específicas: E4, E5, E12
Traba jo Perso nal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1, G2, G4, G7, G9, G11 Específicas: E4, E5, E10, E12 E13

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1, G2, G3, G4, G7, G9 Específicas: E4, E5, E12
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G3, G9, G11, G12 Específicas: E4, E5, E12
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G3, G9, G11, G12 Específicas: E4, E5, E12

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en actividades presenciales: como máximo el 15% de la calificación final.
- Examen y pruebas escritas: al menos el 60% de la evaluación final.
- Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas: hasta el 25% de la nota final.

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

MÓDULO DE PRÁCTICAS EXTERNAS

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA			
Denominación del Módulo: Prácticas Externas			
Denominación de la materia: PRÁCTICAS EXTERNAS			
Créditos ECTS: 12 Carácter: Obligatoria		Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 1º y 2º	
Prerrequisitos: Se considera imprescindible que el alumno haya cursado, al menos, 150 créditos de las materias obligatorias del plan de estudios (Pendiente de aprobación de normativa)			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:			
Competencias generales : G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13			
Competencias específicas : E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11, E12			
Resultados de aprendizaje: El alumno será capaz de:			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer la realidad profesional en el sector enológico. ▪ Llevar a cabo "in situ" las tareas y actividades propias de las industrias vitivinícolas. ▪ Adquirir experiencia profesional para abordar con seguridad la integración en el mercado laboral. ▪ Integrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos previamente aplicándolos a un contexto real. ▪ Ser capaz de recoger datos, interpretarlos y realizar informes técnicos de valoración y mejora. ▪ Verificar la importancia en el trabajo en grupo en la empresa. 			
Breve descripción de los contenidos:			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adquisición de experiencia en la práctica profesional y conocimiento sobre el funcionamiento de las empresas. ▪ Iniciación en las diversas actividades profesionales del enólogo ▪ Realización en un contexto real de las actividades y tareas propias de un enólogo ▪ Integración de todos los conocimientos adquiridos hasta el momento en un entorno empresarial (bodegas y empresas relacionadas con el sector vitivinícola, tanto nacionales como extranjeras) 			
Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante			
Prese ncial 90 % de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir
	Prácticas externas (88%-90%)	Prácticas en empresas	Generales: G1, G2, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13 Específicas: E4, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11, E12
	Tutorías (Hasta 2%)	Seguimiento y puesta en común de experiencias Discusión y análisis de resultados Resolución de problemas, etc.	Generales: G1, G5, G6, G7, G8, G9, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7

Trabajo Personal 10 % ECTS	Trabajo individual	Estudio personal: análisis de los datos, búsqueda bibliográfica, interpretación y justificación de resultados. Elaboración de la memoria de prácticas	Generales: G1, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G9, G11, G12, G13 Específicas: E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11, E12
----------------------------------	--------------------	--	--

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales Informe Tutor en la Empresa Informe del tutor en la Universidad Autoevaluación	Generales: G1, G2, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13 Específicas: E4, E5, E6, E7, E9, E10, E11, E12
Memoria	Generales: G1, G2, G3, G4, G8, G9, G11, G12, G13 Específicas: E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E10, E11, E12

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en actividades presenciales: 10%
- Informe Tutor en la Empresa: 40%
- Informe del tutor en la Universidad: 40%
- Autoevaluación: 10%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

MODULO DE TRABAJO FIN DE GRADO

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA			
Denominación del Módulo: TRABAJO FIN DE GRADO			
Denominación de la materia: TRABAJO FIN DE GRADO			
Créditos ECTS: 6 Carácter: Obligatoria	Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 2º		
Prerrequisitos: Es importante que el alumno haya cursado, al menos, 150 créditos de las materias obligatorias del plan de estudios. (Pendiente de aprobación de normativa)			
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:			
Competencias generales : G1, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G9, G10, G11, G12, G13			
Competencias específicas : E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E9, E11, E12			
Resultados de aprendizaje: El alumno:			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diseñará y llevará a cabo un trabajo vitivinícola e interpretará los resultados. ▪ Aplicará distintas técnicas (bibliográficas, analíticas, tecnológicas) a un tema concreto. ▪ Será capaz de integrar los conocimientos adquiridos previamente a una realidad concreta. ▪ Elaborará documentos de forma rigurosa y expondrá los resultados públicamente de forma coherente. 			
Breve descripción de los contenidos:			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diseño, realización, presentación y defensa de un trabajo de experimentación vitivinícola. ▪ El trabajo se realizará en el entorno de la bodega o el viñedo, y tendrá una aplicación práctica en el sector. ▪ El alumno redactará una memoria detallada del trabajo realizado. ▪ El trabajo se defenderá públicamente ante un tribunal de expertos 			
Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante			
Prese ncial hasta el 80 % de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Trabajo individual	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G2, G5 G6, G8, G9, G10, G12, G13 Específicas: E4, E5 E6, E7, E9, E11, E12,
	Tutorización (Hasta 10%)	Resolución de dudas. Dirección y orientación en el desarrollo del trabajo	
Traba jo no prese ncial 20- 90 % ECTS	Trabajo individual	Diseño del proyecto Búsqueda bibliográfica Resolución de problemas Discusión y análisis de resultados Estudio personal Elaboración de la memoria del trabajo Preparación de la exposición oral	Generales: G1, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G9, G11, G12, G13 Específicas: E1, E2 E3, E4, E5, E6, E7 E8, E9, E11, E12

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Defensa oral del trabajo	Generales: G3 Específicas: E1,E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E9, E11, E12
Memoria del trabajo	Generales: G1, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G9, G11, G12, G13 Específicas: E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8 E9, E11, E12

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Defensa oral del trabajo: 20-30%
- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 70-80%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

MÓDULO OPTATIVO DE INTENSIFICACIÓN EN VITIVINICULTURA

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA	
Denominación del Módulo: Optativo de Intensificación en Vitivinicultura	
Créditos ECTS a cursar por el alumno: 24 Carácter: Optativo	Ubicación temporal: Curso 4º, semestres 1º y 2º
Prerrequisitos: Es conveniente que los alumnos hayan cursado las materias de los tres primeros cursos	

El módulo Optativo de Intensificación en Vitivinicultura oferta un total de 39 créditos ECTS repartidos en 4 materias, de entre los que el alumno deberá elegir 24 créditos. A continuación, se describen las materias que comprenden este módulo.

Denominación de la materia: VITICULTURA													
Créditos ECTS que se ofrecen: 9 Carácter: Optativo	Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 2º												
<p style="text-align: center;">COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</p> <p>Competencias generales: G1, G3, G8, G12, G13 Competencias específicas: E4, E8</p> <p>Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Explicar de forma compresiva y sintética los sistemas de producción agrícola sostenible y sus fundamentos científicos. ▪ Demostrar conocimiento y comprensión de las bases, la normativa general, los insumos y las prácticas agronómicas que rigen la producción integrada y ecológica en el viñedo. ▪ Conocer en profundidad la importancia de variabilidad espacial del viñedo ▪ Demostrar conocimiento sobre la principales tecnologías utilizadas en viticultura de precisión ▪ Mostrar conocimientos sobre la aplicación de la teledetección ▪ Explicar de forma coherente las principales aplicaciones de la viticultura de precisión 													
<p>Breve descripción de los contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistemas sostenibles de producción agrícola. Fundamentos agroecológicos. ▪ Producción integrada y producción ecológica del viñedo: bases y condicionantes legales. ▪ Insumos y prácticas agronómicas utilizados en producción integrada y producción ecológica de la vid. ▪ Origen y antecedentes de la viticultura de precisión. ▪ Importancia de la variabilidad espacial del viñedo. ▪ Principales tecnologías utilizadas en viticultura de precisión. ▪ Principales aplicaciones de la viticultura de precisión. 													
<p>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Presencial 40% de ECTS</th> <th style="width: 30%;">Modalidad de enseñanza</th> <th style="width: 30%;">Metodología enseñanza-aprendizaje</th> <th style="width: 30%;">Competencias a adquirir</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Clases teóricas (20-27% de ECTS)</td> <td>Lección magistral</td> <td>Generales: G1, G12, G13 Específicas: E4, E8</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Clases prácticas (7-10% de ECTS)</td> <td>Prácticas de laboratorio y/o campo</td> <td>Generales: G1, G8, G12 Específicas: E4, E8</td> </tr> </tbody> </table>		Presencial 40% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir		Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G12, G13 Específicas: E4, E8		Clases prácticas (7-10% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G8, G12 Específicas: E4, E8
Presencial 40% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir										
	Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G12, G13 Específicas: E4, E8										
	Clases prácticas (7-10% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G8, G12 Específicas: E4, E8										

	Seminarios/prácticas aula (6-10% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G2, G8 Específicas: E4, E8
Trabajo o Personal al 60% ECTS	Trabajo personal	Elaboración de trabajos. Elaboración de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G3, G8, G12, G13 Específicas: E4, E8

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias Evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (evaluación continua)	Generales: G1, G8 Específicas: E4, E8
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G3, G8, G12, G13 Específicas: E4, E8
Memoria de trabajos y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G3, G8, G12, G13 Específicas: E4, E8

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en clase: 10-30%
- Examen y pruebas escritas: 30-50%
- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 30-50%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

Denominación de la materia: ENOLOGÍA	
Créditos ECTS: 15 Carácter: Optativo	Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 1º
<p>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</p> <p>Competencias generales: G1, G8, G9, G12, G13 Competencias específicas: E7, E8, E12</p> <p>Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disponer de mayores conocimientos teóricos y prácticos que le permitan dirigir, organizar y controlar la producción y transformación de la uva en función del tipo de producto enológico que se quiere elaborar. ▪ Disponer de mayores conocimientos teóricos y prácticos de los métodos de análisis sensorial. ▪ Aplicar las herramientas estadísticas al análisis sensorial e interpretar sus resultados. ▪ Relacionar la información sensorial y química. ▪ Conocer las características sensoriales de vinos elaborados en distintas zonas del mundo, con distintas variedades y tecnologías. ▪ Saber utilizar los conocimientos adquiridos sobre los materiales auxiliares empleados en la industria 	

enológica para decidir los tratamientos y productos aplicables en distintos casos, con la finalidad de obtener productos de calidad.

- Disponer de mayores conocimientos sobre las metodologías de elaboración de productos derivados de la uva y subproductos, así como de la maquinaria y materiales necesarios en cada caso.
- Analizar situaciones y problemas de la bodega y decidir los tratamientos y alternativas más adecuadas en cada momento.

Breve descripción de los contenidos:

- Métodos de análisis sensorial: finalidad y desarrollo
- Evaluación sensorial de vinos.
- Tratamiento estadístico de los datos de análisis sensorial
- Degustación de distintos tipos de vinos.
- Aditivos empleados en enología: dosis y modo de empleo
- Antisépticos y Antioxidantes en el sector enológico
- El roble en la crianza de vinos
- Materias auxiliares en el embotellado del vino: recipientes y cierres.
- Destilados de origen enológico y otros subproductos
- Vinagres de origen vínico

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Presencial 40% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G9, G13 Específicas: E7, E8, E12
	Clases prácticas (7-10% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G8, G13 Específicas: E7
	Seminarios/prácticas aula (6-10% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G8, G9, G12 Específicas: E7, E12
Trabajo o Personal 60% ECTS	Trabajo personal	Elaboración de trabajos. Elaboración de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1 G8 G9 Específicas: E7, E8, E12

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias Evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (evaluación continua)	Generales: G1, G8, G9, G12, G13 Específicas: E7, E12
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G8, G9, G12, G13 Específicas: E7, E8, E13
Memoria de trabajos y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G8, G9, G12, G13 Específicas: E7, E8, E13

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en clase: 40-50%

- Examen y pruebas escritas: 30-40%
- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 20-30%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

Denominación de la materia: BIOTECNOLOGÍA VITIVINÍCOLA

Créditos ECTS: 6
Carácter: Optativo

Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 1º

Prerrequisitos: Es conveniente que los alumnos hayan cursado las materias de los tres primeros cursos

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:

Competencias generales: G1, G3, G7, G9, G11, G12
Competencias específicas: E3, E4, E5

Resultados de aprendizaje:

Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:

- Definir, explicar y relacionar correctamente los conceptos básicos de la biotecnología.
- Conocer, valorar y aplicar las diversas herramientas y técnicas de la biotecnología en viticultura y enología.
- Demostrar conocimiento de la cinética y mecanismos de las reacciones enzimáticas.
- Aplicar los conceptos básicos de la biotecnología a casos prácticos de la elaboración de vino y sus derivados, y resolver problemas relacionados con aplicaciones de la biotecnología en el ámbito de la enología.
- Conocer los recursos genéticos en viticultura, su caracterización y explotación para la mejora y transformación genética de la vid
- Buscar, obtener, y utilizar las fuentes de información en el área de la biotecnología de la vid y en las principales bases de datos relacionados con la biología molecular (genómica, transcriptómica, proteómica, metabolómica, taxonomía, y otras) y bibliográficos relacionados con los microorganismos enológicos.

Breve descripción de los contenidos:

- Introducción y conceptos básicos de la Biotecnología.
- Técnicas fundamentales de la tecnología del DNA recombinante.
- Bioinformática. Genómica, metabolómica y otras. Aplicación a los microorganismos enológicos.
- Aplicaciones de la tecnología del DNA recombinante a la enología.
- Enzimas y biorreactores. Obtención de biomasa y de productos metabólicos. Inmovilización de enzimas y células.
- Recursos genéticos en viticultura y su caracterización
- Control genético de caracteres cualitativos y cuantitativos en la vid
- Herramientas y técnicas de la biotecnología de aplicación a la vid. Biotecnología para la resistencia y la calidad.
- Aplicaciones de la Genómica y la Ingeniería genética a la viticultura

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G9, G12 Específicas: E3, E4, E5
	Clases prácticas (7-10% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G7, G9, G11 Específicas: E3

Trabajo personal 60% ECTS	Trabajo personal	Elaboración de trabajos. Elaboración de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G3, G9, G11 Específicas: E3, E4, E5
------------------------------	------------------	--	---

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias Evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (evaluación continua)	Generales: G1, G3, G7, G9, G12 Específicas: E3, E4, E5
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G3, G9, G11 Específicas: E3, E4, E5
Memoria de trabajos y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G3, G7, G9, G11 Específicas: E4, E3, E5

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en clase: 5-15 %
- Examen y pruebas escritas: 70-85 %
- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 5-25%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

Denominación de la materia: EMPRESA VITIVINÍCOLA	
Créditos ECTS: 9 Carácter: Optativo	Ubicación temporal: Curso 4º, semestres 1º y 2º
<p>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</p> <p>Competencias generales: G1, G2, G3, G6, G7, G8, G9, G10, G11 Competencias específicas: E9, E12</p> <p>Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluar el atractivo de un potencial mercado extranjero para comercializar productos derivados de la uva, del vino y de los subproductos vinícolas. ▪ Adoptar las decisiones relativas a los canales de distribución más adecuados para llegar a cada mercado internacional. ▪ Elaborar el plan de comercialización específico para un determinado país elegido como mercado target ▪ Analizar y evaluar los riesgos higiénico-sanitarios y de seguridad en las empresas vitivinícolas. ▪ Demostrar conocimiento de las políticas y sistemas de prevención de riesgos en el viñedo y la bodega. ▪ Demostrar conocimiento de los sistemas de gestión de riesgos en las empresas vitivinícolas. 	
Breve descripción de los contenidos:	

- Fuentes de información más útiles para conocer la evolución y atractivo de los mercados vitivinícolas extranjeros.
- Análisis del entorno de los mercados vinícolas foráneos.
- Descripción de los canales de comercialización en los mercados vinícolas internacionales.
- Relación fabricante-distribuidor y sus implicaciones sobre la exportación de productos derivados de la uva, del vino y de los subproductos vinícolas.
- Decisiones sobre precios en los mercados vinícolas internacionales.
- Plan de marketing internacional para los mercados definidos como objetivos por las bodegas.
- Seguridad e higiene laboral en las empresas vitivinícolas: riegos generales y específicos.
- Sistemas de prevención de riesgos en el viñedo y la bodega.
- Elementos básicos de gestión de riesgos en las empresas vitivinícolas.
- Medidas de emergencia. Primeros auxilios.

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir
Presencial 40% de ECTS	Clases teóricas (26-30% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G6, G8, G9, G10 Específicas: E9, E12
	Clases prácticas (3-5% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G6, G8, G9, G10 Específicas: E9, E12
	Seminarios/prácticas aula (7-12% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G6, G8, G9, G10 Específicas: E9, E12
Trabajo o Personal 60% ECTS	Trabajo personal	Elaboración de trabajos. Elaboración de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G2, G3, G6, G7, G8, G9, G10, G11 Específicas: E9, E12

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias Evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (evaluación continua)	Generales: G1, G2, G3, G6, G7, G8, G9, G10, G11 Específicas: E9, E12
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G2, G3, G6, G7, G8, G9, G10, G11 Específicas: E9, E12
Memoria de trabajos y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G2, G3, G6, G7, G8, G9, G10, G11 Específicas: E9, E12

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en clase: Hasta el 20%
- Examen y pruebas escritas: 50-75%



- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 15-40%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

MÓDULO OPTATIVO DE INTENSIFICACIÓN EN INGENIERÍA ENOLÓGICA

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA	
Denominación del Módulo: Optativo de Intensificación en Ingeniería Enológica	
Créditos ECTS a cursar por el alumno: 24 Carácter: Optativo	Ubicación temporal: Curso 4º, semestres 1º y 2º
Prerrequisitos: Es conveniente que los alumnos hayan cursado las materias de los tres primeros cursos	

El módulo Optativo de Intensificación en Ingeniería Enológica oferta 42 créditos ECTS repartidos en 4 materias, de entre los que el alumno deberá elegir 24 créditos. A continuación, se describen las materias que comprenden este módulo.

Denominación de la materia: EQUIPOS, MÁQUINAS Y PROCESOS TECNOLÓGICOS			
Créditos ECTS que se ofrecen: 13,5 Carácter: Optativo	Ubicación temporal: Curso 4º, semestres 1º y 2º		
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:			
Competencias generales: G1, G2, G5, G9 Competencias específicas: E5			
Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer las instalaciones auxiliares de la industria agroalimentaria y la normativa que sea de aplicación en cada caso. ▪ Realizar casos prácticos de cálculo de instalaciones de fontanería, saneamiento, aire comprimido, vapor y protección contra incendios y presentar el análisis de los resultados. ▪ Diseñar un proceso alimentario considerando las instalaciones y el equipamiento necesario, así como cuantificar los flujos de materia y energía implicados. ▪ Establecer los principales puntos de control del proceso e interpretar los datos derivados de los sistemas de automatización. 			
Breve descripción de los contenidos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Instalaciones y sistemas auxiliares en la industria alimentaria. Abastecimiento y fontanería. Saneamiento y pluviales. Aire comprimido. Vapor. Protección contra incendios. Criterios de cálculo y diseño. Normativa aplicable. ▪ Principales procesos de la industria alimentaria: Diagramas de flujo. Balances de materia y energía. Equipos y máquinas. ▪ Automatización y control de procesos. ▪ Modelización y optimización de procesos. ▪ Almacenamiento y logística. 			
Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante			
Presen cial	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir

ECTS	Clases prácticas (7-10% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G2, G5, G9 Específicas: E5
	Seminarios/prácticas aula (6-10% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G2, G5, G9 Específicas: E5
Trabajo o Personal 60% ECTS	Trabajo personal	Elaboración de trabajos. Elaboración de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G5, G9 Específicas: E5

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias Evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (evaluación continua)	Generales: G1, G2, G5, G9 Específicas: E5
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G2, G5, G9 Específicas: E5
Memoria de trabajos y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G2, G5, G9 Específicas: E5

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en clase: Hasta un 20%
- Examen y pruebas escritas: 40-70%
- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 30-50%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

Denominación de la materia: ESTRUCTURAS Y CONSTRUCCIÓN	
Créditos ECTS: 6 Carácter: Optativo	Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 1º
<p>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</p> <p>Competencias generales: G1, G2, G5, G9 Competencias específicas: E11</p> <p>Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Explicar de forma sintética los conceptos propios de la resistencia de materiales: esfuerzos, tensiones y deformaciones. ▪ Realizar cálculos de secciones usando la metodología adecuada. ▪ Aplicar los conocimientos a la resolución de estructuras y analizar y calcular la cimentación de un edificio agroindustrial. 	

- Comunicar los conocimientos adquiridos de un modo comprensible y coherente.

Breve descripción de los contenidos:

- Resistencia de materiales: compresión, flexión, tracción y flexo-compresión.
- Esfuerzos, tensiones y deformaciones.
- Cálculo de secciones.
- Cálculo de estructuras metálicas y hormigón. Pilares, cerchas y pórticos.
- Cimentaciones y asientos

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Presencial 40% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G9 Específicas: E11
	Clases prácticas (7-10% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G2, G5, G9 Específicas: E11
	Seminarios/prácticas aula (6-10% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G2, G9 Específicas: E11
Trabajo o Personal al 60% ECTS	Trabajo personal	Elaboración de trabajos. Elaboración de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G9 Específicas: E11

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias Evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (evaluación continua)	Generales: G1, G2, G5, G9 Específicas: E11
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G2, G5, G9 Específicas: E11
Memoria de trabajos y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G2, G5, G9 Específicas: E11

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en clase: Hasta un 20%
- Examen y pruebas escritas: 40-70%
- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 30-50%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

Denominación de la materia: DISEÑO Y PROYECTOS DE INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS			
Créditos ECTS: 10,5 Carácter: Optativo		Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 1º	
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:			
Competencias generales: G1, G2, G5, G9 Competencias específicas: E11			
Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sintetizar e integrar el proceso tecnológico, las instalaciones auxiliares, la edificación y la reglamentación en un único plano en planta para su posterior desarrollo a todos los niveles. ▪ Relacionar las actividades con el diseño y distribución en planta mediante el análisis y el razonamiento crítico. ▪ Explicar de forma sintética los conceptos relativos a las atribuciones, legislación y aspectos formales de un proyecto técnico usando un lenguaje técnico adecuado. ▪ Organizar y planificar los datos para la realización de un Proyecto Técnico ▪ Aplicar sus conocimientos para la elaboración de un Proyecto Técnico profesional ▪ Conocer las responsabilidades del Projectista y del Director de Obra. 			
Breve descripción de los contenidos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diseño de Industrias Alimentarias. Conceptos básicos de diseño. Planificación de la actividad. Tecnología e Ingeniería de proceso. Sistemas auxiliares. Criterios de diseño (higiénico sanitarios, ergonómicos, reglamentarios). Distribución en planta. Matriz relacional de actividades. Método SLP. ▪ Documentos que componen un proyecto: Memoria, Anejos, Pliego de Condiciones, Planos, Presupuestos y Estudio de Seguridad y Salud. ▪ Proyecto Básicos previos. Alternativas estratégicas. Análisis económico y análisis de sensibilidad. ▪ Anejos : documentos requeridos y normativa de aplicación. ▪ Dirección, programación y planificación de obras y proyectos. ▪ Responsabilidad civil y penal del Projectista y del Director de Obra. 			
Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante			
Presen cial 40% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G9 Específicas: E11
	Clases prácticas (7-10% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G2, G5, G9 Específicas: E11
	Seminarios/prácticas aula (6-10% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G2, G9 Específicas: E11
Trabaj o Person al 60% ECTS	Trabajo personal	Elaboración de trabajos. Elaboración de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G9 Específicas: E11
Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.			

Prueba o examen	Competencias Evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (evaluación continua)	Generales: G1, G2, G5, G9 Específicas: E11
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G2, G5, G9 Específicas: E11
Memoria de trabajos y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G2, G5, G9 Específicas: E11

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en clase: Hasta un 20%
- Examen y pruebas escritas: 40-70%
- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 30-50%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

Denominación de la materia: EXPRESIÓN GRÁFICA Y TOPOGRAFÍA	
Créditos ECTS: 12 Carácter: Optativo	Ubicación temporal: Curso 4º, semestres 1º y 2º
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:	
Competencias generales: G2, G5, G7 Competencias específicas: E11	
Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicar las técnicas de representación gráfica mediante programas de diseño asistido por ordenador. ▪ Resolver gráficamente los problemas que se presentan en la ejecución de proyectos de industrias e infraestructuras agroalimentarias y de plasmarlos en planos. ▪ Resolver problemas en el ámbito topográfico y cartográfico, aplicando programas informáticos específicos. ▪ Gestionar todo tipo de información cartográfica e información alfanumérica asociada con Sistemas de Información Geográfica, y realizar operaciones de análisis utilizando dicha información. 	
Breve descripción de los contenidos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnica de representación denominada "Planos Acotados": Conceptos y representaciones. Intersecciones. Abatimientos. Dibujo de la construcción (cubiertas, explanaciones, viales, cuencas hidrográficas, planos de edificación). ▪ Normalización industrial: Vistas. Cortes. Acotación. Aplicaciones al dibujo de piezas individuales y de conjuntos de maquinaria agraria. Interpretación de planos. ▪ Aplicaciones de diseño por ordenador. Modelos de representación. Transmisión de ficheros e impresión. ▪ Conocimiento y aplicación de los métodos topográficos a la resolución de problemas de la Ingeniería. ▪ Manejo de Sistemas de Información Geográfica vectoriales y ráster. ▪ Elaboración de documentos de Ingeniería utilizando técnicas topográficas, cartográficas, fotogramétricas, de S.I.G. y teledetección en agronomía. 	

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Presencial 40% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G2, G5 Específicas: E11
	Clases prácticas (7-10% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G2, G5, G7 Específicas: E11
	Seminarios/prácticas aula (6-10% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G5 Específicas: E11
Trabajo o Personal al 60% ECTS	Trabajo personal	Elaboración de trabajos. Elaboración de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G2, G5, G7 Específicas: E11

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias Evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (evaluación continua)	Generales: G2, G5, G7 Específicas: E11
Examen y pruebas escritas	Generales: G5 Específicas: E11
Memoria de trabajos y/o informes de las prácticas	Generales: G2, G5 Específicas: E11

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Asistencia y participación en clase: Hasta un 20%
- Examen y pruebas escritas: 30-65%
- Memoria de trabajo y/o informes de prácticas: 30-65%

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

MODULO OPTATIVO DE INTENSIFICACIÓN EN QUÍMICA ENOLÓGICA

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA	
Denominación del Módulo: Optativo de Intensificación en Química Enológica	
Créditos ECTS a cursar por el alumno: 24 Carácter: Optativo	Ubicación temporal: Curso 4º, semestres 1º y 2º
Prerrequisitos: Es conveniente que los alumnos hayan cursado las materias de los tres primeros cursos	

El módulo Optativo de Intensificación en Química Enológica oferta 36 créditos ECTS repartidos en 3 materias, de entre las que el alumno deberá elegir 24 créditos. A continuación, se describen las materias que comprenden este módulo.

Denominación de la materia: QUÍMICA ANALÍTICA	
Créditos ECTS que se ofrecen: 24 Carácter: Optativo	Ubicación temporal: Curso 4º, semestres 1º y 2º
<p style="text-align: center;">COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</p> <p>Competencias generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Competencias específicas: E7</p> <p>Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer las operaciones básicas del proceso analítico. ▪ Conocer y aplicar las técnicas de análisis cuantitativo clásico. ▪ Conocer y aplicar las técnicas de análisis cuantitativo instrumental. ▪ Conocer y aplicar las técnicas de separación. ▪ Conocer y aplicar herramientas quimiométricas en el tratamiento de datos. ▪ Valorar la importancia que tiene el cómo se realiza el trabajo en el laboratorio en la calidad del resultado obtenido. ▪ Desarrollar un sentido crítico para evaluar los resultados de un análisis químico. 	
<p>Breve descripción de los contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ El proceso analítico. ▪ Toma y preparación de muestras. ▪ La medida en Química Analítica. ▪ Análisis cualitativo. Identificación de especies químicas. ▪ Análisis cuantitativo volumétrico y gravimétrico. ▪ Técnicas de separación. ▪ Análisis instrumental. ▪ Quimiometría. <p>Se realizarán prácticas de laboratorio basadas en los contenidos teóricos anteriores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introducción al laboratorio analítico. - Determinación de analitos en muestras naturales o sintéticas empleando técnicas clásicas de 	

análisis como volumetrías (ácido-base, complexométrica, redox y de precipitación) y gravimetrías.
 - Determinación de analitos en muestras naturales o sintéticas empleando técnicas instrumentales ópticas, electroanalíticas y cromatográficas.

Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Presencial 40% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G2, G5, G6, G9 Específicas: E7
	Clases prácticas (5-6% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G2, G5, G6, G9 Específicas: E7
	Seminarios/prácticas aula (8-14% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G2, G5, G6, G9 Específicas: E7
Trabajo o Personal 60% ECTS	Trabajo personal	Elaboración de trabajos. Elaboración de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E7

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias Evaluadas
Evaluación continua	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E7
Examen escrito	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E7
Examen de prácticas de laboratorio	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E7
Diarios de laboratorio	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E7
Resolución de problemas prácticos	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E7
Preparación y exposición de trabajos	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E7

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Evaluación continua: Hasta un 30% de la calificación final
- Examen escrito: Hasta un 70% de la calificación final
- Examen de prácticas de laboratorio: Hasta un 10% de la calificación final
- Diarios de laboratorio: Hasta un 20% de la calificación final
- Resolución de problemas prácticos: Hasta un 15% de la calificación final
- Preparación y exposición de trabajos: Hasta un 30% de la calificación final

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

Denominación de la materia: DETERMINACION ESTRUCTURAL																			
Créditos ECTS: 6 Carácter: Optativo		Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 2º																	
<p>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</p> <p>Competencias generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Competencias específicas: E7</p> <p>Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> Conocer los conceptos teóricos básicos de las espectroscopias de infrarrojo, Raman, UV, RMN y la espectrometría de masas. Aplicar las técnicas anteriores a la elucidación estructural de compuestos orgánicos, inorgánicos y de coordinación. 																			
<p>Breve descripción de los contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Espectroscopia de infrarrojo y Raman Espectroscopia de ultravioleta visible Espectroscopia de Resonancia Magnética Multinuclear Espectrometría de masas 																			
<p>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Presen- cial 40% de ECTS</th> <th>Modalidad de enseñanza</th> <th>Metodología enseñanza- aprendizaje</th> <th>Competencias a adquirir</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Clases teóricas (20-27% de ECTS)</td> <td>Lección magistral</td> <td>Generales: G1, G2, G5, G6, G9 Específicas: E7</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Seminarios en grupos reducidos (13-20% de ECTS)</td> <td>Prácticas de laboratorio y/o campo</td> <td>Generales: G1, G2, G5, G6, G9 Específicas: E7</td> </tr> <tr> <td>Trabaj o Person al 60% ECTS</td> <td>Trabajo personal</td> <td>Estudio autónomo individual o en grupo Resolución de ejercicios, cuestiones u otros trabajos Tareas propuestas por el profesor. Preparación de exámenes</td> <td>Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E7</td> </tr> </tbody> </table>				Presen- cial 40% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir		Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G2, G5, G6, G9 Específicas: E7		Seminarios en grupos reducidos (13-20% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G2, G5, G6, G9 Específicas: E7	Trabaj o Person al 60% ECTS	Trabajo personal	Estudio autónomo individual o en grupo Resolución de ejercicios, cuestiones u otros trabajos Tareas propuestas por el profesor. Preparación de exámenes	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E7
Presen- cial 40% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir																
	Clases teóricas (20-27% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G2, G5, G6, G9 Específicas: E7																
	Seminarios en grupos reducidos (13-20% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G2, G5, G6, G9 Específicas: E7																
Trabaj o Person al 60% ECTS	Trabajo personal	Estudio autónomo individual o en grupo Resolución de ejercicios, cuestiones u otros trabajos Tareas propuestas por el profesor. Preparación de exámenes	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E7																
<p>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Prueba o examen</th> <th>Competencias Evaluadas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Evaluación continua</td> <td>Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11</td> </tr> </tbody> </table>				Prueba o examen	Competencias Evaluadas	Evaluación continua	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11												
Prueba o examen	Competencias Evaluadas																		
Evaluación continua	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11																		

	Específicas: E7
Examen escrito	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E7
Resolución de problemas prácticos	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E7

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Evaluación continua: Hasta un 30% de la calificación final
- Examen escrito: Hasta un 70% de la calificación final
- Resolución de problemas prácticos: Hasta un 30% de la calificación final
-

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

Denominación de la materia: MATEMÁTICAS	
Créditos ECTS: 6 Carácter: Optativo	Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 1º
Requisitos previos de conocimientos y competencias para poder cursar con éxito la materia	
Haber superado los 12 ECTS de la materia de Matemáticas de primer curso.	
COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:	
Competencias generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Competencias específicas: E1	
Resultados de aprendizaje: Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer las distribuciones de probabilidad y las técnicas de la inferencia estadística más importantes.. ▪ Utilizar un paquete estadístico y de aplicar dichos conceptos a problemas concretos ▪ Conocer y ser capaz de resolver algunas ecuaciones diferenciales. ▪ Traducir algunos problemas reales procedentes de otras ciencias en términos de ecuaciones diferenciales. ▪ Conocer técnicas numéricas básicas y su traducción en algoritmos. ▪ Analizar diferentes métodos numéricos 	
Breve descripción de los contenidos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Distribuciones de probabilidades discretas y continuas. ▪ Inferencia estadística. ▪ Análisis de errores de datos experimentales. ▪ Tratamiento de datos experimentales mediante computación. ▪ Introducción al análisis de la varianza. ▪ Métodos de resolución de ecuaciones diferenciales. ▪ Ampliación de métodos numéricos 	
Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y	

su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Presencial 40% de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas (20-28% de ECTS)	Lección magistral	Generales: G1, G2, G5, G6, G9 Específicas: E1
	Clases prácticas (6-10% de ECTS)	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G2, G5, G6, G9 Específicas: E1
	Seminarios/prácticas aula (6-10% de ECTS)	Estudio de casos	Generales: G1, G2, G5, G6, G9 Específicas: E1
Trabajo o Personal al 60% ECTS	Trabajo personal	Estudio autónomo individual o en grupo Resolución de ejercicios, cuestiones u otros trabajos Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de prácticas Tareas propuestas por el profesor Preparación de exámenes	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E1

Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.

Prueba o examen	Competencias Evaluadas
Examen escrito individual sobre los conocimientos impartidos	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E1
Examen individual sobre el uso de herramientas informáticas	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E1
Resolución periódica de problemas	Generales: G1, G2, G5, G6, G9, G11 Específicas: E1

Sistema de calificaciones:

Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

La calificación numérica de esta materia se realizará de forma ponderada de acuerdo al siguiente porcentaje:

- Examen escrito: Hasta un 70% de la calificación final
- Examen individual sobre el uso de herramienta informática: Hasta un 20% de la calificación final
- Resolución periódica de problemas: Hasta un 30% de la calificación final

Sistemas de coordinación: Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1. Profesorado y otros recursos humanos necesarios y disponibles para llevar a cabo el plan de estudios propuesto. Incluir información sobre su adecuación.

- **Personal académico disponible**

Grado en Enología	CU	TU	CEU	TEU	TEU	Cont. Dr.	Ay. Dr.	Col.	Col.	Ay.	Ay.
Departamento	(Dr.)	(Dr.)	(Dr.)	(Dr.)	(L.)	(Dr.)	(Dr.)	(Dr.)	(L.)	(DR.)	(L.)
AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN	4	15	1	1	4	0	1	1	0	0	0
QUÍMICA	4	18	0	0	0	6	0	0	0	0	0
MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN	2	8	0	0	2	5	2	1	0	0	0
ECONOMÍA Y EMPRESA	3	13	2	2	7	4	0	0	2	3	0
DERECHO	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total general	14	55	3	3	13	15	3	2	2	3	0

Grado en Enología	Inter. TC	Inter. TC	Inter. TP	Inter. TP	AS TC	AS TC	AS LRU TP	AS LRU TP	AS LOU TP	AS LOU TP
Departamento	(Dr.)	(L.)	(Dr.)	(L.)	(Dr.)	(L.)	(Dr.)	(L.)	(Dr.)	(L.)
AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN	0	0	0	0	0	0	3	1	4	2
QUÍMICA	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0
MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN	0	0	0	0	1	2	0	0	0	1
ECONOMÍA Y EMPRESA	0	0	0	1	0	0	0	3	2	18
DERECHO	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
Total general	0	0	0	1	2	2	6	4	6	21

Áreas consideradas en el cálculo de disponibilidad:

BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR
 BOTÁNICA
 FISIOLÓGÍA VEGETAL
 INGENIERÍA AGROFORESTAL
 PRODUCCIÓN VEGETAL
 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
 CRISTALOGRAFÍA Y MINERALOGÍA
 FÍSICA APLICADA
 INGENIERÍA QUÍMICA
 QUÍMICA ANALÍTICA
 QUÍMICA ORGÁNICA
 ESTADÍSTICA E INVESTIGACIÓN OPERATIVA
 LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMÁTICOS
 MATEMÁTICA APLICADA
 COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

ECONOMÍA APLICADA
ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD
ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS
DERECHO ADMINISTRATIVO

Se han considerado para el cálculo de disponibilidad, las áreas de conocimiento de cada uno de los departamentos que pueden tener participación en el título
El listado, sin embargo, no es excluyente ni supone tampoco que personal de todas las áreas consideradas tenga docencia en la titulación.

