

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universidad de La Rioja	Escuela de Máster y Doctorado de la Universidad de La Rioja	26003970	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola por la Universidad de La Rioja			
RAMA DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO		
Ciencias	No		
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS	NORMA HABILITACIÓN		
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Héctor Busto Sancirrián	Director de la Escuela de Máster y Doctorado		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	16557636M		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
José Luis Ansorena Barasoain	Vicerrector de Planificación		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	29146573F		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Carmen Tenorio Rodríguez	Presidenta de la Comisión de elaboración de la Memoria del Máster		
Tipo Documento	Número Documento		
NIF	16552787D		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Avenida de La Paz, 93	26006	Logroño	630444976
E-MAIL	PROVINCIA		FAX
vice.planificacion@unirioja.es	La Rioja		941299120

3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 5/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley 5-1999, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.

El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 59 de la 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en su versión dada por la Ley 4/1999 de 13 de enero.

	En: La Rioja, AM 8 de noviembre de 2017
	Firma: Representante legal de la Universidad

1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola por la Universidad de La Rioja	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias		Agricultura, ganadería y pesca	Industria de la alimentación	
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de La Rioja				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
045		Universidad de La Rioja		
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	9
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
0	40	11
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad de La Rioja

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
26003970	Escuela de Máster y Doctorado de la Universidad de La Rioja

1.3.2. Escuela de Máster y Doctorado de la Universidad de La Rioja

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL	A DISTANCIA
No	Sí	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	

25	25	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	0.0
RESTO DE AÑOS	33.0	0.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	15.0	33.0
RESTO DE AÑOS	15.0	33.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.unirioja.es/permanenciamaster		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto
CG02 - Llevar a cabo proyectos relacionados con las materias propias del Máster
CG03 - Conocer las herramientas de búsqueda de información relevante en el ámbito científico, tecnológico o profesional
CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa
CG05 - Formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto usando correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio
CG06 - Liderar y promover tareas de innovación en el ámbito científico, tecnológico o profesional del sector vitivinícola
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
No existen datos
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola
CE02 - Plantear estrategias innovadoras y prácticas para resolver problemas concretos del sector vitivinícola
CE03 - Gestionar y manejar explotaciones vitícolas de forma sostenible
CE04 - Generar y gestionar innovación en procesos y productos vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector
CE05 - Aplicar los últimos avances tecnológicos y analíticos para mejorar la calidad del producto final
CE06 - Analizar, identificar, valorar y describir de forma precisa, técnica y científica las propiedades organolépticas de productos vitivinícola
CE07 - Analizar y proponer soluciones a problemas de gestión de empresas vitivinícolas en entornos complejos, nuevos, cambiantes y definidos de forma imprecisa, mediante la integración y aplicación de conocimientos avanzados
CE08 - Derivar de los datos económicos y sociales información relevante para la toma de decisiones por parte de las empresas y organizaciones del sector vitivinícola
CE09 - Diseñar e implantar soluciones adaptadas a necesidades específicas de las empresas vitivinícolas
CE10 - Aplicar los fundamentos del marketing y su relación con la estrategia empresarial vitivinícola
CE11 - Identificar, comprender y evaluar los factores relacionados con el comportamiento del consumidor de vinícola
CE12 - Gestionar la distribución comercial (nacional e internacional) y dirección de ventas en industrias vitivinícolas
CE13 - Elaborar, redactar y defender un trabajo, proyecto o estudio de I+D+i en el contexto científico y tecnológico del máster
4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES
4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

REQUISITOS DE ACCESO

Conforme a la normativa aprobada por la universidad de La Rioja, la admisión a los Másteres universitarios oficiales se encuentra sujeta al cumplimiento de estar en posesión de alguno de los títulos universitarios oficiales establecidos por la Comisión Académica responsable del título para el que se solicita la admisión.

COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN

Ante la posibilidad de que los alumnos que inicien el Máster lo puedan hacer con conocimientos previos dispares, se ofertarán cuatro materias programadas como complementos de formación que se desarrollan en el apartado 4.6:

- Fundamentos de viticultura (3 créditos)
- Fundamentos de enología (3 créditos)
- Fundamentos del análisis sensorial. Iniciación a la cata (3 créditos)
- Entorno económico y marco institucional del sector vitivinícola (3 créditos)
- Gestión comercial y análisis de costes del sector vitivinícola (3 créditos)

La Comisión Académica del máster, una vez admitida la preinscripción y estudiado el currículum que aporte el alumno, deberá establecer la necesidad de cursar, en su caso, alguno/s de estos complementos de formación en función de los siguientes perfiles de ingreso:

1. Los alumnos con titulación de Licenciados o Graduados en Enología no tendrán que cursar ningún complemento de formación.

2. Los Graduados o Licenciados en las ramas de Ciencias, Ciencias de la Salud e Ingenierías afines (Graduados o Licenciados Química, Bioquímica, Farmacia, Biología, Tecnología de los Alimentos, Ingenieros Agrónomos o titulaciones equivalentes) deberán cursar de forma general las cinco materias de complementos de formación incluidas en el apartado 4.6: Fundamentos de viticultura; Fundamentos de enología; Fundamentos del análisis sensorial. Iniciación a la cata; Entorno económico y marco institucional del sector vitivinícola y Gestión comercial y análisis de costes del sector vitivinícola. De forma excepcional, la Comisión Académica del Master podrá estimar el reconocimiento de créditos de complementos de formación una vez evaluado el expediente académico aportado por el alumno y aplicados criterios y procedimientos de reconocimiento similares a los establecidos en el apartado 4.4.

El alumnado podrá cursar los complementos de formación con carácter previo al máster. No obstante, deberá haberlos superado antes de cursar las materias del máster planificadas en el segundo semestre y las anuales.

Los créditos correspondientes a estas materias no computarán a efectos de la obtención del título universitario oficial.

REQUISITOS DE IDIOMA Y OTROS REQUISITOS DE ADMISIÓN

Se establece como requisito la acreditación de un nivel de lengua española no inferior al B2 del marco común europeo de referencia para las lenguas.

El nivel mínimo de inglés recomendado de comprensión y expresión orales y escritas en lengua inglesa es el equivalente al B1, aunque para un mejor acceso a la bibliografía y materiales es preferible el equivalente al nivel B2 del marco común europeo de referencia para las lenguas.