A continuación se proporciona información sobre la estructura de dotación de PDI, por categoría, titulación y dedicación, así como la experiencia docente e investigadora del personal disponible de cada uno de los departamentos, en las áreas que pueden tener participación en el título:

		PDI disponible		Capac. en Horas.	
Total general	Total general	155	100,00%	32790	100,00%
	Total doctores	112	72,26%	25020	76,30%
SEXENIOS	Total a tiempo completo	117	75,48%	27930	85,18%
99	Total permanentes	107	69,03%	26070	79,51%
QUINQUENIOS	Total contratados	66	42,58%	11100	33,85%
309	Total contratados temporales	47	30,32%	6540	19,95%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (**)	Total interinos	1	0,65%	180	0,55%
9,31	TC Total permanentes doctores	92	59,35%	22080	67,34%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (*)(**)	TC Total contratados doctores	25	16,13%	5460	16,65%
10,29	TC Total contratados temporales doctores	8	5,16%	1380	4,21%
SEXENIOS por PDI funcionario doctor (*)	TC Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
1,51	TC Total permanentes no doctores	15	9,68%	3990	12,17%
QUINQUENIOS por PDI funcionario (*)	TC Total contratados no doctores	4	2,58%	960	2,93%
3,28	TC Total contratados temporales no doctores	2	1,29%	480	1,46%
	TC Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%
(*) Ponderados por el peso relativo del departamento	TP Total permanentes doctores	0	0,00%	0	0,00%
(**) Profesorado no perteneciente a los cuerpos docentes	TP Total contratados doctores	12	7,74%	1560	4,76%
	TP Total contratados temporales doctores	12	7,74%	1560	4,76%
	TP Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados no doctores	25	16,13%	3120	9,52%
	TP Total contratados temporales no doctores	25	16,13%	3120	9,52%
	TP Total interinos no doctores	1	0,65%	180	0,55%

		PDI disponible		Capac. en Horas.	
AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN	Total general	37	100,00%	8250	100,00%
	Total doctores	30	81,08%	6630	80,36%
SEXENIOS	Total a tiempo completo	27	72,97%	6600	80,00%
34	Total permanentes	26	70,27%	6360	77,09%
QUINQUENIOS	Total contratados	12	32,43%	2130	25,82%
85	Total contratados temporales	11	29,73%	1890	22,91%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (**)	Total interinos	0	0,00%	0	0,00%
10,88	TC Total permanentes doctores	22	59,46%	5280	64,00%
SEXENIOS por PDI funcionario doctor	TC Total contratados doctores	2	5,41%	480	5,82%

1,62	TC Total contratados temporales doctores	1	2,70%	240	2,91%
QUINQUENIOS por PDI funcionario	TC Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
3,40	TC Total permanentes no doctores	4	10,81%	1080	13,09%
	TC Total contratados no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total contratados temporales no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados doctores	7	18,92%	1110	13,45%
	TP Total contratados temporales doctores	7	18,92%	1110	13,45%
	TP Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados no doctores	3	8,11%	540	6,55%
	TP Total contratados temporales no doctores	3	8,11%	540	6,55%
	TP Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%

		PDI disponible		Capac. en Horas.	
QUÍMICA	Total general	30	100,00%	7050	100,00%
	Total doctores	30	100,00%	7050	100,00%
SEXENIOS	Total a tiempo completo	29	96,67%	6960	98,72%
38	Total permanentes	28	93,33%	6720	95,32%
QUINQUENIOS	Total contratados	8	26,67%	1770	25,11%
81	Total contratados temporales	2	6,67%	330	4,68%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (**)	Total interinos	0	0,00%	0	0,00%
11,89	TC Total permanentes doctores	28	93,33%	6720	95,32%
SEXENIOS por PDI funcionario doctor	TC Total contratados doctores	7	23,33%	1680	23,83%
1,73	TC Total contratados temporales doctores	1	3,33%	240	3,40%
QUINQUENIOS por PDI funcionario	TC Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
3,68	TC Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total contratados no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total contratados temporales no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados doctores	1	3,33%	90	1,28%
	TP Total contratados temporales doctores	1	3,33%	90	1,28%
	TP Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados temporales no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%

		PDI disponible		Capac. en Horas.	
MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN	Total general	24	100,00%	5700	100,00%
	Total doctores	19	79,17%	4560	80,00%
SEXENIOS	Total a tiempo completo	23	95,83%	5580	97,89%
15	Total permanentes	18	75,00%	4380	76,84%
QUINQUENIOS	Total contratados	12	50,00%	2760	48,42%
44	Total contratados temporales	6	25,00%	1320	23,16%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (**)	Total interinos	0	0,00%	0	0,00%
14,23	TC Total permanentes doctores	16	66,67%	3840	67,37%

SEXENIOS por PDI funcionario doctor 1,50	TC Total contratados doctores	9	37,50%	2160	37,89%
	TC Total contratados temporales doctores	3	12,50%	720	12,63%
QUINQUENIOS por PDI funcionario 3,67	TC Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total permanentes no doctores	2	8,33%	540	9,47%
	TC Total contratados no doctores	2	8,33%	480	8,42%
	TC Total contratados temporales no doctores	2	8,33%	480	8,42%
	TC Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados temporales doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados no doctores	1	4,17%	120	2,11%
	TP Total contratados temporales no doctores	1	4,17%	120	2,11%
	TP Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%

		PDI disponible		Capac. en Horas.	
ECONOMÍA Y EMPRESA	Total general	60	100,00%	11130	100,00%
	Total doctores	29	48,33%	6120	54,99%
SEXENIOS	Total a tiempo completo	36	60,00%	8310	74,66%
6	Total permanentes	33	55,00%	8130	73,05%
QUINQUENIOS	Total contratados	32	53,33%	4260	38,27%
91	Total contratados temporales	26	43,33%	2820	25,34%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (**)	Total interinos	1	1,67%	180	1,62%
6,07	TC Total permanentes doctores	24	40,00%	5760	51,75%
SEXENIOS por PDI funcionario doctor	TC Total contratados doctores	7	11,67%	1140	10,24%
0,30	TC Total contratados temporales doctores	3	5,00%	180	1,62%
QUINQUENIOS por PDI funcionario	TC Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
3,37	TC Total permanentes no doctores	9	15,00%	2370	21,29%
	TC Total contratados no doctores	2	3,33%	480	4,31%
	TC Total contratados temporales no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados doctores	2	3,33%	180	1,62%
	TP Total contratados temporales doctores	2	3,33%	180	1,62%
	TP Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados no doctores	21	35,00%	2460	22,10%
	TP Total contratados temporales no doctores	21	35,00%	2460	22,10%
	TP Total interinos no doctores	1	1,67%	180	1,62%

		PDI disponible		Capac. en Horas.	
DERECHO	Total general	4	100,00%	660	100,00%
	Total doctores	4	100,00%	660	100,00%
SEXENIOS	Total a tiempo completo	2	50,00%	480	72,73%
6	Total permanentes	2	50,00%	480	72,73%
QUINQUENIOS	Total contratados	2	50,00%	180	27,27%
8	Total contratados temporales	2	50,00%	180	27,27%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (**)	Total interinos	0	0,00%	0	0,00%

13,59	TC Total permanentes doctores	2	50,00%	480	72,73%
SEXENIOS por PDI funcionario doctor	TC Total contratados doctores	0	0,00%	0	0,00%
3,00	TC Total contratados temporales doctores	0	0,00%	0	0,00%
QUINQUENIOS por PDI funcionario	TC Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
4,00	TC Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total contratados no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total contratados temporales no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados doctores	2	50,00%	180	27,27%
	TP Total contratados temporales doctores	2	50,00%	180	27,27%
	TP Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados temporales no doctores	0	0,00%	0	0,00%
Total general	TP Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%

Como orientación sobre el grado de dedicación del profesorado disponible al Título de Grado en Enología se proporciona a continuación una tabla con información sobre las características del profesorado con docencia durante el actual curso académico en la titulación de Enología, a la que sustituiría el título propuesto:

Plan Enología							
ÁREA	CATEGORÍA	Cód. Dedicación	Número	Capacidad Teórica en horas	Créditos	Horas	Grado de dedicación
BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	TC	1	240	5	50	20,83%
	LABORAL DOCENTE-ASOCIADO	TP2	1	60	1	10	16,67%
	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	2	480	15	150	31,25%
Total BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR			4	780	21	210	26,92%
COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	LABORAL DOCENTE-ASOCIADO	TP3	1	90	2,5	25	27,78%
	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	2	20	8,33%
Total COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS			2	330	4,5	45	13,64%
DERECHO ADMINISTRATIVO	ASOCIADO	TP5	1	150	3	30	20,00%
Total DERECHO ADMINISTRATIVO			1	150	3	30	20,00%
ECONOMÍA APLICADA	LABORAL DOCENTE-ASOCIADO	TP6	1	180	3,5	35	19,44%
	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	1	10	4,17%
Total ECONOMÍA APLICADA			2	420	4,5	45	10,71%
FILOLOGÍA FRANCESA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	4,5	45	18,75%
Total FILOLOGÍA FRANCESA			1	240	4,5	45	18,75%
FÍSICA APLICADA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	4,5	45	18,75%
Total FÍSICA APLICADA			1	240	4,5	45	18,75%
FISIOLOGÍA VEGETAL	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	4,5	45	18,75%
Total FISIOLOGÍA VEGETAL			1	240	4,5	45	18,75%
INGENIERÍA AGROFORESTAL	LABORAL DOCENTE-ASOCIADO	TP6	1	180	4,5	45	25,00%
	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	6	60	25,00%
Total INGENIERÍA AGROFORESTAL			2	420	10,5	105	25,00%
INGENIERÍA QUÍMICA	ASOCIADO	TP3	1	90	3	30	33,33%
	CONTRATADO DOCTOR -TIPO 1	TC	1	240	3	30	12,50%
Total INGENIERÍA QUÍMICA			2	330	6	60	18,18%
ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	4,5	45	18,75%
Total ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS			1	240	4,5	45	18,75%
PRODUCCIÓN VEGETAL	ASOCIADO	TP6	1	180	9,75	97,5	54,17%
	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	TC	1	240	14,4	144	60,00%
	LABORAL DOCENTE-ASOCIADO	TP6	1	180	7	70	38,89%
	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	3	720	15,35	153,5	21,32%
Total PRODUCCIÓN VEGETAL			6	1320	46,5	465	35,23%
QUÍMICA ANALÍTICA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	2	480	18	180	37,50%
Total QUÍMICA ANALÍTICA			2	480	18	180	37,50%
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	ASOCIADO	TP6	1	180	14,5	145	80,56%
	AYUDANTE (DOCTOR)	TC	1	240	18	180	75,00%
	LABORAL DOCENTE-ASOCIADO	TP5	1	150	6	60	40,00%
	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TP6	1	180	4,5	45	25,00%
Total TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			6	1230	68,9	689	56,02%
Total general			31	6420	200,9	2009	31,29%

Código de Dedicación:	
Dedicación Normal* (270 horas)	DN
Tiempo Completo (240 horas)	TC
Tiempo Parcial (180 horas)	TP6
Tiempo Parcial (150 horas)	TP5
Tiempo Parcial (120 horas)	TP4
Tiempo Parcial (90 horas)	TP3
Tiempo Parcial (60 horas)	TP2

* Titulares de Escuela Universitaria No Doctores

Como complemento de las tablas anteriores, se proporciona a continuación información desagregada por áreas sobre tramos de investigación, quinquenios y antigüedad promedio de los profesores contratados. Las áreas para las que se da este nivel de información más detallado son las que tienen participación actualmente en la titulación de Enología.

		QUINQUENIOS	SEXENIOS	Promedio de ANTIGÜEDAD
Enología		63	23	8,39
AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN		38	17	7,90
	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	10	7	7,09
	FISIOLOGÍA VEGETAL	4	1	
	INGENIERÍA AGROFORESTAL	3		12,25
	PRODUCCIÓN VEGETAL	14	6	10,27
	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	7	3	5,83
DERECHO				18,16
	DERECHO ADMINISTRATIVO			18,16
ECONOMÍA Y EMPRESA		11		4,17
	COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	3		1,55
	ECONOMÍA APLICADA	4		6,78
	ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS	4		
FILOLOGÍAS MODERNAS		4	2	
	FILOLOGÍA FRANCESA	4	2	
QUÍMICA		10	4	9,71
	FÍSICA APLICADA	4	2	
	INGENIERÍA QUÍMICA			9,71
	QUÍMICA ANALÍTICA	6	2	

▪ **Otros recursos humanos disponibles**

El tamaño de la Universidad de La Rioja (6.523 alumnos matriculados en titulaciones oficiales en el curso 2008/09, de los cuáles 1.594 se matricularon en titulaciones on-line y 433 en centros adscritos) y su organización en un campus compacto, hace que la mayor parte de los recursos y servicios atiendan a varios centros y titulaciones cuando no a todos. En este sentido, los datos que se proporcionan a continuación hacen referencia a los servicios del campus en su conjunto y que están a disposición de los alumnos matriculados en todas las titulaciones.

NÚMERO DE P.A.S. POR ÁREAS O SERVICIOS DISTRIBUIDOS POR GRUPOS

SERVICIO	Total	Total	Total general
	laborales	funcionarios	
ÁREA ACADÉMICA Y DE COORDINACIÓN	6	17	23
SERVICIO DE GESTIÓN ACADÉMICA ¹	0	10	10
COMPLEJO POLITÉCNICO Y DEPARTAMENTAL ²	1	6	7

¹ Da servicio a todo el alumnado del campus de forma centralizada a través de la Oficina del Estudiante.

² Da servicio fundamentalmente a la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Industrial y a los Departamentos de Ingeniería Eléctrica y Mecánica.

COMPLEJO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO ¹	0	6	6
COMPLEJO VIVES Y FILOLÓGICO ²	0	11	11
COMPLEJO QUINTILIANO ³	1	10	11
LABORATORIOS Y TALLERES	18	0	18
SERVICIO DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS	4	2	6
ÁREA DE PERSONAL Y ORGANIZACIÓN ADTIVA.	0	1	1
SERVICIO DE GESTIÓN DE PERSONAL Y RETRIB	1	9	10
SERVICIO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABOR.	3	1	4
UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES Y REGISTRO	28	3	31
ÁREA ECONÓMICA Y DE LA INVESTIGACIÓN	0	1	1
SERVICIO DE GESTIÓN FINANCIERA Y COMPRAS	1	10	11
SERVICIO DE CONTRATACIÓN Y PATRIMONIO	0	7	7
SERVICIO DE INVESTIGACIÓN Y BECAS	0	6	6
ASESORÍA JURÍDICA	3	2	5
BIBLIOTECA	4	30	34
GERENCIA	0	1	1
OBRAS, INSTALACIONES Y CONSUMOS	8	1	9
OFICINA DE SERVICIOS ESTRATÉGICOS	1	4	5
RECTORADO	0	13	13
SERVICIO DE COMUNICACIÓN	4	4	8
SERVICIO DE CONTROL INTERNO	0	3	3
SERVICIO INFORMÁTICO	19	1	20
UNIDAD DE RELACIONES INTERNACIONALES	2	2	4
Total general	104	161	265

SERVICIO	SUBGRUPOS P.A.S. FUNCIONARIO				Total funcionarios
	A1	A2	C1	C2	
ÁREA ACADÉMICA Y DE COORDINACIÓN	1		7	9	17
SERVICIO DE GESTIÓN ACADÉMICA		3	3	4	10
COMPLEJO POLITÉCNICO Y DEPARTAMENTAL			2	4	6
COMPLEJO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO			5	1	6
COMPLEJO VIVES Y FILOLÓGICO		1	5	5	11
COMPLEJO QUINTILIANO			4	6	10
LABORATORIOS Y TALLERES					0
SERVICIO DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS				2	2
ÁREA DE PERSONAL Y ORGANIZACIÓN ADTIVA.	1				1
SERVICIO DE GESTIÓN DE PERSONAL Y RETRIB		1	5	3	9

¹ Da servicio fundamentalmente a la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática, a la cual se adscriben las actuales titulaciones de Ingeniería Técnica Agrícola, especialidades en Hortofruticultura y Jardinería y en Industrias Agrarias y Alimentarias y a las Licenciaturas en Química y Enología, todas ellas pendientes de transformación, y los Grados en Ingeniería Informática y Matemáticas, ya verificados. Asimismo, da servicio a los Departamentos de Agricultura y Alimentación y Química.

² Da servicio fundamentalmente a la Facultad de Letras y de la Educación y a los Departamentos de Filologías Hispánica y Clásica, Filologías Modernas, Ciencias Humanas, Ciencias de la Educación, y Matemáticas y Computación, este último de forma provisional, en tanto se pone en marcha el proyecto de ampliación del Centro Científico-Tecnológico.

³ Da servicio fundamentalmente a las Facultades de Ciencias Empresariales y Ciencias Jurídicas y Sociales y a los Departamentos de Economía y Empresa, y Derecho.

SERVICIO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABOR.	1				1
UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES Y REGISTRO			2	1	3
ÁREA ECONÓMICA Y DE LA INVESTIGACIÓN	1				1
SERVICIO DE GESTIÓN FINANCIERA Y COMPRAS		2	4	4	10
SERVICIO DE CONTRATACIÓN Y PATRIMONIO	1		3	3	7
SERVICIO DE INVESTIGACIÓN Y BECAS		1	2	3	6
ASESORÍA JURÍDICA			1	1	2
BIBLIOTECA	2	7	21		30
GERENCIA	1				1
OBRAS, INSTALACIONES Y CONSUMOS				1	1
OFICINA DE SERVICIOS ESTRATÉGICOS			4		4
RECTORADO		1	7	5	13
SERVICIO DE COMUNICACIÓN			2	2	4
SERVICIO DE CONTROL INTERNO	1		1	1	3
SERVICIO INFORMÁTICO			1		1
UNIDAD DE RELACIONES INTERNACIONALES				2	2
Total general	9	16	79	57	161

SERVICIO	GRUPOS P.A.S. LABORAL					Total laborales
	I	II	III	4A	4B	
ÁREA ACADÉMICA Y DE COORDINACIÓN	1		3	2		6
SERVICIO DE GESTIÓN ACADÉMICA						0
COMPLEJO POLITÉCNICO Y DEPARTAMENTAL				1		1
COMPLEJO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO						0
COMPLEJO VIVES Y FILOLÓGICO						0
COMPLEJO QUINTILIANO				1		1
LABORATORIOS Y TALLERES	1	1	8	8		18
SERVICIO DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS	1	2	1			4
ÁREA DE PERSONAL Y ORGANIZACIÓN ADTIVA.						0
SERVICIO DE GESTIÓN DE PERSONAL Y RETRIB.				1		1
SERVICIO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABOR.	1	2				3
UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES Y REGISTRO				25	3	28
ÁREA ECONÓMICA Y DE LA INVESTIGACIÓN						0
SERVICIO DE GESTIÓN FINANCIERA Y COMPRAS		1				1
SERVICIO DE CONTRATACIÓN Y PATRIMONIO						0
SERVICIO DE INVESTIGACIÓN Y BECAS						0
ASESORÍA JURÍDICA	3					3
BIBLIOTECA		1	3			4
GERENCIA						0
OBRAS, INSTALACIONES Y CONSUMOS		6	2			8
OFICINA DE SERVICIOS ESTRATÉGICOS		1				1
RECTORADO						0
SERVICIO DE COMUNICACIÓN	2		2			4
SERVICIO DE CONTROL INTERNO						0
SERVICIO INFORMÁTICO	15		4			19
UNIDAD DE RELACIONES INTERNACIONALES			2			2

Total general	24	14	25	38	3	104
---------------	----	----	----	----	---	-----

De todos los mencionados cabe destacar para esta titulación el Servicio de Laboratorios y Talleres que, con un total de 18 personas, apoya a la docencia práctica y realiza una serie de manejo instrumental, además de gestionar el sistema centralizado de gases puros de laboratorio (nitrógeno, argón, hidrógeno, helio, oxígeno, aire comprimido) y el servicio de nitrógeno líquido con un tanque externo.

▪ **Plan de formación del Personal**

La Universidad de La Rioja desarrolla de forma anual planes estructurados de formación.

Personal Docente e Investigador

En la siguiente pagina web se puede encontrar información de todos los planes de formación y sus resultados desde el curso 2004-05 hasta al actualidad:

http://www.unirioja.es/pdi_pas/formacion_pdi/

Personal de Administración y Servicios

En la siguiente pagina web se puede encontrar información del último plan de formación y los resultados correspondientes al del año anterior:

http://www.unirioja.es/servicios/sgpr/pas_formacion.shtml

▪ **Previsión de profesorado necesario**

	PDI requerido A ETC		Horas requeridas
Necesidades estimadas con resultados actuales	8,62		2068,13
AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN	6,02	69,80%	1443,63
QUÍMICA	1,54	17,84%	369,02
MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN	0,33	5,49%	79,26
ECONOMÍA Y EMPRESA	0,44	5,06%	104,72
DERECHO	0,12	1,37%	28,39

Las necesidades de créditos y profesorado son estimaciones calculadas para unas condiciones que son cambiantes y se encuentran sujetas al desarrollo posterior del Plan de Estudios a través del Plan Docente y en muchos casos

a factores no controlables por la Universidad, por lo que tienen una naturaleza meramente orientativa. Para su cálculo se han teniendo en cuenta entre otros los siguientes aspectos:

- * Las tasas de rendimiento y abandono de las actuales titulaciones de Ingeniería Técnica Agrícola y Enología.
- * Un oferta de 25 plazas, ampliable según la disponibilidad de profesorado.
- * Unas condiciones de impartición de la docencia sujetas a los parámetros establecidos en el modelo de Universidad aprobado en Consejo de Gobierno. En función de las características de la actividad docente y tomando como base el nuevo ingreso, se establecen cuatro categorías de grupos:



- Grupos de teoría o de prácticas que no requieran de desdoblamiento (hasta 75 alumnos)
 - Grupos de seminarios, talleres y prácticas que requieran de desdoblamiento. (hasta 25 alumnos)
 - Grupos de prácticas de laboratorio y prácticas experimentales de campo (de 6 a 25 alumnos, en función de la dotación de equipos, de la capacidad de los laboratorios o aulas y de la especificidad o/y temporalidad de algunas asignaturas, así como consecuencia de informes de riesgos laborales)
 - Grupos de tutoría docente (hasta 5 alumnos)
- * Se ha previsto asimismo una corrección en la creación de grupos para los casos en los que la matrícula pueda estar significativamente por encima de lo fijado en función del nuevo ingreso (según los tipos de actividad, se produce el desdoblamiento cada 90, 30 y 6 alumnos matriculados, o cada 75, 25 y 5 nuevos ingresos respectivamente). En cualquier caso estas cifras son susceptibles de ser modificadas en función de la disponibilidad de recursos humanos y una estructura de plantilla adecuada que al menos permita cumplir en la titulación los criterios generales exigidos a la Universidad.
- * En tanto se aprueba el nuevo estatuto del personal docente e investigador de las universidades españolas la capacidad viene dada por el número máximo de horas lectivas (8) por semana (30), lo que proporciona una capacidad de 240 horas profesor.
- * Se ha considerado con carácter general para toda la docencia, un porcentaje de actividad del 66,67% en grupos de teoría o de prácticas que no requieran de desdoblamiento y del 33% en grupos de seminarios, talleres y prácticas que requieran de desdoblamiento. Según la disponibilidad de profesorado se implantarán grupos de tutoría docente, reduciéndose los porcentajes anteriores. Estos porcentajes son meramente orientativos y pueden modificarse en el proceso de elaboración del Plan Docente.
- * La estimación tiene en cuenta las intersecciones entre títulos, por lo que se incluye en el cálculo la reducción de necesidades que generarán las asignaturas compartidas con los nuevos grados en Química e Ingeniería Agrícola (54 créditos comunes), además de otros 43,5 créditos comunes con Ingeniería Agrícola.

El modelo que se ha utilizado para hacer la estimación es de carácter general, por lo que no recogen todas las especificidades del título. Entre otros aspectos:

- * No se incluyen grupos de prácticas de laboratorio y prácticas experimentales de campo que sí podrían plantearse en el Plan Docente.

El departamento de Agricultura y Alimentación asume o puede asumir encargo docente en al menos las siguientes titulaciones:	Participación	Horas		Disponible	Necesario
		P. Viejos	P. Nuevos		
* Encargo docente previo al inicio del proceso de implantación de nuevos estudios		6636			
* Reconocimiento por Gestión		420	330		
* Reconocimiento por investigación		908	866		
* Reconocimiento por otras actividades		265	225		
* Grado en Ingeniería Agrícola (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	76,40%		2692		
* Grado en Química (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,15%		174		
* Grado en Enología (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	69,00%		1444		
* Grado en Educación Infantil	2,31%		88		
* Grado en Educación Primaria	6,37%		458		
* Máster en Formación del Profesorado de Secundaria			80		
* Másteres y Doctorado			170		
		8228	6516	8490	-1974

El departamento de Química asume o puede asumir encargo docente en al menos las siguientes titulaciones:	Participación	Horas			
		P. Viejos	P. Nuevos	Disponible	Necesario
* Encargo docente previo al inicio del proceso de implantación de nuevos estudios		5722			
* Reconocimiento por Gestión		600	550		
* Reconocimiento por investigación		1078	777		
* Reconocimiento por otras actividades		186	186		
* Grado en Química (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	84,66%		2652		
* Grado en Ingeniería Informática	2,07%		30		
* Grado en Matemáticas	4,06%		103		
* Grado en Enología (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	17,84%		369		
* Grado en Ingeniería Agrícola (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	7,55%		265		
* Grado en Ingeniería Mecánica (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,33%		182		
* Grado en Ingeniería Eléctrica (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	8,77%		207		
* Grado en Ingeniería Electrónica Industrial y Automática (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	9,70%		203		
* Máster en Formación del Profesorado de Secundaria			230		
* Másteres y Doctorado			290		
		7586	6294	10020	-3726

El departamento de Matemáticas asume o puede asumir encargo docente en al menos las siguientes titulaciones:	Participación	Horas			
		P. Viejos	P. Nuevos	Disponible	Necesario
* Encargo docente previo al inicio del proceso de implantación de nuevos estudios		5641			
* Reconocimiento por Gestión		570	785		
* Reconocimiento por investigación		413	450		
* Reconocimiento por otras actividades		189	149		
* Grado en Matemáticas	93,96%		2300		
* Grado en Ingeniería Informática	78,76%		3048		
* Grado en Química (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	7,72%		260		
* Grado en Enología (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,49%		114		
* Grado en Ingeniería Agrícola (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,66%		199		
* Grado en Ingeniería Mecánica (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,33%		182		
* Grado en Ingeniería Eléctrica (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	8,77%		207		
* Grado en Ingeniería Electrónica Industrial y Automática (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	9,70%		203		
* Grado en Educación Infantil	5,86%		217		
* Grado en Educación Primaria	10,29%		741		
* Grado en Administración y Dirección de Empresas	5,86%		493		
* Grado en Trabajo Social	2,87%		95		
* Graduado en Relaciones Laborales y Recursos Humanos (Pendiente de transformación. Implantación prevista 2010/2011)	#DIV/0!		0		
* Máster en Formación del Profesorado de Secundaria			310		
* Másteres y Doctorado			396		
		10213	10229	10950	-721

El departamento de Economía y Empresa asume o puede asumir encargo docente en al menos las siguientes titulaciones:	Participación	Horas			
		P. Viejos	P. Nuevos	Disponible	Necesario
* Encargo docente previo al inicio del proceso de implantación de nuevos estudios		5941			
* Reconocimiento por Gestión		700	610		
* Reconocimiento por investigación		505	363		
* Reconocimiento por otras actividades		335	165		
* Grado en Administración y Dirección de Empresas	03,08%		7060		
* Grado en Derecho	5,31%		191		
* Grado en Trabajo Social	7,16%		238		
* Graduado en Relaciones Laborales y Recursos Humanos (Pendiente de transformación. Implantación prevista 2010/2011)	#DIV/0!		0		
* Grado en Matemáticas	1,08%		50		
* Grado en Ingeniería Informática	2,07%		80		
* Grado en Química (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	2,57%		87		
* Grado en Enología (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,49%		114		
* Grado en Ingeniería Agrícola (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	3,78%		133		
* Grado en Ingeniería Mecánica (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,33%		182		
* Grado en Ingeniería Eléctrica (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	4,39%		103		
* Grado en Ingeniería Electrónica Industrial y Automática (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	4,85%		101		
* Máster en Formación del Profesorado de Secundaria			310		
* Máster en Ingeniería Industrial (Pendiente de transformación. Implantación sin fecha prevista)			300		
* Másteres y Doctorado			300		
		11561	10206	11940	-1654

El departamento de Derecho asume o puede asumir encargo docente en al menos las siguientes titulaciones:	Participación	Horas			
		P. Viejos	P. Nuevos	Disponible	Necesario
* Encargo docente previo al inicio del proceso de implantación de nuevos estudios		6201			
* Reconocimiento por Gestión		1405	1305		
* Reconocimiento por investigación		495	635		
* Reconocimiento por otras actividades		120	245		
* Grado en Derecho	90,49%		3245		
* Grado en Administración y Dirección de Empresas	5,86%		493		
* Grado en Trabajo Social	57,08%		1921		
* Graduado en Relaciones Laborales y Recursos Humanos (Pendiente de transformación. Implantación prevista 2010/2011)	#DIV/0!		0		
* Grado en Ingeniería Agrícola (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	0,00%		0		
* Grado en Enología (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	1,37%		28		
* Másteres y Doctorado			300		
		8211	6072	6670	-598

Las participaciones están establecidas sobre el total de créditos del plan de estudios, por lo que pueden variar en función de la matrícula. Los datos para los nuevos títulos son estimaciones.

- ***Previsión de otros recursos humanos necesarios***

No se contempla un incremento de las necesidades de personal de administración y servicios que esté vinculado a la implantación y desarrollo de los nuevos planes de estudio.

Sí se ha procedido a una reestructuración organizativa de los servicios vinculados a la gestión académica, que se han agrupado bajo una dirección única, centralizando en una oficina de atención al estudiante la gestión de matrícula, expedientes e información, bajo el principio de ventanilla única.

- ***Mecanismos de que se dispone para asegurar la igualdad entre hombres y mujeres y la no discriminación de personas con discapacidad***

La Universidad de La Rioja, en materia de contratación de personal, aplica la normativa vigente en materia de acceso al empleo público con arreglo a los principios constitucionales de mérito y capacidad. En particular, se toma en consideración lo establecido en el Estatuto Básico del Empleado Público y la Ley de Contratos del Sector Público.

Las políticas de paridad entre hombres y mujeres que puedan aplicarse al respecto están supeditadas a estos principios.

En materia de discapacidad, hasta la fecha en los procesos selectivos que se han desarrollado en el ámbito de la Universidad de La Rioja para el personal de administración y servicios se ha reservado el porcentaje legalmente establecido y se ha cubierto en todas las convocatorias celebradas.

En los procesos selectivos del personal docente e investigador las convocatorias son para una plaza concreta de carácter individual, no para un conjunto de plazas de idénticas o similares características, como ocurre en los procesos selectivos del personal de administración y servicios. Consecuencia de esta peculiaridad es la imposibilidad de establecer porcentaje de reserva alguno, manteniendo, en su caso, la correspondiente adaptación para la realización de las pruebas.

Asimismo, la Universidad de La Rioja inició en el año 2008 el análisis de situación sobre su Responsabilidad Social. Como resultado de ese estudio, la nueva estructura administrativa contempla ya la existencia de una Oficina de Responsabilidad Social, habiéndose impulsado desde los órganos de dirección de la Universidad de La Rioja el inicio de la elaboración del que será el primer Plan de Responsabilidad Social de la Universidad de La Rioja.

Con el fin de facilitar su elaboración, durante el primer trimestre del curso 2009/2010, se ha constituido un comité, integrado por miembros de la comunidad universitaria, así como agentes sociales no pertenecientes a ésta, al que se encomienda la elaboración de la propuesta de Plan de Responsabilidad Social que se someterá a la consideración del Consejo de Gobierno.

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

7.1 Justificación de la adecuación de los medios materiales y servicios disponibles

El tamaño de la Universidad de La Rioja (6.523 alumnos matriculados en titulaciones oficiales en el curso 2008/09, de los cuáles 1.594 se matricularon en titulaciones on-line y 433 en centros adscritos) y su organización en un campus compacto, hace que la mayor parte de los recursos y servicios atiendan a varios centros y titulaciones cuando no a todos.

Los edificios que acogen los diferentes estudios y servicios de la Universidad de La Rioja son los siguientes: Rectorado (Servicios centrales), Quintiliano, donde se encuentra ubicada la Oficina del Estudiante (oficina central de atención al alumno), Vives, Departamental, Politécnico (Edificio completamente rehabilitado y entregado en 2008), Complejo Científico Tecnológico, Biblioteca (general del campus) y Polideportivo.

Distribución de la superficie construida de los edificios e instalaciones universitarias por finalidad de uso (en m²). Datos de Universidad.

AULARIOS	LABORATORIOS	AULAS INFORMÁTICAS	OTROS ESPACIOS DOCENTES	INVESTIGACIÓN	DESPACHOS Y SEMINARIOS PDI
7.242	7.486	950	200	7.486	6.515

GESTIÓN Y ADMÓN.	BIBLIOTECA	SERVICIOS INFORMÁTICOS	INSTALACIONES DEPORTIVAS	OTROS SERVICIOS	ZONAS VERDES UR
4.741	4.064	414	2.390	62.964	35.870

Distribución del número de espacios universitarios y puestos de estudio. Datos de Universidad.

AULAS		LABORATORIOS		BIBLIOTECAS		AULAS DE INFORMÁTICA	
NÚMERO	PUESTOS	NÚMERO	PUESTOS	NÚMERO	PUESTOS	NÚMERO	PUESTOS
78	5.782	75	727	1	516	20	483

De forma más específica, el Complejo Científico Tecnológico (CCT) acoge a la mayoría de titulaciones de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática que, a fecha de hoy son:

- Ingeniería Técnica Agrícola, especialidad en Hortofruticultura y Jardinería (pendiente de transformación)
- Ingeniería Técnica Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y alimentarias (pendiente de transformación)
- Licenciatura en Química (pendiente de transformación)
- Licenciatura en Enología-2º ciclo- (pendiente de transformación)

Una vez transformadas dichas titulaciones, en el curso 2010-2011 se ofertarán:

- Graduado en Ingeniería Agrícola
- Graduado en Química
- Graduado en Enología

En estos momentos se está elaborando el proyecto de ampliación del CCT, que albergará las titulaciones de Graduado en Matemáticas y Graduado en Ingeniería Informática, ambas verificadas por la ANECA e implantadas en el curso 2009-2010. Hasta la fecha, dichas titulaciones están ubicadas en el edificio Vives. De esta forma, todas las titulaciones dependientes de la Facultad se impartirán en el Complejo Científico Tecnológico.

El grado de Enología está previsto que disponga de las mismas infraestructuras y equipamientos que actualmente utilizan las Ingenierías Técnicas Agrícolas y la Licenciatura en Enología en la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática ubicadas en el edificio Científico Tecnológico.

Aulas y nº de plazas disponibles:

edificio	nº aulas	capacidad	nº total de puestos	dotación
CCT	6	125	750	Cañón de vídeo, pantalla, pizarra, ordenador
CCT	6	55	330	idem
CCT	1	35	35	idem
CCT	2 seminarios	25	50	Idem con dos ordenadores
total	15		1165	

Aulas y equipos informáticos del Complejo Científico Tecnológico (CCT):

AULAS	Total Ordenadores	Otros Equipos	Conexión a Red
Sala 1	21	1 Impresora HP Laserjet 4000 N cañón de vídeo fijo	Sí
Sala 2	21	Conexión a la impresora	Sí
Sala 3	25	Conexión a la impresora	Sí
Sala 4	21	1 Impresora HP Laserjet 1 Cañón de vídeo 1 Pantalla eléctrica de 2,5	Sí
Sala Videoconferencia		1 Estación vídeo-conferencia 2 Cámaras móviles de vídeo 1 VCR 1 Grabador DVD	Sí

Las aulas informáticas, atendidas por técnicos, están disponibles en horario de 8 a las 20 horas para las actividades formativas de las titulaciones y abiertas al uso libre de estudiantes cuando no están siendo usadas para la docencia.

El desarrollo del equipamiento informático y de las infraestructuras de telecomunicaciones han permitido asignar a todas las asignaturas y actividades docentes del campus de aulas virtuales, siendo la cobertura en este sentido plena, ya en las titulaciones actuales.

El campus inalámbrico de la UR permite extender el acceso a la red allí donde no existen tomas de datos para conectarse a la red local cableada. Está disponible en todos los edificios de la UR y su uso está restringido de forma exclusiva a los miembros de la comunidad universitaria, usuarios de organizaciones adheridas al proyecto EduRoam y personal externo autorizado expresamente por escrito.

El servicio informático realiza otras actividades de apoyo a la docencia, como son : compras, gestión de software, gestión de arranque remoto, la red (cable y wifi) y todo su soporte y servicios, servicios generales: correo, web, aulas dotadas de cañones, aulas virtuales (carrito de portátiles), portátiles en préstamo en biblioteca, toda la dotación de Ingeniería Técnica en Informática de Gestión y del actual Grado en Informática (servidores y los dos técnicos subcontratados), acuerdos de cesión de software ORACLE, Microsoft, Trend Micro, acuerdos para financiar compra de ordenadores, herramienta de teleformación con sus técnicos de la fundación y la subcontrata de explotación de Blackboard.

Otras aulas disponibles

Aula	Nº plazas	dotación
Aula magna	120	Cañón de vídeo, equipo de sonido, DVD y vídeo, pantalla eléctrica
Sala de Grados	40	Cañón de vídeo, pantalla eléctrica
Sala de Juntas	24	Cañón de vídeo, pantalla eléctrica

Laboratorios para la docencia

laboratorio		Superficie (m ²)	puestos
Biología vegetal	L-122	166	15
Bioquímica	L-122	126,78	12
Ciencias Experimentales	L-024	155	24
Cultivos	L-020	28	
Cultivos celulares	L-121	25,73	
Edafología	L-023	127	16
Física	L-104	132,80	14
Hidráulica	S-2002	93,57	8
Hortofruticultura	L-021	105	12
Jardinería	L-022	54	15
Máquinas Agrícolas	S-2004	281,41	20
Medio Ambiente	S-2002	107,7	18
Microscopía	L-233	82,25	18
Química Analítica	L-004	138,66	18
Química General	L-002	130,46	16
Tecnología de Alimentos	L-123	120,67	16

Otras instalaciones para la docencia

Instalación	Descripción	superficie (m ²)
Bodega experimental	Recepción, despalilladora, tanques de fermentación	160
Sala de barricas	barricas	101
Embotelladora		62
Sala de catas	22 puestos individualizados Cañón vídeo y pantalla Pequeña cocina anexa	106
Planta piloto		120
Invernadero	Control automático climático y de fertirrigación	70
3 Invernaderos en fase de construcción	Control automático climático y de fertirrigación	3X80= 240

Campo agrícola	Experimental	Herbáceos, leñosos, túneles	15.500
Nuevo campo experimental en fase de construcción		Jardinería y ornamentales Vid, olivos y frutales	8.200

Algunas de estas instalaciones son utilizadas también para investigación, teniendo siempre prioridad el uso docente. En estas instalaciones se desarrolla íntegramente la asignatura de Prácticas Integradas Enológicas.

Laboratorios y espacios para la investigación del profesorado del departamento de Agricultura y Alimentación, ubicados en el CCT: Biología Molecular, Botánica, Fisiología Vegetal, Microbiología, Cámara oscura, Cámaras frías, tecnología de Alimentos, de Instrumentación técnica común y herbario.

Laboratorios para la investigación del Departamento de Química ubicados en el CCT y que tienen relación con las titulaciones actuales de Ingeniería Técnica Agrícola: 3 de Química Analítica, uno de Ingeniería Química, dos de Física Aplicada, tres de Química Orgánica y uno de Cristalografía y Mineralogía.

TABLA RESUMEN de los espacios del Complejo Científico Tecnológico

Espacio	Descripción	Superficie (m²)	Nº de Espacios
Aulas Grandes	Docencia	834,78	6
Aulas Pequeñas	Docencia	413,96	6
Aula de Vídeo Conferencia	Docencia	56,64	1
Seminarios	Docencia	149,11	3
Aulas Informáticas	Docencia	215,51	4
Laboratorios de Docencia	Docencia	3.771,20	19
Laboratorios de Investigación	Investigación	1.684,00	42
Bodega y Plantas Piloto	Docencia/Investigación	546,34	10
Invernadero	Docencia/Investigación	60,90	1
Campos de Prácticas	Docencia/Investigación	19.273,00	2
Despachos	Departamento de Agricultura	403,92	35
Despachos	Departamento de Química	628,16	48
Espacios para Gestión y Reunión		624,80	13
Instalaciones y Otros		894,13	21
Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino	Investigación UR-CSIC	402,30	11
	TOTALES	29.958,75	222

Otros servicios de la Universidad

Restaurantes, cafeterías, servicios de reprografía, salas de estudios, que la Universidad de La Rioja pone al servicio de todas las titulaciones

Dotación y funcionamiento de la Biblioteca

La Biblioteca de la Universidad de La Rioja está centralizada en un único edificio que alberga los fondos utilizados en todas las titulaciones y es atendida por diecisiete

técnicos. Se trata de un edificio de planta baja mas dos plantas superiores que dispone de :

- 438 puestos de lectura: 230 en la sala de lectura de la planta baja, 116 en la sala de primera planta y 92 en la segunda.
- 6 gabinetes individuales para investigadores.
- 1 seminario en la planta segunda para impartir clase a grupos reducidos con apoyo de fondos bibliográficos.
- 3 salas de trabajo en grupo en la planta baja.

Los horarios de apertura abarcan una franja horaria que va de 8:30 a 21:30, de lunes a viernes, y de 9 a 14 horas, los sábados. En época de exámenes, las salas de lectura de las plantas baja y primera permanecen abiertas en un horario mas amplio.

Todo el fondo está automatizado y es accesible a través de internet. Los datos mas significativos se resumen en :

Número de volúmenes	280.362
Total pedidos tramitados	10.769
Total pedidos recibidos	10.434
Total registro de nuevos fondos	15.861
Número de títulos distintos	226.288
Total revistas gestionadas	4.643
Revistas gestionadas por suscripción	1.540
Revistas gestionadas por intercambio	990
Revistas gestionadas por donación	777
Revistas electrónicas	5.073
Total préstamo domiciliario	57.225
Préstamo a alumnos	33.522
Préstamo a profesores	9.373
Préstamo interbibl. enviado a otros centros	4.623
Artículos enviados fuera	3.790
Libros enviados fuera	833
Préstamo interbibliotecario pedido	2.310
Artículos pedidos	1.725
Libros pedidos	585

Cabe señalar asimismo que la Biblioteca y el Servicio Informático de la Universidad de la Rioja han desarrollado el servicio de alertas sobre publicación de contenidos científicos DIALNET.

DIALNET: número de revistas	5.067
Número de artículos (revistas+monografías)	1.779.515
Usuarios registrados	291.023
Alertas emitidas	6.009.779
Textos completos (alojados + URLs)	210.721

El material bibliográfico relacionado con el Grado de Ingeniería agrícola está ubicado en las tres plantas, siendo la baja la que reúne las obras básicas de referencia y manuales, en la segunda las más técnicas y en la tercera las de ciencias jurídicas y sociales.

Colección de la biblioteca de la UR por materias, más directamente relacionadas la Ingeniería Agrícola y a fecha 31/07/2008:

CÓDIGO	MATERIA	Nº EJEMPLAS
01	Poligrafías. Colecciones generales	4
02	Enciclopedias. Diccionarios. Tesoros	205
03	Bibliografías, catálogos y repertorios de bases de datos	121
04	Repertorios biográficos. Colecciones de biografías	24
05	Repertorios de tesis, proyectos e informes de investigación	36
06	Publicaciones de referencia seriadas: Anuarios	175
07	Directorios	63
08	Atlas geográficos y generales	33
09	Otras obras de referencia	41
1A	Ciencia. Historia de la ciencia	2.488
1C	Matemáticas	7.061
1D	Estadística matemática e Investigación Operativa	1.482
1E	Ciencias de la computación. Informática	3.782
1H	Física	1.673
1M	Química	3.929
2A	Ciencias del medio ambiente	921
2C	Geografía. Ordenación del territorio	2.282
2E	Geología	587
2G	Cristalografía. Mineralogía	119
2H	Topografía. Geodesia. Fotogrametría	172
2J	Ciencias del suelo. Edafología	194
2K	Ciencias de la atmósfera. Meteorología. Climatología	293
2L	Hidrología	226
2P	Ciencias biológicas	2.060
2R	Botánica	825
2S	Biología humana y ciencias médicas.	1.247
3A	Agricultura. Agronomía	1.243
3C	Ingeniería agrícola	654
3E	Arquitectura del paisaje. Jardinería y paisajismo	327
3H	Ingeniería forestal. Silvicultura. Florestas. Arboricultura	199
3K	Zootecnia. Piscicultura. Veterinaria	70
3L	Alimentos. Tecnología de la alimentación	900
3T	Viticultura	477
3V	Enología	847
4A	Tecnología industrial. Generalidades	861
4B	Expresión gráfica	594

4C	Ciencia de los materiales.	346
4D	Arquitectura	820
4E	Infraestructuras e ingeniería civil.	176
4G	Tecnología ambiental	555
4H	Tecnología e ingeniería mecánica.	550
4L	Energía. Termodinámica	881
4P	Tecnología eléctrica	1.310
5P	Economía aplicada. Estructura económica	1.307
5S	Contabilidad. Auditoría	2.510
5T	Administración de empresas. Economía de la empresa y de las organizaciones	4.188
5V	Comercio y mercado. Investigación de mercados. Publicidad.	2.276
5X	Turismo	134
6H	Derecho administrativo y administración pública	4.841
6K	Derecho comunitario	951
	OTROS (sin especificar materia)	24.019
	TOTAL	257.545

Instalaciones deportivas

Pista polideportiva:

- Dimensiones: 29 x 45 m.
- Espacio útil deportivo: 1300 m².
- Aforo: 380 asientos.
- Altura libre: 8 metros.

Espacios auxiliares

- Vestíbulo (con taquillas individuales y para equipos).
- Vestuarios (para usuarios, técnicos y árbitros).
- Aseos adaptados para minusválidos
- Sala Fisioterapia.

Sauna

Sala de musculación

Sala de usos múltiples

Aula

Para uso de cursos, seminarios y otras actividades con capacidad 30 usuarios y equipada con video, tv, retroproyector y pizarras.

▪ *Accesibilidad*

La Universidad de La Rioja dispone de un único Campus situado en la zona este de la ciudad de Logroño, con una superficie construida de unos 70.000 metros cuadrados. Se trata de un Campus urbano con acceso desde varias líneas de transporte urbano, todas ellas adaptadas, que lo comunican de manera satisfactoria con el resto de la ciudad.

Durante el año 2006 se llevo a cabo un estudio de accesibilidad a cargo de la asociación Logroño sin Barreras: "Guía de Accesibilidad de Logroño", que, entre otros, comprendía el

análisis de todos los edificios y Servicios del Campus de la Universidad de La Rioja; espacios comunes, aulas, despachos y puestos de atención a los usuarios.

Como resultado del citado estudio se concluyó que la mayoría de los espacios de uso público de la Universidad de La Rioja son accesibles o al menos casi todos ellos practicables. Algunos de los reparos planteados por este estudio se han subsanado a lo largo del curso 2007/2008

Entorno, itinerarios

Los itinerarios alrededor del Campus para el acceso a los edificios de la Universidad de La Rioja se encuentran adaptados; los elementos comunes de urbanización y el mobiliario urbano instalado en los recorridos son adaptados, todas las aceras disponen de una banda libre o peatonal suficiente y en el alcance con los pasos de peatones se encuentran rebajadas y con texturas diferenciadas del pavimento (Pavimento Especial Señalizador).

Existen plazas de aparcamiento público reservadas en las inmediaciones de todos los edificios de la Universidad de La Rioja.

Para el año 2009 están previstas actuaciones en materia de accesibilidad en el entorno del edificio de Filologías.

Los bordillos de los alcorques situados en los itinerarios públicos municipales no están adaptados encontrándose en la actualidad sin protecciones y sin enrasar con el pavimento, presentando desniveles de superficie.

Edificios

Todos los edificios del Campus de la Universidad de La Rioja disponen de entradas accesibles o bien tienen habilitados accesos adaptados para alumnos con discapacidad motora.

Los itinerarios dentro de las zonas comunes de los edificios son practicables, si bien presentan, en su mayoría, obstáculos móviles.

Aulas

Las aulas son accesibles, la mayoría de ellas con mobiliario móvil, permitiendo los desplazamientos por pasillos con un ancho de paso y área de maniobra suficiente para silla de ruedas.

Algunas aulas aún conservan mobiliario fijado a suelo con pasillos con ancho de paso no accesible. Se han acometido actuaciones puntuales en estos espacios cuando se ha necesitado por la presencia de alumnos con discapacidad motora.

Los estrados de las aulas no son accesibles ni practicables, si bien en algunos edificios se dispone de pequeñas rampas móviles para facilitar su accesibilidad.

Igualmente los estrados de los Salones de Actos de los edificios de Filologías y Politécnico, así como el Aula Magna y la Sala de Grados del edificio Quintiliano no son accesibles ni practicables.

Se está trabajando en la búsqueda de soluciones a estos reparos a través de diferentes modelos de plataformas elevadoras y de modificación de la estructura del estrado en aquellos espacios que lo permiten.

- *Mecanismos para realizar o garantizar la revisión y el mantenimiento de materiales y servicios en la Universidad y en las instituciones colaboradoras, así como los mecanismos para su actualización*

Mantenimiento de laboratorios

El servicio de laboratorios y talleres, dotado con 18 técnicos, realiza las labores de preparación, mantenimiento y apoyo a la docencia realizada en los laboratorios ubicados en el CCT y en el edificio Politécnico. Organizan el laboratorio previamente al desarrollo de las prácticas y se encargan asimismo de la recogida del material tras su realización. Centralizan las adquisiciones de reactivos y material fungible necesario para la docencia. Además se encargan de gestionar la reparación y reposición del material deteriorado. Realizan la gestión ambiental y de residuos de prácticas y operan en las actividades de producción agraria, campo, invernaderos así como de planta piloto y bodega experimental.

Mantenimiento Integral de Edificios y Dependencias de la Universidad de La Rioja

Estas actividades se desarrollan a través de un contrato de mantenimiento de Edificio y Dependencias de la UR.

El objeto del contrato es fijar las condiciones necesarias para garantizar el mantenimiento técnico legal, preventivo y correctivo de las instalaciones, de los edificios y dependencias de la Universidad de La Rioja.

Para el desarrollo de los trabajos, las empresas deberán tener en cuenta la distribución horaria de las distintas especialidades a fin de cumplir con los objetivos.

- Mantenimiento técnico legal
- Mantenimiento preventivo.
- Mantenimiento correctivo: Consiste en dos partes: por un lado la reparación de averías, patologías, deficiencias o anomalías que puedan producirse y, por otro lado, en la realización de modificaciones, ampliaciones o cambios de uso que se deriven de la conveniencia de mejoras operativas de las instalaciones y locales considerados.

Para la gestión del mantenimiento se emplea la aplicación informática que el Servicio de Obras Instalaciones y Consumos (SOIC) de la Universidad tiene instalada en sus servidores centrales. La empresa adjudicataria se encargará bajo supervisión del Servicio de Obras de los siguientes aspectos:

- Tener actualizado mensualmente el inventario de las infraestructuras del campus
- Realizar las modificaciones estructurales que se planifiquen desde el Servicio de Obras (SOIC).
- Ejecutar mensualmente la planificación que se indique desde el Servicio de Obras

Mantenimiento microinformático

- Personal de la Universidad del área de microinformática: Responsable de área de microinformática, 2 técnicos de microinformática, 19 becarios de colaboración
 - Personal subcontratado: Centralita de Atención al usuario: hasta un máximo de 3 operadores simultáneos. Gestión de todas las incidencias recibidas mediante herramienta BMC REMEDY
- Técnicos de soporte: 3 técnicos a jornada completa y un técnico a media jornada

▪ ***Convenios de cooperación educativa para completar la formación***

La formación de los estudiantes se complementa con la realización de prácticas externas que les permite un primer contacto con la realidad empresarial, aplicar los conocimientos y la técnica adquiridos en la docencia reglada. Para ello se regula mediante convenios con empresas y entidades la realización de prácticas externas, voluntarias que hasta el momento tienen posibilidad de ser reconocidos como créditos de libre elección. Esta información se recoge en el Anexo II.

7.2 Previsión de adquisición de los recursos materiales y servicios necesarios.

El plan de estudios se implantaría de manera progresiva, y al ritmo en el que se produzca la extinción del los título al que se sustituye, Licenciatura en Enología, por lo que los recursos requeridos son los aplicados en la actualidad a este último, no previéndose necesidades adicionales relevantes.

La ampliación del edificio Científico Tecnológico permitirá incrementar el nº de seminarios para uso de las titulaciones de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática.

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1. Valores cuantitativos estimados para los indicadores y su justificación.

TASA DE GRADUACIÓN	50% ± 5
TASA DE ABANDONO	25% ± 5
TASA DE EFICIENCIA	80% ± 5

Justificación de las estimaciones realizadas.

Tasa de graduación y abandono

Las tasas de abandono y graduación de la Licenciatura en Enología, correspondientes a la última cohorte de entrada de la que se dispone información (alumnos admitidos en el curso 2003-04), son las siguientes:

TASA DE GRADUACIÓN	60%
TASA DE ABANDONO	17,50%

La evolución de estas tasas en anteriores cohortes de entrada es la siguiente:

AÑO INGRESO	Tasa de Abandono	Tasa de Graduación	hasta 2º año	3er año	4º año	hasta 2º año	hasta 3er año	hasta 4º año
1993-94								
1994-95								
1995-96								
1996-97	17,39%	60,87%	41,30%	19,57%	0,00%	41,30%	60,87%	60,87%
1997-98	44,44%	33,33%	25,93%	7,41%	3,70%	25,93%	33,33%	37,04%
1998-99	27,27%	59,09%	50,00%	9,09%	4,55%	50,00%	59,09%	63,64%
1999-00	11,63%	60,47%	48,84%	11,63%	6,98%	48,84%	60,47%	67,44%
2000-01	19,44%	58,33%	50,00%	8,33%	8,33%	50,00%	58,33%	66,67%
2001-02	12,20%	63,41%	46,34%	17,07%	9,76%	46,34%	63,41%	73,17%
2002-03	20,00%	60,00%	35,00%	25,00%	7,50%	35,00%	60,00%	67,50%
2003-04	12,50%	65,00%	47,50%	17,50%	12,50%	47,50%	65,00%	77,50%
2004-05	13,64%	68,18%	56,82%	11,36%		56,82%	68,18%	
Total a 04-05	18,29%	59,88%	59,88%	0,00%		59,88%	59,88%	

Dado que se está considerando la transformación de un título de sólo segundo ciclo en uno de Grado y que tanto los contenidos del plan de estudios en sus dos primeros cursos como el alumnado van a presentar unas características netamente diferentes, los datos históricos de la Licenciatura en enología pueden resultar poco orientativos. Aunque, esta circunstancia hace muy complejo hacer una estimación mínimamente fiable, puede facilitar esta tarea la consideración de los resultados de las Ingenierías Técnicas Agrícolas, dado que el Grado en Enología compartirá una parte importante de su docencia con el Grado en Ingeniería Agrícola que sustituirá a las anteriores.

Las tasas de abandono y graduación de Ingeniería Técnica Agrícola, en Hortofruticultura y Jardinería, correspondientes a la última cohorte de entrada de la que se dispone información (alumnos admitidos en el curso 2003-04), son las siguientes:

TASA DE GRADUACIÓN	5,56%
TASA DE ABANDONO	22,22%

La evolución de estas tasas en anteriores cohortes de entrada es la siguiente:

AÑO INGRESO	Tasa de Abandono	Tasa de Graduación	Graduados %			Graduados acumulado %		
			hasta 3er año	4º año	5º año	hasta 3er año	hasta 4º año	hasta 5º año
1993-94	54,76%	3,57%	1,19%	2,38%	5,95%	1,19%	3,57%	9,52%
1994-95	17,74%	11,29%	9,68%	1,61%	14,52%	9,68%	11,29%	25,81%
1995-96	25,81%	8,06%	3,23%	4,84%	6,45%	3,23%	8,06%	14,52%
1996-97	22,58%	0,00%	0,00%	0,00%	16,13%	0,00%	0,00%	16,13%
1997-98	26,79%	0,00%	0,00%	0,00%	12,50%	0,00%	0,00%	12,50%
1998-99	34,69%	6,12%	0,00%	6,12%	12,24%	0,00%	6,12%	18,37%
1999-00	42,86%	4,29%	0,00%	4,29%	8,57%	0,00%	4,29%	12,86%
2000-01	43,59%	7,69%	5,13%	2,56%	10,26%	5,13%	7,69%	17,96%
2001-02	29,03%	3,23%	0,00%	3,23%	25,81%	0,00%	3,23%	29,03%
2002-03	22,73%	4,55%	0,00%	4,55%	18,18%	0,00%	4,55%	22,73%
2003-04	41,18%	0,00%	0,00%	0,00%		0,00%	0,00%	
2004-05			0,00%			0,00%		
Total a 03-04	33,75%	4,69%	1,99%	2,71%		1,99%	4,69%	

Las tasas de abandono y graduación de Ingeniería Técnica Agrícola, en Industrias Agrarias y Alimentarias, correspondientes a la última cohorte de entrada de la que se dispone información (alumnos admitidos en el curso 2003-04), son las siguientes:

TASA DE GRADUACIÓN	17,24%
TASA DE ABANDONO	20,69%

La evolución de estas tasas en anteriores cohortes de entrada es la siguiente:

AÑO INGRESO	Tasa de Abandono	Tasa de Graduación	Graduados %			Graduados acumulado %		
			hasta 3er año	4º año	5º año	hasta 3er año	hasta 4º año	hasta 5º año
1993-94	34,78%	4,35%	2,17%	2,17%	15,22%	2,17%	4,35%	19,57%
1994-95	20,95%	7,62%	2,86%	4,76%	6,67%	2,86%	7,62%	14,29%
1995-96	17,00%	9,00%	0,00%	9,00%	14,00%	0,00%	9,00%	23,00%
1996-97	20,39%	4,85%	0,00%	4,85%	18,45%	0,00%	4,85%	23,30%
1997-98	24,72%	4,49%	0,00%	4,49%	10,11%	0,00%	4,49%	14,61%
1998-99	24,44%	4,44%	0,00%	4,44%	12,22%	0,00%	4,44%	16,67%
1999-00	46,25%	3,75%	0,00%	3,75%	2,50%	0,00%	3,75%	6,25%
2000-01	35,85%	5,66%	0,00%	5,66%	5,66%	0,00%	5,66%	11,32%
2001-02	43,18%	13,64%	2,27%	11,36%	13,64%	2,27%	13,64%	27,27%
2002-03	21,62%	13,51%	0,00%	13,51%	2,70%	0,00%	13,51%	16,22%
2003-04	20,00%	6,67%	0,00%	6,67%		0,00%	6,67%	
2004-05			0,00%			0,00%		
Total a 03-04	26,77%	6,57%	0,63%	5,93%		0,63%	6,57%	

Se espera situar la tasa de abandono en niveles que se sitúen alrededor de un 25% y la tasa graduación en cifras próximas al 50%, en una primera fase de implantación del plan de estudios.

Tasa de eficiencia

La evolución de las tasas de eficiencia de la Licenciatura en Enología, correspondientes a las últimas promociones de las que se dispone información, son las siguientes:

	Enología	ITA Hortofrut. y Jardinería	ITA Industrias Agrarias
1997-98	105,35	71,02	74,00
1998-99	105,26	70,62	72,42
1999-00	103,36	63,06	70,22
2000-01	98,91	65,90	70,62
2001-02	97,91	68,09	68,70
2002-03	97,70	65,38	67,04
2003-04	92,20	66,01	64,80
2004-05	91,11	70,83	65,48
2005-06	94,21	61,70	63,51
2006-07	92,32	54,70	55,70
2007-08	98,14	61,02	66,74

Se espera situar la tasa de eficiencia en niveles que se sitúen alrededor de un 80%, en una primera fase de implantación del plan de estudios.

Condicionantes a tener en cuenta

- Es necesario controlar el efecto sobre el indicador de eficiencia que puede tener el que los alumnos, buscando mejorar su currículum, se matriculen de más créditos de los que necesitan para obtener el título.
- Es necesario controlar los alumnos con dedicación a tiempo parcial.
- Se esperan variaciones importantes en los resultados al tratarse de una transformación de un título de sólo segundo ciclo a uno de grado.
- No se esperan mejoras importantes en los resultados en los primeros años de implantación, en tanto el modelo de enseñanza vaya ajustándose. La mejora debería ser progresiva.
- La mejora de resultados depende de forma crítica de la posibilidad de trabajar con grupos adaptados a las metodologías docentes y de evaluación.
- Los resultados dependen de forma crítica de los niveles de entrada.

8.2 Progreso y resultados de aprendizaje

La Comisión Académica de la Universidad establecerá el conjunto de indicadores a utilizar para el seguimiento del progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes. Estos indicadores recogerán, al menos:

- Resultados de rendimiento académico.
- Resultados de inserción laboral.
- Satisfacción de los grupos de interés.

En los dos primeros casos, los indicadores antes señalados se recogen de forma anual, a través de los Informes de Rendimiento Académico, que se llevan elaborando desde el curso 1994/95 y con nueva metodología desde el 2000/01, y de Inserción Laboral de los Titulados, que se empezó a elaborar el año 2006 a través del Observatorio de Inserción Laboral y Tendencias Profesionales Emergentes, con la intención de recuperar la serie desde el curso 2000/01.

Los indicadores de satisfacción respecto a los estudios cursados se empezarán a recoger con la puesta en marcha de los nuevos estudios. La encuesta que se aplicará al estudio ya está preparada por el Observatorio de Clima Interno. Actualmente, de forma parcial, ya se está recogiendo información entre los egresados, a través del Informe de Inserción Laboral. Asimismo, se pasa una encuesta a las empresas e instituciones que reciben a los estudiantes en prácticas, con la que se genera un informe de satisfacción de los empleadores con los alumnos que realizan prácticas externas.

La Comisión Académica de la Facultad de Ciencias, estudios Agroalimentarios e Informática es la encargada de hacer el seguimiento de estos indicadores y proponer acciones con vistas a la mejora, previo informe del Director de Estudios del Grado en Enología.

El Sistema de Garantía de Calidad del Título, que se incorpora en el apartado 9 de esta memoria, incluye los procedimientos de análisis y seguimiento de la inserción laboral y de

satisfacción con la formación recibida (apartado 9.5) y de los diferentes colectivos implicado (Estudiantes, PDI, PAS,...) (apartado 9.6). En dicho sistema, además de establecerse la creación de la Comisión Académica de la Facultad y mecanismos de evaluación del profesorado y del grado de satisfacción de los estudiantes, se prevé la elaboración periódica de planes de mejora.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO

La Universidad de La Rioja, siguiendo las acciones que las agencias de calidad impulsan, ha iniciado la revisión y diseño de sus *Sistemas de Garantía Interna de la Calidad (SGIC)*. El impulso por parte de la ANECA del programa AUDIT llevó a la universidad al diseño, durante el curso 2007/08, de un SGIC común que ha sido utilizado como referencia en la adaptación de los procedimientos a la gestión específica que se desarrolla en cada una de las Unidades Académicas de la UR.

El Sistema de Garantía de Calidad de los estudios de la Universidad de La Rioja se recoge en el Anexo V, con el siguiente índice de contenidos:

- 9.1 Responsables del sistema de garantía de calidad del plan de estudios**
 - 9.2 Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado.**
 - 9.2.1. Procedimiento de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza
 - 9.2.2. Procedimiento de evaluación y mejora de la calidad del profesorado
 - 9.3 Procedimiento de garantía de la calidad de las prácticas externas**
 - 9.4 Procedimiento de garantía de la calidad de la movilidad estudiantil**
 - 9.5 Procedimiento de análisis y seguimiento de la inserción laboral y de satisfacción con la formación recibida**
 - 9.6 Procedimiento de análisis y seguimiento de los diferentes colectivos implicados (estudiantes, pdi, pas, etc.)**
 - 9.7 Procedimiento de gestión de sugerencias, quejas, reclamaciones y felicitaciones**
 - 9.8 Procedimiento de extinción de un título y de garantía de los derechos de los alumnos afectados**
 - 9.9 Procedimiento de información pública**
 - 9.10 Procedimiento de medición, análisis y mejora**
- Anexo 1** Evaluación de la actividad docente del profesorado de la Universidad de La Rioja (Programa DOCENTIA)

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 Cronograma de implantación de la titulación

La implantación del plan de estudios se hará de forma progresiva curso a curso, estando previsto su inicio en el curso 2010/2011.

Año	Cursos implantados nuevo título	Cursos con docencia título antiguo	Cursos evaluables
2010/11	1º	4º y 5º	4º y 5º
2011/12	1º y 2º	4º y 5º	4º y 5º
2012/13	1º, 2º y 3º	5º	4º y 5º
2013/14	1º, 2º, 3º y 4º		4º y 5º
2014/15	1º, 2º, 3º y 4º		5º

10.2 Procedimiento de adaptación, en su caso, de los estudiantes de los estudios existentes al nuevo plan de estudios

Durante el año académico en el que se deja de impartir cada uno de los cursos y el posterior, el estudiante tendrá disponibles los horarios de tutoría de los profesores responsables de la evaluación. Asimismo, se seguirá publicando el programa de la asignatura, que mantendrá el temario impartido en el último curso. Se modificará, si es preciso, el sistema de evaluación para adaptarlo a la nueva situación sin docencia. La normativa de admisión y matrícula de la Universidad de La Rioja para el curso 2009/2010 recoge que: "el importe de la matrícula de las asignaturas sin derecho a docencia será el 25 por 100 de los precios de la tarifa ordinaria."

En el proceso de elaboración del plan docente del Grado en Enología, en el que se desarrollará el plan de estudios en asignaturas, se establecerán tablas de correspondencia entre asignaturas del estudio preexistente y asignaturas de la nueva titulación que le sustituye, tomando como referencia en los dos casos los contenidos, competencias y habilidades que se han desarrollado en el plan de estudios cursado y los que están previstos en el nuevo plan. La tabla podrá contener diferentes criterios de agrupación: por asignaturas, bloques de asignaturas, materias, cursos, etc.

También se podrá determinar la aplicación de otras medidas complementarias necesarias para dar por superadas las asignaturas del nuevo plan de estudios. El objetivo es que los estudiantes no resulten perjudicados por el proceso de cambio.

Esta información será aplicable tanto a los estudiantes que sin finalizar los actuales estudios deseen incorporarse al nuevo estudio, como los que habiendo finalizado los estudios y obtenido el título, deseen acceder a los nuevos estudios y poder obtener el título de Grado.

De modo orientativo se considera las siguientes tablas de adaptación que serán concretadas y ampliadas a asignaturas por la Comisión Académica de la Facultad.

Licenciatura en enología (2º ciclo)			Grado en Enología		
Asignatura	Carácter ⁽¹⁾	Créditos	Materia	Carácter	Créditos
Viticultura general	Tr	6	Viticultura	OBL	28,5
Fisiología de la vid	Tr	4,5			
Prácticas integradas en viticultura	Tr	6			
Protección del viñedo	Tr	4,5			
Ampliación de técnicas vitícolas	OBL	4,5 ⁽²⁾			
Ingeniería enológica	Tr	4,5	Tecnología e Ingeniería Enológicas	OBL	16,5
Ingeniería de procesos enológicos	Tr	4,5			
Tratamiento de residuos en la industria enológica	OPT	4,5 ⁽²⁾			
Tecnología enológica	Tr	6	Enología	OBL	25,5
Ampliación de tecnología enológica	OBL	4,5			
Prácticas integradas enológicas	Tr	6			
Cata del vino	OPT	4,5 ⁽²⁾			
Composición y evolución del vino	Tr	6	Química Enológica	OBL	15
Análisis y control químico	Tr	6 ⁽²⁾			
Bioquímica enológica	Tr	6	Bioquímica y Microbiología enológicas	OBL	12
Microbiología enológica	Tr	6			
Economía vitivinícola	Tr	4,5	Comercialización vitivinícola	OBL	6
Marketing para empresas vitivinícolas	OPT	4,5			
Gestión de la empresa vitivinícola	Tr	4,5 ⁽²⁾	Empresa	BÁSICA	6
Normativa Vitivinícola	Tr	3	Legislación Vitivinícola	OBL	3
Cultura Vitivinícola	Tr	3 ⁽²⁾	Cultura Vitivinícola	OBL	4,5
Prácticas en bodega	Tr	9 ⁽²⁾	Prácticas externas	OBL	12

⁽¹⁾ Carácter: Tr: troncal; OBL: obligatoria; OPT: optativa.

⁽²⁾ Esta correspondencia se hará siempre que el número total de créditos superados sea igual o superior al nº de ECTS computados a efectos de acumulación de créditos.

10.3 Enseñanzas que se extinguen por la implantación del correspondiente título propuesto

Licenciatura en Enología

Anexo I

NORMATIVA DE PERMANENCIA EN LOS ESTUDIOS UNIVERSITARIOS OFICIALES DE GRADO, MÁSTER Y DOCTORADO DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

(Aprobada por el Consejo Social de la Universidad de La Rioja, 18 de Marzo de 2010)

En la actualidad la Universidad de La Rioja dispone de una normativa, aprobada por el Consejo Social el 26 de abril de 2006, que regula la permanencia en los estudios de Licenciado, Diplomado, Ingeniero e Ingeniero Técnico.

Sin perjuicio de la vigencia de dicha normativa en tanto se sigan impartiendo esos estudios, la implantación en la Universidad de La Rioja de estudios universitarios oficiales de Grado, Máster y Doctorado, regulados por el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, hace indispensable el desarrollo de una reglamentación que contemple los nuevos supuestos que introduce el mencionado Real Decreto en la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales: la modalidad de estudios a tiempo parcial, la estructuración de las enseñanzas mediante créditos ECTS o la generalización de los sistemas de evaluación continua.

La presente normativa de permanencia desarrolla dicha reglamentación con el objetivo de dar respuesta a la demanda social de utilización racional de los recursos públicos, favorecer el progreso académico de los estudiantes y regular la permanencia de estudiantes en función de su dedicación al estudio y de su rendimiento.

Esta normativa se elabora en virtud de la autonomía para “La admisión, régimen de permanencia y verificación de los conocimientos de los estudiantes”, que confiere a las universidades el artículo 2.2.f. de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. Tal como establece el artículo 46.3 de la citada ley, esta normativa deberá ser aprobada por el Consejo Social de la Universidad de La Rioja, previo informe del Consejo de Universidades, a propuesta del Consejo de Gobierno de la Universidad de la Rioja.

TÍTULO I: DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

La presente normativa tiene por objeto regular el régimen de permanencia de los estudiantes matriculados en la Universidad de La Rioja en los estudios universitarios oficiales de Grado, Máster y Doctorado regulados por el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre.

Artículo 2. Modalidades de dedicación al estudio.

1. Los estudiantes podrán matricularse en los estudios universitarios oficiales que se imparten en la Universidad de La Rioja con una dedicación al estudio a tiempo completo, a tiempo parcial o a tiempo reducido, de acuerdo con las limitaciones, plazos y requisitos que establezcan las normas de matrícula.
2. La presente normativa regula las condiciones de permanencia para los estudiantes a tiempo completo y a tiempo parcial.
3. La modalidad de estudio en régimen de dedicación a tiempo reducido tiene carácter excepcional y está orientada a quienes deseen cursar parte de los estudios que ofrece la Universidad de La Rioja sin que su finalidad última sea, necesariamente, la obtención de un título universitario. Por ese motivo, la única limitación que se establece en términos de permanencia para los estudiantes a tiempo reducido será la disponibilidad de plazas vacantes.

TÍTULO II: SOBRE LOS ESTUDIOS DE GRADO

Artículo 3. Condiciones de permanencia en los estudios universitarios oficiales de Grado.

1. La permanencia en los estudios universitarios oficiales de Grado será de un máximo de 6 años para estudiantes a tiempo completo y de 10 años para estudiantes a tiempo parcial.
2. Cuando se combinen periodos de estudio a tiempo completo y a tiempo parcial, el número máximo de años de permanencia en estudios de Grado será de:
 - a) 9 años de permanencia para quienes se matriculen 1 año a tiempo completo y el resto a tiempo parcial,
 - b) 8 años de permanencia para quienes se matriculen 2 años a tiempo completo y el resto a tiempo parcial,
 - c) 7 años de permanencia para quienes se matriculen 3, 4 ó 5 años a tiempo completo y el resto a tiempo parcial.
3. En los Grados de duración superior a 4 años, los máximos que se regulan en los dos apartados anteriores se incrementarán en un año más por cada 60 ECTS que se adicionen a los 240 ECTS.
4. A los efectos de lo previsto en los apartados anteriores, si el estudiante procede de otros estudios universitarios iniciados con anterioridad, le serán computados los créditos que sean objeto de reconocimiento académico, entendiéndose que cada bloque de 60 ECTS reconocidos equivalen a un año de permanencia a tiempo completo y que cada bloque de 30 ECTS reconocidos equivalen a un año de permanencia a tiempo parcial en los nuevos estudios de Grado. Las fracciones inferiores a 30 ECTS no se tendrán en cuenta en el cómputo al que se refiere este apartado.

Artículo 4. Rendimiento mínimo en los estudios universitarios oficiales de Grado.

1. Todo estudiante que se matricule por primera vez en un estudio de Grado de la Universidad de La Rioja deberá aprobar, como mínimo, 6 ECTS. La no obtención de este número mínimo de créditos determinará la imposibilidad de continuar los estudios iniciados.
2. Al finalizar su segundo año de matrícula, el rendimiento mínimo exigido será de:
 - a) 48 ECTS para estudiantes a tiempo completo,
 - b) 24 ECTS para estudiantes a tiempo parcial,
 - c) 36 ECTS para estudiantes que se hayan matriculado un año a tiempo completo y otro año a tiempo parcial.
3. Al finalizar su tercer año de matrícula, el rendimiento mínimo exigido será de:
 - a) 96 ECTS para estudiantes a tiempo completo,
 - b) 48 ECTS para estudiantes a tiempo parcial,
 - c) 66 ECTS para estudiantes que hayan combinado periodos de estudio a tiempo parcial con periodos de estudio a tiempo completo.
4. A los estudiantes a tiempo parcial se les exigirá además un rendimiento mínimo de 120 ECTS al finalizar su quinto año de matrícula.
5. Los rendimientos mínimos que se establecen en los apartados anteriores de este artículo serán de aplicación con independencia de que el estudiante haya estado matriculado o no con anterioridad en otro u otros estudios universitarios.
6. A efectos del cálculo de los rendimientos mínimos establecidos en el presente artículo se tendrá en cuenta lo siguiente:
 - a) No contabilizarán como créditos aprobados los que hayan sido reconocidos por estudios previos.
 - b) No contabilizarán como créditos aprobados los obtenidos por participación en las actividades universitarias que son objeto de reconocimiento en el artículo 5, apartado 2. e), puntos i., ii. y iii. de la Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos de la Universidad de La Rioja, aprobada en Consejo de Gobierno de 15 de junio de 2009 y modificada en Consejo de Gobierno de 29 de julio de 2009.

Artículo 5. Régimen de convocatorias en estudios universitarios oficiales de Grado.

1. Los alumnos matriculados en estudios universitarios oficiales de Grado dispondrán de un total de 6 convocatorias para superar cada una de las asignaturas de su plan de estudios, a excepción del Trabajo fin de Grado para el que tendrán un total de 2 convocatorias.

2. Los estudiantes dispondrán de 2 convocatorias de evaluación, una ordinaria y otra extraordinaria, por curso académico y asignatura. Cada curso académico, el alumno agotará, al menos, la convocatoria ordinaria de las asignaturas en las que se haya matriculado. En el caso del Trabajo fin de Grado, no se agotará convocatoria en tanto que el alumno no proceda al depósito del mismo.

3. Aquellos estudiantes que agoten las convocatorias indicadas en el apartado 1 de este artículo podrán solicitar al Rector la concesión de una convocatoria excepcional por asignatura, con excepción del Trabajo fin de Grado. Dicha convocatoria excepcional podrá solicitarse una única vez y, en caso de ser concedida, quedará agotada a todos los efectos aunque el estudiante no realice las pruebas de evaluación.

4. Quienes agoten las convocatorias previstas en este artículo no podrán continuar los estudios de Grado iniciados.

TÍTULO III: SOBRE LOS ESTUDIOS DE MÁSTER Y DOCTORADO

Artículo 6. Condiciones de permanencia en los estudios universitarios oficiales de Máster y Doctorado.

1. El límite máximo general de permanencia en estudios universitarios oficiales de Máster y en el periodo de formación de los estudios de Doctorado será el que se establece en la siguiente tabla:

Número de ECTS de los estudios	Modalidades de dedicación al estudio	
	Tiempo completo	Tiempo parcial
60 ECTS	2 años	3 años
Más de 60 ECTS	3 años	5 años

2. El límite máximo específico de permanencia en estudios universitarios oficiales de Máster que habiliten para el ejercicio de actividades profesionales reguladas en España será el que se establece en la siguiente tabla:

Número de ECTS del Máster	Modalidades de dedicación al estudio	
	Tiempo completo	Tiempo parcial
60 ECTS	2 años	3 años
90 ECTS	3 años	5 años
120 ECTS	4 años	6 años

3. Cuando se combinen periodos de estudio a tiempo parcial con periodos de estudio a tiempo completo, el número máximo de años de permanencia en los estudios de Máster y en el periodo de formación de los estudios de Doctorado se asimilará al número máximo de años establecido para los estudiantes a tiempo parcial en los dos apartados anteriores, dependiendo del tipo de estudios de que se trate.

Artículo 7. Rendimiento mínimo en los estudios universitarios oficiales de Máster y Doctorado.

1. Todo estudiante que se matricule por primera vez en un estudio universitario oficial de Máster o en el programa de formación de los estudios de Doctorado de la Universidad de La Rioja deberá aprobar, como mínimo, 3 ECTS. La no obtención de este número mínimo de créditos determinará la imposibilidad de continuar los estudios iniciados.
2. A efectos del cálculo del rendimiento mínimo establecido en el apartado anterior, no contabilizarán como créditos aprobados los que hayan sido reconocidos por estudios previos.

Artículo 8. Régimen general de convocatorias en estudios universitarios oficiales de Máster y Doctorado.

1. Los alumnos matriculados en estudios de Máster y en el periodo de formación de los estudios de Doctorado dispondrán de un total de 2 convocatorias de evaluación para superar cada una de las asignaturas de su plan de estudios, incluido el Trabajo fin de Máster y, en su caso, el trabajo de investigación del período de formación de los estudios de Doctorado.
2. Los estudiantes dispondrán de 1 convocatoria ordinaria de evaluación por cada curso académico y asignatura y de 2 convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria, para el Trabajo fin de Máster y, en su caso, el trabajo de investigación del período de formación de los estudios de Doctorado. Cada curso académico, el alumno agotará la convocatoria ordinaria de las asignaturas en las que se haya matriculado. En el caso del Trabajo fin de Máster y, en su caso, el trabajo de investigación del período de formación de los estudios de Doctorado, no se agotará convocatoria en tanto que el alumno no proceda al depósito del mismo.
3. Quienes agoten las convocatorias previstas en este artículo no podrán continuar los estudios de Máster o Doctorado iniciados.

Artículo 9. Régimen específico de convocatorias en estudios universitarios oficiales de Máster que habiliten para el ejercicio de actividades profesionales reguladas en España.

1. Los alumnos matriculados en estudios universitarios oficiales de Máster que habiliten para el ejercicio de actividades profesionales reguladas en España dispondrán de un total de 4 convocatorias de evaluación para superar cada una de las asignaturas de su plan de estudios, con excepción del Trabajo fin de Máster para el que dispondrán de un total de 2 convocatorias.
2. Los estudiantes dispondrán de 2 convocatorias de evaluación, una ordinaria y otra extraordinaria, por curso académico y asignatura, incluido el Trabajo fin de Máster. Cada curso académico, el alumno agotará, al menos, la convocatoria ordinaria de las asignaturas en las que se haya matriculado. En el caso del Trabajo fin de Máster, no se agotará convocatoria en tanto que el alumno no proceda al depósito del mismo.

3. Aquellos estudiantes que agoten las convocatorias indicadas en el apartado 1 de este artículo podrán solicitar al Rector la concesión de una convocatoria excepcional por asignatura, con excepción del Trabajo fin de Máster. Dicha convocatoria excepcional podrá solicitarse una única vez y, en caso de ser concedida, quedará agotada a todos los efectos aunque el estudiante no realice las pruebas de evaluación.
4. Quienes agoten las convocatorias previstas en este artículo no podrán continuar los estudios de Máster iniciados.
5. El Máster en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas se registrará por el régimen general de convocatorias establecido en el artículo 8 de esta normativa.

TÍTULO IV: SITUACIONES EXCEPCIONALES

Artículo 10. Condiciones de permanencia y rendimiento mínimo para estudiantes que cursen una doble titulación.

1. El límite máximo de permanencia en los estudios universitarios oficiales de Grado para estudiantes que cursen una doble titulación será de 8 años de matrícula.
2. El rendimiento mínimo para los estudiantes que simultaneen estudios de Grado será de:
 - a) 48 ECTS al finalizar su primer año de matrícula en esa situación,
 - b) 102 ECTS al finalizar su segundo año de matrícula en esa situación.
3. Los estudiantes que no cumplan los requisitos establecidos en el apartado anterior perderán su derecho a simultanear estudios, teniendo que optar obligatoriamente por uno solo de los estudios iniciados.

Artículo 11. Discapacidad y situaciones excepcionales.

1. La Universidad promoverá la efectiva adecuación de esta normativa de permanencia a las necesidades de los estudiantes con discapacidad mediante la valoración de cada caso concreto y la adopción de las medidas específicas adecuadas.
2. Asimismo, la Universidad velará por la flexibilización de estas normas cuando el estudiante sufra una enfermedad grave durante un tiempo prolongado que le impida el desarrollo efectivo de su actividad formativa, o cuando se produzca alguna otra situación excepcional que lo justifique.
3. A estos efectos se faculta a la Comisión de Permanencia para valorar cada caso concreto y adoptar las medidas que resulten pertinentes.

TÍTULO V: SOBRE LA COMISIÓN DE PERMANENCIA



Artículo 12. Composición de la Comisión de Permanencia

La Comisión de Permanencia estará compuesta por el Vicerrector competente en materia de Estudiantes que la presidirá, el Secretario del Consejo Social, los Decanos de las Facultades y el Director de la Escuela, dos estudiantes, uno de los cuales será el representante de los mismos en el Consejo Social y el otro elegido por el Consejo de Estudiantes, y el Director del Área Académica y de Coordinación, o persona en quien delegue, que actuará como secretario, con voz pero sin voto.

Artículo 13. Funciones de la Comisión de Permanencia

Son funciones de la Comisión de Permanencia las siguientes:

- a) Llevar a cabo el seguimiento de la implantación de estas normas y sus resultados.
- b) Resolver de manera individualizada las solicitudes de permanencia de los estudiantes que no cumplan los requisitos establecidos en esta normativa.
- c) Proponer, si lo estima oportuno, la reforma de esta normativa.
- d) Resolver cuantas cuestiones surjan de la aplicación e interpretación de la presente normativa, así como dictar las disposiciones que sean precisas para su desarrollo.

DISPOSICIÓN ADICIONAL PRIMERA

Los alumnos que no cumplan con los requisitos que regulan los artículos 3, 4, 6 y 7 de esta normativa únicamente podrán reiniciar sus estudios después de permanecer sin matricularse en ellos durante dos años académicos. Transcurrido dicho periodo deberán solicitar nuevamente la admisión a dichos estudios. No obstante podrán iniciar otros estudios diferentes en la Universidad de La Rioja, con sujeción al procedimiento general de ingreso establecido en la misma.

DISPOSICIÓN ADICIONAL SEGUNDA

A los estudiantes que cursen un Máster interuniversitario les serán de aplicación, para su continuidad en dichos estudios, las condiciones de permanencia que establezca el convenio por el que se regule el Máster o, en su defecto, el régimen de permanencia de la universidad participante que les resulte más favorable.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

A los estudiantes matriculados en estudios universitarios oficiales que se rijan por anteriores ordenaciones educativas les será de aplicación la Normativa de Permanencia aprobada por el Consejo Social el 26 de abril de 2006, salvo que se incorporen a los nuevos planes de estudio de



Grado, Máster o Doctorado de forma voluntaria o como consecuencia de la extinción de los planes antiguos.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a esta normativa en lo relativo a la regulación del régimen de permanencia, sin perjuicio de lo previsto en la Disposición Transitoria.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente normativa entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de La Rioja.

Anexo II

CONVENIOS DE COOPERACIÓN EDUCATIVA

En la siguiente página web de la Universidad de La Rioja se puede encontrar la información que se proporciona a través de este medio a estudiantes, empresas e instituciones: http://www.unirioja.es/servicios/sre/empleo_practicas/index.shtml

En la siguiente tabla se resume el número de empresas que han acogido alumnos en prácticas en los últimos cinco años y el número total de alumnos de la Universidad de La Rioja que han realizado dichas prácticas:

Curso académico	Nº de empresas	Nº de alumnos
2004/2005	312	698
2005/2006	295	594
2006/2007	257	508
2007/2008	227	459
2008/2009	291	343

▪ *Listado de convenios de cooperación educativa*

Empresas que han solicitado, en los últimos 5 años, prácticas de estudiantes de la titulación a la que sustituiría el título de grado propuesto:

- BERZAL
- BARPIMO
- BINGEN MENDIZÁBAL BILBAO
- BODEGA BERCEO-LUIS GURPEGUI MUGA
- BODEGAS ARABARTE, S. L.
- BODEGAS BAIGORRI S. A.
- BODEGAS CASTILLO DE MAETIERRA
- BODEGAS COVILA / COOP VINÍCOLA LA PUEBLA DE LABARCA
- BODEGAS DINASTÍA VIVANCO, S.A.
- BODEGAS LAN, S. A.
- BODEGAS MARQUES DE ARVIZA
- BODEGAS MURIEL, S.L.
- BODEGAS NAJERILLA, S. COOP.



- BODEGAS PRIMICIA, S. A.
- BODEGAS ROBERTO MIGUEL BLANCO
- COMPAÑIA VINÍCOLA DEL NORTE DE ESPAÑA S. A.
- CORCHO DEL PAÍS, S. A.
- CRN, S. A. "CONSULTORES INDEPENDIENTES EN GESTIÓN RECURSOS NATURALES"
- DOLMAR S.L. (CEAD)
- EMPARRADOS CAMPOVIÑA, S. C.
- GOBIERNO DE LA RIOJA
- GON-CRUZ S.L.
- GRUPO GARNICA PLYWOOD S.L.
- HERA SEGASA SA
- J.I.G. CONSULTING S.L.
- LABORATORIOS EXCELL IBÉRICA, S. L.
- LABORATORIOS INSUCAR, S.L.
- LABORATORIOS LAC, S.L.
- M.Y.S DE JARDINERÍA MIGUEL ÁNGEL ANGULO
- MAETIERRA DOMINUM S.L.
- MARIE BRIZARD ESPAÑA S .A.
- PAGO DE LARRAINZAR
- PALACIOS ALIMENTACIÓN S. A.
- PROYECTO ADRA S.L.
- QUERCUS MANUFACTURAS S. A.
- S. COOP. BODEGA SAN MIGUEL
- SANCE S.C.
- TENUTA BORGIO CONVENTI
- UNIVERSIDAD DE LA RIOJA
- VARGAS ENVASES Y EMBALAJES DE MADERA S.L.
- VINAGRERÍAS RIOJANAS S. A.

- *Modelo de convenio de cooperación educativa*

CONVENIO ENTRE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA Y LA EMPRESA/ENTIDAD PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES, PROYECTOS O TRABAJOS FIN DE CARRERA:

REUNIDOS

De una parte, en representación de la Universidad de La Rioja, D./D^a. , en su condición de , de conformidad con la delegación de competencias realizada por el Rector de la Universidad de La Rioja por Resolución num. 704/2008, de 9 de julio, por la que se delegan competencias en los miembros del Consejo de Dirección (BOR nº 100 de 29 de julio).