ADJUDICACIÓN DE PLAZAS Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

El órgano responsable de realizar la admisión en este máster es la Comisión Académica de Máster de la Escuela de Máster y Doctorado de la Universidad de La Rioja (EMYDUR), que tendrá la siguiente composición:

- El Director de la Escuela de Máster y Doctorado.
- El Secretario de la Escuela de Máster y Doctorado.
- Los Directores de Estudios de los títulos de Máster.
- Un representante de los estudiantes, elegido por y entre ellos.
- Un responsable del Área Académica que actuará con voz, pero sin voto.

Con carácter general, cuando el número de solicitudes de admisión que cumplen los requisitos establecidos sea superior al número de plazas ofertadas, la Comisión Académica responsable del máster, siguiendo el procedimiento establecido por la Universidad, definirá y hará públicos unos criterios específicos de valoración que, en cualquier caso, tendrán en cuenta los siguientes generales:

- Con carácter general se adjudicarán preferentemente las plazas disponibles de acuerdo con la calificación media del expediente correspondiente al título que dé acceso al máster (70 puntos sobre 100).
- La calificación media del expediente se ponderará en función del grado de afinidad académica del título que dé acceso al máster. Las titulaciones correspondientes al perfil académico recomendado (ver apartado 4.1.3), ponderación 100%, otras ciencias o técnicas, 50%, otras titulaciones, 20%.
- Experiencia profesional relacionada con la titulación, hasta 15 puntos (sobre 100)
- Experiencia investigadora y publicaciones científicas, hasta 15 puntos (sobre 100)

Los citados criterios de selección se harán públicos antes del inicio del período de admisión para conocimiento de las personas candidatas.

La Comisión Académica del máster velará para que los estudiantes con necesidades educativas específicas, derivadas de discapacidad, cuenten con los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados. Además, la Comisión Académica del máster evaluará la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos.

La Universidad cuenta con un sistema de apoyo y asesoramiento a los estudiantes que presenten necesidades educativas especiales por discapacidad que será prestado por la Oficina de Relaciones Internacionales y Responsabilidad Social.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES

SISTEMAS DE APOYO Y ORIENTACIÓN DE LOS ESTUDIANTES UNA VEZ MATRICULADOS

Desde el punto de vista de la información, el primer elemento de información sobre el Plan de Estudios es la página web del Máster:

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

En esta página se recoge en la actualidad información sobre todos los másteres universitarios que ofrece la Universidad de La Rioja y de forma particular de este Máster:

- En qué consiste el Máster.
- Justificación y referentes.
- Centro responsable, director de estudios.
- Objetivos, rama de conocimiento, modalidad y lengua de impartición.
- Nº de plazas de nuevo ingreso y criterios de adjudicación de plazas.
- Perfil de ingreso y de egreso.
- Salidas profesionales.
- En qué se puede especializar.
- Oferta de asignaturas, horarios, exámenes.
- Guías docentes de las asignaturas.
- Enlace a la documentación publicada sobre el Plan de Estudios.

Se ha actualizado la página de cada titulación para incorporar una mayor información y especialmente un mejor enlace tanto con la información más específica que proporcionan los centros (horarios, fechas de examen...), como con la más general que deriva de la normativa universitaria (Admisión y matrícula, permanencia,...).

Para una información y apoyo de carácter personalizado, el alumno cuenta con otros elementos:

a) **PLAN TUTORIAL.** Aparte de la tutela académica de las distintas asignaturas, los estudiantes cuentan con tutela personal o curricular que los acompaña 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.

b) **DIRECTOR DE ESTUDIOS** de la titulación. Además de coordinar la acción docente de los profesores de la titulación, es el referente para el alumno y se encarga de la tutela curricular, dadas las dimensiones y número de alumnos de nuestra Universidad. 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.

c) **ADMINISTRACIÓN DEL CENTRO:** El alumno puede resolver asuntos relacionados con la docencia de las titulaciones, tribunales, información académica, reclamaciones sobre asuntos docentes... en la Escuela de Máster y Doctorado y en el Servicio de Gestión Académica (Posgrado).

d) **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 todos los trámites relacionadas con los siguientes procesos:

- Acceso y Admisión a la Universidad.
- Matriculación.
- Becas, Ayudas y Premios.
- Todas las cuestiones relacionadas con el expediente académico
- Títulos
- Prácticas en empresas e instituciones.
- Búsqueda de alojamiento.

Para más información:

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

e) **UR-EMPLEA.** Programa gestionado por la 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/>

f) **OFICINA DEL DEFENSOR DEL UNIVERSITARIO.**

Para más información:

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

g) **OFICINA DE RELACIONES INTERNACIONALES Y RESPONSABILIDAD SOCIAL:** Desarrolla y potencia las relaciones internacionales de la Universidad de La Rioja. Promueve la participación de la comunidad universitaria en los programas de movilidad internacional. Facilita la integración en la UR de los alumnos, PDI y PAS visitantes. Contribuye a la proyección académica, social y cultural de la Universidad de La Rioja en el ámbito internacional. Facilita a la comunidad universitaria información suficiente sobre programas internacionales. Atiende las cuestiones relacionadas con igualdad, sostenibilidad, atención a la diversidad y discapacidad.

h) **UR-ATIENDE:** Programa puesto en marcha por la Universidad de La Rioja con el fin de crear un canal de comunicación de problemas que sobrepasen los cauces administrativos ordinarios de la Universidad. Los interesados pueden ponerse en contacto con UR Atiende a través del correo-e: uratiende@unirioja.es y la página web http://www.unirioja.es/UR_Atiende para plantear, con absoluta confidencialidad, las consultas de cara a su posterior derivación a profesionales adecuados en cada caso. El tipo de problemas que competen a UR Atiende es variado: prevención y asesoramiento en situaciones de acoso, trastornos de ansiedad y estrés en época de exámenes; discapacidades leves no declaradas; dificultades personales o académicas; e, incluso, circunstancias familiares o sociales externas a la Universidad pero que impiden el rendimiento óptimo en nuestras dependencias.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias

MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Adjuntar Título Propio	

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	9

I. RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

La Universidad de La Rioja ha aprobado una Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos aplicable a las enseñanzas oficiales de máster, 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. Se puede acceder a ella en la dirección web:

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

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.