Y por la otra, D./D^a. , con poderes legales suficientes en representación de la Empresa , con CIF: , domiciliada en de , actuando en virtud de las atribuciones que le confiere su cargo de en la citada empresa, según poderes otorgados por escritura del notario D. con fecha .

MANIFIESTAN

Primero.- Que ambas partes, siendo sensibles a la situación específica de la inserción laboral de los/las universitarios/as, desean contribuir a completar la formación de los/as estudiantes de la Universidad de La Rioja mediante la realización por parte de éstos de prácticas profesionales, proyectos o trabajo fin de carrera, en el ámbito de la empresa.

Segundo.- Que dicha Formación Práctica se llevará a efecto en la empresa de acuerdo con el marco legal del Real Decreto 1497/1981 de 19 de Junio (B.O.E. 22 y 23 de Julio), modificado por el Real Decreto 1845/1994 de 9 de Septiembre, sobre Programas de Cooperación Educativa.

Tercero.- Que se pretende con ello dar la oportunidad al estudiante de combinar los conocimientos teóricos con los de contenido práctico y de incorporarse al mundo profesional al finalizar el programa con un mínimo de experiencia. También, este Programa, permite que las empresas colaboren en la formación de los/as futuros/as graduados/as, contribuyendo a introducir con realismo los conocimientos que el trabajo cotidiano exige en la formación de los/as estudiantes.

Y en virtud de lo anterior, ambas partes convienen las siguientes:

CLÁUSULAS

Primera.- Se establece un Programa de Formación Práctica a fin de reforzar la formación de los/as estudiantes de la Universidad en las áreas operativas de la Empresa para conseguir profesionales con una visión real de los problemas y sus interrelaciones, preparando su incorporación al mercado laboral.

Segunda.- Podrán participar en el desarrollo de prácticas, estudiantes que hayan superado el 50 % de los créditos de las Enseñanzas Oficiales cursadas en la Universidad de La Rioja. Asimismo, podrán realizar proyectos o trabajos fin de carrera en empresas, aquellos/as estudiantes que hayan matriculado formalmente los mismos.

La información concreta de cada práctica, proyecto o trabajo quedará reflejada en acuerdos que se unirán al presente Convenio como Anexos.

Tercera.- La gestión de los convenios para la realización de prácticas, proyectos o trabajos, así como de sus correspondientes Anexos, es competencia de la Unidad de Prácticas y Empleo de la Universidad de La Rioja.

Cuarta.- Las prácticas, proyectos o trabajos derivados de este convenio tendrán una duración mínima de 100 h. y máxima de 600 h. o 6 meses.

Quinta.- Cada estudiante que participe en el programa de prácticas en empresas estará cubierto por el Seguro Escolar en las condiciones que se establezcan en las disposiciones legales que lo regulan. Si el/la estudiante, por ser

mayor de 28 años, no estuviera cubierto por el Seguro Escolar, la Universidad de La Rioja suscribirá una póliza de accidentes con cobertura de asistencia sanitaria.

Sexta.- En concepto de bolsa de ayuda, la empresa podrá asignar al estudiante una cantidad que dependerá del tiempo de dedicación en la empresa y de la labor realizada. Dicha dotación quedará reflejada en el acuerdo que se unirá al presente Convenio como Anexo y será abonada directamente por la empresa al estudiante.

Séptima.- La relación estudiante – empresa no supondrá más compromiso que el derivado del presente convenio, no existiendo en ningún caso relación laboral entre ambas partes. En consecuencia, si al finalizar el Programa el/la estudiante se incorporase a la plantilla de la empresa, el tiempo de estancia no se computará a efectos de antigüedad ni eximirá del periodo de prueba.

Octava.- La Universidad de La Rioja designará un/a tutor/a o director/a académico/a responsable del correcto desarrollo académico de cada una de las prácticas, proyecto o trabajo derivadas de este Convenio. Asimismo, la Empresa designará un/a tutor/a de empresa que será el/la interlocutor/a con el/la estudiante, el/la tutor/a académico/a y la Unidad de Prácticas y Empleo.

Ambos tutores se responsabilizarán del seguimiento del plan formativo y tareas asignadas al estudiante, así como de realizar una valoración final emitiendo el correspondiente informe.

Novena.- Finalizado el programa, el/la estudiante podrá recibir previa petición a la empresa o a la universidad, y con el informe favorable de los correspondientes tutores, un certificado de la práctica, proyecto o trabajo.

Décima.- En la medida en que los resultados de un proyecto o trabajo sean registrables como patente, modelo de utilidad o cualquier otro procedimiento legal, la universidad y la empresa regularán en el correspondiente Anexo los derechos de titularidad y, en su caso, de explotación comercial. Lo anteriormente expuesto sin perjuicio de lo recogido en el RD Legislativo 1/1996, de 12 de abril, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Propiedad Intelectual, en el que se recoge el derecho moral o personal del autor/es como un derecho irrenunciable e inalienable.

Undécima.- La Empresa deberá cumplir la normativa sobre prevención de riesgos laborales, especialmente en lo referente a la información y formación al estudiante sobre los riesgos derivados durante su estancia en la empresa.

Decimosegunda.- De acuerdo con el artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal por el que se regula la recogida de datos, le informamos de que sus datos serán integrados en un fichero automatizado con la finalidad exclusiva de la gestión de prácticas y formación para el empleo, así como para la realización de encuestas, estudios y promoción de actividades propias de la Universidad de La Rioja.

Decimotercera.- El presente acuerdo tendrá una vigencia de un año, renovable automáticamente si no existiese denuncia por cualquiera de las partes.

En prueba de conformidad, se firma por duplicado a un solo efecto sendos ejemplares, en Logroño, a de de 2008.

Por la Universidad de La Rioja

Por la Empresa

Fdo.:

Fdo.:

ANEXO QUE SE INCORPORA AL CONVENIO SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA Y LA EMPRESA PARA EL DESARROLLO DE PRÁCTICAS EN EMPRESA

El/la Estudiante , de , con DNI: , realizará un periodo de prácticas del al , no pudiendo superar el máximo de 600h. Si en el transcurso de este periodo, se iniciara un nuevo curso académico, el/la estudiante deberá formalizar la correspondiente matrícula en el nuevo curso. En caso de no hacerlo, deberá obligatoriamente presentar la renuncia.

1. El/la estudiante declara tener conocimiento de las características de las prácticas desarrolladas en el marco de los programas de cooperación educativa de la Universidad, según recoge el “Manual de Prácticas del Alumno” a disposición del mismo en la dirección <http://www.unirioja.es/ope>, y acepta asumirlas en todo su contenido y formulación.
2. Durante su estancia en la Empresa, el/la estudiante realizará tareas profesionales habituales de la unidad en que esté adscrito/a, no existiendo en ningún caso relación laboral entre las partes, ya que las prácticas en empresa tienen exclusivamente la consideración de formación académica.
3. El/la estudiante no podrá tener vinculación laboral con la empresa ni previamente al inicio de la práctica ni durante el desarrollo de la misma.
4. Las funciones que desempeñará el/la estudiante durante la práctica serán: .
5. El/la estudiante se obliga a:
 - Ponerse en contacto con su tutor/a académico/a al inicio de las prácticas.
 - Comportarse según las reglas establecidas en la empresa y ajustarse al horario establecido.
 - Respetar los medios materiales que se ponen a su disposición, aplicándose con diligencia a las actividades encomendadas.
 - En caso de ausencia o enfermedad avisar a su tutor/a de empresa.
 - Guardar estricta confidencialidad sobre la información a la que tenga acceso, salvo que ésta sea de dominio público, durante su estancia en la empresa y una vez finalizada ésta.
 - Cumplir las normas sobre prevención de riesgos laborales que tenga establecidas la empresa.
 - Presentar en un plazo máximo de 10 días desde la finalización de la práctica, a su tutor/a académico/a una memoria sobre el trabajo realizado, y a la OPE, el cuestionario de evaluación de la práctica a su disposición en <http://www.unirioja.es/ope>
6. Una vez iniciada la práctica en la Empresa y hasta que finalice su estancia en la misma, el/la estudiante no podrá incorporarse a otra Empresa/Institución para realizar otra práctica, salvo por causas debidamente justificadas y documentadas.
7. La Empresa tiene derecho a rescindir este acuerdo inmediatamente si el/la estudiante, a juicio de la Dirección, no cumple con dichas obligaciones, en cuyo caso deberá comunicarlo a la OPE.
8. Si durante la estancia en la empresa, el/la estudiante solicitara la expedición del título académico, deberá finalizar la práctica, comunicándolo inmediatamente a su tutor/a de empresa y a la OPE.
9. El/la estudiante percibirá la cantidad de euros mensuales, en concepto de bolsa de ayuda, que será abonada directamente por la empresa y estará sujeta a la retención de IRPF que la legislación vigente establezca. Si la empresa o el/la estudiante rescinden este acuerdo, el/la estudiante sólo tendrá derecho a recibir las cantidades devengadas por el periodo realizado. No obstante, el/la estudiante no tendrá derecho a compensación económica alguna si su permanencia en la empresa es inferior a un mes.
10. La empresa designa como Tutor/a de Empresa a D./D^a . , quien deberá orientar y realizar el seguimiento de la actividad del estudiante. El tutor/a de empresa deberá enviar a la OPE el informe y cuestionario de evaluación de la práctica, a su disposición en <http://www.unirioja.es/ope>, en un plazo máximo de 10 días desde la finalización de la misma.



11. La Universidad de La Rioja designa como Tutor/a Académico/a a D./D^a. , quien deberá evaluar académicamente el desarrollo de la práctica, emitiendo, en su caso, la correspondiente calificación.

Y en prueba de conformidad, firman el presente documento, por triplicado ejemplar, en Logroño, a de de 2008.

La Vicerrectora de Relaciones
Internacionales e Institucionales

El Alumno

El Tutor de Empresa

Fdo.:

Fdo.:

Fdo.:

ANEXO QUE SE INCORPORA AL CONVENIO DE COOPERACIÓN EDUCATIVA SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA Y LA EMPRESA PARA EL DESARROLLO DE PROYECTO O TRABAJOS FIN DE CARRERA

En el marco del Convenio suscrito por la Universidad de La Rioja para la realización de prácticas profesionales, el/la estudiante de , y con D.N.I. realizará un periodo de prácticas del al en el que no podrá superar el máximo de 600 horas. Si en el transcurso de este periodo, se iniciara un nuevo curso académico, el/la estudiante deberá formalizar la correspondiente matrícula en el nuevo curso. En caso de no hacerlo, deberá obligatoriamente presentar la renuncia.

1. A este respecto, el/la estudiante declara tener conocimiento de las características de las prácticas según recoge el “Manual de Prácticas del Alumno” a disposición del mismo en la dirección <http://www.unirioja.es/ope>, y acepta asumirlas en todo su contenido y formulación.
2. Durante su estancia en la Empresa, el/la estudiante realizará el Proyecto Fin de Carrera “ “ , según los objetivos descritos al final de este Anexo, no existiendo en ningún caso relación laboral entre las partes.
3. El/la estudiante y la empresa "declaran" que no existe vinculación laboral entre ambos, ni previamente al inicio de la práctica, ni durante el desarrollo de la misma.
4. El/la estudiante se obliga a:
 - ✓ Ponerse en contacto con su director/a académico/a al inicio de las prácticas/proyecto.
 - ✓ Comportarse según las reglas establecidas en la Empresa.
 - ✓ Ajustarse al horario establecido.
 - ✓ Respetar el material que se pone a su disposición.
 - ✓ En caso de ausencia avisar a su responsable.
 - ✓ Aplicarse con diligencia a las actividades que se le encomienden.
 - ✓ Guardar secreto sobre la información a la que tuviere acceso, durante su estancia y una vez finalizada ésta.
 - ✓ Presentar en un plazo máximo de 10 días desde la finalización de la práctica al tutor/a académico/a, una memoria sobre el trabajo realizado y a la OPE el cuestionario de satisfacción de la práctica.
5. Una vez iniciada la práctica en la Empresa y hasta que finalice su estancia en la misma, el/la estudiante no podrá incorporarse a otra Empresa o /Institución en calidad de “estudiante de la Universidad de La Rioja en prácticas en Empresas e Instituciones”, salvo por causas debidamente documentadas y con el acuerdo entre las partes.
6. La Empresa tiene derecho a rescindir este acuerdo inmediatamente si el/la estudiante, a juicio de la Dirección, no cumple con dichas obligaciones, en cuyo caso deberá comunicarlo a la OPE.
7. El periodo de prácticas en la Empresa deberá finalizar en todo caso en el momento en que el/la estudiante solicite la expedición del título oficial y haya abonado los derechos económicos. A tal efecto, el/la estudiante se compromete a comunicar de forma inmediata a la Empresa y a la OPE dicha circunstancia.
8. El/la estudiante podrá percibir una bolsa de ayuda que será determinada libremente por la Empresa, será abonada directamente por ésta y estará sujeta a la retención de IRPF que la legislación vigente establezca. Si la Empresa o el/la estudiante rescinden este acuerdo, el/la estudiante solo tendrá derecho a recibir las cantidades devengadas por el periodo realizado. En cualquier caso, el/la estudiante no tendrá derecho a compensación económica alguna si su permanencia en la Empresa es inferior a un mes.
9. La Empresa designa, como responsable de la supervisión de las prácticas, a D./D^a. como Tutor/a de la Empresa, quien deberá enviar a la OPE el informe del tutor/a de empresa y cuestionario a su disposición en: <http://www.unirioja.es/ope>, en un plazo máximo de 10 días desde la finalización de la misma.
10. La Universidad de La Rioja designa como Director/a Académico/a a D./D^a. .
11. Y en prueba de conformidad, firman el presente documento, por cuadruplicado ejemplar, en Logroño (La Rioja) a de de .



La Universidad de La Rioja

El Tutor de Empresa

El Alumno

El Director Académico

Vicerrector de Relaciones
Internacionales e Institucionales

Fdo.:

Fdo.:

Fdo.:

Fdo.:

Anexo III

NORMATIVA DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

El Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, incentiva la movilidad de estudiantes, tanto dentro del territorio nacional como fuera de él.

Con el fin de hacer efectivo el objetivo de la movilidad, el citado real decreto establece en el artículo 6 que “las universidades elaborarán y harán pública su normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos”. Dicho artículo establece las definiciones de reconocimiento y de transferencia de créditos. Estas definiciones modifican sustancialmente los conceptos que hasta ahora se venían empleando (convalidación, adaptación, etc.) para los casos en los que unos estudios parciales eran incorporados a los expedientes de los estudiantes que cambiaban de estudios, de plan de estudios o de universidad.

La Comisión Sectorial de Convergencia Europea del G-9 creó un grupo de trabajo con el fin de estudiar las dudas que suscita la implantación de este nuevo sistema y establecer criterios comunes para su aplicación.

Esta normativa, que afecta a los planes de estudios aprobados conforme al Real Decreto 1393/2007, ha tenido en consideración las conclusiones de este grupo de trabajo que fueron presentadas a la Asamblea de Rectores el mes de mayo de 2008 y tiene por objeto fijar el marco normativo que, según lo establecido por la legislación vigente, regule en la Universidad de la Rioja la transferencia y reconocimiento de créditos.

CAPÍTULO I.- DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Ámbito de aplicación.

La presente normativa será de aplicación a las enseñanzas oficiales de grado y postgrado, aprobadas e impartidas en la Universidad de La Rioja y reguladas en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

Artículo 2. Órganos.

El órgano encargado de tomar la decisión sobre el reconocimiento de créditos será la Comisión Académica del Centro o del Instituto Universitario de Investigación que organice la enseñanza a la que el solicitante quiera aplicarlo.

Las posibles reclamaciones a las que el proceso de reconocimiento dé lugar serán resueltas por la Comisión Académica de la Universidad.

Artículo 3. Constancia en el expediente académico.

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad, tanto los transferidos como los reconocidos, los adaptados y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título.

CAPÍTULO II.- RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Artículo 4. Definición

Se entenderá por reconocimiento la aceptación por parte de la Universidad de La Rioja de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales en la misma u otra universidad, son computados en otras enseñanzas distintas cursadas en nuestra Universidad a efectos de la obtención de un título oficial.

Artículo 5. Criterios de reconocimiento de créditos

1. Se deberá reconocer la totalidad de la unidad certificable aportada por el estudiante, no pudiendo reconocerse parcialmente una asignatura.
2. Los criterios generales de reconocimiento de créditos a aplicar entre enseñanzas de Grado serán los siguientes:
 - a) Según establecen los apartados (a) y (b) del artículo 13 del Real Decreto 1393/2007, se reconocerán de manera automática la totalidad de los créditos de formación básica obtenidos en materias correspondientes a la rama de conocimiento de la titulación de destino, independientemente de la titulación en la que hayan sido estudiados.
 - b) El resto de los créditos superados por el estudiante podrán ser reconocidos por la Universidad de La Rioja teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien por el carácter transversal de los mismos, según determina el apartado (c) del citado Real Decreto.
 - c) Podrán ser objeto de reconocimiento aquellos créditos que, por su naturaleza específica de refuerzo de conocimientos o competencias ya recogidos en la titulación, o de enriquecimiento multidisciplinar, puedan ser entendidos como una alternativa a la formación optativa prevista en el plan de estudios.

- d) También podrán ser objeto de reconocimiento estudios realizados en Ciclos Formativos de Grado Superior siempre y cuando la Universidad haya establecido con la Comunidad Autónoma un marco en el cual se concreten las condiciones.
 - e) Además de los créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales, también será objeto de reconocimiento, hasta un máximo de 6 créditos, la formación obtenida por participación en actividades universitarias no incluidas en los planes de estudio. La formación objeto de reconocimiento puede ser:
 - i. Por participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación de acuerdo con el artículo 12, punto 8, del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre.
 - ii. Por participación en seminarios, talleres especializados, cursos de verano, actividades de extensión universitaria, u otras de la misma naturaleza.
 - iii. Formación en segundas lenguas o en el desarrollo del ejercicio profesional.
3. Los criterios generales de reconocimiento de créditos a aplicar entre enseñanzas correspondientes a anteriores sistemas educativos y enseñanzas reguladas por el Real Decreto 1393/2007 serán los siguientes:
- a) A los estudiantes con estudios parciales o títulos de la anterior ordenación universitaria no relacionados directamente con el título que vayan a cursar se les podrán reconocer créditos, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias superadas por el estudiante con los previstos en el plan de estudios de la titulación de destino, o bien teniendo en cuenta su carácter transversal.
 - b) En el caso de que un estudio de Grado sustituya a un título ya existente en la Universidad de La Rioja, deberán tenerse en cuenta los criterios establecidos en el Plan Docente del Título para la adaptación de los estudios existentes al nuevo plan de estudios.
 - c) En cualquier caso el número de créditos reconocidos no podrá ser superior al número de créditos superados en la titulación de procedencia.
4. Los criterios generales de reconocimiento de créditos a aplicar entre enseñanzas de Máster o Doctorado serán los siguientes:
- a) Los créditos superados por el estudiante podrán ser reconocidos por la Universidad de La Rioja teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios o bien por el carácter transversal de los mismos.
 - b) Podrán ser objeto de reconocimiento aquellos créditos que, por su naturaleza específica de refuerzo de conocimientos o competencias ya recogidos en la

titulación, o de enriquecimiento multidisciplinar, puedan ser entendidos como una alternativa a la formación optativa prevista en el plan de estudios.

Artículo 6.- Procedimiento para el reconocimiento de créditos.

1. Los interesados deberán presentar sus solicitudes de acuerdo con el procedimiento que apruebe la Comisión Académica de la Universidad de La Rioja.
2. Las comisiones académicas de Centro o de Instituto Universitario de Investigación resolverán las solicitudes presentadas.
3. La resolución indicará el número de créditos reconocidos informando, en su caso, sobre las denominaciones de los módulos, materias, asignaturas, u otras referencias o actividades formativas expresamente contempladas en el respectivo plan de estudios, que conforman los créditos reconocidos; en su defecto, la resolución indicará las competencias y conocimientos a que equivalen los créditos reconocidos, de acuerdo con las previsiones del citado plan de estudios. En la resolución la comisión académica especificará cuáles son las asignaturas o materias superadas por el solicitante y cuáles son las que debe cursar para obtener el título.
4. Contra la resolución de reconocimiento se podrá interponer Recurso de Alzada en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de su notificación, que será resuelto por el Rector a propuesta de la Comisión Académica de la Universidad.
5. La Universidad de La Rioja elaborará, en función de las decisiones adoptadas por las comisiones académicas, unas tablas de reconocimiento automático de créditos que permitan una rápida resolución de las peticiones de los estudiantes. Estas tablas se aplicarán de forma automática por el Decano sin necesidad de nueva intervención de las comisiones académicas.
6. En el caso de estudios oficiales de carácter interuniversitario, el procedimiento a seguir se ajustará a las previsiones del correspondiente convenio específico suscrito entre las universidades implicadas y del respectivo plan de estudios.
7. Los estudiantes que, por programas o convenios internacionales o nacionales, estén bajo el ámbito de movilidad se registrarán, además de por lo establecido en esta normativa, por lo regulado en su propia normativa y en los acuerdos de estudios suscritos previamente por los centros de origen y destino.

Artículo 7. Documentación.

Con carácter general, cuando se trate de reconocimientos en los que sea necesaria la comprobación de la adecuación entre competencias y conocimientos, los interesados deberán aportar la documentación justificativa que acredite la superación de los créditos, del contenido cursado y superado, y de los conocimientos y competencias asociados a dichas materias.

CAPÍTULO III.- TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

Artículo 8. Definición

Se entiende por transferencia de créditos la anotación en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante de todos los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, y que no han conducido a la obtención de un título oficial. No se incluirán entre estos créditos los que hayan sido objeto de reconocimiento.

Artículo 9. Procedimiento para la transferencia.

1. Se procederá a incluir de oficio en el expediente académico la totalidad de los créditos obtenidos por los estudiantes procedentes de otras enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial ni hayan sido objeto de reconocimiento.
2. La transferencia de créditos requiere de la acreditación documental de los créditos cuya transferencia se solicita y deberá efectuarse por traslado del expediente académico correspondiente o mediante certificación académica oficial, emitida por las autoridades académicas y administrativas del centro de origen. Se realizará con posterioridad a la verificación de que los créditos superados no han sido reconocidos previamente.
3. En aquellos casos en que, además de la información contenida en el traslado de expediente, el estudiante desee transferir créditos desde otros estudios anteriores, deberá solicitarlo expresamente.

Disposición adicional primera

Queda habilitado el Vicerrector con competencias en materia de Ordenación Académica para dictar las instrucciones necesarias para la aplicación de estas normas.

Disposición adicional segunda

La Universidad de La Rioja regulará, mediante acuerdo de la Comisión Académica de la Universidad, el reconocimiento de las actividades contempladas en el artículo 5.2.e) de esta normativa.

Disposición Final

La presente normativa entrará en vigor a partir del curso académico 2009/2010.

Anexo IV

NORMATIVA SOBRE COMPOSICIÓN Y FUNCIONES DE LAS COMISIONES ACADÉMICAS

(Aprobada por Consejo de Gobierno el 15 del 06 de 2009)

La implantación de las enseñanzas previstas en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se aprueba la nueva ordenación de las enseñanzas universitarias, exige la intervención de nuevos órganos que asuman las competencias en materia académica derivadas de la puesta en marcha y desarrollo de las citadas enseñanzas oficiales

En este nuevo marco normativo, se prevé la existencia de una Comisión Académica de la Universidad que asuma, entre otras, la responsabilidad de proponer los criterios generales y directrices para la elaboración y difusión de las memorias de planes de estudios y planes docentes que las desarrollen, así como la de velar por el cumplimiento de lo establecido en estos documentos.

De igual forma, se ha contemplado la existencia de Comisiones Académicas en los centros, a las que se les atribuye, entre otras funciones, la de seguimiento y revisión del desarrollo de los programas formativos.

El Consejo de Gobierno, en virtud de las competencias previstas en el artículo 48.28 de los Estatutos de la Universidad, acuerda regular la composición y funciones de las distintas comisiones académicas de la Universidad.

Artículo 1. Composición de la comisión académica de la universidad

1. La Comisión Académica de la Universidad estará integrada por:

- El Vicerrector con competencias en materia de ordenación académica, que actuará de Presidente.
- El Director del área académica y de coordinación, que actuará de Secretario.
- El Vicerrector con competencias en materia de calidad.
- El Vicerrector con competencias en materia de estudiantes.
- Tres decanos, directores de departamento o institutos universitarios de investigación
- Tres miembros del personal docente e Investigador.
- Un estudiante
- Un miembro del Consejo Social



2. Los miembros de la Comisión Académica de la Universidad serán designados y cesados por el Rector, a propuesta del Consejo de Gobierno.
3. El mandato de los miembros en representación de los Decanos y Directores y de los miembros del personal docente e investigador de la Comisión Académica de la Universidad, tendrá una duración de cuatro años, renovándose por mitad cada dos años.
4. El mandato de los miembros en representación de los estudiantes y del Consejo Social tendrá una duración de dos años.

Artículo 2. Competencias de la Comisión Académica de la Universidad

La Comisión Académica de la Universidad asumirá las siguientes competencias:

- En materia de elaboración y reforma de planes de estudio, así como de implantación y supresión de enseñanzas:
 - Proponer al Consejo de Gobierno criterios generales y directrices para la elaboración de las memorias de planes de estudio.
 - Emitir informe previo al Consejo de Gobierno sobre las memorias de planes de estudio.
 - Emitir informe previo al Consejo de Gobierno sobre las propuestas de implantación y supresión de enseñanzas.
- En materia de planificación docente:
 - Proponer al Consejo de Gobierno criterios generales y directrices para la elaboración y publicación de planes y guías docentes.
- En materia de ordenación académica:
 - Aprobar los procedimientos en materia de acceso y admisión, reconocimiento y transferencia de créditos, movilidad y prácticas externas.
 - Emitir informe , previo a la resolución del Rector, en los recursos presentados por los alumnos en materia de acceso y admisión, reconocimiento y transferencia de créditos, movilidad y prácticas externas.
- En materia de calidad:
 - Emitir informe previo al Consejo de Gobierno sobre las propuestas de planes de calidad de la Universidad, hacer su seguimiento y proponer al Consejo de Gobierno su revisión, en lo que afecte a los programas formativos.
 - Emitir informe previo al Consejo de Gobierno sobre las propuestas de sistemas de garantía de calidad de los títulos y de su revisión.
 - Informar las propuestas de Planes de Mejora de las Unidades Académicas responsables de programas formativos, en todo lo relacionado con éstos.
 - Aprobar criterios y directrices para la elaboración y publicación de la información requerida por los sistemas de garantía de calidad de los títulos.



- Otras que les sean atribuidas en los sistemas de garantía de calidad de los estudios impartidos en la Universidad de La Rioja.
- Cualesquiera otras que le sean atribuidas por la normativa infraestatutaria.

Artículo 3. Comisiones Académicas de Facultad o Escuela e Instituto Universitario de Investigación.

1. Se constituirán Comisiones Académicas en todas las Facultades, Escuela e Institutos Universitarios de Investigación que tengan responsabilidad en la organización de estudios universitarios de carácter oficial con la siguiente composición:

- Decano o Director de la Unidad Académica, que actuará de Presidente.
- El Secretario de la Unidad Académica, que actuará de Secretario.
- Los Directores de Estudio de los títulos cuya gestión asuma la Unidad Académica.
- Un miembro del personal docente e Investigador.
- Un miembro del personal de administración y servicios.
- Un estudiante
- Un agente externo

2. La Comisión Académica podrá funcionar en pleno o en subcomisiones internas.

3. Los miembros de la Comisión Académica serán designados por el Rector, a propuesta del órgano colegiado de gobierno por un período de dos años.

Artículo 4. Competencias las Comisiones Académicas de Facultad o Escuela e Instituto Universitario de Investigación.

Las Comisiones Académicas de Facultad o Escuela e Instituto Universitario de Investigación asumirán las siguientes funciones:

- En materia de elaboración y reforma de planes de estudio:
 - Emitir informe previo al órgano colegiado de gobierno de la Unidad Académica sobre las memorias de planes de estudio.
- En materia de planificación docente:
 - Emitir informe previo al órgano colegiado de gobierno de la Unidad Académica sobre las propuestas de modificación de la Estructura de las Enseñanzas (organización en asignaturas y ordenación temporal por semestres) y las Fichas de Asignatura.
 - Emitir informe previo al órgano colegiado de gobierno de la Unidad Académica sobre las propuestas anuales de Cronogramas de Actividades y Guías Docentes de Titulación de los programas formativos de los que sea responsable ésta.



- En materia de ordenación académica:
 - Resolver las solicitudes de admisión, reconocimiento y transferencia de créditos, movilidad y prácticas externas de las titulaciones cuya gestión corresponda a la Unidad Académica.
 - Autorizar la presentación y defensa total o parcial del proyecto fin de grado en una lengua distinta al castellano cuya gestión corresponda a la Unidad Académica.
- En materia de calidad:
 - Emitir informe previo al órgano colegiado de gobierno de la Facultad, Escuela o Instituto Universitario de Investigación sobre las propuestas de planes de calidad de la Unidad Académica, hacer su seguimiento y proponer su revisión, en lo que afecte a los programas formativos.
 - Elaborar en la forma y con la periodicidad que establezcan los sistemas de garantía de calidad de los títulos, los Planes de Mejora de los programas formativos dependientes de la Unidad Académica.
 - Establecer las medidas de control que considere adecuadas para favorecer el correcto desarrollo de la planificación de las enseñanzas, así como las medidas correctoras oportunas derivadas de las desviaciones observadas.
 - Otras que les sean atribuidas en los planes de calidad de la Unidad Académica y sistemas de garantía de calidad de las titulaciones de la Universidad de La Rioja.
- Cualesquiera otras que le sean atribuidas por la normativa infraestatutaria.

Disposición Adicional Única

La Comisión Académica de la Universidad asumirá las competencias previstas en el artículo 3 de esta Normativa respecto de del título oficial de Máster Universitario en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas, dado el carácter transversal del mismo

Disposición Transitoria Primera

La Comisión Académica de la Universidad y las Comisiones Académicas de los Centros asumirán las competencias detalladas en la presente normativa en el marco de los estudios adaptados al Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, entendiéndose vigentes, hasta la definitiva extinción de estudios anteriores las distintas Comisiones universitarias previstas en la normativa infraestatutaria.

Disposición Transitoria segunda

La renovación de los miembros de la Comisión Académica de la Universidad se llevará a cabo una vez transcurridos dos años desde su nombramiento, en los términos recogidos en el artículo 1.3. de la presente Normativa.

Disposición Derogatoria

1. La Comisión de Verificación, aprobada por acuerdo de Consejo de Gobierno 25 de abril de 2008, quedará suprimida en el momento en el que se constituya la Comisión Académica de la Universidad.
2. Las actuales Comisiones de Ámbito y Comisiones de Planes de Estudios quedarán suprimidas una vez finalizado el encargo recogido en el Modelo de Universidad.

Disposición Final

La presente Normativa entrará en vigor al día siguiente de su aprobación por el Consejo de Gobierno

Anexo V

SISTEMA DE GARANTÍA INTERNA DE CALIDAD (SGIC) DE LOS PLANES DE ESTUDIOS DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

ÍNDICE:

- 9.1 Responsables del sistema de garantía de calidad del plan de estudios
- 9.2 Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado.
 - 9.2.1. Procedimiento de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza
 - 9.2.2. Procedimiento de evaluación y mejora de la calidad del profesorado
- 9.3 Procedimiento de garantía de la calidad de las prácticas externas
- 9.4 Procedimiento de garantía de la calidad de la movilidad estudiantil
- 9.5 Procedimiento de análisis y seguimiento de la inserción laboral y de satisfacción con la formación recibida
- 9.6 Procedimiento de análisis y seguimiento de los diferentes colectivos implicados (estudiantes, pdi, pas, etc.)
- 9.7 Procedimiento de gestión de sugerencias, quejas, reclamaciones y felicitaciones
- 9.8 Procedimiento de extinción de un título y de garantía de los derechos de los alumnos afectados
- 9.9 Procedimiento de información pública
- 9.10 Procedimiento de medición, análisis y mejora

9.1 Responsables del sistema de garantía de calidad del plan de estudios

La definición de la política de calidad de la Universidad es responsabilidad del *Vicerrectorado con competencias en materia de calidad (VC)* y, la de los programas de formación, es responsabilidad del *Vicerrectorado con competencias en ordenación académica (VOA)*. Los ejes estratégicos, objetivos y acciones en materia de calidad de la Universidad serán aprobados cuatrienalmente por el *Consejo de Gobierno (CG)*.

La *Comisión Académica de la Universidad de La Rioja (CAUR)*, incorporará las funciones de comisión de calidad en la planificación, desarrollo y seguimiento de los programas formativos, al entender que el SGIC como herramienta de seguimiento del proceso docente es parte integrante de éste. La CAUR como comisión de trabajo del CG, será la responsable del seguimiento de las acciones y objetivos generales de la Universidad en materia de calidad de los programas formativos de la misma. Así mismo, será responsable de proponer al CG la revisión de las acciones y objetivos de carácter general cuando de la observación de resultados se derive la necesidad de modificarlos.

Para llevar a cabo su labor, recibirá periódicamente informes elaborados por el VC que cuenta con el apoyo técnico y administrativo de la *Oficina de Planificación y Calidad (OPC)*. Igualmente, esta comisión informará el plan de calidad de la Universidad en todo lo referente a los programas formativos con carácter previo a su envío al CG.

Al igual que en el nivel de Universidad, se creará¹ una *Comisión Académica de Unidad (CAU)* para cada Centro o Instituto que tenga responsabilidad en programas formativos. Esta comisión incorporará las funciones de comisión de calidad en la planificación, desarrollo y seguimiento de los programas formativos en todas las cuestiones que le correspondan a la Unidad Académica² (UA) como encargada de la organización de las enseñanzas y de los procesos académicos, administrativos y de gestión conducentes a la obtención de un título.

La CAU elaborará cuatrienalmente un *Plan de Mejoras de la Unidad Académica (PMUA)*. Una vez elaborado, el PMUA será enviado a la *Junta de la Unidad Académica (JUA)* (Junta de Centro o Consejo de Instituto) para que ésta lo informe y eleve a la CAUR para su aprobación. La CAU será responsable asimismo del seguimiento del PMUA, pudiendo proponer anualmente su revisión cuando de la observación de resultados se derive la necesidad de modificarlo. En este caso, se seguirá el mismo procedimiento que para su aprobación.

La CAU, para llevar a cabo su labor, dispondrá de la información proporcionada por el *Sistema Informático de Soporte al sistema de Garantía Interna de Calidad (SISGIC)* de cuya gestión central es responsable el VC.

La ejecución de la política de calidad de la Universidad en lo que atañe a la UA es responsabilidad del *Director de la Unidad Académica (DUA)* (Decano o Director de Escuela o

¹ Para los estudios propios gestionados por la Fundación Universidad de la Rioja (FUR), se establecerá un mecanismo particular adaptado a su estructura.

² A partir de aquí, se denominará *Unidad Académica (UA)* a todo Centro o Instituto responsable de los programas formativos.

Instituto) que actuará como coordinador de calidad de la UA. El DUA es el responsable de la ejecución del PMUA, preside la CAU y coordina a los *Responsables de Estudios (RE)* en el desarrollo de las labores que les delega.

Anualmente, los RE elaborarán un informe de seguimiento de su título donde se valorará, entre otros aspectos, el grado de realización/consecución de las acciones/objetivos previstos para ese año y que contendrá las propuestas de mejora oportunas. Este informe será remitido a la CAU para que elabore un documento común de la Unidad Académica, al que se adjuntará, en su caso, una propuesta de modificación del PMUA. Este documento deberá ser informado en la JUA y enviado a la CAUR para su estudio y aprobación final.

Otras funciones destacables de las comisiones académicas en materia de calidad de los programas de formación, son las siguientes:

- Analizar cada uno de los requerimientos del punto 9, Sistema de Garantía de Calidad, del anexo 1 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre.
- Definir y revisar todos los procedimientos incluidos en el Real Decreto y elaborar el plan de trabajo a llevar a cabo.
- Definir y revisar las estructuras básicas de apoyo (organigrama de responsabilidades) que servirán como punto partida para el desarrollo del Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC).
- Identificar y solicitar la información relevante para el proceso.
- Favorecer la participación de la comunidad universitaria.
- Definir los medios utilizados para involucrar al personal y transmitir los objetivos y aspectos básicos del SGIC (difusión pública).

COMPOSICIÓN DE LAS COMISIÓN ACADÉMICA DE LA UNIVERSIDAD (CAUR)

Esta comisión estará presidida por el *Vicerrector con competencias en ordenación académica (VOA)*, que será el encargado de liderar y coordinar el proceso. Se incluirá en su composición a miembros que reflejen la organización interna del Consejo de Gobierno de la Universidad (miembros del Consejo de Dirección de la Universidad, directores de unidades académicas, profesores, personal de administración de servicios, estudiantes y miembros del Consejo Social).

La Comisión tendrá una composición mínima en la que figurarán:

- **El Vicerrector con competencias en ordenación académica (VOA).**
- **El Vicerrector con competencias en calidad (VC).**
- **Tres directores de unidades académicas (DUAs).**
- **Dos representantes del PDI.**
- **Un representante del PAS.**
- **Un representante de los estudiantes.**
- **Un representante del Consejo Social.**

COMPOSICIÓN DE LAS COMISIONES ACADÉMICAS DE LAS UNIDADES (CAU)

Cada Comisión estará presidida por el *Director de la Unidad Académica (DUA)*, que será el encargado de liderar y coordinar el proceso. Se incluirá en su composición a miembros que



reflejen la organización interna de la *Unidad Académica* (Responsables de Estudios, profesores, personal de administración de servicios y estudiantes).

Las Comisiones tendrán una composición mínima en la que figurarán:

- **El Director de la Unidad Académica (DUA):** Decano de la Facultad o Director de la Escuela o Instituto.
- **El Secretario de la Unidad Académica (SUA):** Secretario de la Facultad, Escuela o Instituto.
- **Los Responsables de Estudios (RE).**
- **Un representante del PDI.**
- **Un representante del PAS.**
- **Un representante de los estudiantes.**
- **Un miembro externo.**

9.2 Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado

9.2.1. Procedimiento de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es definir como las *Unidades Académicas de la UR* (Facultades, Escuelas o Institutos) utilizan la evaluación de resultados derivada del análisis del *Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC)*. A partir de este análisis, el procedimiento indica cómo se revisan los objetivos anuales y se elaboran las propuestas para la mejora de la calidad de la enseñanza impartida, mediante el seguimiento del cumplimiento de objetivos y ejecución de acciones.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este procedimiento es de aplicación a todos los programas formativos de los títulos oficiales que se imparten en las Unidades Académicas propias de la Universidad de La Rioja. Los programas formativos de carácter interuniversitario o impartidos por Centros o institutos adscritos, mixtos o interuniversitarios se regularán a través de lo dispuesto en los respectivos convenios.

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.
- Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (LOU).
- Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (LOMLOU).
- Estatutos de la Universidad de La Rioja, aprobados el 25/03/04 y modificados el 06/03/08 y el 25/04/08.
- Modelo de Universidad de la UR, aprobado en Consejo de Gobierno el 13/03/08, para la implantación de los títulos de grado.
- Protocolo de evaluación para la verificación de títulos universitarios oficiales de ANECA, 29/11/07.

4. DEFINICIONES

No se considera necesario incorporar ninguna definición.

5. RESPONSABILIDADES

- **ANECA, o los órganos de evaluación que las Leyes de las Comunidades Autónomas determinen:** elaborar el informe de acreditación de títulos cada seis años desde la fecha de inclusión en el Registro de universidades, centros y títulos (RUCT). Realizar un seguimiento de los títulos registrados. Valorar las modificaciones presentadas por las universidades.

- **Vicerrector con competencias en materia de calidad (VC):** definir la política de calidad de la Universidad.
- **Vicerrector con competencias en materia de ordenación académica (VOA):** definir la política de calidad de los programas de formación de la Universidad.
- **Consejo de Gobierno (CG):** aprobar la política de calidad de la Universidad.
- **Comisión Académica de la Universidad de La Rioja (CAUR):** realizar el seguimiento de las acciones y objetivos de carácter general en materia de calidad de los estudios. Informar el plan de calidad de la Universidad en todo lo referente a los programas formativos. Aprobar los *Planes de Mejora de las Unidades Académicas (PMUA)* y sus modificaciones.
- **Comisión Académica de la Unidad (CAU):** elaborar de forma cuatrienal el *Plan de Mejora de la Unidad Académica (PMUA)*. Realizar un seguimiento sistemático del desarrollo de las enseñanzas oficiales de las que es responsable la Unidad y del cumplimiento de su PMUA proponiendo modificaciones cuando lo considere oportuno. Para ello, desarrollará anualmente un *Informe de Seguimiento del SGIC* en el que se podrán recoger propuestas de modificación de objetivos y acciones previstos en el PMUA. Además, de forma cuatrienal, elaborará un *Informe de Resultados del SGIC* que incluirá los objetivos para el cuatrienio siguiente y las propuestas de mejora que la CAU estime, y que podrán alcanzar a la documentación del SGIC, el desarrollo de los procesos, etc.
- **Director de la Unidad Académica (UA) (Decano de Facultad o Director de Escuela o Instituto):** coordinar la labor de los Responsables de Estudios. Presidir la Comisión Académica de la Unidad (CAU). Ejecutar la política de calidad de la Universidad a través del PMUA.
- **Responsable de Estudios (RE):** atender, en primera instancia, los posibles problemas de coordinación que puedan presentarse en el desarrollo de la actividad docente. Ejecutar el PMUA en lo que haga referencia a su título. Realizar un seguimiento sistemático del desarrollo del título de la que es responsable, del cumplimiento del PMUA en lo que atañe a éste. Proponer modificaciones del PMUA cuando lo considere oportuno. Participar en la elaboración del PMUA.
- **Junta de Unidad Académica (JUA) (Junta de Centro o Consejo de Instituto):** informar de los PMUA presentados y las propuestas de modificación y elevarlos a la CAUR para su aprobación.