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.

A) RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Se entiende 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. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas conducentes a la obtención de otros títulos a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes al título, tal como se desarrolla en un subapartado posterior.

A.1.) CRITERIOS DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Se deberá reconocer la totalidad de la unidad certificable aportada por el estudiante, no pudiendo reconocerse parcialmente una asignatura.

Los criterios generales de reconocimiento de créditos a aplicar entre enseñanzas de Máster serán los siguientes:

- 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.
- Podrán ser 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.
- Se podrán reconocer créditos en las titulaciones oficiales a partir de la experiencia profesional o laboral adquirida por el estudiante. Asimismo, se podrán reconocer créditos por actividades de formación realizadas en estudios universitarios no oficiales. Estos créditos se reconocerán teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias obtenidas por el estudiante en dichas actividades y las competencias previstas en el título oficial en el que se quieran reconocer. El número total de créditos reconocidos a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos del plan de estu-

dios. El reconocimiento de estos créditos se efectuará en materias que el estudiante no debe cursar y no incorporará calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente académico.

d) En cualquier caso el número de créditos reconocidos no podrá ser superior al número de créditos superados en la titulación de procedencia y no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de máster.

A.2) PROCEDIMIENTO PARA EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

Los interesados deberán presentar sus solicitudes de acuerdo con el procedimiento que apruebe la Comisión Académica de la Universidad de La Rioja.

La comisión académica del Centro resolverá las solicitudes presentadas.

La resolución de reconocimiento indicará la denominación de las asignaturas, materias de la titulación de origen o actividades formativas expresamente contempladas en el plan de estudios y los créditos objeto de reconocimiento. Asimismo, indicará las asignaturas o materias del plan de estudios de la titulación de destino que se consideran superadas por reconocimiento y que no deberán cursarse.

La calificación de las asignaturas superadas como consecuencia de un proceso de reconocimiento será equivalente a la calificación de las asignaturas que han dado origen a este. En caso necesario, se realizará la media ponderada cuando varias asignaturas conlleven el reconocimiento de una o varias en la titulación de destino.

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.

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 Director del centro sin necesidad de nueva intervención de las comisiones académicas.

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.

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.

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 asociadas a dichas materias.

B) TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

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.

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.

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.

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.

II. RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS POR ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA LABORAL O PROFESIONAL

La Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad de La Rioja establece que la experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención del título de Master Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola, siempre que dicha ex-

perencia esté relacionada con las competencias inherentes al título, y se tendrá en cuenta la adecuación de la actividad laboral y profesional realizada a la capacitación profesional del título.

El número total de créditos reconocidos a partir de la experiencia profesional o laboral, sumados a los reconocidos por enseñanzas universitarias no oficiales, no podrá ser superior al 15% del total de créditos del plan de estudios (60 x 15%), es decir, no podrá ser superior a 9 créditos. El reconocimiento de estos créditos se efectuará en materias que el estudiante no debe cursar y no incorporará calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente académico.

a) Parte del plan de estudios afectada por el reconocimiento:

Hasta 9 créditos de las Prácticas Externas se podrán reconocer por experiencia profesional o laboral.

b) Tipo de experiencia laboral o profesional que podrá ser reconocida:

Puede ser objeto de reconocimiento la experiencia laboral o profesional que el alumno haya llevado a cabo en cualquiera de los campos específicos relacionados con el sector, como pueden ser en empresas, instituciones u otro tipo de organizaciones vinculadas con el sector vitivinícola (Trabajos realizados en bodega, en organismos de control vitivinícola, en empresas de servicios vitivinícolas, en la industria vitivinícola auxiliar, en el área comercial, en el área de marketing, en el área de gestión vitivinícola...), teniendo en cuenta todas las tareas realizadas (dependiendo del ámbito específico en que se hayan llevado a cabo) debidamente certificadas, sin ser esto un catálogo exhaustivo de tipos de experiencia profesional o laboral, sino algunos ejemplos que podrían ser objeto de reconocimiento.

Dicho reconocimiento solo será efectivo siempre y cuando la experiencia laboral venga suficientemente avalada a consideración de la Comisión Académica.

c) Justificación del reconocimiento en términos de competencias:

El alumno que acredite esta experiencia profesional es el desempeño de tales actividades debe de haber adquirido las competencias de las materias por las que se quiere obtener el reconocimiento (Materia Prácticas externas CB06, 07, 08, 09, 10; CG01, 02; CE01, 05, 08, y 10).

Corresponde a la Comisión Académica del Centro resolver las solicitudes de reconocimiento de presentadas para lo cual aplicará los siguientes criterios:

* Comprobará que se acredita debidamente que la experiencia laboral o profesional está relacionada con las competencias inherentes a la asignatura o asignaturas del título de Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola que se deseen reconocer.

* Tendrá en cuenta la adecuación de la actividad laboral y profesional realizada a la capacitación profesional del título.

* Además, si se cumplen los requisitos anteriores, se podrá valorar el carácter público o privado de la actividad desarrollada, el procedimiento de acceso al puesto desempeñado, la duración de la actividad y la dedicación a la misma en horas/semana. Como norma general, se podrá reconocer 1 ECTS por cada 40 horas de trabajo realizado, lo que equivale a una semana de jornada completa.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

Los complementos formativos definidos son los siguientes:

Materia: **FUNDAMENTOS DE VITICULTURA**

* Carácter: Complemento de formación

* ECTS: 3 (Presencialidad: 33% de las actividades dirigidas)

* Semestre: Primero

* Lengua en la que se imparte: Castellano

* Resultados de aprendizaje: El alumno conocerá la organografía de la vid, su ciclo productivo, los principales factores bióticos y abióticos que afectan al cultivo, así como las prácticas culturales más empleadas y el principio fisiológico que las motiva. Asimismo, el alumno se habrá familiarizado con la terminología vitícola en castellano e inglés.

* Contenidos: Se imparten los conocimientos básicos en viticultura, que incluyen la descripción de la vid, su ciclo productivo y los principales factores y aspectos relacionados con la gestión del cultivo.

* Competencias específicas:

CEF01. Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos de la viticultura, la enología y la gestión de las empresas vitivinícolas.

* Actividades formativas:
Clases Teóricas: 20 horas - Presencialidad (33%)
Seminarios y Talleres: 10 horas - Presencialidad (33%)
Estudio y trabajo autónomo individual: 45 horas - Presencialidad (0%)

* Metodologías Docentes:
Método expositivo/Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas

* Sistemas de Evaluación:
Pruebas escritas: Ponderación mínima: 30 - Ponderación máxima: 100
Pruebas orales: Ponderación mínima: 0 - Ponderación máxima: 70
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas: 0 - Ponderación máxima: 50

Materia: **FUNDAMENTOS DE ENOLOGÍA**

* Carácter: Complemento de formación
* ECTS: 3 (presencialidad 33% de las actividades dirigidas)
* Semestre: Primero
* Lengua en la que se imparte: Castellano

* Resultados de aprendizaje: El alumno conocerá la composición química de la uva y del vino, las diferentes metodologías de elaboración de distintos tipos de vinos, así como la maquinaria y materiales necesarios en cada caso. Asimismo, el alumno se familiarizará con la terminología enológica en castellano e inglés.

* Contenidos: Se imparten los conocimientos básicos en enología, que incluyen la composición de la uva y del vino, el procesado de la uva, la elaboración de vinos tintos, blancos, rosados y espumosos, tratamientos de estabilización, clarificación y crianza, así como otras vinificaciones especiales.

* Competencias específicas:
CEF01 - Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos de la viticultura, la enología y la gestión de las empresas vitivinícolas

* Actividades formativas:
Clases teóricas: 30 horas - Presencialidad (33%)
Estudio y trabajo autónomo individual: 45 horas - Presencialidad (0%)

* Metodologías Docentes:
Método expositivo/Lección magistral
Resolución de ejercicios y problemas
Aprendizaje basado en problemas

* Sistemas de Evaluación:
Pruebas escritas: Ponderación mínima: 30 - Ponderación máxima: 100
Pruebas orales: Ponderación mínima: 0 - Ponderación máxima: 70
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas: 0 - Ponderación máxima: 50

Materia: **FUNDAMENTOS DEL ANÁLISIS SENSORIAL. INICIACIÓN A LA CATA.**

* Carácter: Complemento de formación.
* ECTS: 3 (Presencialidad: 75% de las actividades dirigidas)
* Semestre: Primero
* Lengua en la que se imparte: Castellano

* Resultados de aprendizaje:
- Conocer y aplicar la metodología para el servicio, degustación y cata de un vino, incluyendo la fase visual, aromática y gustativa.
- Conocer y aplicar de forma fluida los principales términos y descriptores sensoriales empleados en la cata y análisis sensorial.
- Identificar los principales defectos de un vino y su origen enológico.
- Conocer las características de las diferentes regiones vitivinícolas y variedades.
- Apreciar la potencialidad del maridaje entre tierra, vino y gastronomía
- Conocer y aplicar la terminología utilizada en cata y análisis sensorial del vino en castellano e inglés.

* Contenidos:

Se imparten los conocimientos básicos de la cata y análisis organoléptico del vino para su utilización posterior en la gestión enológica y la comunicación de las características del vino elaborado en diferentes actividades de marketing y comercialización. En concreto:

- Vocabulario y descriptores de la degustación y cata de un vino en español e inglés.
- Propiedades sensoriales del vino: fase visual, aroma y gusto.
- Regiones vitivinícolas y estilos de vino.
- Vino, gastronomía y enoturismo.
- Principales defectos de los vinos.

* Competencias específicas:

CEF01. Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos de la viticultura, la enología y la gestión de las empresas vitivinícolas.

* Actividades formativas:

Clases teóricas: 10 horas - Presencialidad (75%)
Seminarios y talleres: 20 horas - Presencialidad (75%)
Estudio y trabajo autónomo individual: 45 horas - Presencialidad (0%)

* Metodologías Docentes:

Método expositivo/Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas

* Sistemas de Evaluación:

Pruebas escritas: Ponderación mínima: 30 - Ponderación máxima: 100
Pruebas orales: Ponderación mínima: 0 - Ponderación máxima: 50
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas: 0 - Ponderación máxima: 60

Materia: **ENTORNO ECONÓMICO Y MARCO INSTITUCIONAL DEL SECTOR VITIVINÍCOLA**

* Carácter: Complemento de formación

* ECTS: 3 (presencialidad 27% de las actividades dirigidas)

* Semestre: Primero

* Lengua en la que se imparte: Castellano

* Resultados de aprendizaje:

1. Conocer las características macroeconómicas del mercado mundial del vino
2. Conocer los fundamentos que permiten comparar los diferentes modos de producción y de consumo
3. Valorar los factores que determinan la posición de los principales países productores y exportadores
4. Disponer de herramientas que permitan analizar la evolución y tendencia del consumo a nivel mundial
5. Comprender el caso particular del sector en la Unión Europea y el modelo de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas
6. Entender el marco institucional que condiciona las decisiones empresariales en el sector
7. Se capaz de llevar a cabo un análisis de la información estadística disponible sobre el sector a partir de las principales bases de datos

* Contenidos:

1. El sector vitivinícola en el contexto internacional y nacional
 - 1.1 La evolución del sector vitivinícola. Una aproximación temporal
 - 1.2 Principales áreas de producción y consumo
 - 1.3 El comercio internacional del vino
 - 1.4 Bases de datos y herramientas de análisis
2. Bases de funcionamiento del sector vitivinícola. El marco institucional
 - 2.1 Las organizaciones de ámbito multilateral: OIV y OMC
 - 2.2 La política comercial desde una perspectiva europea
 - 2.3 La organización común de mercado
 - 2.3 Contenido económico de las Denominaciones de Origen
3. Los determinantes económicos del sector
 - 3.1. Contexto económico
 - 3.2. La globalización económica y sus limitaciones.
 - 3.3. Nuevos patrones de producción y consumo
 - 3.4. Factores de competitividad

4. Estudio de un caso: la DOCa Rioja

* Competencias específicas:

CEF01. Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos de la viticultura, la enología y la gestión de las empresas vitivinícolas.