Además, también son responsables todas las personas que participan en este proceso, analizando los informes de evaluación de resultados y propuestas de mejora de los diferentes procedimientos, y decidiendo sobre su inclusión en el PMUA.

6. DESARROLLO

Una vez aprobada la oferta formativa de la UR y diseñados e implantados los planes de estudio, tanto el propio SGIC implantado en la Unidad Académica como el Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias, proponen cauces para la revisión y mejora sistemática de la enseñanza.

Además del seguimiento externo de ANECA y otros órganos de evaluación que la normativa de la CAR pueda establecer en el futuro, la *Comisión Académica de cada Unidad Académica (CAU)*, realizará un seguimiento sistemático del desarrollo de cada programa formativo y revisará todo el contenido de cada programa, desde los objetivos hasta el contenido y los resultados conseguidos, utilizando toda la información disponible y basándose en el

procedimiento de *Medición, análisis y mejora*. En este seguimiento interno, se pondrá especial atención en comprobar que el plan de estudios se está llevando a cabo de acuerdo con su proyecto inicial, para lo que se tendrá en cuenta la Memoria presentada para la solicitud de verificación del título y los criterios y directrices contenidos en dicho documento.

A partir del Plan de Estudios aprobado por el *Consejo de Gobierno (CG)*, cada UA procederá a planificar el desarrollo de las enseñanzas ofertadas para su posterior implantación.

Los planes de estudios de las titulaciones de grado se organizan por módulos y materias y se desarrollarán mediante Planes Docentes de los Títulos que estructurarán los módulos y materias en asignaturas. Las materias podrán incorporar asimismo seminarios, trabajos dirigidos u otras actividades formativas. Los módulos podrán incluir a su vez seminarios, trabajos dirigidos u otras actividades formativas que abarquen varias de las materias agrupadas en el módulo. El Plan Docente del Título requerirá la aprobación del Consejo de Gobierno y será revisable con la periodicidad y criterios que éste establezca.

A partir del Plan Docente del Título y el calendario del curso aprobado por el *Consejo de Gobierno (CG)*, cada UA procederá a planificar anualmente el desarrollo de las enseñanzas ofertadas.

Para ello, los Consejos de Departamento han de elaborar el *Plan de Ordenación Docente (POD)*, así como aprobar y coordinar los programas de las asignaturas asignadas y, de modo general, velar por la calidad de la docencia encomendada al Departamento.

Con antelación a la apertura del periodo de matrícula del siguiente curso académico, las Unidades Académicas (UA) deberán publicar a través de una Guía del Estudiante su programación docente anual que incluirá la oferta de grupos, asignaturas a impartir, horarios, programas de las asignaturas, calendario de exámenes, criterios de evaluación y profesorado asignado a cada asignatura y grupo. Dicha programación se llevará a efecto a partir de la documentación remitida por la Oficina de Planificación y Calidad

En consecuencia, antes del inicio del periodo de matrícula de cada curso académico, la *Junta de la Unidad Académica (JUA)* (y por delegación de ésta la CAU) ha de comprobar la existencia, adecuación al Plan Docente del Título y actualización de la Guía del Estudiante que contenga, al menos, los siguientes elementos básicos (revisados y actualizados):

- Definición de los objetivos del programa formativo.
- Una ficha por asignatura que contemple:
 - Objetivos y competencias de la asignatura.
 - Características de la materia o asignatura en cuanto a número de créditos, distribución entre teoría y práctica, periodo en el que se imparte, relación con los objetivos del programa formativo y con otras asignaturas, etcétera.
 - Contenidos del programa de la asignatura incluyendo las prácticas asignadas.
 - Metodología de enseñanza-aprendizaje.
 - Métodos y criterios de evaluación del aprendizaje.
 - Personal académico responsable de la materia o asignatura y personal colaborador.
 - Bibliografía y fuentes de referencia.
 - Recomendaciones para cursar la materia o asignatura.
 - Horarios y lugar donde se imparten las clases y las tutorías.

- Prácticas externas.
- Calendario de exámenes.
- Actividades complementarias.

En el supuesto de que este documento esté incompleto, el DUA tomará las medidas oportunas para subsanarlo. Además, el Equipo de Dirección se responsabilizará de favorecer la difusión de la información anteriormente indicada para su accesibilidad y utilización por los diferentes grupos de interés de las titulaciones impartidas por la UA. Para facilitar el desarrollo de la planificación docente de la UA, la CAU velará por la coordinación de los programas formativos, evitando vacíos o duplicidades en los mismos.

La CAU establecerá las medidas de control que considere adecuadas para favorecer el correcto desarrollo de la planificación de las enseñanzas así como las medidas correctoras oportunas derivadas de las desviaciones apreciadas. Para ello, se basará en los objetivos y acciones establecidas por la CAUR, los informes proporcionados por los Responsables de Estudios (RE) y otras fuentes de información. Además del resto de funciones asociadas a la garantía y mejora del SGIC, en particular, y respecto al sistema documental:

- Los RE se responsabilizarán de volcar en el *Sistema Informático de Soporte al Sistema de Garantía Interna de Calidad (SIGIC)*, toda la información requerida por el mismo y no aportada por otras fuentes. Así mismo, el RE atenderá las reclamaciones que puedan surgir a tenor del desarrollo de los diferentes programas formativos informando a la CAU de las incidencias observadas.
- El *Director de la Unidad Académica (DUA)* se responsabilizará de coordinar todo el proceso de volcado de la información relativa a su UA en el SIGIC con el objetivo de que la información requerida esté disponible dentro de los plazos previstos.

Tras el análisis final del desarrollo de los programas formativos implantados, la CAU podrá proponer modificaciones a los diferentes programas. Estas modificaciones habrán de ser informadas por la JUA y la CAUR y aprobadas por CG, según la normativa vigente, antes de su envío a la ANECA para su valoración. Si ANECA considera que tales modificaciones no suponen un cambio en la naturaleza y objetivos del título inscrito en el *Registro de universidades, centros y títulos (RUCT)*, o transcurren tres meses sin pronunciamiento expreso, se considerará aceptada la propuesta de modificación. En caso contrario, se considerará que se trata de un nuevo plan de estudios y se procederá a actuar como corresponde a un nuevo título.

7. EVIDENCIAS

Identificación de las evidencias	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Memoria para la solicitud de verificación del título	Papel y/o informático	Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado	Permanente
Informes de acreditación	Papel y/o informático	Vicerrectorado de Planificación y Calidad	Permanente

Informes de seguimiento externo	Papel y/o informático	Vicerrectorado de Planificación y Calidad	6 años
Actas de la CAU relativas al seguimiento interno, acciones correctivas y propuestas de modificación de programas formativos	Papel e informático	Secretaría de la Unidad Académica	6 años
Actas o documentos relativos a la aprobación por Junta de Unidad Académica (JUA) de modificaciones de los programas formativos	Papel e informático	Secretaría de la Unidad Académica	6 años
Actas o documentos relativos a la aprobación por Consejo de Gobierno (CG) de modificaciones de los programas formativos	Papel y/o informático	Secretaría General de la UR	6 años
Acta de aprobación de los programas de las asignaturas (Consejo de Departamento)	Papel y/o informático	Secretaría del Departamento	Permanente actualizada
Acta de aprobación del POD (Consejo de Gobierno)	Papel y/o informático	Secretaría de la UR	Permanente actualizada
Actas de aprobación de la planificación docente de la Unidad Académica (Junta de Unidad Académica)	Papel e informático	Secretaría de la Unidad Académica	6 años
Planificación docente del título que se plasmará en la Guía Académica	Papel y/o informático	Secretaría de la Unidad Académica	Permanente actualizada
Otras Actas de la CAU	Papel e informático	Secretaría de la Unidad Académica	6 años
Encuestas de satisfacción con el programa formativo (profesores y alumnos)	Papel y/o informático	Oficina de Planificación y Calidad	6 años
Informes de seguimiento anuales	Papel y/o informático	Secretaría de la Unidad Académica	6 años
Informes de resultados cuatrienales	Papel y/o informático	Secretaría de la Unidad Académica	6 años
Cuadro de indicadores	Papel y/o informático	Secretaría de la Unidad Académica	6 años

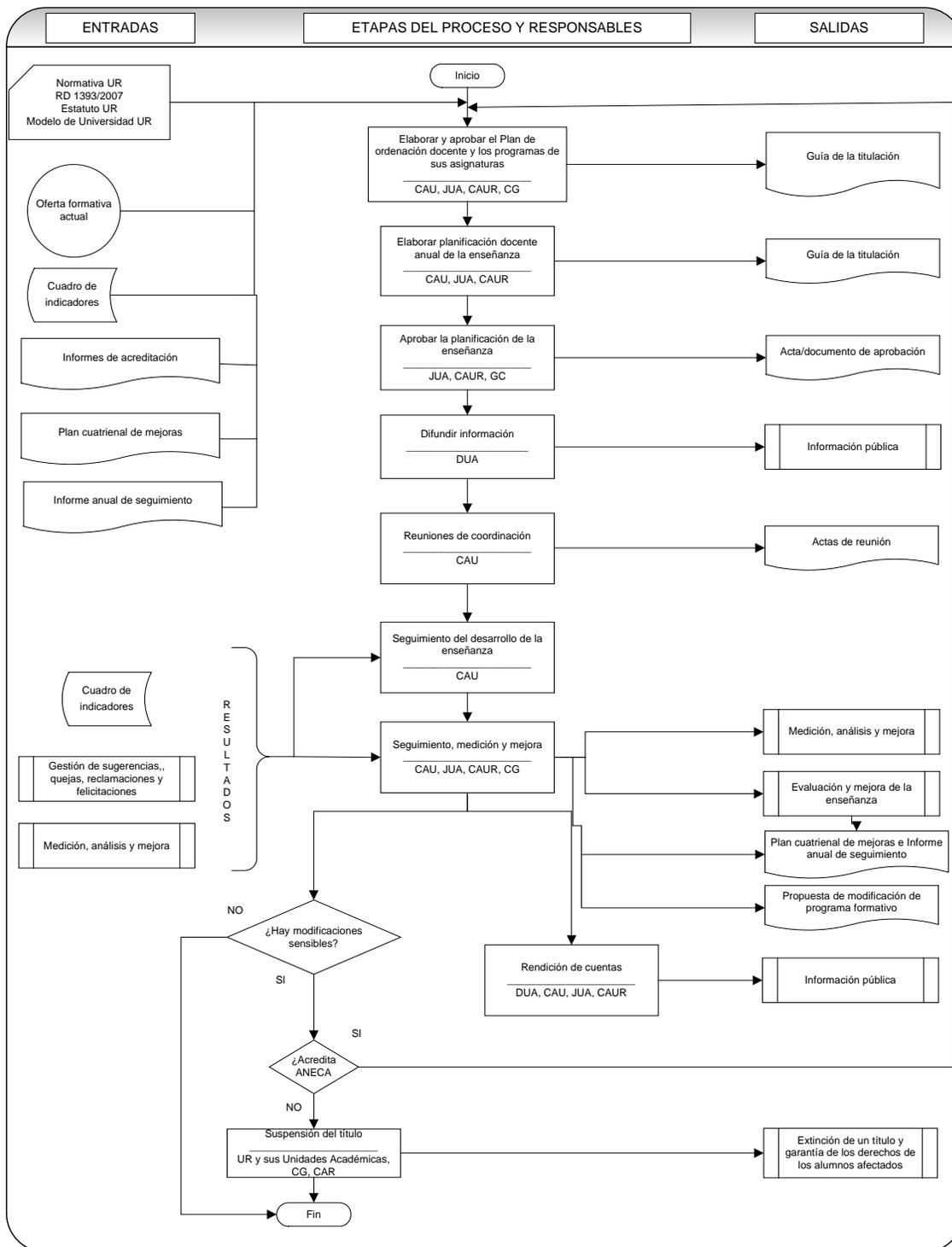
Plan de Mejora de la Unidad Académica (PMUA)	Papel y/o informático	Secretaría de la Unidad Académica	6 años
--	-----------------------	-----------------------------------	--------

Copia de toda esta información se encontrará disponible en el *Sistema Informático que da Soporte al Sistema de Garantía Interna de Calidad (SISGIC)*.

8. RENDICIÓN DE CUENTAS

Anualmente, el Director de la Unidad Académica (DUA) recogerá la información necesaria para que la CAU proceda al análisis de la planificación y desarrollo de la enseñanza de los diferentes programas formativos de las que es responsable la Unidad Académica, e informará a la JUA y la CAUR de los resultados de dicho análisis y de las propuestas de mejora que considere procedentes y reviertan en la revisión y mejora del programa formativo. Por aplicación del *Procedimiento de información pública* los resultados de la revisión que se consideren adecuados serán dados a conocer a todos los grupos de interés por los mecanismos establecidos en dicho proceso.

9. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO



10. INDICADORES

Todos los indicadores recogidos en el despliegue de los procedimientos, así como los asociados a su Plan Anual de Gestión se recogen en un cuadro de indicadores, que, en la medida en que sea posible, se facilitarán desglosados por título.

Procedimiento	Identificación de las evidencias	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación	Identificación de las evidencias
9.2.1 PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA CALIDAD DE LA ENSEÑANZA	Tasa de egreso				
	Tasa de abandono				
	Tasa de eficiencia				
	Tasa de presentados				
	Tasa de rendimiento				
	Tasa de éxito				
	Alumnos de nuevo ingreso en cada título				
	Horas presenciales del profesorado/alumnos de nuevo ingreso en cada título				
	Resultados de la encuesta de satisfacción con el programa formativo (segmentados)				
9.2.2 PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y MEJORA DE LA CALIDAD DEL PROFESORADO	Resultados de los valores del programa DOCENTIA				
	% de profesores por título que participan en el programa de formación del PDI				



	Grado de satisfacción de los participantes en los cursos				
	% de profesores por título que obtienen reconocimiento de excelencia				
	Número de tramos de docencia/profesores para cada título				
	Nº de quinquenios /profesores				
	Número de tramos de investigación/profesores				
	Nº de sexenios /profesores				
9.3 PROCEDIMIENTO PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS	Nº convenios de colaboración con empresas				
	% alumnado que realiza prácticas				
	% de valoraciones positivas del alumnado				
	% de incidencias, quejas y reclamaciones				
9.4 PROCEDIMIENTO PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PROGRAMAS DE MOVILIDAD	Nº de convenios establecidos con otras universidades				
	% alumnado participante				
	% de plazas ofertadas cubiertas en cada convocatoria				
	Nº de alumnos de otras universidades				



	% de valoraciones positivas del alumnado				
	% de incidencias, quejas y reclamaciones				
9.5 PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS DE LA INSERCIÓN LABORAL DE LOS GRADUADOS Y SATISFACCIÓN CON LA FORMACIÓN RECIBIDA	% empleo encajado en los titulados				
	Valoración de la formación recibida				
	Valoración de dicha formación en el desempeño laboral				
9.6 PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS Y SEGUIMIENTO DE LOS DISTINTOS COLECTIVOS IMPLICADOS	% de participación de los grupos de interés que han cumplimentado los cuestionarios (segmentado)				
	Grado de satisfacción de los grupos de interés (segmentado).				
9.7 PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE SUGERENCIAS, QUEJAS, RECLAMACIONES Y FELICITACIONES	Número de sugerencias y reclamaciones recibidas en un curso segmentado por grupo de interés.				
	% de sugerencias y reclamaciones atendidas en un plazo inferior a 48 h., hábiles, por grupo de interés.				

	% de sugerencias y reclamaciones resueltas en un plazo inferior a 7 días, hábiles, por grupo de interés.				
	Nº de felicitaciones recibidas				
9.8 PROCEDIMIENTO DE EXTINCIÓN DE UN TÍTULO Y DE GARANTÍA DE LOS DERECHOS DE LOS ALUMNOS AFECTADOS	Alumnos de nuevo ingreso en cada título				
	Horas presenciales del profesorado/alumnos de nuevo ingreso en cada título				
9.9 PROCEDIMIENTO DE INFORMACIÓN PÚBLICA	Número de visitas a la Web				

9.2.2. Procedimiento de evaluación y mejora de la calidad del profesorado

La UR ha definido su marco de evaluación de la actividad docente del profesorado con base en el programa DOCENTIA verificado por ANECA. La propuesta de “Evaluación de la actividad docente del profesorado de la Universidad de La Rioja” (Anexo 1) establece los criterios para la evaluación positiva de la actividad docente. Los ítems para la valoración están totalmente relacionados con los de mejora de la calidad de la enseñanza y, por lo tanto, de acuerdo también con lo expresado en el apartado anterior.

Las acciones propuestas para cada profesor se incorporan en sus objetivos y los resultados agregados de este proceso de evaluación son analizados por la Comisión de Evaluación de la Actividad Docente (CEAD) y son elevados al Consejo de Gobierno para su aprobación.

La Comisión de Evaluación de la Actividad Docente puede también establecer propuestas de mejora en relación al proceso de evaluación y en relación a la mejora de la actividad docente del profesorado. Dichas propuestas serán valoradas y aprobadas por el Consejo de Gobierno de la UR. Así mismo, mantendrá permanentemente informados a los grupos de interés que podrán plantear propuestas de mejora ante la misma para que reviertan en la revisión y mejora del programa formativo.

Anualmente, el Director de la Unidad Académica (DUA) recogerá la información necesaria para que la CAU proceda al análisis de los resultados de la actividad docente y a la planificación de la misma para que revierta en la revisión y mejora del programa formativo de las diferentes

titulaciones de las que es responsable la Unidad Académica. También informará a la JUA y la CAUR de los resultados de dicho análisis, así como de las propuestas de mejora. Además, siguiendo el *Procedimiento de Información Pública*, se informará a los grupos de interés internos y externos de forma global.

9.3 Procedimiento de garantía de la calidad de las prácticas externas

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el modo en el que las *Unidades Académicas* de la Universidad de La Rioja garantizan y mejoran la calidad de las prácticas externas de sus estudiantes.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento es de aplicación a las prácticas que realizan los estudiantes de cualquiera de las titulaciones impartidas en las Unidades Académicas de la UR, incorporados a los diferentes programas formativos.

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre de Universidades.
- Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. (LOMLOU)
- Real Decreto 1497/1981, de 19 Junio y Real Decreto 1845/1994, de 9 de septiembre, sobre Programas de Cooperación Educativa.
- Estatutos de la Universidad de La Rioja, aprobados el 25/03/04 y modificados el 06/03/08 y el 25/04/08.
- Modelo de Universidad de la UR.
- Normativa sobre el desarrollo, reconocimiento y calificación de las prácticas en empresas o en instituciones públicas o privadas como créditos de libre elección, aprobada en Junta de Gobierno del 07/02/2002 y modificada en la sesión de Consejo de Gobierno de 15-04-2003, 23/02/2004 y 03/02/05.

4. DEFINICIONES

No se considera necesario establecer definiciones en este procedimiento.

5. RESPONSABILIDADES

- **Consejo de Gobierno (CG):** aprobar los criterios para el desempeño de las funciones del tutor de alumnos en prácticas, a propuesta de la CAUR.
- **Consejos de Departamento (CD):** incorporar en la propuesta de POD tutores para los alumnos en prácticas de las titulaciones en las que imparten docencia.
- **Director de la Unidad Académica (DUA):** coordinar la labor de los Responsables de Estudios. Presidir la Comisión Académica de la Unidad (CAU). Colaborar en la difusión del programa y en la búsqueda de empresas interesadas en participar en el programa de prácticas.

- **Oficina de Orientación Profesional y Empleo (OPE):** búsqueda de empresas interesadas en participar en el programa de prácticas. Gestión del programa de prácticas externas a nivel de la UR
- **Responsable de Estudios (RE):** obtener información sobre el desarrollo y los resultados del programa de prácticas externas. Asignar tutores internos a los alumnos en prácticas.
- **Comisión Académica de la Unidad (CAU):** analizar la información aportada por los Responsables de Estudios y proponer las mejoras oportunas.
- **Tutor Académico, de Empresa y Estudiante en prácticas:** las indicadas en la normativa correspondiente.

6. DESARROLLO

El presente procedimiento es de aplicación generalizada a todas las Unidades Académicas de la UR, pues estas actuaciones están centralizadas básicamente en la *Oficina de Orientación Profesional y Empleo (OPE)*. Por tal motivo, a continuación se comentarán únicamente, y de forma resumida, las actividades destacables desde el punto de vista de la *Unidad Académica (UA)* y del programa formativo.

El contacto con la UA es imprescindible para tener un conocimiento suficiente del estado de estos convenios, para lo que las Unidades Académicas de la UR cuentan con los *Responsables de Estudios (RE)* que son los responsables de coordinar el programa de prácticas obligatorias u optativas incorporado a su programa formativo.

6.1. Establecimiento de convenios

La OPE, bien por iniciativa propia o a petición de profesores, alumnos, Equipos de Dirección de las UA de la UR o de alguna empresa o institución interesada, establecerá los correspondientes convenios. La formalización del convenio será imprescindible para comenzar el desarrollo de las prácticas.

6.2 Difusión del programa

Los RE han de promover actividades para fomentar la participación de los estudiantes en este tipo de programas. De la planificación, desarrollo y resultados mantendrá informada a la CAU. En las actividades de difusión del programa de prácticas externas deberá tener en cuenta la programación que haya elaborado la OPE para evitar posibles interferencias o aprovechar la colaboración. En la página Web de la OPE se informará sobre el programa de prácticas externas.

6.3 Propuesta de tutores

Al estudiante, antes de comenzar las prácticas, se le deberán asignar dos tutores:

- Un tutor interno, profesor vinculado al título que cursa el alumno.
- Un tutor de empresa, preferiblemente de entre los técnicos cualificados de la plantilla con competencias profesionales en el área en que vaya a desarrollar las prácticas o, en su defecto, con conocimientos necesarios para llevar a cabo una tutela efectiva.

Las UA harán una propuesta de tutores internos, a partir de la cual, los Responsables de Estudios harán la correspondiente asignación.

6.4 Asignación de prácticas al estudiante

Teniendo en cuenta los requisitos planteados por la empresa/institución externa y por el propio estudiante, la Oficina del Estudiante enviará a la empresa un correo electrónico con los curriculum de los alumnos interesados y unas recomendaciones dirigidas a garantizar una mayor eficacia y agilidad en el proceso. La empresa/institución realizará las pruebas de selección que considere oportunas (casi siempre entrevistas personales) y enviará a la Oficina del Estudiante por correo electrónico el nombre del candidato seleccionado según un formulario disponible en la Web de la Oficina del Estudiante. Finalmente, la Oficina del Estudiante verificará que el alumno seleccionado reúna todos los requisitos legales vigentes y realizará la asignación de las prácticas a los alumnos seleccionados. Antes del comienzo de las prácticas, el alumno y los tutores habrán de ser informados por la Oficina del Estudiante sobre sus derechos y deberes junto con la actividad objeto de las prácticas, para el correcto progreso de las mismas.

6.5 Desarrollo de las prácticas

Durante el desarrollo de las prácticas, los tutores se responsabilizarán del cumplimiento de los objetivos definidos en los Convenios de Cooperación y en sus correspondientes Anexos. Las incidencias que surjan durante el desarrollo de las prácticas serán comunicadas al tutor interno y éste analizará la incidencia y actuará en función de la gravedad de la misma. El estudiante finalizará las prácticas cuando se agote la duración estipulada en el Convenio, a no ser que surjan incidencias durante el desarrollo que obliguen al estudiante a abandonarlas, de lo que se informará a todos los implicados en el proceso. Cuando se den por concluidas las prácticas, tanto los tutores como el estudiante deberán remitir un informe a la Oficina del Estudiante sobre las actividades realizadas. Estos informes estarán basados en la cumplimentación de sendas encuestas, cuyo análisis deberá tenerse en cuenta por el RE y la CAU en su informe anual de seguimiento del SGIC.

7. EVIDENCIAS

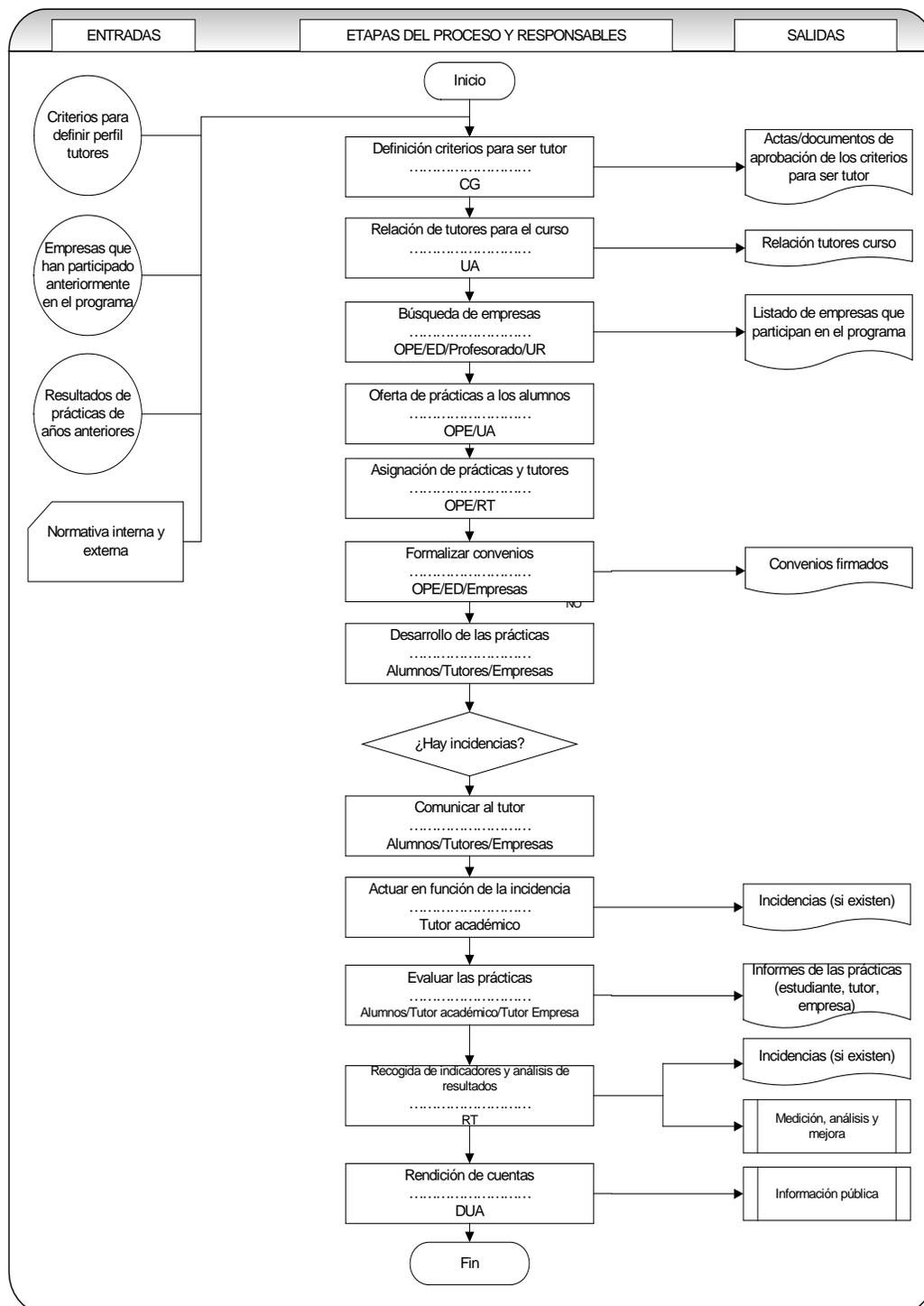
Identificación de las evidencias	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Programaciones anuales de prácticas externas	Papel o informático	Oficina del Estudiante	6 años
Convenios de cooperación con las empresas/instituciones	Papel o informático	Oficina del Estudiante	6 años
Solicitud de alumnos para participar en programas de prácticas externas	Papel o informático	Oficina del Estudiante	6 años
Informe de la OPE acerca de resultados	Papel o informático	Oficina del Estudiante	6 años
Informes de los tutores externos e internos (basados en encuestas)	Papel o informático	Oficina del Estudiante	6 años
Informe de valoración de la práctica realizado por el estudiante (basado en encuesta)	Papel o informático	Oficina del Estudiante	6 años
Acta de la CAU de la sesión en la que se analizan los resultados de las prácticas de sus estudiantes y se realizan propuestas de mejora	Papel o informático	Secretaría de la Unidad Académica	6 años
Registro de los indicadores	Papel o informático	Secretaría de la Unidad Académica	6 años

Copia de toda esta información se encontrará disponible en el *Sistema Informático que da Soporte al Sistema de Garantía Interna de Calidad (SISGIC)*.

8. RENDICIÓN DE CUENTAS

Anualmente, el Director de la Unidad Académica (DUA) recogerá la información necesaria acerca de las prácticas externas para que la CAU proceda al análisis de la planificación y desarrollo de las enseñanzas de los diferentes programas formativos de las que es responsable la Unidad Académica, e informará a la JUA y la CAUR de los resultados de dicho análisis y de las propuestas de mejora que considere procedentes y reviertan en la revisión y mejora de las mismas. Por aplicación del *Procedimiento de Información pública* los resultados de la revisión que se consideren adecuados serán dados a conocer a todos los grupos de interés por los mecanismos establecidos en dicho proceso.

9. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO



9.4 Procedimiento de garantía de la calidad de la movilidad estudiantil

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el modo en el que las *Unidades Académicas* de la Universidad de La Rioja garantizan y mejoran la calidad de las estancias de sus alumnos para realizar estudios o prácticas fuera de la propia Universidad, así como la de los estudiantes de otras universidades que realizan estancias en la UR, para que adquieran los conocimientos y capacidades objetivo de el título.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento es de aplicación a todas las titulaciones impartidas en los Unidad Académicas de la UR.

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre de Universidades.
- Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (LOMLOU).
- Decisión nº 1720/206/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de noviembre de 2006, por la que se establece un programa de acción en el ámbito del aprendizaje permanente (Diario Oficial de la Unión Europea).
- Estatutos de la Universidad de La Rioja, aprobados el 25/03/04 y modificados el 06/03/08 y el 25/04/08.
- Modelo de Universidad de la UR.
- Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos (pendiente de desarrollo).
- Normativa reguladora de la movilidad (pendiente de desarrollo).

4. DEFINICIONES

- **Movilidad:** posibilidad o acción de pasar cierto periodo de tiempo estudiando en otra institución de educación superior del propio país o del extranjero, que suele llevar asociado el reconocimiento académico de las materias cursadas durante la estancia.
- **Programa de movilidad:** programa de intercambio académico que tiene por finalidad promover y fomentar la movilidad de los estudiantes.
- **Convenio de movilidad:** marco jurídico firmado entre las instituciones de educación participantes en un programa de movilidad y en el que se establecen las condiciones y las bases académicas y/o económicas de dicha movilidad.

5. RESPONSABILIDADES

- **Vicerrectorado con competencias en materia de Relaciones Internacionales (VRI):** diseñar y coordinar la estrategia de Internacionalización de la Universidad de La Rioja, priorizando los programas de movilidad internacionales y la cooperación con universidades extranjeras.
- **Vicerrectorado con competencias en materia de Estudiantes (VE):** diseñar y coordinar la estrategia de movilidad nacional de los estudiantes.

- **Oficina de Relaciones Internacionales (ORI):** gestionar los programas de movilidad de estudiantes en toda la Universidad de La Rioja.
- **Director de la Unidad Académica (DUA):** coordinar la labor de los Responsables de Estudios (RE). Presidir la Comisión Académica de la Unidad (CAU). Colaborar en la difusión del programa y en la búsqueda de acuerdos de intercambio con otros centros o institutos.
- **Responsable de Estudios (RE):** obtener información sobre el desarrollo y los resultados del programa de movilidad en el título. Realizar el seguimiento de los alumnos asignados.
- **Comisión Académica de la Unidad (CAU):** analizar la información aportada por los RE y proponer las mejoras oportunas.

6. DESARROLLO

El presente procedimiento es de desarrollo generalizado para todas las *Unidades Académicas (UA)* de la Universidad de La Rioja, puesto que la mayor parte de las actuaciones en materia de movilidad de los estudiantes se encuentran centralizadas en el *Vicerrectorado de Relaciones Internacionales e Institucionales (VRI)* y en la *Oficina de Relaciones Internacionales (ORI)*.

6.1. Alumnos de la Unidad Académica participantes en los programas de movilidad

El VRI y la ORI, por iniciativa propia o a petición de las UA de la UR, establecerá los correspondientes acuerdos o convenios con las universidades de interés. El contacto con la UA es imprescindible para tener un conocimiento suficiente del estado de estos convenios, por lo que la UA contará con los *Responsables de Estudios (RE)* que se encargarán de desarrollar la labor de seguimiento de los estudiantes.

El *Director de la Unidad Académica (DUA)* será el responsable de los programas de movilidad y de promover actividades para fomentar la participación de los estudiantes en este tipo de programas. De la planificación, desarrollo y resultados mantendrá informada a la *Comisión Académica de la Unidad (CAU)*.

La ORI informará a los estudiantes, a través de la página Web del Vicerrectorado <http://www.unirioja.es/universidad/rri/>, sobre la existencia de los diferentes programas de movilidad, la universidad y título de acogida, el número de plazas ofertadas, los requisitos para poder optar a alguna de las plazas de movilidad ofertadas, los tutores correspondientes, las ayudas económicas, etc. También se hará difusión de estos programas a través de charlas informativas en las que participan los RE y la ORI.

Una vez que el alumno haya sido seleccionado y acepte la beca de movilidad, la ORI gestionará la documentación para presentarla en la Universidad de destino y, junto al RE, resolverá cualquier incidencia que pudiera presentarse. Finalizada la estancia, los alumnos participantes verán reconocidos, según la normativa en vigor, las asignaturas cursadas según la valoración asignada por la universidad receptora.

Al término de su estancia, el alumno cumplimenta y entrega en el ORI dos encuestas. Una, en la que evalúa su período de estudios en el extranjero y otra, en la que incluye información más detallada sobre su estancia (académica, de acogida, desplazamientos, vida diaria, etc.). La memoria, fruto del análisis de estas encuestas, será tenida en cuenta por el RE y la CAU en su informe anual de seguimiento del SGIC.

6.2. Alumnos procedentes de otras Universidades

Los convenios de movilidad para estudiantes procedentes de otras universidades, los establecerá el VRI y los gestionará la ORI. Esta misma oficina se encargará de la acogida de los estudiantes. La matriculación, orientación e información de estos alumnos se hará de manera conjunta entre la ORI, el RE y la Oficina del Estudiante (OE), que serán los encargados de solucionar cualquier incidencia que surja durante la estancia del alumno en la UR. Estas incidencias, caso de producirse, serán tenidas en cuenta para la mejora de los programas de movilidad.

Al finalizar su estancia, el alumno realiza una encuesta de valoración de la Universidad de La Rioja, tanto en su vertiente académica como en los aspectos relacionados con su vida diaria en la misma. La memoria, fruto del análisis de esta encuesta, será tenida en cuenta por el RE y la CAU en su informe anual de seguimiento del SGIC.

7. EVIDENCIAS

Identificación de las evidencias	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Programas anuales de movilidad	Papel o informático	ORI	6 años
Solicitud de alumnos para participar en programas de movilidad	Papel o informático	ORI	6 años
Informe/Memoria de la ORI acerca de resultados y del análisis de encuestas	Papel o informático	ORI	6 años
Acta CAU de la sesión en la que se analizan los resultados de movilidad de sus estudiantes y se realizan propuestas de mejora	Papel o informático	Secretaría de la Unidad Académica	6 años
Registro de los indicadores	Papel o informático	Secretaría de la Unidad Académica	6 años

Copia de toda esta información se encontrará disponible en el *Sistema Informático que da Soporte al Sistema de Garantía Interna de Calidad (SISGIC)*.

8. RENDICIÓN DE CUENTAS

Anualmente, el Director de la Unidad Académica (DUA) recogerá la información necesaria acerca de las movilidad de los estudiantes para que la CAU proceda al análisis de la planificación y desarrollo de la enseñanza de los diferentes programas formativos de las que es responsable la Unidad Académica, e informará a la JUA y la CAUR de los resultados de dicho análisis y de las propuestas de mejora que considere procedentes y reviertan en la revisión y mejora del programa formativo. Por aplicación del *Procedimiento de Información pública* los resultados de la revisión que se consideren adecuados serán dados a conocer a todos los grupos de interés por los mecanismos establecidos en dicho proceso.

9.5 Procedimiento de análisis y seguimiento de la inserción laboral y de satisfacción con la formación recibida

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el modo en el que las *Unidades Académicas* de la Universidad de La Rioja reciben y utilizan, para la mejora de sus titulaciones, la información sobre la inserción laboral de sus titulados y también la referente a la satisfacción con la formación recibida.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento es de aplicación a todas las titulaciones impartidas en las Unidades Académicas de la Universidad de La Rioja

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (LOU).
- Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (LOMLOU).
- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.
- Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD).
- Estatutos Universidad de La Rioja, aprobados el 25/03/04 y modificados el 06/03/08 y el 25/04/08.
- Modelo de Universidad de la UR, aprobado en Consejo de Gobierno el 13/03/2008.
- Procedimiento que describe los estudios de inserción laboral y de medida de satisfacción de los egresados de la UR, gestionado por la OPC (Observatorio de Tendencias Profesionales Emergentes e Inserción Laboral, OTPE).
- Estudios de inserción laboral (OPC).

4. DEFINICIONES

No se considera necesario establecer definiciones en este procedimiento.

5. RESPONSABILIDADES

- **Oficina de Planificación y Calidad (OPC):** realizar, difundir, analizar y mejorar los estudios de inserción laboral y de medida de la satisfacción de los egresados con la formación recibida.
- **Director de la Unidad Académica (DUA):** coordinar la labor de los Responsables de Estudios. Presidir la Comisión Académica de la Unidad (CAU). Hacer una

valoración de los resultados de la Unidad en este terreno y, en su caso, las propuestas de mejora oportunas. Colaborar en las iniciativas que lleve a cabo la Universidad en esta materia.

- **Responsable de Estudios (RE):** hacer una valoración de los resultados del Título en este terreno y, en su caso, las propuestas de mejora oportunas.
- **Comisión Académica de la Unidad (CAU):** analizar los informes elaborados por la OPC y realizar sugerencias. Incluir en el *Plan de Mejora de la Unidad Académica (PMUA)* aquellas que estime pertinentes en este ámbito.
- **Comisión Académica de la Universidad (CAUR):** aprobar el contenido de la información a publicar, determinar hacia quién va dirigida y difundir dicha información

6. DESARROLLO

La *Oficina de Planificación y Calidad (OPC)* lleva realizando, desde el curso 2000/01, estudios sobre la inserción laboral de los titulados de la Universidad de La Rioja (que además aportan información sobre su grado de satisfacción con la formación recibida) en base a un proceso definido e implantado en la OPC. Estos estudios se realizan sobre un amplio muestreo de egresados de todas las titulaciones impartidas por la UR, a los que se encuesta telefónicamente en base a un cuestionario preparado y validado por la OPC. Como resultado de este estudio, que está previsto se continúe anualmente, se realiza una publicación que se envía a todas las Unidades Académicas de la UR. Además, se publica en su página Web los resultados más destacables, haciéndoselos llegar también a los egresados que han respondido a la encuesta.

El *Director* de cada *Unidad Académica (DUA)*, una vez recibido el informe de la OPC, seleccionará los indicadores más relevantes relacionados con las diferentes titulaciones que imparta la Unidad Académica y hará una valoración de los resultados que presentará a la Comisión Académica (CAU) para su consideración junto con las propuestas de mejora que considere necesarias. Para su informe resumen podrá solicitar información más precisa, de carácter cualitativo, a los *Responsables de Estudios (RE)*. La CAU incluirá en las acciones anuales de mejora de la unidad, aquellas que estime pertinentes en este ámbito.

Asimismo, la CAU, caso de observar alguna ausencia en el informe recibido de la OPC, se la hará llegar a la misma para completar la información o proceder a su inclusión en el próximo estudio.

7. EVIDENCIAS

Identificación de las Evidencias	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Informes de inserción laboral y de satisfacción con la formación recibida de los titulados de la UR	Papel e informático	OPC	6 años
Valoración de resultados de los Informes de inserción laboral y de satisfacción con la formación recibida de los	Papel e informático	Secretaría de la Unidad	6 años



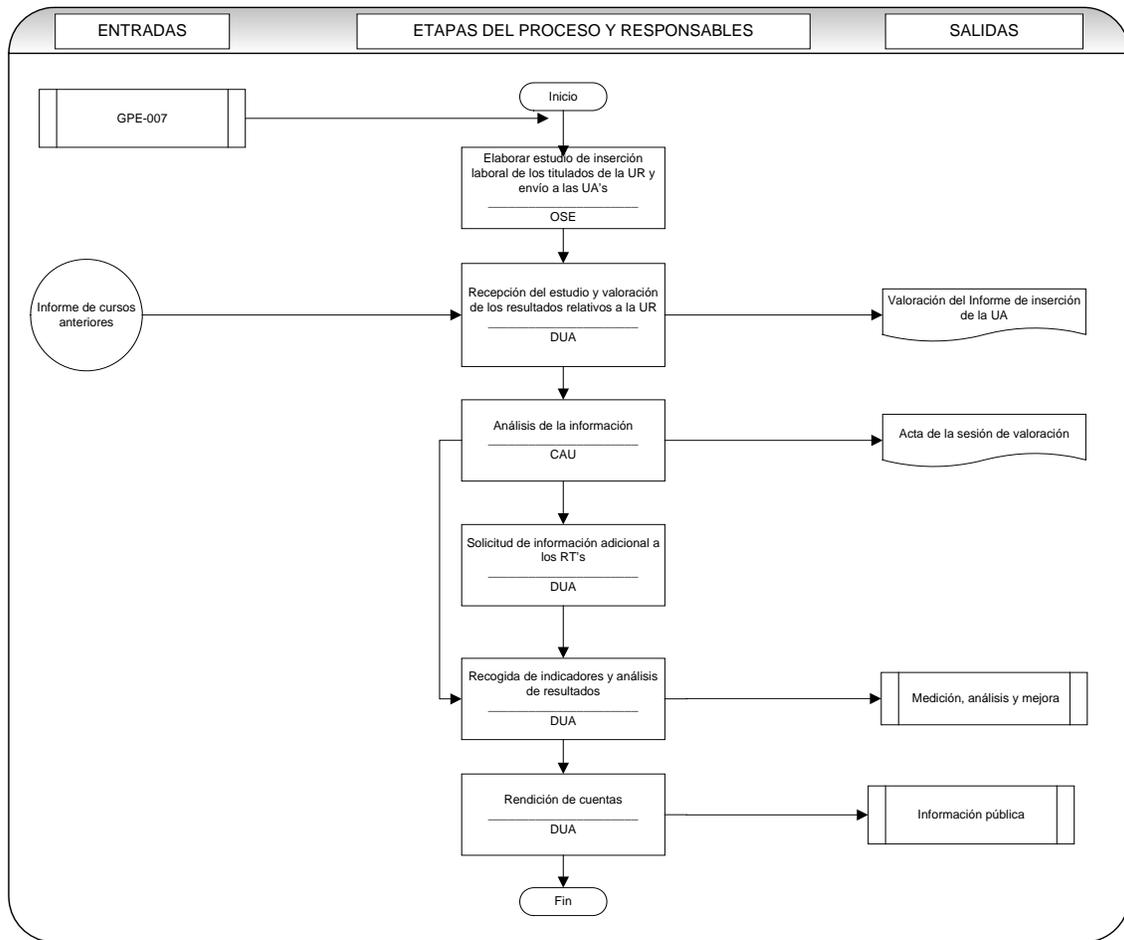
titulados de la Unidad Académica			
Acta CAU de la sesión en la que se analiza la valoración de resultados del informe de inserción laboral y se realizan las propuestas de mejora.	Papel e informático	Secretaría de la Unidad	6 años

Copia de toda esta información se encontrará disponible en el *Sistema Informático que da Soporte al Sistema de Garantía de Calidad (SISGIC)*.

8. RENDICIÓN DE CUENTAS

Anualmente, el Director de la Unidad Académica (DUA) recogerá la información relativa a su Unidad acerca de la inserción laboral y la satisfacción de los egresados con la UR para que la CAU proceda al análisis de la planificación y desarrollo de la enseñanza de los diferentes programas formativos de las que es responsable la Unidad Académica, e informará a la JUA y la CAUR de los resultados de dicho análisis y de las propuestas de mejora que considere procedentes y reviertan en la revisión y mejora del programa formativo. Por aplicación del *Procedimiento de información pública* los resultados de la revisión que se consideren adecuados serán dados a conocer a todos los grupos de interés por los mecanismos establecidos en dicho proceso.

9. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO



9.6 Procedimiento de análisis y seguimiento de los diferentes colectivos implicados (estudiantes, PDI, PAS, etc.)

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es definir cómo las *Unidades Académicas* de la Universidad de La Rioja garantizan la medición y análisis de los resultados de satisfacción de los grupos de interés, y la obtención de información sobre sus necesidades y expectativas para tomar decisiones de mejora de la calidad de las enseñanzas impartidas.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Todos los grupos de interés de la UR: PDI, PAS, alumnado, egresados, empleadores, colaboradores (Instituciones, empresas, profesionales, etc.).

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (LOU).
- Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (LOMLOU).
- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.
- Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD).
- Estatutos Universidad de La Rioja, aprobados el 25/03/04 y modificados el 06/03/08 y el 25/04/08.
- Modelo de Universidad de la UR, aprobado en Consejo de Gobierno el 13/03/2008.
- Procedimiento que describe los estudios de clima laboral y de satisfacción, gestionados por la OPC (Observatorio de Clima Interno).
- Estudios de clima laboral y de satisfacción (OPC).
- Estudios de satisfacción de los empleadores que acogen las prácticas externas de la UR.

4. DEFINICIONES

No se considera necesario establecer definiciones en este procedimiento.

5. RESPONSABILIDADES

- **Oficina de Planificación y Calidad (OPC):** realizar, difundir, analizar y mejorar los estudios de clima laboral y de medida de la satisfacción de los egresados con la formación recibida.
- **Director de la Unidad Académica (DUA):** coordinar la labor de los Responsables de Estudios. Presidir la Comisión Académica de la Unidad (CAU). Hacer una valoración de los resultados de la Unidad en este terreno y, en su caso, las propuestas de mejora oportunas.
- **Responsable de Estudios (RE):** hacer una valoración de los resultados del título en este terreno y, en su caso, las propuestas de mejora oportunas.
- **Comisión Académica de la Unidad (CAU):** analizar los informes elaborados por la OPC y realizar sugerencias. Incluir en el Plan de Mejora de la Unidad (MPUA), aquellas que estime pertinentes en este ámbito.
- **Comisión Académica de la Universidad (CAUR):** aprobar el contenido de la información a publicar, hacia quién va dirigida y difundir dicha información.

6. DESARROLLO

La *Oficina de Planificación y Calidad (OPC)* está realizando, desde el curso 2004/05, estudios sobre clima laboral y satisfacción dirigidos al PDI, al PAS, a los alumnos, a los líderes de la universidad (se consideran como tales a los Directores de Unidad Académica y al resto de su Equipo Directo, así como a los jefes de servicio) y a los proveedores de la UR.

Estos estudios se llevan a cabo en base a un proceso definido e implantado en la OPC. Se realizan sobre la población total de la comunidad universitaria y, en el caso de los proveedores, a los que han prestado servicio vía mesa de contratación.

Por otro lado, la Oficina del Estudiante viene desarrollando encuestas de satisfacción dirigidas a los empleadores de los alumnos que desarrollan prácticas en empresas y/o instituciones. Estos datos se integrarán en el *Observatorio de Inserción Laboral y Tendencias Profesionales Emergentes*.

En el marco del *Observatorio de Clima Interno* se desarrollarán, a partir del curso 2009/10, estudios de satisfacción de la sociedad en general, que se basarán en entrevistas con representantes de organismos, empresas, instituciones, sindicatos, organizaciones patronales, colegios profesionales, etc.

Como resultado de estos estudios, que está previsto continúen, se realizará una publicación que se enviará a todas las Unidades Académicas de la UR. Además, se publicarán en la página Web de la OPC los resultados.

El *Director de cada Unidad Académica (DUA)*, una vez recibidos los informes de la OPC, seleccionará los indicadores más relevantes relacionados con las diferentes titulaciones que imparta la Unidad Académica y presentará un informe particularizado de los mismos a la CAU para su consideración junto con la propuesta de actuaciones de mejora que considere necesarias. La CAU actualizará en el *Plan de Mejoras de la Unidad Académica (PMUA)*, aquellas que estime pertinentes en este ámbito.

La CAU, caso de observar alguna ausencia en los informes recibidos de la OPC, se la hará llegar a la misma para completar la información o proceder a su inclusión en el próximo estudio.

7. EVIDENCIAS

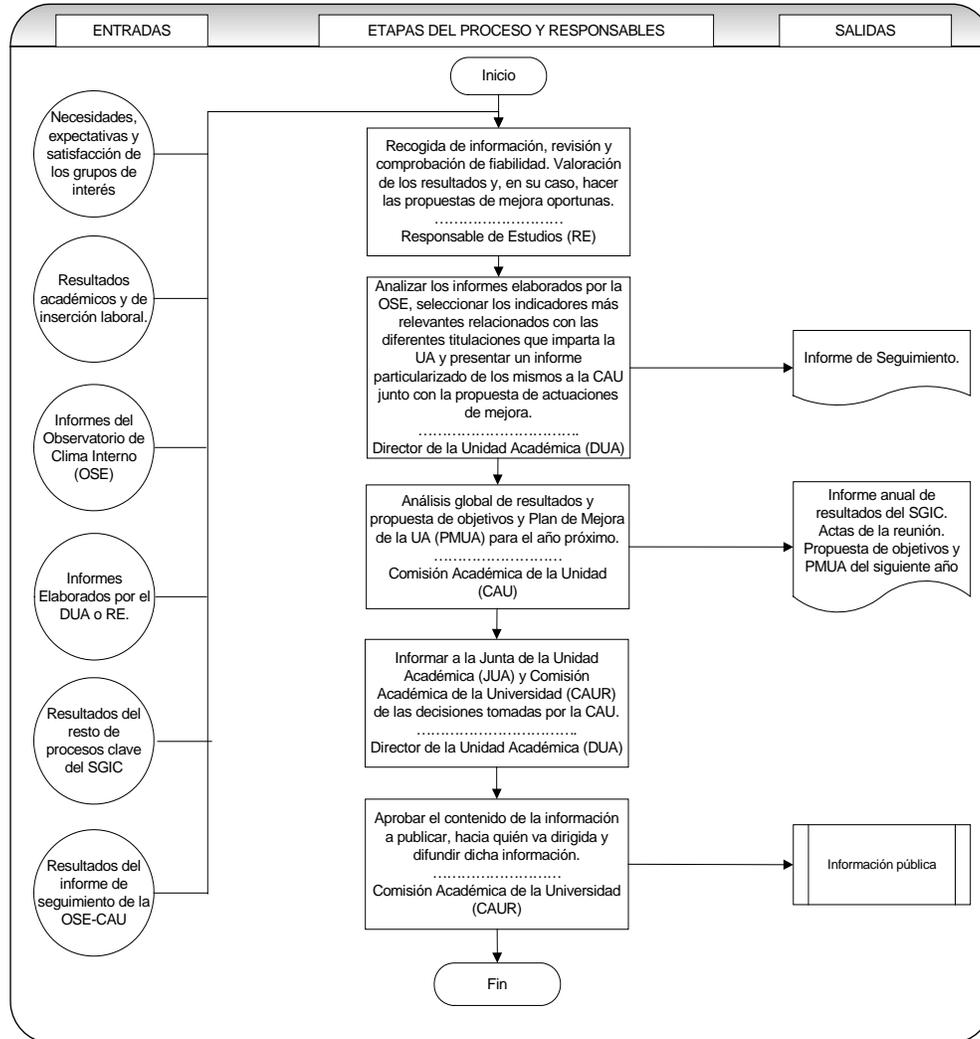
Identificación de las evidencias	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Calendario de recogida de información	Papel e informático	OPC	6 años
Informes del Observatorio de Clima Interno	Papel e informático	OPC	6 años
Informe de satisfacción de los empleadores con los alumnos que realizan prácticas externas	Papel e informático	Oficina del Estudiante	6 años
Informes particularizados elaborados por el DUA.	Papel e informático	Secretaría de Unidad Académica	6 años
Acta CAU de la sesión en la que se analizan los informes resumen y se realizan las propuestas de mejora.	Papel e informático	Secretaría de Unidad Académica	6 años

Copia de toda esta información se encontrará disponible en el *Sistema Informático que da Soporte al Sistema de Garantía de Calidad (SISGIC)*.

8. RENDICIÓN DE CUENTAS

Anualmente, el Director de la Unidad Académica (DUA) recogerá los resultados del presente procedimiento relativos a su Unidad para que la CAU proceda al análisis de la planificación y desarrollo de la enseñanza de los diferentes programas formativos de las que es responsable la Unidad Académica, e informará a la JUA y la CAUR de los resultados de dicho análisis y de las propuestas de mejora que considere procedentes y reviertan en la revisión y mejora del programa formativo. Por aplicación del *Procedimiento de información pública* los resultados de la revisión que se consideren adecuados serán dados a conocer a todos los grupos de interés por los mecanismos establecidos en dicho proceso.

9. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO



9.7 Procedimiento de gestión de sugerencias, quejas, reclamaciones y felicitaciones (SQRF)

1. OBJETO

El objeto del presente documento es definir cómo las *Unidades Académicas* de la Universidad de La Rioja garantizan la correcta gestión de las incidencias que ocurren (sugerencias, quejas, reclamaciones y felicitaciones, S-Q-R-F) y les son comunicadas por sus grupos de interés, con el fin de mejorar los servicios que prestan.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este procedimiento es de aplicación a las incidencias (sugerencias, quejas, reclamaciones y felicitaciones, S-Q-R-F) que se planteen relativas a cualquiera de las titulaciones que imparte cada Unidad Académica.

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.
- Estatutos Universidad de La Rioja, aprobados el 25/03/04 y modificados el 06/03/08 y el 25/04/08.
- Modelo de Universidad de la UR, aprobado en Consejo de Gobierno el 13/03/2008.

4. DEFINICIONES

- **Incidencia:** acontecimiento que sobreviene en el curso de un asunto o negocio y tiene con él alguna conexión, influencia o repercusión.
- **Sugerencia:** insinuación, inspiración, idea que se sugiere.
- **Queja:** acción de manifestar disconformidad con algo o alguien.
- **Reclamación:** acción de pedir o exigir con derecho o con instancia algo.
- **Felicitación:** acción y efecto de manifestar a alguien la satisfacción que se experimenta con motivo de algún suceso fausto para él.

5. RESPONSABILIDADES

- **Responsables de Estudios (RE):** Resolver e informar al DUA de las incidencias (S-Q-R-F) recibidas. Analizar en primer término y comunicar al departamento o servicio afectado, si se considera oportuno, las incidencias recibidas. Volcar toda la información en el *Sistema Informático que da Soporte al SGIC (SISGIC)*. Elaborar un informe anual de incidencias e informar a la CAU. Enviar expedientes de incidencias para su archivo por parte de *la Secretaría de la Unidad Académica (SU)*.

- **Director de la Unidad Académica (DUA):** coordinar la labor de los Responsables de Estudios. Presidir la *Comisión Académica de la Unidad (CAU)*. Recepcionar, resolver o redirigir a los responsables pertinentes, aquellas incidencias que desborden el ámbito de competencias de los RE. Informar al RE del resultado de su actuación.
- **Comisión Académica de la Unidad (CAU):** definir y difundir el canal de atención de incidencias. Informar a la Junta de la Unidad Académica (JUA) acerca de los resultados de este proceso. Desarrollar planes de mejora a partir de los informes anuales remitidos por los RE.
- **Responsables de los Servicios o Departamentos implicados:** analizar las sugerencias, quejas y reclamaciones que afecten a sus funciones. Procurar solución a la reclamación/queja, estudiar la viabilidad de la sugerencia y ejecutar las acciones de mejora, en su caso. Comunicar por escrito al reclamante o a quien formule una sugerencia, la solución adoptada. Agradecer y difundir en su Servicio/Departamento la felicitación. Enviar anualmente los expedientes tramitados al DUA.

6. DESARROLLO

La CAU debe definir y tener actualizado y suficientemente difundido a todos los grupos de interés internos y externos a la Unidad Académica, un canal de atención de incidencias (S-Q-R-F).

6.1 Formulación

Las incidencias (S-Q-R-F) dirigidas a la Unidad Académica (UA) se interpondrán (provisionalmente, hasta la puesta en marcha del SIGIC) mediante escrito dirigido al DUA, a través de fax, correo postal o electrónico o vía página Web de la UA (por medio de un formulario específico), cumplimentando la hoja de incidencias (S-Q-R-F). También serán consideradas si se plantean de forma oral, siempre que se formulen a algún miembro del Equipo Directivo y éste según su criterio, y si lo considera oportuno, haga suya la incidencia y cumplimente el correspondiente formulario. También podrán ser enviadas por el Defensor Universitario si el proponente decide utilizar esta vía. Una vez recepcionada por el Equipo Directivo, éste la enviará a la CAU, que procederá a su análisis y comunicación al Servicio o Departamento implicado/afectado, siempre que no sea la propia CAU.

6.2 Análisis, solución y archivo

El Servicio, Unidad o Responsable afectado procederá a considerar la resolución de la queja/reclamación o la viabilidad de la sugerencia. Si se tratará de una felicitación será comunicada al resto de miembros del Servicio/Unidad y se agradecerá al proponente. Una vez adoptadas las acciones para la solución de la queja/reclamación o puesta en marcha de las actividades precisas para implantar la sugerencia recibida, el Servicio o Unidad implicado comunicará a quien haya interpuesto la queja/reclamación o la sugerencia la solución adoptada, en su caso. En el supuesto de no poder actuar sobre la misma, se lo comunicará al DUA para que proceda a su envío a otras instancias. El Servicio/Unidad implicado abrirá un expediente de la incidencia recibida, que mantendrá abierto hasta finalizar las acciones relativas a la misma. Una vez resuelta, remitirá los expedientes completos al DUA para su conocimiento, archivo y seguimiento, si fuera necesario.

Cada expediente constará de:

- Hoja de incidencias (S-Q-R-F).
- Informe de sugerencia, queja o reclamación.
- Comunicado al reclamante, en su caso.

7. EVIDENCIAS

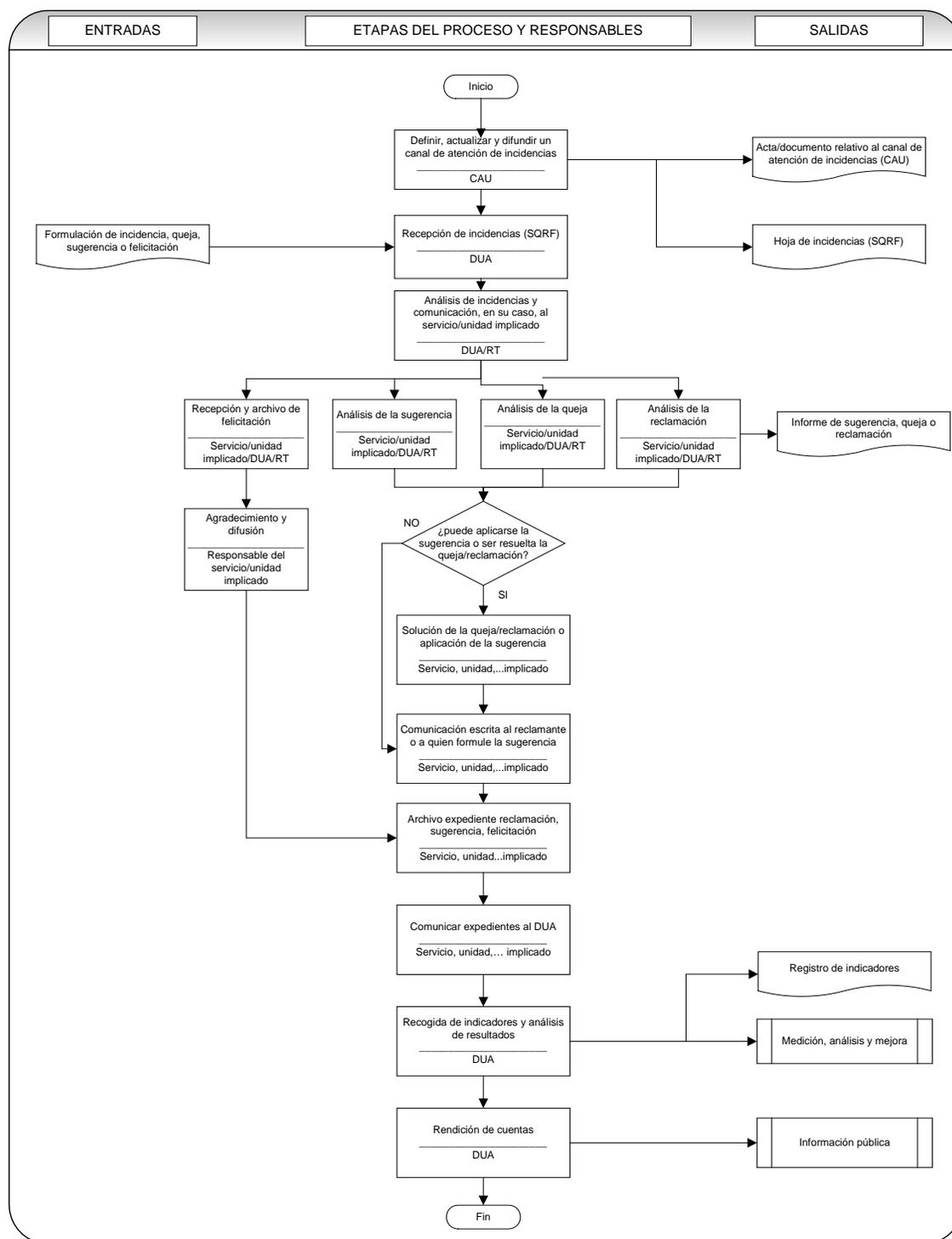
Identificación de las evidencias	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Incidencias recibidas	Papel e informático	Secretaría de la Unidad	6 años
Informe tras el análisis	Papel e informático	Secretaría de la Unidad	6 años
Comunicado al proponente	Papel e informático	Secretaría de la Unidad	6 años
Registro del indicador	Papel e informático	Secretaría de la Unidad	6 años

Copia de toda esta información se encontrará disponible en el *Sistema Informático que da Soporte al Sistema de Garantía de Calidad (SISGIC)*.

8. RENDICIÓN DE CUENTAS

Anualmente, el Director de la Unidad Académica (DUA) recogerá los resultados del presente procedimiento relativos a su Unidad para que la CAU proceda al análisis de la planificación y desarrollo de la enseñanza de los diferentes programas formativos de las que es responsable la Unidad Académica, e informará a la JUA y la CAUR de los resultados de dicho análisis y de las propuestas de mejora que considere procedentes y reviertan en la revisión y mejora del programa formativo. Por aplicación del *Procedimiento de información pública* los resultados de la revisión que se consideren adecuados serán dados a conocer a todos los grupos de interés por los mecanismos establecidos en dicho proceso.

9. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO



9.8 Procedimiento de extinción de un título y de garantía de los derechos de los alumnos afectados

1. OBJETO

Este documento tiene por objeto establecer el modo por el cual las *Unidades Académicas* de la Universidad de La Rioja garantizan que, en caso de extinción de un título, los estudiantes que hubiesen iniciado las correspondientes enseñanzas van a disponer de un adecuado desarrollo efectivo de las mismas hasta su finalización.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este procedimiento es de aplicación a todas las titulaciones ofertadas por los Unidad Académicas de la UR y que se extingan en la Universidad de La Rioja.

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.
- Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (LOU).
- Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades (LOMLOU).
- Estatutos de la Universidad de La Rioja, aprobados el 25/03/04 y modificados el 06/03/08 y el 25/04/08.
- Modelo de Universidad de la UR, aprobado en Consejo de Gobierno el 13/03/08, para la implantación de los títulos de grado.

4. DEFINICIONES

- **Extinción:** A efectos de este procedimiento deberá entenderse por extinción de un título, la baja del mismo en el *Registro de Universidades, Centros y Titulaciones (RUCT)*.

5. RESPONSABILIDADES.

- **ANECA:** comunicar a la UR, *Gobierno de la Comunidad Autónoma de la Rioja (CAR)* y Consejo de Universidades las deficiencias detectadas en el proceso de seguimiento de los títulos. Emitir informes de acreditación. Valorar modificaciones de los planes de estudios.
- **Consejo de Gobierno (CG):** proponer, si procede, la extinción de un título. Acordar, si procede, la suspensión de un título a iniciativa de la CAR. Establecer los criterios generales que proporcionen las garantías necesarias a los estudiantes que estén cursando estudios que se extinguen
- **Consejo Social (CS):** informar la propuesta de extinción del título.

- **Comunidad Autónoma de La Rioja (CAR):** acordar si procede la extinción de un título bien a iniciativa propia, con el acuerdo del CG de la Universidad, bien a iniciativa de este último.
- **Equipo Directivo de la Unidad:** gestionar el proceso de extinción del título siguiendo las directrices establecidas por el CG en materia de garantías necesarias para los estudiantes que estén cursando estudios que se extinguen.
- **Junta de la Unidad Académica (JUA):** Proponer al Consejo de Gobierno de la Universidad la extinción de un título si procede.
- **Comisión Académica de la Unidad (CAU):** establecer mecanismos para analizar y revisar los resultados. Analizar el seguimiento de las acciones docentes de los alumnos matriculados en el título extinguido.
- **Vicerrectorado de Estudiantes (VE):** velar por la adecuada difusión de la extinción del título.

6. DESARROLLO

La extinción de un título oficial impartido por las *Unidades Académicas* de la Universidad de La Rioja podrá producirse por no obtener un informe de acreditación positivo o porque se considere que el título ha sufrido una amplia serie de modificaciones de modo que se produzca un cambio apreciable en su naturaleza y objetivos o bien a iniciativa de la Unidad Académica, del Consejo de Gobierno de la Universidad de La Rioja o de la propia CAR.

El Real Decreto 1393/2007 establece que las titulaciones de grado verificadas inicialmente deben someterse a un proceso de evaluación, por la ANECA o los órganos de evaluación que las distintas leyes de las Comunidades Autónomas determinen, a los 6 años desde la fecha de su registro en el RUCT, con el fin de mantener su acreditación. Tal como indica el artículo 27 del citado RD, la acreditación de los títulos se mantendrá cuando obtengan un informe de acreditación positivo. En caso de informe negativo, se comunicará a la Universidad, a la CAR y al Consejo de Universidades para que las deficiencias encontradas puedan ser subsanadas. De no serlo, el título causará baja en el RUCT y perderá su carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, estableciéndose en la resolución correspondiente las garantías necesarias para los estudiantes que se encuentren cursando dichos estudios. Por tanto, un plan de estudios se considerará extinguido cuando no supere este proceso de acreditación.

También se procederá a la extinción del título cuando, tras modificar los planes de estudios y comunicarlo al Consejo de Universidades para su valoración por ANECA (artículo 28 del mencionado RD), ésta considere que tales modificaciones suponen un cambio apreciable en la naturaleza y objetivos del título previamente inscrito en el RUCT, lo que supone que se trata de un nuevo plan de estudios y se procederá a actuar como corresponde a un nuevo título.

Por último, también podría producirse la extinción de un título oficial cuando, de forma razonada, lo proponga la Unidad Académica (tras aprobación por su Junta o Consejo), el Consejo de Gobierno de la UR o la Comunidad Autónoma de la Rioja (CAR). En este caso, algunos de los criterios que la universidad podrá utilizar para la extinción de un título serán los siguientes:

- Implantación de un nuevo título que sustituya al anterior.
- Reducción progresiva del número de estudiantes de nuevo ingreso que ponga en situación crítica la viabilidad del título.

- Se considerará que un título de grado se encuentra en esta situación, cuando durante cuatro años consecutivos, el número de horas requeridas de dedicación presencial del profesorado por alumno de nuevo ingreso, exclusivamente dedicadas a este título, esté por encima de las 300 horas. En cualquier caso, la decisión definitiva, cuando se dé esta situación, deberá tener en cuenta asimismo la importancia estratégica del título.
- Se considerará que un título de Máster se encuentra en esta situación, cuando durante tres años consecutivos, el número de alumnos de nuevo ingreso sea inferior a cinco. En cualquier caso, la decisión definitiva, cuando se dé esta situación, deberá tener en cuenta asimismo la importancia estratégica del título.
- Para el caso particular del Máster en Profesorado de Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas, se considerará que el título se encuentra en esta situación, cuando durante cuatro años consecutivos, el número de alumnos de nuevo ingreso sea inferior a diez. En cualquier caso, la decisión definitiva, cuando se dé esta situación, deberá tener en cuenta asimismo la importancia estratégica del título.
- Se considerará que un Programa de Doctorado se encuentra en esta situación, cuando durante tres años consecutivos, el número de alumnos de nuevo ingreso sea inferior a cinco. En cualquier caso, la decisión definitiva, cuando se dé esta situación, deberá tener en cuenta asimismo la importancia estratégica del título.

Cuando tenga lugar la extinción de un título oficial, las Universidades están obligadas a garantizar el adecuado desarrollo efectivo de las enseñanzas que hubieran iniciado sus estudiantes hasta su finalización. El Consejo de Dirección de la Universidad debe proponer al Consejo de Gobierno, para su aprobación, los criterios que garanticen los derechos del alumnado que hubiera iniciado el título, que contemplarán, entre otras, las siguientes medidas:

- No admitir matrículas de nuevo ingreso en el título.
- La extinción gradual de la impartición de la docencia.
- La impartición de acciones tutoriales y de orientación específicas a los estudiantes afectados.
- El derecho a evaluación hasta las convocatorias reguladas por la normativa académica de la UR.
- El establecimiento de mecanismos específicos de reconocimiento y transferencia de créditos del plan de estudios extinguido a otro.

6. 1. Información a los estudiantes

- Se informará a los estudiantes matriculados que pudiesen verse afectados por estudios que se extingan, indicándoles las convocatorias que pueden utilizar y las posibilidades de reconocimiento y transferencia de créditos en otros estudios de acuerdo con la regulación que se apruebe en la Universidad de La Rioja.
- El estudiante optará entre continuar los estudios iniciados o realizar un cambio de estudios.
- En caso de cambio de estudios se aplicará la normativa aprobada por la Universidad de La Rioja y los procedimientos de transferencia y reconocimiento de créditos establecidos e incluidos en los procedimientos del sistema de garantía de calidad.
- Una vez finalizadas las convocatorias que se establezcan en la regulación del Consejo de Gobierno, el estudiante no podrá continuar los estudios extinguidos. Se le

comunicará esta situación y obtendrá una certificación oficial en la que consten las materias/asignaturas superadas.

6. 2. Plazos

- La información al estudiante se realizará en el periodo de matrícula.
- La expedición de la certificación, en caso de que se agoten los plazos establecidos para la extinción del plan, se facilitará junto con la comunicación que le indica la imposibilidad de finalizar los estudios extinguidos y las posibilidades de reconocimiento y transferencia de créditos en otras titulaciones.

7. EVIDENCIAS

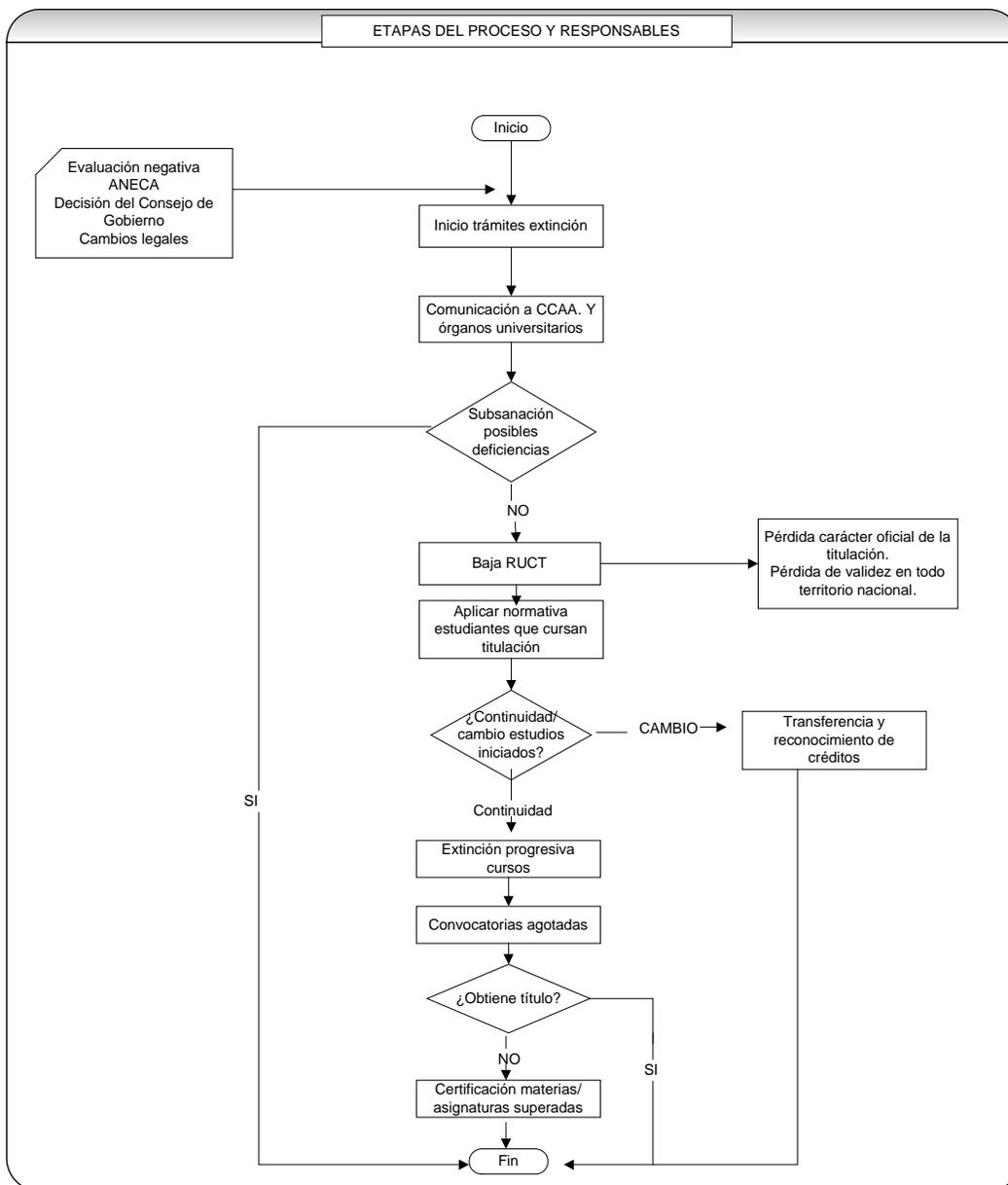
Identificación de las evidencias	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Documento en el que se comunique la extinción del título/plan de estudios	Papel y/o informático	Secretaría General	6 años
Acta/documento con los criterios que garanticen el adecuado desarrollo de las enseñanzas (Junta de la Unidad Académica)	Papel y/o informático	Secretaría de la Unidad	6 años
Acta de la CAU relativa al seguimiento de las acciones referidas a el título suspendida	Papel y/o informático	Secretaría de la Unidad	6 años
Actas/documentos relativos a la petición de suspensión de un título por Junta de la Unidad Académica, Consejo de Gobierno o CAR.	Papel y/o informático	Secretaria de la Unidad/Secretaría General	6 años

Copia de toda esta información se encontrará disponible en el *Sistema Informático que da Soporte al Sistema de Garantía de Calidad (SISGIC)*.

8. RENDICIÓN DE CUENTAS

El *Vicerrectorado de Estudiantes* y el *Equipo Directivo de la Unidad Académica* velarán por la difusión eficaz a la sociedad de la suspensión de los planes de estudios de la UR, así como de las actuaciones que se realicen desde la Unidad Académica correspondiente para garantizar a los estudiantes el desarrollo efectivo de las enseñanzas que estos hubieran iniciado.

9. DIAGRAMA DE FLUJO



9.9 Procedimiento de información pública

1. OBJETO

El objeto del presente procedimiento es establecer el modo en el que las *Unidades Académicas* de la Universidad de La Rioja hacen pública la información actualizada relativa a las titulaciones que imparten, para el conocimiento de sus grupos de interés.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento es de aplicación a la información relativa a todas las titulaciones de cada Unidad Académica de la Universidad de La Rioja.

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales
- Estatutos de la Universidad de La Rioja, aprobados el 25/03/04 y modificados el 06/03/08 y el 25/04/08.
- Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD).

4. DEFINICIONES

No se considera necesario establecer definiciones en este procedimiento.

5. RESPONSABILIDADES

- **Comisión Académica de la Universidad (CAUR):** aprobar los criterios generales sobre la información a publicar, hacia quién debe dirigirse y el modo de elaborar y difundir la antedicha información.
- **Responsable de Estudios (RE):** obtener la información necesaria y comprobar su actualización. Actualizar y volcar en el *Sistema Informático de Soporte al Sistema de Garantía Interna de Calidad (SISGIC)* toda la información requerida por el mismo y no aportada por otras fuentes.
- **Directores de Área o Servicio:** proporcionar la información requerida por los RE.
- **Comisión Académica de la Unidad (CAU):** proponer los contenidos de información a publicar a partir de la información proporcionada por los RE. En su caso, proponer a la CAUR modificaciones en los criterios generales.
- **Director de la Unidad Académica (DUA):** coordinar la labor de los Responsables de Estudios. Presidir la CAU. Proporcionar la información requerida por los RE. Difundir la información. Coordinar todo el proceso de volcado de la información relativa a su UA en el SISGIC con el objetivo de que la información requerida esté disponible dentro de los plazos previstos.

6. DESARROLLO

6.1. Generalidades

Las *Unidades Académicas* de la Universidad de La Rioja consideran una obligación propia mantener informados a sus grupos de interés sobre su estructura organizativa, titulaciones y programas por lo que publica y revisa, de forma periódica, información actualizada sobre las mismas. En cuanto a las titulaciones y programas formativos, se ha de informar, al menos, sobre:

- La oferta formativa.
- Los objetivos y la planificación de las titulaciones.
- Las políticas de acceso y orientación de los estudiantes.
- Las metodologías de enseñanza, aprendizaje y evaluación (incluidas las prácticas externas).
- Las posibilidades de movilidad.
- Los mecanismos para realizar alegaciones, reclamaciones y sugerencias.
- Los procedimientos de acceso, evaluación, promoción y reconocimiento del personal académico y de apoyo.
- Los servicios que ofrece y la utilización de los recursos materiales.
- Los resultados de la enseñanza (en cuanto al aprendizaje, inserción laboral y satisfacción de los distintos grupos de interés).

6.2 Obtención de la información

La Comisión Académica de la Universidad (CAUR), con periodicidad anual o inferior ante situaciones de cambio, propondrá los contenidos de la información a publicar a partir de la información proporcionada por los RE, Directores de Unidad Académica (DUA), Directores de Área o Jefes de Servicio, en función de si se trata de datos elaborados por Servicios Centrales o no. Estos criterios serán enviados a la JUA para su conocimiento.

6.3 Difusión

La CAU revisará la información relativa a su Unidad, comprobando que sea fiable y suficiente, y la pondrá a disposición del Equipo Directivo de la Unidad para que sea este quien se responsabilice de su difusión. Los RE asumirán la responsabilidad de comprobar la actualización de la información publicada, haciendo llegar cualquier observación al respecto a la CAU para que sea debidamente atendida.

7. EVIDENCIAS

Identificación de las evidencias	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Actas CAU	Papel y/o informático	Secretaría de la Unidad	6 años
Actas Equipo Dirección o JUA	Papel y/o informático	Secretaría de la Unidad	6 años
Información anual publicada	Papel y/o informático	Secretaría de la Unidad	6 años

Copia de toda esta información se encontrará disponible en el Sistema Informático que da Soporte al Sistema de Garantía de Calidad (SISGIC).

8. RENDICIÓN DE CUENTAS

Anualmente, el Director de la Unidad Académica (DUA) recogerá los resultados del presente procedimiento relativos a su Unidad para que la CAU proceda al análisis de la planificación y desarrollo de la enseñanza de los diferentes programas formativos de las que es responsable la Unidad Académica, e informará a la JUA y la CAUR de los resultados de dicho análisis y de las propuestas de mejora que considere procedentes y reviertan en la revisión y mejora del programa formativo. Por aplicación del *Procedimiento de Información pública* los resultados de la revisión que se consideren adecuados serán dados a conocer a todos los grupos de interés por los mecanismos establecidos en dicho proceso.

9.10 Procedimiento de medición, análisis y mejora

1. OBJETO

El objeto del presente documento es definir cómo las *Unidades Académicas* de la Universidad de La Rioja garantizan que se miden y analizan los resultados del aprendizaje, de la inserción laboral y de la satisfacción de los grupos de interés, así como los de cualquier otro procedimiento que pueda afectar a la calidad de la formación que imparten. A partir de este análisis, el procedimiento indica cómo se tomarán decisiones para la mejora de la calidad.

Del análisis de resultados se desprenderán acciones correctivas para alcanzar los objetivos previstos, propuestas de mejora que afecten al SGIC o a alguno de sus procesos, o la propuesta de objetivos para la siguiente anualidad.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento es de aplicación a todas las titulaciones impartidas en cada Unidad Académica de la UR.

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Indicadores establecidos, con sus resultados y objetivos.
- Procesos y procedimientos asociados al SGIC.
- Resultados de las acciones de mejora de los cursos anteriores.

4. DEFINICIONES

- **Evaluación del Sistema de Garantía Interna de Calidad (SGIC):** análisis sistemático que se lleva a cabo para determinar si las actividades y los resultados relativos al SGIC cumplen con las disposiciones previamente establecidas y si estas disposiciones se encuentran implantadas de forma efectiva y son adecuadas para alcanzar los objetivos previamente establecidos.

5. RESPONSABILIDADES

- **Comisión Académica de la Unidad (CAU):** analizar toda la documentación que le facilita el DUA, incluyendo el nivel de alcance de los objetivos del curso anterior y elabora un *Informe de Seguimiento de Resultados del SGIC*. Proponer, en su caso, la revisión de objetivos y acciones para el curso siguiente y elaborar cuatrienalmente el *Plan de Mejora de la Unidad Académica (PMUA)*.
- **Director de la Unidad Académica (DUA):** recoger toda la información disponible y remitirla a la *Comisión Académica de la Unidad (CAU)*. Difundir los objetivos y acciones para el próximo curso y los resultados de la revisión. Coordinar todo el proceso de volcado de la

información relativa a su UA en el *Sistema Informático de Soporte al Sistema de Garantía Interna de Calidad (SISGIC)* con el objetivo de que la información requerida esté disponible dentro de los plazos previstos.

- **Responsables de Estudios (RE):** recopilar, revisar y comprobar la validez de toda la información necesaria para el análisis. Comunicar al suministrador de la información si se detecta alguna ausencia o falta de fiabilidad en la misma. Actualizar y volcar en el SISGIC toda la información requerida por el mismo y no aportada por otras fuentes.
- **Junta de la Unidad Académica (JUA):** Informar de los PMUA presentados y las propuestas de modificación y elevarlos a la CAUR para su aprobación.
- **Oficina de Planificación y Calidad (OPC):** planificar y ejecutar el seguimiento externo del SGIC de las Unidades Académicas de la Universidad de La Rioja.
- **Evaluadores del SGIC:** verificar que el SGIC se adecua a lo establecido en los documentos del propio sistema.