* Actividades formativas:

Clases teóricas: 22 horas - Presencialidad (0%)

Clases prácticas: 8 horas - Presencialidad (100%)

Estudio y trabajo autónomo individual: 45 horas - Presencialidad (0%)

* Metodologías Docentes:

Método expositivo/Lección magistral

Estudio de casos

Resolución de ejercicios y problemas

Aprendizaje basado en problemas

* Sistemas de Evaluación:

Pruebas escritas: 100%

Materia: **GESTIÓN COMERCIAL Y ANÁLISIS DE COSTES DEL SECTOR VITIVINÍCOLA**

* Carácter: Complemento de formación

* ECTS: 3 (presencialidad 50% de las actividades dirigidas)

* Semestre: Primero

* Lengua en la que se imparte: Castellano

* Resultados de aprendizaje:

1. Utilizar herramientas económicas básicas que permitan el análisis de datos relativos al sector vitivinícola así como la elaboración de comentarios sencillos sobre los mismos.

2. Conocer y comprender los fundamentos de la acción comercial de las empresas vitivinícolas

3. Desarrollar las diferentes herramientas y variables comerciales que conforman la función de mercadotecnia en las empresas vitivinícolas

4. Conocer el proceso productivo y de formación de costes en la empresa vitivinícola

5. Analizar la información contable para utilizarla en la toma de decisiones, planificación y control de gestión

6. Desarrollar sistemas de control de gestión por productos y por clientes que faciliten el desarrollo y la toma de decisiones relativas a la comercialización vitivinícola

* Contenidos:

1. Marketing del vino

1.1 La función comercial en la empresa: Introducción al rol del marketing.

1.2 Condicionantes y caracteres específicos del marketing en el sector vitivinícola

1.3 El comportamiento de compra del consumidor

2. Diseño de un plan de marketing para el sector vitivinícola

2.1 Planificación comercial estratégica

2.2 Segmentación de mercados

2.3 Formulación de la estrategia comercial: Aplicación al contexto del sector vitivinícola

2.4 Estudio de un caso práctico

3. Contabilidad de costes: contenido y utilidad

3.1 Definición y objetivos

3.2 Análisis fundamental de la contabilidad de costes

3.3 Clasificación de costes

4. Análisis de costes en empresas vitivinícolas

4.1 Proceso productivo en empresas vitivinícolas

4.2 Costes en las empresas vitivinícolas

4.3 Sistemas de costes aplicados en la empresa vitivinícola

* Competencias específicas:

CEF01 Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos de la viticultura, la enología y la gestión de las empresas vitivinícolas.

* Actividades formativas:

Clases teóricas: 15 horas - Presencialidad (0%)

Clases prácticas: 15 horas - Presencialidad (100%)
Estudio y trabajo autónomo individual: 45 horas - Presencialidad (0%)

* Metodologías Docentes:
Método expositivo/Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas

* Sistemas de Evaluación:
Pruebas escritas: 100%.

Los créditos correspondientes a estas materias no computarán a efectos de la obtención del título universitario oficial.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LOS COMPLEMENTOS DE FORMACIÓN

- Las pruebas escritas se llevarán a cabo de forma presencial en el campus de la Universidad de La Rioja en el aula habilitada. El estudiante se identificará mediante su DNI.
- Las pruebas orales podrán realizarse de forma presencial en el campus de la Universidad de La Rioja o de forma presencial sincrónica a través de la plataforma habilitada en el campus virtual de la Universidad de La Rioja.
- Las pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas podrán realizarse de forma presencial en el campus de la Universidad de La Rioja o de forma presencial sincrónica a través de la plataforma habilitada en el campus virtual de la Universidad de La Rioja.

5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 5: Anexo 1.		
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
Clases teóricas		
Seminarios y talleres		
Clases prácticas		
Tutorías		
Estudio y trabajo en grupo		
Estudio y trabajo autónomo individual		
Prácticas externas		
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
Contrato de aprendizaje		
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
Pruebas escritas		
Pruebas orales		
Trabajos y proyectos		
Informes/memorias de prácticas		
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas		
Escalas de actitudes		
Técnicas de observación		
5.5 NIVEL 1: Dirección, gestión y marketing de la producción vitivinícola		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Análisis económico-financiero en las empresas del sector vitivinícola		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS

No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Comprender las cuentas anuales de las empresas vitivinícolas - Diagnosticar la situación económico-patrimonial-financiera de las empresas vitivinícolas - Entender el proceso de formación del coste - Utilizar la información contable en los procesos de toma de decisiones, planificación y control 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Análisis e interpretación de las cuentas anuales - Análisis de rentabilidad y riesgo - Análisis de costes - Toma de decisiones con base en la información económico financiera - Elaboración de informes económicos financieros 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola		
CE07 - Analizar y proponer soluciones a problemas de gestión de empresas vitivinícolas en entornos complejos, nuevos, cambiantes y definidos de forma imprecisa, mediante la integración y aplicación de conocimientos avanzados		
CE08 - Derivar de los datos económicos y sociales información relevante para la toma de decisiones por parte de las empresas y organizaciones del sector vitivinícola		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	15	33
Clases prácticas	15	33
Estudio y trabajo en grupo	15	0
Estudio y trabajo autónomo individual	30	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	70.0

Pruebas orales	0.0	10.0
Trabajos y proyectos	30.0	60.0
NIVEL 2: Estrategias de internacionalización para el sector vitivinícola		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LINGÜAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Comprender y explicar la competencia de las empresas del sector vitivinícola en el ámbito internacional. - Definir distintas alternativas de acceso a los mercados exteriores. - Describir los criterios que permiten identificar industrias globales y multidomésticas. - Identificar las principales alternativas estrategias para la empresa vitivinícola en el contexto internacional. - Ser capaces de dirigir la implantación de una estrategia de internacionalización. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - La estrategia internacional en el sector vitivinícola. - El proceso de internacionalización: de la empresa exportadora a la empresa multinacional. - Competencia internacional. Ventaja competitiva en el contexto de la globalización. - Estrategias internacionales. - Organización de la empresa internacional; la filial exterior. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto		
CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		