Todas las personas de la Unidad Académica son responsables de colaborar en la realización de las evaluaciones de los procedimientos y ayudar a poner en práctica las acciones de mejora propuestas.

6. DESARROLLO

6. 1. Obtención y revisión de la información

Las *Unidades Académicas (UA)* de la UR en su labor de mejora continua, analizarán periódicamente y de forma sistemática los diferentes resultados que obtienen sus principales procesos y, a partir de ese análisis y siempre que se considere procedente, establecerán acciones para corregir los problemas detectados y determinar propuestas para su mejora. La información a considerar procederá de los resultados del análisis de necesidades, expectativas y satisfacción de los diferentes grupos de interés, de los resultados académicos, de la inserción laboral, así como de cada uno de los procesos clave definidos en el SGIC y del informe de evaluación que lleve a cabo la *Oficina de Planificación y Calidad (OPC)*.

Los RE, coordinados por el DUA, serán los responsables de recopilar, revisar y comprobar la validez de toda la información necesaria para el análisis. En caso de que detecten alguna ausencia o falta de fiabilidad en la información la comunicarán al suministrador para su oportuna corrección. Igualmente, se responsabilizarán de todo el proceso de volcado y supervisión de la información relativa a su UA en el SISGIC con el objetivo de que la información requerida sea válida y esté disponible dentro de los plazos previstos.

6.2. Análisis de resultados

La CAU recibirá la información que le suministran los RE y la analizará, elaborando anualmente un *Informe de Seguimiento de Resultados del SGIC*, en el que se contemplen todos los aspectos de interés, particularmente los que afecten a la política y a los objetivos generales de calidad. De este modo, se revisará el estado de cumplimiento de los objetivos definidos para el curso anterior y, caso de producirse desviaciones y tras analizar las causas de las mismas, propondrá la realización de acciones correctivas para facilitar su consecución. A partir de la información que aporten los informes de seguimiento, se propondrán, si es el caso, modificaciones en los objetivos y acciones previstas para el siguiente curso.

También, cada cuatro años, la CAU realizará un *Informe de Resultados del SGIC* con el análisis del último cuatrienio en el que deberá proponer un nuevo *Plan de Mejora de la Unidad Académica (PMUA)* para los próximos cuatro años o cursos.

6.3. Informes Finales de Análisis de Resultados del SGIC

Se diferenciará entre el *Informe de Seguimiento del SGIC*, de carácter anual, en el que se podrán recoger propuestas de modificación de objetivos y acciones previstos en el *Plan de Mejora de la Unidad Académica (PMUA)* y el *Informe de Resultados del SGIC* que, elaborado de forma cuatrienal, incluirá el análisis de los resultados del anterior cuatrienio y de donde surgirá el nuevo *PMUA*. En el nuevo *PMUA* aparecerán los objetivos para el cuatrienio siguiente con las propuestas de mejora que la CAU estime y que podrán alcanzar: cambios en la documentación del SGIC (objetivos de calidad, procedimientos, indicadores, responsabilidades, evidencias, etc.), necesidades de recursos, planificación de acciones de mejora en los próximos cuatro años, etc.

El *Informe de Seguimiento del SGIC* es un documento en el que, atendiendo a lo comentado en el párrafo anterior, deberá hacer referencia como mínimo al estado de:

- La política de calidad y los objetivos generales.
- Los resultados del seguimiento y el cumplimiento de los objetivos de calidad de la Unidad Académica.
- El estado de las acciones del Plan de Mejora a realizar durante el presente ejercicio.
- Resultados y seguimiento del aprendizaje. Incluidas las prácticas externas y la movilidad.
- Resultados y seguimiento de la inserción laboral.
- Seguimiento de las acciones previstas en anteriores revisiones del SGIC.
- Cambios que podrían afectar al Sistema de Garantía Interna de Calidad.
- Evaluación de las oportunidades de mejora y necesidad de efectuar cambios en la gestión del sistema.
- La información relativa a la satisfacción de los grupos de interés, quejas o reclamaciones, así como la relativa a sus necesidades y expectativas.
- Grado de satisfacción y motivación del personal.
- Sugerencias para la mejora.
- Información acerca de los puntos fuertes y débiles detectados en el seguimiento que realice la OPC y/o otros evaluadores internos.

A partir de las propuestas de mejora, la CAU de la Unidad Académica planificará las acciones a realizar durante el año siguiente.

El *Informe de Resultados del SGIC* cuatrienal, además de la revisión de seguimiento del último año, incluirá un análisis del grado de cumplimiento de los resultados obtenidos y dificultades aparecidas durante los últimos cuatro años. A partir de las conclusiones de este análisis se propondrá, a efectos estratégicos de la UA, un *Plan de Mejoras de la Unidad Académica (PMUA)* para los siguientes cuatro años con:

- Objetivos a cumplir para la mejora de los títulos de la UA al finalizar ese periodo.
- Plan de acciones de mejora a ejecutar en cada año.

- Necesidades de recursos.
- Modificaciones de cualquiera de los procesos que conforman el SGIC de la UA: objetivos de calidad, procedimientos, responsables, indicadores, evidencias necesarias, etc.

Aunque el PMUA se establece cada cuatro años, podrá ser modificado anualmente por la CAU con la aprobación de la CAUR.

De este modo, tanto el *Informe de Seguimiento del SGIC* anual como el *Informe de Resultados del SGIC* y el *PMUA* cuatrienales, deberán ser remitidos a la *Junta de la Unidad Académica (JUA)* para que se informe de los mismos y trasladados a la CAUR para su aprobación final. El DUA se responsabilizará de la difusión y aplicación de todos estos documentos.

6.4. Seguimiento por la Unidad de Garantía de Calidad

La OPC, en su función de Unidad de Calidad, atendiendo a una planificación sistemática previa, coordinará la realización de evaluaciones de seguimiento del SGIC de las Unidades Académicas de la UR, para verificar su eficacia y grado de implantación. Para estas evaluaciones podrá contar como evaluadores con los Directores de las Unidades Académicas de la UR y Responsables de Estudios que ya tengan implantados su SGIC, y con profesores de la Institución.

6.4.1. Evaluaciones internas

Las evaluaciones internas de todos los procedimientos se llevarán a cabo para verificar el SGIC y deberán planificarse, cada cuatro años, antes del *Informe Cuatrienal de Resultados del SGIC*, por el Equipo de Dirección de la Unidad Académica.

La planificación incluirá los siguientes datos:

- Fechas para su realización (las evaluaciones deberán desarrollarse antes de que la Dirección proceda a la revisión del SGIC).
- Equipo evaluador.

6.4.2. Evaluaciones extraordinarias

La CAUR a iniciativa propia o de las Comisiones Académicas de la Unidades podrá proponer al Equipo de de Dirección la realización de evaluaciones adicionales a las programadas, en los siguientes casos:

- Durante los primeros seis años de implantación de un título.
- Cuando se sospeche que no se está actuando en un procedimiento con el nivel de exigencia establecido.
- Cuando se hayan producido cambios significativos en el SGIC que requieran un control exhaustivo.

6.4.3. Realización de la evaluación

Las verificaciones a efectuar durante la evaluación serán:



- Comprobación de la existencia de la documentación requerida (procedimientos y otros documentos aplicables) y su estado de revisión.
- Análisis de los registros, indicadores u otras evidencias documentales que demuestren el eficaz funcionamiento del SGIC.
- Supervisión directa de las actividades para la comprobación de su desarrollo según se encuentra establecido en la documentación.

6.4.4. Informe de evaluación

Tras la realización de la evaluación, el equipo evaluador emitirá un informe en el constarán, como mínimo, los siguientes datos:

- Objeto y fecha de la evaluación.
- Procedimientos revisados.
- Desviaciones encontradas y áreas de mejora.
- Recomendaciones.



7. EVIDENCIAS

Identificación de las evidencias	Soporte de archivo	Responsable custodia	Tiempo de conservación
Informe anual de Seguimiento del SGIC	Papel o informático	Secretaría de la Unidad	6 años
Informe cuatrienal de resultados para la elaboración del PMUA	Papel o informático	Secretaría de la Unidad	6 años
Plan de Mejora de la Unidad Académica (PMUA)	Papel o informático	Secretaría de la Unidad	6 años
Seguimiento del Plan de Mejora	Papel o informático	Secretaría de la Unidad	6 años
Informes, en su caso, de evaluación	Papel o informático	Secretaría de la Unidad	6 años
Acta/documento de aprobación de objetivos y Plan de Mejora	Papel o informático	Secretaría de la Unidad	6 años

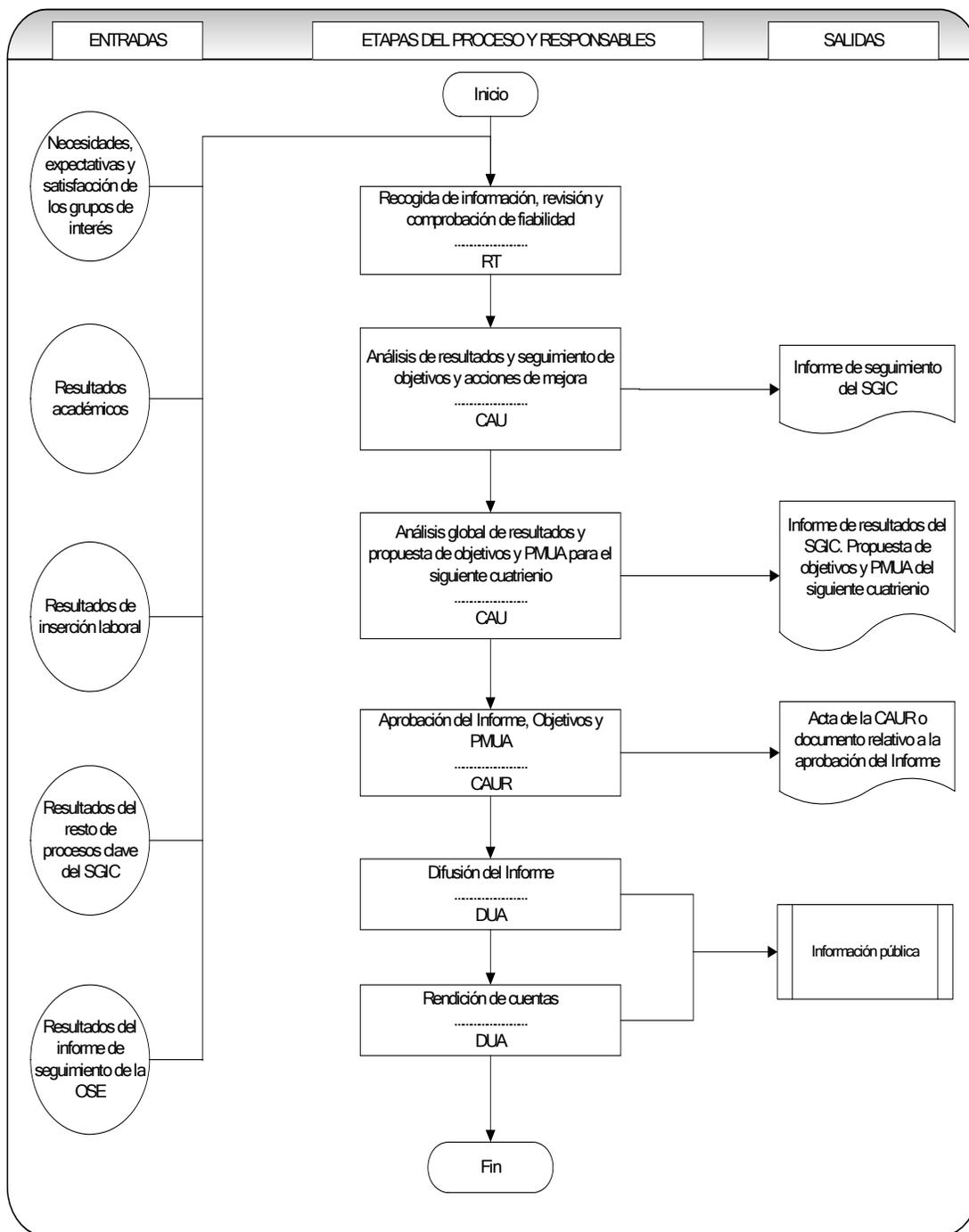
Copia de toda esta información se encontrará disponible en el *Sistema Informático que da Soporte al Sistema de Garantía de Calidad (SISGIC)*.

8. RENDICIÓN DE CUENTAS

De los resultados obtenidos como consecuencia de la aplicación del presente procedimiento, la CAU informará puntualmente a la Junta de la Unidad Académica (JUA), con consideración especial cuando se trate de proponer el Plan de Mejora y su actualización-revisión.

El Equipo de Dirección decidirá la información a suministrar a todos sus grupos de interés atendiendo al proceso de Información Pública.

9. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO



ANEXO 1

Evaluación de la actividad docente del profesorado de la Universidad de La Rioja (Programa DOCENTIA)

1. POLÍTICA INSTITUCIONAL DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA Y OBJETIVOS DE LA EVALUACIÓN DOCENTE DEL PROFESORADO

La Universidad de La Rioja, en adelante UR, cuenta entre sus compromisos el análisis de la actividad docente de su profesorado con el fin último de garantizar la calidad docente. Así lo recoge en sus Estatutos, aprobados por el Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de La Rioja, en su sesión del 26 de marzo de 2004. El Título VII: “De las actividades de la Universidad”, en su Capítulo I, de la Docencia y del Estudio, dice en su artículo 158:

“1. El profesorado de la Universidad de La Rioja será periódicamente evaluado en condiciones de objetividad y transparencia.

2. Con este objetivo, se ampliarán las funciones de la Comisión de Evaluación Docente de la Universidad de La Rioja, cuya composición y funcionamiento serán regulados por un Reglamento de Régimen Interno aprobado por el Consejo de Gobierno.

3. En todo caso, los resultados de las evaluaciones serán tenidos en cuenta en lo relativo a la emisión de informes preceptivos sobre cualificación del profesorado, en los términos recogidos en la legislación vigente.”

Por otra parte, el Tratado de Bolonia y el desarrollo del Espacio Europeo de Educación Superior tienen como eje prioritario la promoción de la calidad en las universidades. En el asunto que nos ocupa, las Directrices para la Garantía de Calidad en el Espacio Europeo de Educación Superior, elaboradas por la ENQA (European Association for Quality Assurance in Higher Education) y aprobadas en la reunión de Bergen 2005, recomiendan el aseguramiento de la calidad de la actividad docente como uno de los estándares y pautas de actuación para el aseguramiento interno de la calidad.

La Ley Orgánica de Universidades de 21 de diciembre de 2001 citaba como una de las propuestas específicas la evaluación de “las actividades docentes, investigadoras y de gestión del profesorado universitario”. La Ley Orgánica de Modificación de la LOU, de marzo de 2007, se reafirma en los procesos de garantía de calidad y evaluación.

Existen ya iniciativas pioneras en la creación de sistemas de evaluación de la actividad docente en las universidades catalanas, con el apoyo específico de la Agència per a la Qualitat del Sistema Universitari de Catalunya. En el ámbito estatal, la ANECA ha lanzado en 2007 un programa de apoyo para la evaluación de la actividad docente del profesorado



universitario (DOCENTIA). A través de este programa se ofrece a las universidades un modelo y unos procedimientos para el desarrollo de sistemas de evaluación. Las universidades diseñarán sus propios modelos de evaluación, que posteriormente serán certificados por la ANECA tras una fase de experimentación. Será en este marco donde la UR validará el modelo de evaluación diseñado para su acreditación definitiva.

En el marco descrito anteriormente, las finalidades concretas del proceso de evaluación docente del profesorado de la UR son, fundamentalmente:

- a) Garantizar la calidad de la actividad docente del profesorado, mediante su mejora y formación continuas.
- b) Dotar de un valor añadido a la consecución de tramos docentes (quinquenios), por parte del profesorado de los cuerpos docentes.
- c) Reforzar la función docente de los profesores que no están sujetos a renovación de contratos, de manera que cuenten con una evaluación objetiva, que suponga un mérito a tener en cuenta a la hora de su posible promoción.
- d) Conseguir que los profesores sujetos a renovación de contratos cuenten con una evaluación objetiva, que suponga un mérito a tener en cuenta a la hora de proceder a la mencionada renovación.

Los agentes implicados en este sistema de evaluación, de carácter obligatorio, son los siguientes:

- 1) Todos los profesores de la UR, los cuales son evaluados y, a su vez, mediante un *autoinforme* aportan información a los evaluadores. Los profesores de los cuerpos docentes emitirán un *autoinforme* en el mes de diciembre del año en que deban obtener su correspondiente tramo docente (quinquenio). Los profesores colaboradores y los contratados doctores emitirán un *autoinforme* también en el mes de diciembre del primer año del nuevo modelo (la mitad de ellos). La otra mitad lo hará el segundo año y todos con una periodicidad de entrega de cinco años. El resto de profesores participarán en el proceso emitiendo el *autoinforme* desde el primer año¹ del nuevo modelo y en los años siguientes, hasta completar un ciclo de tres (Profesor Asociado) o dos (Profesor Ayudante y Profesor Ayudante Doctor), no será necesaria la emisión del *autoinforme*.
- 2) Los estudiantes de la UR, que expresan su opinión sobre la actividad docente del profesor en cada asignatura, mediante una *encuesta* institucional validada, lo que significa que cada profesor es encuestado por cada una de las asignaturas que imparte. Las encuestas serán obligatorias en el caso de los profesores que sean responsables de más de un crédito en una asignatura.
- 3) Los responsables académicos (Decanos y Directores de Escuela), que emitirán los informes oportunos (*informe de responsables académicos*) acerca de la actividad

¹ Los Profesores Asociados, los Profesores Ayudantes y los Profesores Ayudantes Doctores emitirán el *autoinforme* en el mes en que se apruebe en Consejo de Gobierno las normas para la elaboración del P.O.D.

docente del profesorado. Es importante destacar que cuando un profesor imparta docencia en más de un centro durante un determinado periodo sometido a evaluación, emitirá informe cada centro, es decir un profesor podrá tener más de un *informe de responsables académicos*. Para facilitar la labor de estos responsables académicos, cada curso académico los departamentos les enviarán un listado de las posibles incidencias que se hayan dado relacionadas con la actividad docente de su profesorado. Además, también les enviarán la información procedente del sistema de garantía de calidad de las nuevas titulaciones de grado y posgrado.

- 4) La Oficina de Planificación y Calidad, OPC en adelante, que proporcionará al profesorado y a las Comisiones de Evaluación de la Docencia de los Departamentos la información docente que aparece en las bases de datos de la UR, acerca del profesorado a evaluar:
 - *Resumen de actividades docentes*, donde figura tanto la docencia impartida durante el periodo a evaluar como otras actividades relacionadas con el Plan de Ordenación Docente que conllevan reconocimiento de créditos.
 - *Informes de evaluación anuales* correspondientes a los resultados de las encuestas institucionales de valoración docente efectuadas por el alumnado durante el periodo sometido a evaluación.
 - *Informe de resultados académicos* de las asignaturas impartidas por el profesor durante el tramo en cuestión.
- 5) Las Comisiones de Evaluación de la Docencia de los Departamentos, CEDD en adelante, que cada curso cumplimentan el *informe de evaluación anual* de cada profesor. Además, cada vez que un profesor se somete a evaluación, estudian los *informes de evaluación anuales* integrados en el periodo a evaluar, el *autoinforme* del profesor, el *informe de los responsables académicos* y la documentación requerida y, a la vista de estas evidencias, siguiendo una serie de criterios establecidos, evalúan cumplimentando el *protocolo de evaluación*¹ y emitiendo el correspondiente *informe de resolución* acerca de sus profesores. Esta documentación la envían a la Comisión de Evaluación de la Docencia de la UR.
- 6) La Comisión de Evaluación de la Docencia de la UR, CED en adelante, que recibe y estudia la documentación anterior y la hace llegar al Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado. Esta comisión también es la encargada de resolver las posibles reclamaciones por parte del profesorado que muestre su disconformidad con la evaluación otorgada.
- 7) El Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado, en adelante VOAP, que tomará las decisiones finales sobre las consecuencias de la evaluación de la actividad docente del profesorado, en función de la documentación enviada por la CED.

¹ El protocolo de evaluación es una herramienta de evaluación que se define en detalle en los anexos a este documento.



Todos los impresos (en cursiva), incluida la encuesta a los alumnos, que se mencionan en el apartado anterior figuran como anexos al final de este documento. Este nuevo modelo de evaluación docente se implantará, de forma experimental, durante los cursos 2009/10 y 2010/2011. A partir del curso 2011/12 y tras la certificación, si ha lugar, por parte de la ANECA, se convertirá en el modelo definitivo de evaluación.

La evaluación de la actividad docente del profesorado se reflejará en el *informe de resolución* que emiten las CEDD y podrá ser **favorable** o **no favorable** y las consecuencias de una valoración u otra serán diferentes en función de la vinculación que el profesor tenga con la institución.

En el caso de los profesores pertenecientes a los cuerpos docentes, las consecuencias de una evaluación favorable serán la obtención de los correspondientes tramos docentes. En los casos de Profesor Contratado Doctor y Profesor Colaborador, cuyos contratos son de carácter indefinido, una evaluación favorable supondrá un mérito para su promoción. Para los profesores no permanentes sujetos a renovación de contrato, una evaluación favorable será un requisito para conseguir dicha renovación (Profesores Asociados). En los casos particulares de Profesor Ayudante y Profesor Ayudante Doctor, y teniendo en cuenta que se encuentran en periodo de formación, una evaluación favorable supondrá un mérito a la hora de la renovación de sus contratos.

Ocurrirá lo contrario a lo explicado en el párrafo anterior, en el caso de una evaluación no favorable; con el añadido de que la evaluación no favorable del profesor comprometerá al mismo a cursar un mínimo de tres créditos (30 horas) de formación específica en el plan de formación del personal docente de la UR.

Los profesores de los cuerpos docentes a los que se les haya denegado el quinquenio solicitado podrán participar en una nueva convocatoria, transcurridos al menos dos años (convocatorias) desde la convocatoria en la que se le denegó, donde serán evaluados por el periodo transcurrido entre la denegación y la nueva solicitud. Del mismo modo, los profesores contratados doctores y colaboradores que hayan obtenido una evaluación NO FAVORABLE, podrán someterse a una nueva evaluación al cabo de dos años con objeto de obtener el mérito para su promoción. Por otro lado, para someterse a una nueva evaluación será requisito presentar a la comisión de evaluación de la docencia fotocopia del correspondiente certificado que emite el VOAP de haber superado los tres créditos de formación a los que se aludía en el párrafo anterior.

Además, en el *informe de resolución* también figurará el reconocimiento de la “excelencia” a aquellos profesores que así se consideren en la evaluación.

En el siguiente apartado, y una vez explicado en detalle el modelo de evaluación, se expone con qué periodicidad cada tipo de profesor debe someter a evaluación su actividad docente.

El ámbito de aplicación de este nuevo modelo de evaluación comprenderá las enseñanzas, tanto de primer como de segundo ciclo, que actualmente se imparten en la UR incluidas las “on line”, así como las futuras de grado y postgrado.

La Universidad de La Rioja difundirá este nuevo modelo de evaluación mediante los medios oportunos, que incluirán reuniones con todos los agentes implicados, responsables académicos, estudiantes, personal de administración y servicios, así como mediante la utilización de las nuevas tecnologías de la comunicación (página web, correo-e, etc.).

2. MODELO DE EVALUACIÓN

2.1. Dimensiones a evaluar, fuentes de información y herramientas de evaluación

El modelo de evaluación planteado por la UR pretende analizar y valorar tres dimensiones de la actividad docente del profesorado: planificación, desarrollo y resultados. Cada una de estas dimensiones comprende un conjunto de características que se desglosan a continuación:

a) **DIMENSIÓN 1: PLANIFICACIÓN DE LA DOCENCIA**

- a.1. Organización de la enseñanza (clases teóricas, prácticas, problemas, seminarios, tutorías, etc.).
- a.2. Coordinación con otras materias.
- a.3. Métodos de evaluación del alumnado.
- a.4. Programa previsto de la asignatura.
- a.5. Objetivos formativos previstos.

b) **DIMENSIÓN 2: DESARROLLO DE LA ENSEÑANZA**

- b.1. Actividades de enseñanza-aprendizaje realizadas.
- b.2. Interacción con los estudiantes.
- b.3. Procedimientos de evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje.

c) **DIMENSIÓN 3: RESULTADOS OBTENIDOS**

- c.1. Resultados objetivos: calificaciones obtenidas por los alumnos.
- c.2. Resultados subjetivos: objetivos formativos logrados por los alumnos.
- c.3. Revisión y mejora de la actividad docente mediante la formación, innovación, investigación docente y actividades institucionales de mejora de la docencia:
 - Asistencia a cursos de formación.
 - Participación en proyectos de innovación docente.
 - Participación en tareas de mejora de la docencia e innovación docente
 - Participación en tareas docentes de transición al E.E.E.S.
 - Generación de materiales para la docencia.

Siguiendo las pautas establecidas por la ANECA en su programa DOCENTIA y con el fin de asegurar la calidad de la información necesaria para poder evaluar estas tres dimensiones de la actividad docente del profesorado, evitar sesgos en la información recogida y dotar al sistema de transparencia, el modelo de evaluación que se presenta recoge la información desde tres fuentes diferentes: estudiantes, profesores y responsables académicos.

Los procedimientos o herramientas con los que cada una de las fuentes aporta información acerca de cada una de las dimensiones objeto de evaluación se detallan a continuación:

- Los estudiantes opinan sobre las tres dimensiones de la actividad docente del profesor mediante una *encuesta* institucional validada.



- Los responsables académicos informan sobre las tres dimensiones de la actividad docente del profesor mediante un documento denominado *informe de responsables académicos*.
- Los profesores aportan su punto de vista acerca de las tres dimensiones de su actividad docente mediante un *autoinforme*.

Además, con objeto de ayudar a elaborar los correspondientes informes o autoinformes, tanto los responsables académicos como los profesores dispondrán de información complementaria consistente en evidencias docentes que aportará la Oficina de Planificación y Calidad de la UR:

- *Resumen de actividades docentes*, donde figura tanto la docencia impartida durante el periodo a evaluar como otras actividades relacionadas con el Plan de Ordenación Docente (POD) que conlleven reconocimiento de créditos.
- *Informes de evaluación anuales* correspondientes a los resultados de las encuestas de valoración docente efectuadas por el alumnado durante el periodo que se valora.
- *Informe de resultados académicos* de las asignaturas impartidas por el profesor durante el periodo a evaluar.

Así mismo, en su *autoinforme*, el profesor podrá presentar información adicional, concerniente a las actividades de desarrollo y mejora de la docencia que haya realizado durante el periodo objeto de evaluación.

2.2. Procedimiento y Cronograma

El nuevo modelo de evaluación, una vez verificado por la ANECA, se implantará en un plazo aproximado de seis meses (curso 2009/10). El procedimiento se inicia con la evaluación de las tres dimensiones (planificación, desarrollo y resultados) de la actividad docente del profesorado por parte de la primera fuente de información: los estudiantes, mediante la correspondiente encuesta institucional.

Por tanto, los estudiantes de la UR seguirán realizando la encuesta institucional validada, en los mismos términos que se viene llevando a cabo y de acuerdo con las NORMAS PARA LA EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE DEL PROFESORADO aprobadas en Consejo de Gobierno el 2.12.04 (Anexo 1) y prorrogadas hasta la puesta en marcha en nuestra universidad del Programa de Apoyo a la Evaluación Docente del Profesorado elaborado por la ANECA (Reuniones de Consejo de Gobierno de fecha 3.11.05 y de 16.11.06).

Cabe destacar que esta encuesta es realizada al final de cada cuatrimestre (finales de enero y finales de mayo, respectivamente) en cada curso académico. Son objeto de evaluación todos los profesores que han sido responsables de más de un crédito de una determinada



asignatura de las enseñanzas de primer o segundo ciclo y, en el futuro, de grado o postgrado. En dicha encuesta se pregunta al alumnado acerca de las tres dimensiones a evaluar en la actividad docente del profesor que ha impartido una determinada asignatura o parte de ella (planificación de su docencia, desarrollo de la misma hasta la fecha en que se realiza la encuesta y resultados que previsiblemente se obtendrán).

El procedimiento de realización de estas encuestas dirigidas al alumnado es el siguiente:

La gestión administrativa es competencia de la Oficina de Planificación y Calidad (OPC), figurando como agentes implicados el Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado, la Comisión de la Evaluación de la Docencia de la Universidad, los Departamentos y el Servicio Informático.

La CED aprueba el calendario con las fechas para la realización de la evaluación. Normalmente, la evaluación del primer cuatrimestre se desarrolla en la segunda quincena de enero, mientras que en la segunda quincena de mayo tiene lugar la del segundo cuatrimestre y en julio se confeccionan los *informes de evaluación anuales*.

Las actividades que se desarrollan y supervisan desde la OPC, los agentes implicados, sus funciones y los tiempos en que cada uno de ellos interviene son los siguientes:

- a) Solicitud de códigos y lectora: se realiza al Servicio Informático que los extrae de las bases de datos de las aplicaciones de gestión de la UR y los remite a la OPC en, aproximadamente, una hora.
- b) Adquisición de material: modelos de encuesta, recibos y sobres. La OPC encarga el material a una empresa externa que lo facilita en un plazo habitual de diez días.
- c) Remisión de material a los Departamentos: se adjunta con una nota interna el material que a continuación se detalla: etiquetas personalizadas para cada profesor y asignatura/s que imparte, recibos para el profesor, el alumno encargado y la secretaría del Dpto. y sobres para recogida de encuestas. Estos envíos duran habitualmente dos días.
- d) Desarrollo de la evaluación en los Departamentos: la duración usual es de una semana; el profesor recoge en la secretaría correspondiente el material de la asignatura a evaluar y, con la asistencia de un alumno (generalmente el delegado de estudiantes), reparte los cuestionarios entre los alumnos presentes. Una vez cumplimentados y contados dichos cuestionarios son introducidos en el sobre, que se cierra con las correspondientes firmas, para ser entregado en la antedicha secretaría. Una vez finalizado el plazo de evaluación se remiten todos los sobres a la OPC.
- e) Recogida de sobres cumplimentados: una vez recibidos por la OPC los cuestionarios cumplimentados, se ordenan y comprueban las codificaciones para



ver si existen errores que se pueden solventar anteriormente a su lectura óptica (cinco días). El resto de funciones que aparecen a continuación se llevan a cabo también en la OPC.

- f) Lectura de cuestionarios: una vez leídos los cuestionarios se procede a la comprobación de errores y posteriormente se imprimen en color todos los informes (diez días).
- g) Los informes individuales de los profesores son remitidos en sobre cerrado que contiene:
 - a. Nota explicativa para la lectura de los resultados.
 - b. Informes individuales cuantitativos (puntuación de 1 a 5 para cada asignatura evaluada).
 - c. Un informe global del Departamento al que está adscrito el profesor y otro de la Titulación.
 - d. Una fotocopia del cuestionario.
- h) Estos sobres, acompañados de un listado de firmas para la recepción del informe, se remiten al Departamento de pertenencia del profesor (dos días).
- i) Remisión de los dossiers que contienen todos los informes globales: se envían al Vicerrector de Ordenación Académica y Profesorado, Director del Departamento (que a su vez es el Presidente de la Comisión de Evaluación de la Docencia de dicho Departamento), al Presidente de la Junta de Personal del PDI y al Presidente del Comité de Empresa del PDI laboral. (dos días).

Informe de evaluación anual: una vez finalizada la evaluación de los dos cuatrimestres del curso académico, se confeccionan los *informes de evaluación anuales* (que contienen la valoración, cualitativa, que realiza la CEDD sobre todas las asignaturas impartidas por cada profesor, tanto de manera global como de cada una de las dimensiones) para remitirlos a los Departamentos correspondientes con el fin de que sean entregados a los docentes interesados en sobres cerrados (dos días). En dicho informe también figura la valoración obtenida por el profesor en cada una de las dimensiones para cada asignatura (número entre 1 y 5), así como la valoración global de ellas en el curso académico. A pesar de que en dicho *informe de evaluación anual* figura la valoración cualitativa hasta el curso 2007/08 (favorable o no favorable), la OPC dispone de la calificación numérica correspondiente (media aritmética de las valoraciones obtenidas en las asignaturas del curso, que toma valores comprendidos entre 1 y 5). A partir del curso 2007/08, dicho informe irá acompañado de tal valoración numérica, con objeto de facilitar las tareas de las Comisiones de Evaluación de la Docencia de los Departamentos.



Además, cuando un profesor obtenga un valor igual o superior a 4 durante un curso determinado, éste recibirá un *diploma de buenas prácticas en la actividad docente* expedido por el VOAP. Este diploma supondrá un mérito docente para el profesor y lo podrá presentar en su *autoinforme* dentro del apartado de actividades de mejora para la docencia.

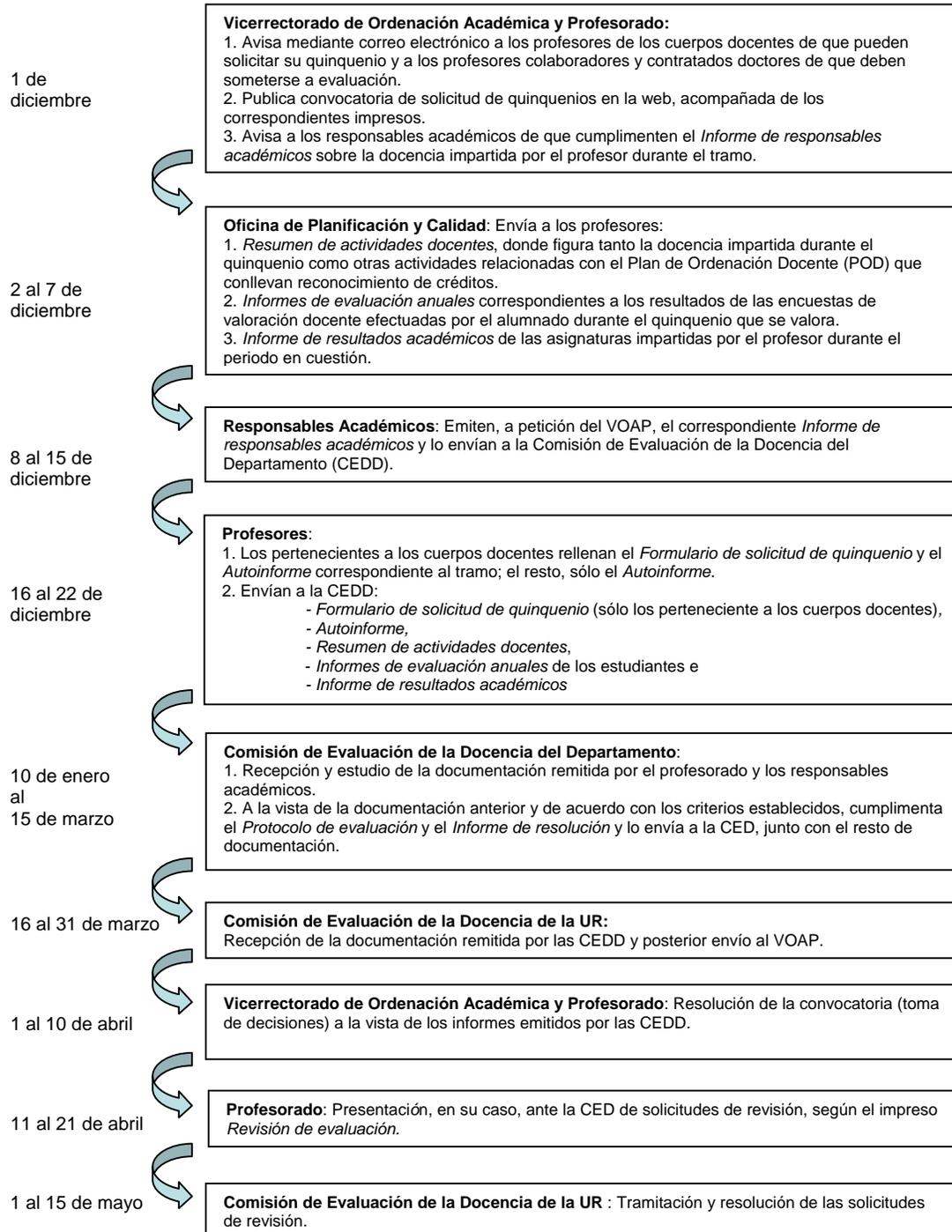
En definitiva, se dispone de información procedente de los estudiantes acerca de la actividad docente global del profesorado en cada curso académico, así como su desglose por dimensiones. A partir de aquí, el procedimiento, desarrollado de manera esquemática en forma de cronograma, variará según la tipología del profesor evaluado en función de si está sujeto a renovación de contrato (asociado, ayudante o ayudante doctor) o no (perteneciente a los cuerpos docentes, contratado doctor o colaborador) y se expone más adelante.

También, en función del tipo de figura del profesor, será diferente la periodicidad con la que ha de recabarse información de la actividad docente de éste por parte de las otras dos fuentes, a saber, responsables académicos y el propio profesor. Así, el profesorado perteneciente a los cuerpos docentes se someterá a evaluación (emisión del *autoinforme* e *informe de responsables académicos*) cada cinco años, en el momento de solicitud de un tramo docente (quinquenio). El resto del profesorado se someterá a evaluación el primer año del nuevo modelo (salvo la mitad de los profesores contratados doctores y colaboradores, que lo harán a partir del segundo año). En los años siguientes, los profesores colaboradores y contratados doctores se someterán a evaluación cada cinco años con objeto de obtener méritos para su promoción; los profesores asociados, cada tres, para obtener el requisito de renovación de contrato; y los profesores ayudantes y ayudantes doctores, cada dos, para conseguir méritos a la hora de renovación de contrato y de cara a mejorar su actividad docente, dado que se encuentran en periodo de formación.

Cabe destacar que esta periodicidad de evaluación en los profesores podría hacerse inferior a petición expresa del profesor, por ejemplo si necesitara el mérito docente correspondiente para un cambio de figura, una acreditación, una oposición, un concurso, etc.

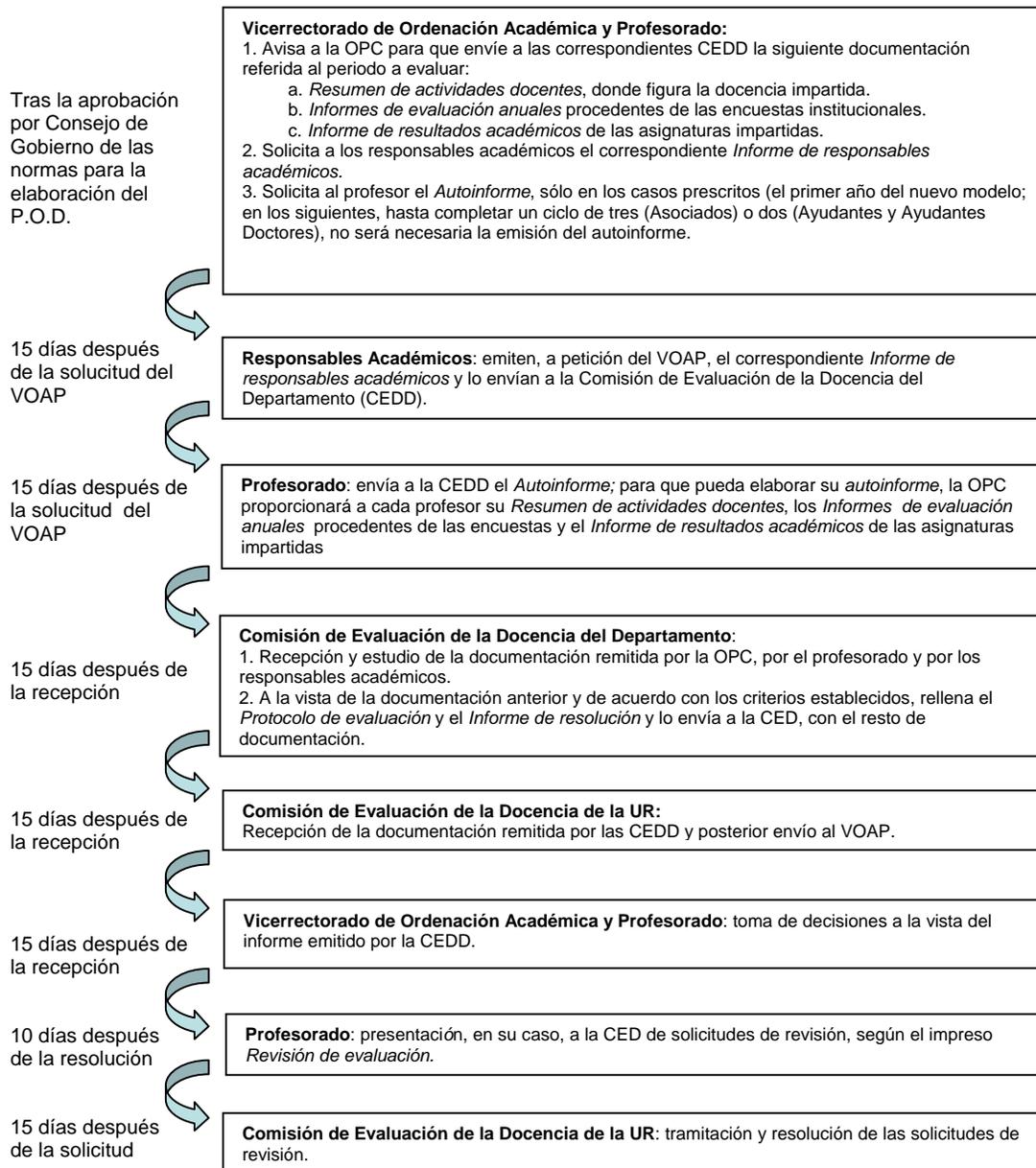
Docentes, Colaboradores y Contratados Doctores

Cronograma



Evaluación de la Actividad Docente del Profesorado Sujeto a Renovación de Contrato

Cronograma



Nota: todos los impresos (citados en cursiva), incluida la encuesta a los alumnos, que se mencionan en este apartado figuran como anexos al final de este documento.