No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE07 - Analizar y proponer soluciones a problemas de gestión de empresas vitivinícolas en entornos complejos, nuevos, cambiantes y definidos de forma imprecisa, mediante la integración y aplicación de conocimientos avanzados		
CE08 - Derivar de los datos económicos y sociales información relevante para la toma de decisiones por parte de las empresas y organizaciones del sector vitivinícola		
CE09 - Diseñar e implantar soluciones adaptadas a necesidades específicas de las empresas vitivinícolas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	20	33
Clases prácticas	10	33
Estudio y trabajo en grupo	15	0
Estudio y trabajo autónomo individual	30	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	30.0	60.0
Pruebas orales	0.0	15.0
Trabajos y proyectos	10.0	40.0
Técnicas de observación	0.0	15.0
NIVEL 2: Dirección estratégica		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		

5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Comprender el papel que juega la estrategia en el proceso de dirección de la empresa. - Valorar el grado de rivalidad competitiva existente en el sector vitivinícola. - Ser capaces de realizar un diagnóstico de la realidad de la empresa, identificando los recursos y capacidades que puedan fundamentar una ventaja competitiva sostenible. - Comprender en qué consisten las estrategias a nivel de negocio y corporativas, identificando los mecanismos de generación de valor. - Ser capaces de dirigir la ejecución de la estrategia elegida para la empresa. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Naturaleza de la dirección estratégica. - Análisis dinámico de la situación estratégica de la empresa en el sector vitivinícola. - Estrategia competitiva; la estrategia del océano azul. - Estrategia corporativa. - Modelos de negocio. - Implantación de la estrategia. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto		
CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE07 - Analizar y proponer soluciones a problemas de gestión de empresas vitivinícolas en entornos complejos, nuevos, cambiantes y definidos de forma imprecisa, mediante la integración y aplicación de conocimientos avanzados		
CE08 - Derivar de los datos económicos y sociales información relevante para la toma de decisiones por parte de las empresas y organizaciones del sector vitivinícola		
CE09 - Diseñar e implantar soluciones adaptadas a necesidades específicas de las empresas vitivinícolas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	20	33
Clases prácticas	10	33
Estudio y trabajo en grupo	15	0
Estudio y trabajo autónomo individual	30	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	30.0	60.0
Pruebas orales	0.0	15.0

Trabajos y proyectos	10.0	40.0
Técnicas de observación	0.0	15.0
NIVEL 2: Instrumentos de comunicación comercial para el sector vitivinícola		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Identificar, jerarquizar y especificar objetivos comunicativos funcionales y formales. - Saber adaptarse a las necesidades informativas diferentes de los principales tipos de audiencia que pueden encontrarse en el ejercicio de la profesión: el propio sector, los distribuidores, los prescriptores (críticos, periodistas) y consumidores. - Aplicar estrategias de comunicación eficiente en una doble vertiente: comunicación presencial (incluyendo intervenciones públicas) y comunicación impersonal (especialmente a través de internet y nuevas tecnologías). - Desarrollar habilidades proactivas para la resolución de conflictos con los diferentes públicos objetivos de la empresa. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Diseño, ejecución y control del plan estratégico de marketing. - El packaging: envase y etiquetado como elementos de posicionamiento y comunicación comercial. - Comercio electrónico y diseño eficiente de dominios web. - Poder, conflicto y dependencia en las relaciones verticales de los canales de distribución vitivinícolas. - Enoturismo: gestión y desarrollo de experiencias y vivencias asociadas a la marca. - Dirección y gestión de ventas: resolución de conflictos con la clientela. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto		
CG02 - Llevar a cabo proyectos relacionados con las materias propias del Máster		
CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa		
CG05 - Formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto usando correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola		
CE02 - Plantear estrategias innovadoras y prácticas para resolver problemas concretos del sector vitivinícola		
CE07 - Analizar y proponer soluciones a problemas de gestión de empresas vitivinícolas en entornos complejos, nuevos, cambiantes y definidos de forma imprecisa, mediante la integración y aplicación de conocimientos avanzados		
CE10 - Aplicar los fundamentos del marketing y su relación con la estrategia empresarial vitivinícola		
CE11 - Identificar, comprender y evaluar los factores relacionados con el comportamiento del consumidor de vinícola		
CE12 - Gestionar la distribución comercial (nacional e internacional) y dirección de ventas en industrias vitivinícolas		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	30	33
Estudio y trabajo en grupo	15	0
Estudio y trabajo autónomo individual	30	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	40.0	80.0
Pruebas orales	0.0	25.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	40.0
5.5 NIVEL 1: Avances en viticultura y enología		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Evaluación sensorial avanzada		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
4		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		

CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Saber aplicar metodologías de análisis sensorial para identificar y analizar las preferencias y demandas del consumidor a nivel organoléptico. - Saber evaluar y seleccionar la metodología precisa del campo del análisis sensorial para formular juicios a partir de información incompleta o limitada incluyendo, cuando sea preciso y pertinente, una reflexión sobre la responsabilidad social o ética ligada a la solución que se proponga en cada caso. - Saber transmitir de un modo claro y sin ambigüedades a un público especializado o no, resultados procedentes de estudios y evaluaciones de análisis sensorial. - Ser capaces de asumir la responsabilidad de su propio desarrollo profesional y de su especialización en el análisis sensorial. - Haber adquirido conocimientos avanzados y demostrado, en un contexto de investigación científica y tecnológica o altamente especializado, una comprensión de- tallada y fundamentada de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en análisis sensorial. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Planificación de experimentos en el análisis sensorial. - Métodos científicos aplicados para la evaluación sensorial. - Organización y gestión de paneles de cata. - Implementación experimental y análisis de datos. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto		
CG02 - Llevar a cabo proyectos relacionados con las materias propias del Máster		
CG03 - Conocer las herramientas de búsqueda de información relevante en el ámbito científico, tecnológico o profesional		
CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa		
CG05 - Formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto usando correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio		
CG06 - Liderar y promover tareas de innovación en el ámbito científico, tecnológico o profesional del sector vitivinícola		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola		
CE02 - Plantear estrategias innovadoras y prácticas para resolver problemas concretos del sector vitivinícola		

CE06 - Analizar, identificar, valorar y describir de forma precisa, técnica y científica las propiedades organolépticas de productos vitivinícola		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	10	0
Clases prácticas	30	100
Estudio y trabajo autónomo individual	60	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	70.0
Pruebas orales	0.0	50.0
Trabajos y proyectos	0.0	70.0
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	0.0	70.0
Escalas de actitudes	0.0	50.0
Técnicas de observación	0.0	50.0
NIVEL 2: Retos en viticultura		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
6		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer, evaluar e identificar la variabilidad espacial de un viñedo. - Analizar y valorar el impacto y las posibilidades de la incorporación de nuevas tecnologías en viticultura sobre las características de producción y gestión del viñedo. - Estado actual de la tecnología en el marco de la viticultura de precisión. 		

- Justificar la necesidad de integrar la innovación tecnológica en viticultura tradicional como herramienta fundamental para impulsar el desarrollo de una viticultura sostenible, competitiva, rentable y de calidad en el escenario actual de modernización y transformación que está experimentando la viticultura en el ámbito internacional.
- Valorar la innovación varietal como estrategia para hacer frente a los retos actuales en viticultura (búsqueda de la diferenciación, competitividad, cambio climático).
- Identificar y evaluar los factores ambientales, tanto abióticos como bióticos, humanos y culturales que influyen en el desarrollo y manejo del viñedo y las respuestas fisiológicas de la planta asociadas a los mismos.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Descripción y caracterización de la variabilidad espacial del viñedo y sus implicaciones en la gestión del mismo y en la producción de uva y vino.
- Monitorización del ecosistema vitícola: métodos invasivos y tecnologías no invasivas.
- Aplicación de sistemas de información geográfica y técnicas geoestadísticas a la gestión de la variabilidad espacial del viñedo.
- Viticultura de precisión: plataformas de monitorización (terrestres, aéreas, satélites, drones y vehículos no tripulados)
- Maquinaria vitícola de nueva generación. Sistemas de aplicación de dosis variable (VRT).
- Nuevas estrategias de monitorización y actuación frente a plagas y enfermedades de la vid.
- Innovación varietal.
- Estrategias vitícolas de adaptación al cambio climático.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto

CG02 - Llevar a cabo proyectos relacionados con las materias propias del Máster

CG03 - Conocer las herramientas de búsqueda de información relevante en el ámbito científico, tecnológico o profesional

CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa

CG05 - Formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto usando correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio

CG06 - Liderar y promover tareas de innovación en el ámbito científico, tecnológico o profesional del sector vitivinícola

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola

CE02 - Plantear estrategias innovadoras y prácticas para resolver problemas concretos del sector vitivinícola

CE03 - Gestionar y manejar explotaciones vitícolas de forma sostenible

CE04 - Generar y gestionar innovación en procesos y productos vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector

CE05 - Aplicar los últimos avances tecnológicos y analíticos para mejorar la calidad del producto final

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	45	33
Seminarios y talleres	15	33
Estudio y trabajo autónomo individual	90	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	70.0
Pruebas orales	0.0	50.0
Trabajos y proyectos	0.0	70.0
Escalas de actitudes	0.0	50.0
Técnicas de observación	0.0	50.0
NIVEL 2: Retos en enología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Anual		
ECTS Anual 1	ECTS Anual 2	ECTS Anual 3
6		
ECTS Anual 4	ECTS Anual 5	ECTS Anual 6
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Analizar la incidencia de distintos tratamientos tecnológicos en la composición de mostos y vinos, y en sus atributos de calidad. - Valorar la implantación de nuevas tecnologías y prácticas enológicas en la elaboración y crianza de los vinos, analizando potenciales riesgos y beneficios. - Apreciar el desafío que la industria vinícola afronta para aunar tradición con nuevas tecnologías enológicas, conseguir la sostenibilidad e innovar, para obtener vinos de calidad y adaptados a las tendencias que marcan los mercados y consumidores actuales. - Reconocer los componentes nutricionales de la uva y del vino y su relación con los atributos sensoriales de los vinos y los efectos de su consumo en la salud. - Conocer el potencial enológico de vinos elaborados con nuevas variedades vitícolas. - Saber evaluar y seleccionar la teoría científica adecuada y la metodología precisa para su aplicación en el ámbito de la enología. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Innovación para el desarrollo de nuevos productos, tecnologías y prácticas enológicas. - Nuevas tecnologías y prácticas enológicas orientadas a mejorar los procesos de elaboración y la composición y calidad organoléptica de los vinos. - Nuevas tecnologías y prácticas enológicas para responder a los nuevos condicionantes económicos, sociales, climáticos y medioambientales, etc. - Potencial enológico de vinos elaborados con nuevas variedades vitícolas. - Técnicas avanzadas de análisis de mostos, vinos y subproductos. - Componentes de los mostos y vinos y su relación con las características organolépticas de los vinos y la salud. - Vinificaciones especiales. 		

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto		
CG03 - Conocer las herramientas de búsqueda de información relevante en el ámbito científico, tecnológico o profesional		
CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa		
CG05 - Formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto usando correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio		
CG06 - Liderar y promover tareas de innovación en el ámbito científico, tecnológico o profesional del sector vitivinícola		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola		
CE02 - Plantear estrategias innovadoras y prácticas para resolver problemas concretos del sector vitivinícola		
CE04 - Generar y gestionar innovación en procesos y productos vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector		
CE05 - Aplicar los últimos avances tecnológicos y analíticos para mejorar la calidad del producto final		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	40	33
Seminarios y talleres	20	33
Estudio y trabajo autónomo individual	90	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	70.0
Pruebas orales	0.0	50.0

Trabajos y proyectos	0.0	70.0
Escalas de actitudes	0.0	50.0
Técnicas de observación	0.0	50.0
NIVEL 2: Biotecnología actual en viticultura y enología		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer la diversidad de organismos, productos y procesos biotecnológicos que pueden tener aplicación en el campo de la Enología y la Viticultura, y saber aplicarlos correctamente y con responsabilidad social y ética. - Saber evaluar y seleccionar la teoría científica adecuada y la metodología precisa del campo de la Biotecnología en vitivinicultura, para formular juicios a partir de información incompleta o limitada. - Saber transmitir de un modo claro y sin ambigüedades a un público especializado o no, resultados procedentes de la investigación científica y tecnológica o del ámbito de la innovación en Biotecnología vitivinícola, así como los fundamentos más relevantes sobre los que se sustentan. - Haber desarrollado la autonomía suficiente para participar en proyectos y colaboraciones científicas o tecnológicas dentro del ámbito de la Biotecnología vitivinícola, en contextos interdisciplinares y, en su caso, con un alto componente de transferencia del conocimiento. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Recursos microbianos (bacterias, hongos y levaduras) y productos derivados de ellos con aplicaciones biotecnológicas en el campo de la Enología y la Viticultura. - Enzimas, aditivos y componentes bioactivos: aplicaciones innovadoras en enología. - Métodos de la Biotecnología de aplicación en Enología y Viticultura (aislamiento y purificación de bioproductos; inmovilización de enzimas y células; métodos de análisis de base biotecnológica). - Genómica y otras tecnologías ómicas. Aplicaciones en el campo de la Enología y la Viticultura. - Diversidad genética y marcadores genéticos. - Nuevos avances de aplicaciones biotecnológicas en Enología y Viticultura. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto		
CG03 - Conocer las herramientas de búsqueda de información relevante en el ámbito científico, tecnológico o profesional		
CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa		