2.3. Criterios de evaluación: valoración y ponderación de la información

Siguiendo las recomendaciones de DOCENTIA y después de un cuidadoso estudio, en este apartado se plasman los criterios de evaluación que cada una de las fuentes ha de seguir para valorar las correspondientes dimensiones. En todo momento se ha tenido en cuenta que los criterios sean adecuados a los requerimientos de la UR, que satisfagan a todos los agentes implicados, que proporcionen eficacia al sistema y que orienten al profesorado evaluado hacia la mejora docente y hacia la innovación.

El modelo de evaluación se basa en valoraciones cualitativas y cuantitativas, con una serie de informes y evidencias que sirven para evaluar las tres dimensiones de la actividad

docente del profesor, una vez definidos los correspondientes indicadores y los criterios de valoración que ha de aplicar el agente evaluador (Comisiones de Evaluación de la Docencia) para determinar una valoración. Todo ello puede verse en las siguientes tablas:

NOTA: Para un mejor entendimiento de estos criterios se recomienda visualizar a la vez los modelos de informes que aparecen en los anexos de este documento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA QUE LAS CEDD ELABOREN EL PROTOCOLO DE EVALUACIÓN (Anexo 9)						
Tipo de información	Procedencia información	Indicador			Criterio de valoración ^a	Determinación de valoración ^a
		Descripción	Tipo	Valores		
<i>Encuesta</i> (Anexo 2)	Estudiantes	<i>Informes de evaluación anuales</i> de cada curso académico de los comprendidos en el periodo a evaluar. (Anexo 3)	Cuantitativo	1 a 5 en cada curso académico desde 2008/09. Para los cursos anteriores se cuenta con la valoración definitiva de la CED.	<ul style="list-style-type: none"> · Si la media aritmética de los cursos del periodo evaluado es 2,6 F · Si es < 2,6 NF 	F o NF
<i>Autoinforme</i> (Anexo 6)	Profesor	Contenidos del <i>autoinforme</i>	Cuantitativo	0 a 10	<ul style="list-style-type: none"> · Consistencia de la argumentación hasta 5 puntos · Por cada tipo de actividad de mejora en el periodo evaluado 1 punto (máximo 5 puntos) · Inconsistencia de contenidos en los apartados 1 y/o 2 0 puntos en todo el autoinforme 	Numérica
<i>Informe de responsables académicos</i> (Anexo 4)	Responsables académicos	Cuestionario a Decanos o Directores de Escuela	Cuantitativo	Valoración positiva (respuesta NO) o valoración negativa (respuesta SI)	<ul style="list-style-type: none"> · Mas de dos valoraciones negativas NF · Valoración negativa de la cuestión 2a ó 3b NF · Una o dos valoraciones negativas F 	F o NF

^a Abreviaturas: **F** = FAVORABLE, **NF** = NO FAVORABLE.



**CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA QUE LA CEDD ELABORE EL PROTOCOLO DE EVALUACIÓN (Anexo 9)
Y EL INFORME DE RESOLUCIÓN (Anexo 10)**

	Tipo de información	Procedencia información	Indicador		Criterio de valoración ^a	Determinación de valoración ^a
			Descripción	Tipo		
V A L O R A C I Ó N D E L A S D I M E N S I O N E S	<i>Informes de evaluación anuales (Encuestas), Autoinforme e Informe de responsables académicos</i>	Estudiantes, Profesor y Responsables académicos	Valoraciones del <i>protocolo de evaluación</i> procedente de la CEDD. (Anexo 9)	Cuantitativo	Adecuada (A) y No Adecuada (NA)	A o NA

^a Abreviaturas: A = ADECUADA Y NA = NO ADECUADA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA QUE LA CEDD ELABORE EL INFORME DE RESOLUCIÓN (Anexo 10)

	Tipo de información	Procedencia información	Indicador		Criterio de valoración ^{a,b}	Determinación de valoración ^a	
			Descripción	Tipo			Valores ^a
V A L O R A C I Ó N G L O B A L	<i>Encuesta, Autoinforme e Informe de responsables académicos</i>	Estudiantes, Profesor y Responsables académicos	Valoraciones del <i>protocolo de evaluación</i> procedente de las CEDD. (Anexo 9)	Cuantitativo	Nº de valoraciones favorables (F), valor numérico del <i>autoinforme</i> (0 a 10) y Nº de valoraciones no favorables (NF)	<ul style="list-style-type: none"> • Dos valoraciones no favorables en el <i>protocolo de evaluación</i> NF • Una valoración no favorable en el <i>protocolo de evaluación</i> y nº de puntos = 5 NF • Una valoración no favorable en el <i>protocolo de evaluación</i> y nº de puntos > 5 F* o NF a decisión de la comisión • Dos valoraciones favorables en el <i>protocolo de evaluación</i> y nº de puntos = 5 F* • Dos valoraciones favorables en el <i>protocolo de evaluación</i> y nº de puntos > 5 F 	F, F* o NF

^a Abreviaturas: **F** = FAVORABLE, **NF** = NO FAVORABLE y **F*** = FAVORABLE CONDICIONADO a la realización y superación de 3 créditos (30 horas) de cursos de formación dentro del plan de formación del personal docente de la UR y ello se reflejará en el *informe de resolución*.

Consecuencias de la valoración obtenida por un profesor en el *informe de resolución* que emite la CEDD:

F = FAVORABLE: el profesor de los cuerpos docentes obtiene el tramo docente solicitado (quinquenio), el profesor colaborador o contratado doctor obtiene un mérito para su promoción, el profesor asociado obtiene el requisito para la prórroga de su contrato y el profesor ayudante o ayudante doctor obtiene el mérito para renovación de su contrato.

F* = FAVORABLE CONDICIONADO: el profesor tendrá informe favorable, con las consecuencias que ello conlleva, una vez que haya cursado 30 horas dentro del plan de formación del personal docente de la UR.

NF = NO FAVORABLE, el profesor de los cuerpos docentes no obtiene el tramo docente solicitado (quinquenio) en esta convocatoria. El profesor colaborador o contratado doctor no obtiene el correspondiente mérito para su promoción. Tanto unos como otros podrán participar en una nueva convocatoria, transcurridos al menos dos años (convocatorias) desde la convocatoria en la que obtuvieron evaluación NF, donde se les evaluará por el periodo transcurrido entre dicha evaluación y la nueva solicitud. El profesor asociado no obtiene el requisito para la prórroga de su contrato. El profesor ayudante o ayudante doctor no obtiene el correspondiente mérito. Igual que en el caso anterior (F*), el profesor deberá cursar 30 horas dentro del plan de formación del personal docente de la UR.

RECONOCIMIENTO DE EXCELENCIA

Se otorgará el reconocimiento de "excelencia" a aquellos profesores que una vez evaluados en un periodo concreto obtengan los siguientes resultados:

1. La valoración de cada una de las tres dimensiones sea adecuada (A) en ese periodo.
2. La valoración global proveniente de la fuente de información ESTUDIANTES (la media aritmética de *Informes de evaluación anuales* de los cursos del periodo evaluado) sea = 4,0.
3. La valoración global proveniente de la fuente de información PROFESOR (*Autoinforme*) sea = 8,0.
4. Respecto a la valoración global proveniente de la fuente de información RESPONSABLES ACADÉMICOS, es preciso que todas las respuestas sean positivas (respuesta NO) en el *Informe de responsables académicos*.

A continuación se explica detalladamente la información recogida en las tablas anteriores relacionada con los criterios de evaluación y su alineación con las dimensiones de evaluación. Más concretamente se explica qué criterio se aplica a cada dimensión, la forma de evaluar y los umbrales que se aplicarán.

a. Criterios de evaluación para que las CEDD elaboren el *Informe de evaluación anual* (Anexo 3) y el *Protocolo de evaluación* (Anexo 9)

a1. Fuente de información: ESTUDIANTES

La información procedente de los estudiantes acerca de la actividad docente de un determinado profesor durante un curso académico está recogida en las correspondientes **encuestas** que los alumnos han cumplimentado para cada asignatura que ese profesor ha impartido dicho curso. La información que aportan las encuestas (Anexo 2) tiene que ver con las tres dimensiones de evaluación citadas anteriormente. Así, las encuestas constan de 22 ítems y en cada uno de ellos el alumno da un valor de 1 a 5. Además, estos ítems están divididos en tres bloques, de los cuales, sólo el correspondiente a evaluar la labor docente del profesor (17 ítems: nº 4-18, nº 20 y nº nuevo incluido en el Anexo 2) se tiene en cuenta para este criterio de valoración. Es de destacar que en estos ítems se ha intentado obtener información por parte del estudiante acerca de las tres dimensiones a evaluar en la actividad docente del profesorado. Así, para este caso (estudiantes) se ha considerado conceder diferente peso a cada una de las tres dimensiones: planificación (29%), desarrollo (53%) y resultados (18%). Para ello, se han incluido cinco ítems correspondientes a la dimensión de planificación (6, 7, 9, 12 y 18), nueve ítems evalúan la dimensión de desarrollo (4, 5, 8, 10, 11, 13, 14, 15 y 17), y por último, la dimensión relacionada con resultados se evalúa a través de tres ítems (16, 20 y el nuevo incluido en el Anexo 2).

Cumplimentación del *Informe de evaluación anual*:

Cada curso académico las CEDD elaboran el *informe de evaluación anual* (Anexo 3) de un profesor determinado, a partir de la información procedente de las encuestas que la OPC le proporciona. En definitiva, el indicador procedente de la fuente estudiantes que da cuenta de la evaluación de las tres dimensiones para cada asignatura es de carácter cuantitativo (número comprendido entre 1 y 5) y responde a la media aritmética de los ítems correspondientes. Así mismo, la valoración global de la asignatura responde también a la media aritmética de todos los ítems del segundo bloque de la encuesta, denominado bloque para evaluar la labor docente del profesor. Se sigue el mismo procedimiento para cada una de las asignaturas que un profesor ha impartido en un curso académico dado. Respecto a la valoración global de las dimensiones en dicho curso, nuevamente se vuelve a hacer la media de ese número de asignaturas que ha impartido, obteniendo en cada curso un valor numérico también comprendido entre 1 y 5 para cada una de las dimensiones. Si el número que aparece en alguna de las dimensiones es inferior a 2,6 entonces la CEDD ha de hacerlo constar en la casilla de observaciones, indicando que tal profesor ha de mejorar la dimensión correspondiente. Dichos números quedan reflejados en el *informe de evaluación anual* que emite la OPC por curso académico a cada uno de los profesores. En este informe, las únicas casillas que ha de rellenar la CEDD son la de observaciones si ha lugar y la



correspondiente a la “valoración global de la docencia en el curso académico”. En esta última figurará el número entre 1 y 5 procedente de la media aritmética de las valoraciones globales de las asignaturas impartidas en ese curso y a su lado la valoración que sólo podrá ser favorable (**F**) si es superior o igual a 2,6 o no favorable (**NF**) si es inferior a 2,6.

Cada vez que un profesor se someta a evaluación la CEDD debe cumplimentar el correspondiente *protocolo de evaluación* (Anexo 9). El criterio de valoración que la CEDD debe seguir, para otorgar la valoración global de esta fuente de información, responde al valor numérico procedente de la media aritmética de los cursos del periodo evaluado. De esta forma, la valoración será **F** si ese valor es mayor o igual que 2,6. Por el contrario, será **NF** si es inferior a 2,6.

Es preciso, además, completar la valoración de cada una de las dimensiones de esta fuente de información. Para ello, se efectúa la media aritmética de los valores correspondientes a cada una de las dimensiones, que aparecen también en el *informe de evaluación anual* de cada curso comprendido en el periodo sometido a evaluación.

a2. Fuente de información: PROFESOR

La información procedente del profesor acerca de su actividad docente comprendida en el periodo sometido a evaluación está recogida en el *autoinforme* (Anexo 6), el cual se divide en tres apartados. En el apartado 1, el profesor efectúa una síntesis valorativa de carácter general acerca de cada una de las tres dimensiones (planificación, desarrollo y resultados) a evaluar en su actividad docente. En el apartado 2, el profesor lleva a cabo una reflexión que sintetiza sus puntos de vista sobre los resultados que ha obtenido en las encuestas de los estudiantes, durante los cursos integrados en el periodo objeto de evaluación, nuevamente en el marco de las tres dimensiones. Por último, en el apartado 3, el profesor enumera las actividades de mejora de la docencia desarrolladas durante el periodo a evaluar.

En definitiva, la información procedente del profesor se valora a partir del *autoinforme* con un **número** comprendido entre 0 y 10 en la casilla “Valoración GLOBAL” del *protocolo de evaluación*. Para obtener el valor de este número es preciso ir sumando puntos. De esta forma, si la CEDD considera que los contenidos del autoinforme en sus apartados 1 y 2 son consistentes se dará hasta un máximo de 5 puntos, teniendo en cuenta que a cada dimensión se le puede otorgar hasta un máximo concreto (planificación 1,5; desarrollo 2,5 y resultados 1,0). Además, por cada tipo de actividad de mejora (apartado 3) se sumará 1 punto hasta un máximo de 5 puntos. Si los contenidos de los apartados 1 y 2 no son consistentes (o ausencia de contenidos) entonces el *autoinforme* tomará valor 0 y los méritos del apartado 3 (si los hay) no se tendrán en cuenta.

a3. Fuente de información: RESPONSABLES ACADÉMICOS

La información procedente de los responsables académicos acerca de la actividad docente de un determinado profesor en un periodo objeto de evaluación está recogida en el *informe de responsables académicos* (Anexo 4). El decano o director de escuela, según



corresponda, emitirá un informe por cada profesor sometido a evaluación. Realmente se trata de un cuestionario, en el que hay que responder SÍ o NO, siendo el NO la respuesta positiva. Para contestar SÍ (respuesta negativa) es necesario aportar la evidencia correspondiente. Dichas cuestiones están agrupadas por dimensiones. Para facilitar esta labor de los responsables académicos, los departamentos enviarán cada curso académico un listado de las posibles incidencias que se hayan dado relacionadas con la actividad docente de su profesorado.

Dicha información se valora como FAVORABLE (F) si todas las respuestas del *informe de responsables académicos* son positivas (respuesta NO) o si sólo hay una o dos valoraciones negativas (respuesta SÍ), siempre que éstas no se correspondan con la cuestiones 2a ó 3b del informe. Por otro lado, tal información se valorará como NO FAVORABLE (NF) si hay más de dos valoraciones negativas. Lo mismo ocurrirá si la cuestión 2a ó 3b tiene una valoración negativa. Es preciso, además, completar la valoración de cada una de las dimensiones de esta fuente de información, simplemente poniendo en cada casilla el número de valoraciones positivas (respuesta NO) respecto de las totales en cada dimensión.

a4. Evaluación global de las dimensiones en el *protocolo de evaluación*

La evaluación total de cada una de las dimensiones (planificación, desarrollo y resultados) se valorará como ADECUADA (A) o NO ADECUADA (NA). Para otorgar dicha calificación hay que tener en cuenta lo siguiente:

Dimensión **PLANIFICACIÓN**:

Será **A** si se cumplen las tres siguientes condiciones:

- Que la media aritmética de esta dimensión en los *informes de evaluación anuales* de los cursos del periodo evaluado sea 2,6.
- Que la puntuación de esta dimensión en el *autoinforme* sea 0,75.
- Que todas las respuestas relacionadas con esta dimensión (2/2) en el *informe de responsables académicos* sean positivas (respuesta NO).

Será **NA** cuando no se cumpla alguno de los requisitos anteriores.

Dimensión **DESARROLLO**:

Será **A** si se cumplen las tres siguientes condiciones:

- Que la media aritmética de esta dimensión en los *informes de evaluación anuales* de los cursos del periodo evaluado sea 2,6.
- Que la puntuación de esta dimensión en el *autoinforme* sea 1,25.
- Que la respuesta relacionada con esta dimensión (1/1) en el *informe de responsables académicos* sea positiva (respuesta NO).

Será **NA** cuando no se cumpla alguno de los requisitos anteriores.

Dimensión **RESULTADOS**:

Será **A** si se cumplen las siguientes condiciones:

- Que la media aritmética de esta dimensión en los *informes de evaluación anuales* de los cursos del periodo evaluado sea 2,6.
- Que la puntuación de esta dimensión en el *autoinforme* sea 0,5.



- Que todas las respuestas relacionadas con esta dimensión (3/3) en el *informe de responsables académicos* sean positivas (respuesta NO).
Será **NA** cuando no se cumpla alguno de los requisitos anteriores.

a5. Reconocimiento de “excelencia” en el *protocolo de evaluación*

Se otorgará el reconocimiento de “**excelencia**” a aquellos profesores que una vez evaluados en un periodo concreto obtengan los siguientes resultados:

- La valoración de cada una de las tres dimensiones sea adecuada (**A**) en ese periodo.
- La valoración global proveniente de la fuente de información ESTUDIANTES (la media aritmética de los *informes de evaluación anuales* de los cursos del periodo evaluado) sea 4,0.
- La valoración global proveniente de la fuente de información PROFESOR (*autoinforme*) sea 8,0.
- Respecto a la valoración global proveniente de la fuente de información RESPONSABLES ACADÉMICOS, es preciso que todas las respuestas sean positivas (respuesta NO) en el *informe de responsables académicos*.

b. Criterios de evaluación para que las CEDD elaboren el *Informe de resolución* (Anexo 10)

La CEDD debe trasladar la información recopilada en el *protocolo de evaluación* al correspondiente *informe de resolución*, documento que en definitiva ha de llegar al profesor evaluado, una vez que la CED y el VOAP hayan dado su aprobación. Por ello, este *informe de resolución* se divide en cuatro apartados. En el primero se establece la valoración de cada una de las dimensiones obtenida por el profesor en el periodo evaluado. En el segundo se proporciona la valoración global de la docencia en dicho periodo de acuerdo con una serie de criterios que se explican más adelante. En el tercero se indica si el profesor es reconocido como “excelente” y en el cuarto la CEDD enumera las recomendaciones para el profesor evaluado en función, tanto de la valoración global obtenida, como de la valoración dimensional.

b1. Valoración de las dimensiones

Simplemente se trasladan las calificaciones de la evaluación total de cada una de las dimensiones (planificación, desarrollo y resultados) expuestas en el *protocolo de evaluación*, es decir ADECUADA (**A**) o NO ADECUADA (**NA**).

b2. Valoración global de la docencia

Se establece a partir de las valoraciones obtenidas para cada una de las tres fuentes de información en el *protocolo de evaluación* y sólo puede ser FAVORABLE (**F**) o NO



FAVORABLE (NF). Se contemplan casos especiales en los que el profesor puede tener una evaluación global favorable pero condicionada a la realización de una serie de actividades de mejora de la docencia, es decir su evaluación tendrá las correspondientes consecuencias una vez que el profesor haya realizado y superado 30 horas dentro del plan de formación del personal docente de la UR y haya presentado a la CEDD el correspondiente certificado. A este caso se alude en la tabla como **FAVORABLE CONDICIONADO (F*)**. Los criterios para que la CEDD otorgue estas valoraciones son los siguientes:

- Si la valoración global procedente de la fuente estudiantes y la procedente de responsables académicos son no favorables en el *protocolo de evaluación*, ello conlleva una valoración global de la docencia **NF**.
- Si sólo una de las valoraciones anteriores es no favorable en el *protocolo de evaluación* y el número de puntos es menor o igual que 5 en el valor numérico procedente del *autoinforme*, entonces la valoración global de la docencia es también **NF**.
- Por el contrario, si una valoración es no favorable en el *protocolo de evaluación* pero el número de puntos conseguidos en el *autoinforme* es mayor que 5, entonces la valoración global de la docencia será **F*** o **NF** a decisión de la comisión.
- Si la valoración global procedente de la fuente estudiantes y la procedente de responsables académicos son favorables en el *protocolo de evaluación* y el número de puntos es menor o igual que 5 en el valor numérico procedente del *autoinforme*, entonces la valoración global de la docencia es también **F***.
- Si la valoración global procedente de la fuente estudiantes y la procedente de responsables académicos son favorables en el *protocolo de evaluación* y el número de puntos es mayor que 5 en el valor numérico procedente del *autoinforme*, entonces la valoración global de la docencia es **F**.

b3. Reconocimiento de “excelencia”

Nuevamente se traslada lo obtenido en el *protocolo de evaluación*, es decir SÍ o NO.

3. PROTOCOLO DE ACTUACIÓN DE LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN DE LA DOCENCIA

Para la valoración de las evaluaciones presentadas se aprovechará la experiencia de la actual **Comisión de Evaluación de la Docencia de la UR (CED)**, que, para garantizar la transparencia del proceso, está formada por representantes de todos los agentes implicados en el mismo, a saber.

- el Vicerrector de Ordenación Académica y Profesorado, que la preside,
- el Vicerrector de Estudiantes,
- seis representantes de Decanos y Directores, elegidos de entre el Consejo de Gobierno,
- el Presidente del Consejo de Estudiantes y un estudiante de cada Facultad o Escuela, elegido por y de entre los representantes de los estudiantes en la correspondiente Junta de Facultad o Escuela (seis alumnos en total).

Sin embargo, en el caso de los Decanos y Directores de Escuela (responsables académicos) existe un conflicto de intereses ya que emiten el correspondiente informe y además participan en el proceso de evaluación como miembros de la CED. En este punto y siguiendo las recomendaciones del informe de verificación del diseño de evaluación de la actividad docente de la UR basado en el programa DOCENTIA, es preciso recalcar que la composición de la actual CED deberá ser modificada como se expone en el siguiente párrafo, por motivos de independencia y objetividad. Para ello, una vez que este diseño sea verificado por la ANECA, la UR adaptará su normativa referente a evaluación docente del profesorado a este modelo. De este modo, la nueva composición de la CED será la siguiente:

- el Vicerrector de Ordenación Académica y Profesorado, que la preside,
- el Vicerrector de Estudiantes,
- seis Directores de Departamento, elegidos por y entre los Directores de Departamento de la Universidad de La Rioja,
- el Presidente del Consejo de Estudiantes y un estudiante de cada Facultad o Escuela, elegido por y de entre los representantes de los estudiantes en la correspondiente Junta de Facultad o Escuela (seis alumnos en total).

La Comisión de Evaluación de la Docencia de la Universidad elige de entre sus miembros a un Secretario y será complementada, en aquellos casos en que sea necesario (evaluaciones no favorables, por ejemplo), con la presencia de expertos externos a la institución.

A su vez, con el objeto de coordinar el proceso de evaluación de la docencia de todo el profesorado, la UR dispone de las **Comisiones de Evaluación de la Docencia de los Departamentos (CEDD)**. Éstas están constituidas por el Director del mismo, que la preside, por dos profesores con vinculación permanente a la UR y dedicación a tiempo completo (profesores de los cuerpos docentes, colaboradores o contratados doctores) que al menos cuenten con dos quinquenios docentes o diez años de experiencia docente en su haber, elegidos en Consejo de Departamento, y por dos estudiantes, elegidos por y de entre los representantes de este sector en el Consejo de Departamento.



Los cometidos de la Comisión de Evaluación de la Docencia de la Universidad y de las Comisiones de Evaluación de la Docencia de los Departamentos serán los que siguen:

1) De acuerdo con las NORMAS PARA LA EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE DEL PROFESORADO mencionadas anteriormente, las Comisiones de Evaluación de la Docencia llevarán a cabo las tareas que vienen realizando hasta la fecha en relación con la evaluación del profesorado en sus tres dimensiones (planificación, desarrollo y resultados) por parte del alumnado (encuesta institucional). Es decir, cumplimentan cada curso académico el correspondiente *informe evaluación anual* de cada profesor.

2) Cuando un profesor de los cuerpos docentes solicite un tramo de docencia (quinquenio) o un profesor no perteneciente a dichos cuerpos haya de ser evaluado, la Comisión de Evaluación de la Docencia de su Departamento recibirá el *informe de los responsables académicos*, así como los documentos procedentes del profesor objeto de evaluación:

- *Formulario de solicitud de quinquenio* (sólo si pertenece a los cuerpos docentes),
- *Autoinforme*,
- *Resumen de actividades docentes*,
- *Informe de resultados académicos e*
- *Informes de evaluación anuales* de los cursos integrados en el periodo a evaluar.

A partir del contraste y valoración de las distintas evidencias presentadas por los responsables académicos y por el profesorado, que a su vez incluye información procedente tanto del mismo (*autoinforme*), como de los alumnos (*informes de evaluación anuales*) y de las bases de datos institucionales, la CEDD completará, de acuerdo con los criterios establecidos, el *protocolo de evaluación* y emitirá un *informe de resolución* para cada uno de los solicitantes. En dicho informe aparecerá la evaluación de cada una de las tres dimensiones (planificación, desarrollo y resultados) en el periodo evaluado (ADECUADA o NO ADECUADA), así como la calificación global de la docencia (FAVORABLE o NO FAVORABLE) y el reconocimiento de “excelencia” si ha lugar. Tanto el *protocolo de evaluación* como el *informe de resolución* los remitirá, junto al resto de evidencias, a la CED, que a su vez los hará llegar al Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado para que tome las decisiones oportunas.

En el caso de posibles reclamaciones por parte del profesorado, la CED será la encargada de resolverlas.

En los casos en que algún miembro de las citadas comisiones solicite la valoración de sus prácticas docentes quedará excluido de sus responsabilidades en la comisión, en relación a este proceso, pasando a ser asumidas por un sustituto, si es el caso, o por el resto de miembros de la comisión siempre que en ésta se encuentre suficientemente representado el cargo o condición a la que represente el profesor sustituido.

4. TOMA DE DECISIONES Y PROCEDIMIENTO DE RECLAMACIONES

4.1. Toma de decisiones

A partir de la calificación otorgada (FAVORABLE o NO FAVORABLE) por las CEDD en el *informe de resolución* de cada profesor, el Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado tomará una serie de decisiones:

a) Profesorado de los cuerpos docentes

Si la evaluación global es FAVORABLE se concederá automáticamente el correspondiente tramo docente solicitado. Si por el contrario la calificación fuera NO FAVORABLE, no se concederá el tramo en esta convocatoria y el profesor se comprometerá a cursar un mínimo de tres créditos (30 horas) de formación específica en el plan de formación del personal docente de la UR. El profesor podrá participar en una nueva convocatoria, transcurridos al menos dos años (convocatorias) desde la convocatoria en la que se le denegó, donde se le evaluará del periodo transcurrido entre la denegación y la nueva solicitud.

b) Profesorado no perteneciente a los cuerpos docentes

Estos profesores participarán de igual manera que los anteriores durante el primer año del nuevo modelo (salvo la mitad de los profesores contratados doctores y colaboradores, que lo harán en el segundo año). Si la calificación global es FAVORABLE, la evaluación de la actividad docente de los profesores asociados no supondrá un problema para la prorroga de su contrato, el profesor colaborador o contratado doctor obtendrá un mérito para su promoción y el profesor ayudante o ayudante doctor obtendrá el mérito para la renovación de su contrato. Ocurrirá lo contrario si la calificación fuera NO FAVORABLE y además el profesor se comprometerá a cursar un mínimo de tres créditos (30 horas) de formación específica en el plan de formación del personal docente de la UR. En el caso del profesorado contratado doctor o colaborador, éste podrá participar en una nueva convocatoria, transcurridos al menos dos años (convocatorias) desde la convocatoria en la que obtuvo evaluación NO FAVORABLE, donde se le evaluará del periodo transcurrido entre dicha evaluación y la nueva solicitud.

4.2. Procedimiento de reclamaciones

Contra los informes definitivos y resoluciones de la Comisión de Evaluación de la Docencia del Departamento, el profesor podrá reclamar mediante el correspondiente impreso (*revisión de evaluación*) ante la Comisión de Evaluación de la Docencia de la UR, en el plazo de diez días, a partir del día siguiente a la recepción de los mismos.

Contra la resolución que adopte la Comisión de Evaluación de la Docencia,¹ el profesor podrá interponer un recurso de alzada ante el Rector de la Universidad de La Rioja, en el plazo de un mes, a partir del día siguiente a la recepción de la resolución definitiva. Contra la resolución que adopte el Rector, que agota la vía administrativa, cabe interponer recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado Contencioso-Administrativo de Logroño en el plazo de dos meses a partir del día siguiente a la recepción de la citada resolución.

¹ En el caso de que el profesor que reclame pertenezca a un Departamento, cuyo Director forme parte de la CED, dicho miembro de la CED se abstendrá de decisión y participación a la hora de resolver tal reclamación.

4.3. Seguimiento de las acciones derivadas de la evaluación docente

Conviene destacar que incluso antes de que un profesor se someta a evaluación, la CED ya está llevando a cabo un seguimiento de la evaluación docente de éste, si bien dicha información todavía es parcial, ya que proviene sólo de la fuente de información ESTUDIANTES, a través de las encuestas anuales que se realizan. De esta forma, la OPC, con la información derivada de las encuestas que obra en sus bases de datos (información que también aparece en el correspondiente *informe de evaluación anual* de los estudiantes que un profesor obtiene por cada curso), elabora anualmente una tabla como la que aparece a continuación y la remite a la CED. El objeto de esto es que la CED pueda detectar algún tipo de anomalía en el desarrollo de la actividad docente de un determinado profesor, antes de someterse a evaluación.

Tabla de seguimiento de la evaluación docente de los profesores de la UR derivada de la fuente ESTUDIANTES (encuestas) por cada curso académico

Profesor	Asignatura	Evaluación dimensiones			Evaluación global asignatura	Evaluación global de las dimensiones			Evaluación global curso
		P	D	R		P	D	R	
Profesor-A	Asig-1								
	Asig-2								
	Asig-3								
	Asig-4								
Profesor-B	Asig-1								
	Asig-2								
	Asig-3								
	Asig-4								

P = planificación, D = desarrollo y R = resultados.

Las casillas de la tabla se completan con un número comprendido entre 1 y 5, proveniente de *los informes de evaluación anuales* de cada profesor.

Por otro lado, anualmente, el VOAP proporciona a la OPC los *informes de resolución* de aquellos profesores que se hayan sometido a evaluación dicho año, donde figuran los resultados de la evaluación de la docencia de cada profesor de la UR. A partir de ellos y junto con la información que ya obra en sus bases de datos, la OPC elabora cada año otra tabla como la que aparece en la siguiente página y la remite a la CED. De esta manera, esta comisión de evaluación dispone de un histórico de resultados de evaluación de cada profesor, en el que figura tanto la valoración global por periodo sometido a evaluación de cada una de las tres dimensiones (planificación, desarrollo y resultados), así como la valoración global de la docencia en dicho periodo. También figurará si ha habido reconocimiento de “excelencia” o no.

Además, la OPC, con la información proporcionada por el VOAP, elaborará anualmente un cuadro de indicadores donde figurarán los resultados del nuevo modelo de evaluación docente. Como mínimo, y en principio, deberán aparecer los siguientes (tanto a nivel de la UR, como a nivel de Departamento):

- a) Tramos concedidos/Tramos solicitados.



- b) N° de asistentes a actividades de formación derivados de la evaluación/N° de profesores evaluados.
- c) N° de no renovaciones contractuales derivadas de la evaluación/N° de profesores no pertenecientes a los cuerpos docentes evaluados.

Tabla de seguimiento de la evaluación de la actividad docente de los profesores de la UR por periodo de tiempo sometido a evaluación.

Profesor	Evaluación global docencia (F, F*, NF)	Excelencia (SÍ o NO)	Evaluación global dimensiones (A o NA)			Fuente: ESTUDIANTES			Fuente: PROFESOR			Fuente: RESPONSABLES ACADÉMICOS					
						Evaluación dimensiones			Evaluación global ESTUDIANTES (cursos integrados en el periodo)	Evaluación dimensiones			Actividades de mejora	Evaluación global PROFESOR	Evaluación dimensiones		
			P	D	R	P	D	R		P	D	R			P	D	R
Profesor-A														/2	/1	/3	
Profesor-B														/2	/1	/3	
Profesor-C														/2	/1	/3	
Profesor-D														/2	/1	/3	

P = planificación, D = desarrollo y R = resultados.

F = favorable, F* = favorable condicionado y NF = no favorable.

A = adecuada, NA = no adecuada.

Nº entre 1 y 5

Nº entre 0 y 1,5

Nº entre 0 y 1

Nº entre 0 y 5

Nº entre 0 y 10

FAVORABLE o NO FAVORABLE

Datos procedentes de los informes de evaluación anuales de cada profesor.



Es de destacar, que dentro del plan de seguimiento de las acciones derivadas de la evaluación docente del profesorado, la UR establece una supervisión, sobre todo, de las consecuencias derivadas de una evaluación NO FAVORABLE o FAVORABLE CONDICIONADO, en lo referente a acciones de formación, es decir, a la superación de las 30 horas de cursos de formación que la UR oferta anualmente en su plan de formación del personal docente de la UR (http://www.unirioja.es/pdi_pas/formacion_pdi/).

De esta forma, el hecho de que ciertos profesores hayan obtenido una evaluación global de la docencia FAVORABLE CONDICIONADO significa que su evaluación tendrá las correspondientes consecuencias de FAVORABLE una vez que el profesor haya realizado y superado 30 horas dentro del plan de formación del personal docente de la UR.¹ Es decir, se tendrá que haber inscrito en uno o varios cursos que la UR ofrece hasta hacer el total de horas y por supuesto habrá de haberlos superado, de acuerdo con los criterios que el responsable del curso establezca, obteniendo así el correspondiente certificado que el Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado emite acerca de ese o esos cursos. El profesor deberá entonces presentar fotocopia de este certificado a la CEDD, la cual lo hará llegar también a la CED para que a partir de ese momento las consecuencias de una calificación de FAVORABLE tengan lugar.

En el caso de aquellos profesores que hayan obtenido una evaluación global de la docencia NO FAVORABLE, a la hora de someterse a la siguiente evaluación, será requisito enviar a la CEDD, junto con el resto de documentación requerida, el certificado al que se aludía en el párrafo anterior, referente a la realización y superación de las 30 horas dentro del plan de formación del personal docente de la UR.

¹ Los cursos que se realizarán dentro de los que aparecen en el plan de formación de la UR serán de los del tipo que para superarlos no sólo se necesita la asistencia sino que además conllevan evaluación.

5. DIFUSIÓN DE LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE DEL PROFESORADO

El nuevo modelo de evaluación seguirá conservando la confidencialidad de las evaluaciones singulares que se venían realizando hasta la actualidad, cuyos resultados serán conocidos únicamente por los profesores a quienes afecten y por las comisiones de evaluación docente.

No obstante lo expresado en el párrafo anterior, los profesores, en caso de disponer de su propia página web institucional, podrán informar a los alumnos y a la sociedad de cuantos datos derivados de la evaluación de su actividad docente estimen oportuno.

Los resultados globales se difundirán, a través de la página web de cada departamento y de la de la OPC, de forma que los mensajes sean siempre positivos. Figurarán:

- a) El porcentaje de profesores que han realizado solicitud de tramos docentes y lo han conseguido o, lo que es lo mismo, el porcentaje de profesores de los cuerpos docentes con valoración favorable de la docencia.
- b) El porcentaje de profesores no pertenecientes a los cuerpos docentes que han recibido valoración favorable de la docencia.
- c) El informe global de evaluación de los estudiantes, por departamentos, que se difundirá cada cuatrimestre.
- d) El informe global de evaluación de los estudiantes, por titulaciones, que se difundirá de igual modo que el anterior.
- e) Aquellos autoinformes que los profesores deseen incluir en cada convocatoria.

Según lo expresado en los párrafos anteriores, la información derivada del nuevo modelo de evaluación será difundida con carácter universal, con el objeto de satisfacer tanto las demandas internas de información como la rendición de cuentas a la sociedad.



6. REVISIÓN DEL PROCESO

Al finalizar el periodo de experimentalidad al que está sujeto este modelo de evaluación, el Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado o la persona en quien delegue revisará el procedimiento que se describe en este documento.

7. GLOSARIO DE TÉRMINOS SOBRE INFORMES Y EVIDENCIAS

- **Encuesta institucional** a realizar por los estudiantes. Es el cuestionario que al final de cada cuatrimestre el alumno debe responder en relación a la actividad docente desarrollada por los profesores en las asignaturas en las que tal alumno está matriculado (Anexo 2). Sólo quedan exentos de encuesta aquellos profesores que hayan sido responsables de menos de un crédito de una determinada asignatura.

- **Informe de evaluación anual** de los estudiantes, elaborado por la OPC a partir de la información procedente de las encuestas depositadas en las bases de datos de la UR y acabado de cumplimentar por la CED. Cada profesor dispone de un informe de evaluación anual de estudiantes por curso académico (Anexo 3).

- **Informe de responsables académicos**, a rellenar por el Director de Escuela o Decano de la Facultad donde haya impartido docencia un determinado profesor. Es importante destacar que cuando un profesor imparta docencia en más de un centro durante un determinado periodo sometido a evaluación, sólo emitirá informe el centro en el que más docencia se concentre. Se trata de un informe confidencial formado por un cuestionario de incidencias relacionadas con las tres dimensiones (planificación, desarrollo y resultados) de la actividad docente de un profesor durante el periodo sometido a evaluación (Anexo 4).

- **Formulario de solicitud de quinquenio**, a rellenar por los profesores pertenecientes a los cuerpos docentes que desean solicitar el correspondiente tramo docente (Anexo 5).

- **Autoinforme**, a rellenar por el profesor. El profesor aportará su valoración sobre los distintos indicadores propuestos desde el *esquema* sugerido por la ANECA. Las valoraciones realizadas estarán referidas al conjunto de las asignaturas impartidas en titulaciones oficiales durante el periodo evaluado; se destacará aquello que el profesor considera que son buenas prácticas docentes que contribuyen al aprendizaje de sus estudiantes y a la valoración que éstos hacen de su labor docente (Anexo 6).

- **Resumen de actividades docentes**, elaborado por la OPC, a partir de los datos que obran en las bases de datos institucionales de la UR. En él figura la docencia impartida por el profesor durante el periodo evaluado, así como los reconocimientos de créditos en el plan de ordenación docente y su porqué (Anexo 7).

- **Informe de resultados académicos**, elaborado por la OPC. En él figuran las calificaciones (expresadas en porcentajes) de los alumnos en las asignaturas impartidas por el profesor durante el periodo evaluado (Anexo 8).

- **Protocolo de evaluación**, a rellenar por las Comisiones de Evaluación de la Docencia de los Departamentos, de acuerdo con los criterios establecidos y a partir de los datos procedentes del *informe de evaluación anual* de los estudiantes, del autoinforme del profesor y del *informe de responsables académicos*. Se trata de dar una valoración a cada

fuentes de procedencia de información de actividad docente desarrollada por el profesor en el periodo evaluado. (Anexo 9).

- ***Informe de resolución***, a rellenar por la Comisión de Evaluación de la Docencia de los Departamentos, a partir de los datos procedentes del *protocolo de evaluación* y de acuerdo con los criterios establecidos. En él se expresa si la evaluación docente del profesor durante el periodo evaluado es favorable o no favorable (Anexo 10).

- ***Revisión de evaluación***, a rellenar por el profesor y presentar ante la Comisión de Evaluación de la Docencia de la UR en el caso de que no esté de acuerdo con la valoración obtenida durante el periodo de evaluación (Anexo 11).

8. RESUMEN DEL PROCESO EN FORMA DE CUESTIONES

¿Qué se evalúa?

La actividad docente del profesorado en sus tres dimensiones: (1) planificación de la docencia, (2) desarrollo de la enseñanza y (3) resultados obtenidos.

¿Cómo se evalúa?

Recogiendo información acerca de las tres dimensiones anteriores desde distintas fuentes: estudiantes, el propio profesor y responsables académicos.

- Los estudiantes aportan información en forma de encuestas que la OPC transforma en un *informe de evaluación anual* por curso académico.
- El profesor aporta información mediante un *autoinforme*.
- Los responsables académicos (Decano o Director de Escuela) aportan información respondiendo a una serie de cuestiones en el *informe de responsables académicos*.

¿Quién evalúa?

Las Comisiones de Evaluación de la Docencia de los Departamentos (CEDD), con la información anteriormente citada y aplicando una serie de criterios establecidos elaboran un informe denominado *protocolo de evaluación* y a partir de éste emiten el *informe de resolución* de la evaluación de la actividad docente del profesor durante un periodo determinado. Dicho informe puede ser FAVORABLE o NO FAVORABLE. Este informe lo envían a la Comisión de Evaluación de la Docencia de la UR (CED).

¿Cuándo se evalúa y cuándo se toma información de las fuentes?

Los estudiantes realizan encuestas, para cada asignatura, al final de cada cuatrimestre. Por tanto, se tiene información de cada curso académico.

Los profesores deberán aportar información (autoinforme) en distintos periodos de tiempo, en función del tipo de vinculación que tengan con la institución:

- Los profesores de los cuerpos docentes, en el mes de diciembre del año en que cumpla su tramo docente (quinquenio), es decir, cada cinco años.
- La mitad de los profesores contratados doctores y colaboradores, también en el mes de diciembre del primer año de puesta en marcha de este modelo de evaluación y cada cinco. La otra mitad en el segundo año de puesta en marcha del modelo.
- Los profesores sujetos a renovación de contrato también el primer año de puesta en marcha del modelo, en el mes que corresponda a la aprobación de las normas para la elaboración del POD y después cada tres años si son asociados y cada dos si son ayudantes o ayudantes doctores.

Los responsables académicos deberán aportar información cada vez que se someta a evaluación un profesor.

¿Qué consecuencias tiene una evaluación FAVORABLE o NO FAVORABLE?

En el caso del profesorado de los cuerpos docentes, una evaluación FAVORABLE implica la consecución del tramo docente (quinquenio).

En el caso del profesorado contratado de forma indefinida, obtener una evaluación FAVORABLE es un mérito para su promoción.

En el caso del profesorado sujeto a renovación de contrato, obtener una evaluación FAVORABLE es un mérito para dicha renovación (Ayudantes y Ayudantes Doctores), o un requisito para la misma (Asociados).