CG05 - Formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto usando correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio		
CG06 - Liderar y promover tareas de innovación en el ámbito científico, tecnológico o profesional del sector vitivinícola		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola		
CE02 - Plantear estrategias innovadoras y prácticas para resolver problemas concretos del sector vitivinícola		
CE04 - Generar y gestionar innovación en procesos y productos vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector		
CE05 - Aplicar los últimos avances tecnológicos y analíticos para mejorar la calidad del producto final		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	20	33
Seminarios y talleres	10	33
Estudio y trabajo autónomo individual	45	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	70.0
Pruebas orales	0.0	50.0
Trabajos y proyectos	0.0	70.0
Escalas de actitudes	0.0	50.0
Técnicas de observación	0.0	50.0
5.5 NIVEL 1: Innovación en vitivinicultura		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Herramientas de análisis de datos en vitivinicultura		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	

ECTS NIVEL 2	3	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
3		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Valorar la importancia de una adecuada planificación de la experimentación y un análisis de los resultados riguroso y adaptado al problema estudiado. - Manejar operativamente la metodología de diseño de experimentos como herramienta básica de mejora de la calidad en el contexto de la investigación científica y su aplicación en el ámbito enológico. - Identificar y cuantificar la influencia de múltiples factores en una o varias respuestas experimentales a través de diseños experimentales eficientes. - Manipular grandes conjuntos de datos para extraer información relevante. - Emplear el análisis multivariante (Análisis de componentes principales, clusters, análisis discriminante, etc.) como herramienta fundamental para explorar e interpretar las fuentes de variabilidad contenidas en los datos y descubrir pautas, tendencias y/o agrupamientos subyacentes a partir de datos vitícolas, enológicos y de análisis sensorial. - Diferenciar distintas técnicas de regresión y clasificación multivariada, y determinar su adecuación en función del problema específico a tratar, estimando la calidad de los modelos construidos mediante la aplicación de técnicas de validación. - Reconocer el potencial del uso combinado de plataformas analíticas instrumentales con herramientas de análisis multivariado en el contexto del aseguramiento de la calidad. - Aplicar metodologías de clasificación multivariada a la caracterización de productos vitivinícolas. - Aplicar metodologías de geostatística para caracterizar la variabilidad espacial de parámetros vitícolas relevantes en un viñedo. - Manejar paquetes informáticos de estadística, SIG y geostatística para el análisis, tratamiento y presentación de los datos (ej. Mapas). 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Diseño de Experimentos aplicados a la viticultura y la enología. - Métodos de Análisis Multivariado causales. - Métodos de Análisis Multivariado de interdependencia. - Geostatística. Sistemas de Información Geográfica. - Análisis de casos prácticos en enología y viticultura. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto		
CG02 - Llevar a cabo proyectos relacionados con las materias propias del Máster		
CG03 - Conocer las herramientas de búsqueda de información relevante en el ámbito científico, tecnológico o profesional		
CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa		
CG05 - Formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto usando correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio		
CG06 - Liderar y promover tareas de innovación en el ámbito científico, tecnológico o profesional del sector vitivinícola		

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola		
CE02 - Plantear estrategias innovadoras y prácticas para resolver problemas concretos del sector vitivinícola		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	20	33
Seminarios y talleres	10	33
Estudio y trabajo autónomo individual	45	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	70.0
Pruebas orales	0.0	50.0
Trabajos y proyectos	0.0	70.0
Escalas de actitudes	0.0	50.0
Técnicas de observación	0.0	50.0
NIVEL 2: Gestión de la calidad y de la innovación vitivinícola		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	2	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
2		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA

Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer y aplicar los sistemas de calidad y seguridad alimentaria. - Manejar herramientas de difusión y explotación del conocimiento en un contexto adaptado a las necesidades de una sociedad en red. - Conocer los canales de diseminación de los resultados innovadores a diferentes audiencias en el ámbito de la vitivinicultura: comunidad científica y tecnológica, industria productora, canales comerciales, entidades gubernamentales, sector de hostelería y turismo, así como público en general. En este sentido, el alumno deberá demostrar una capacidad para dirigirse con seguridad y confianza ante los principales tipos de audiencia que pueden encontrarse en el ejercicio de la profesión: propio sector, distribuidores, prescriptores (críticos, periodistas) y consumidores. - Conocer los mecanismos que posibilitan la transferencia de la innovación (ej. Patentes, modelos de utilidad...). 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<ul style="list-style-type: none"> - Gestión de la calidad en empresas vitivinícolas: sistemas de calidad. Aseguramiento y certificación de la calidad. Control estadístico de la calidad. - Metodología de transferencia de la innovación: definición, procesos y canales de transferencia y explotación (patentes y modelos de utilidad). Identificación del impacto de los resultados en diferentes entornos. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto		
CG02 - Llevar a cabo proyectos relacionados con las materias propias del Máster		
CG03 - Conocer las herramientas de búsqueda de información relevante en el ámbito científico, tecnológico o profesional		
CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa		
CG05 - Formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto usando correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio		
CG06 - Liderar y promover tareas de innovación en el ámbito científico, tecnológico o profesional del sector vitivinícola		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola		
CE02 - Plantear estrategias innovadoras y prácticas para resolver problemas concretos del sector vitivinícola		
CE04 - Generar y gestionar innovación en procesos y productos vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector		

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	10	33
Seminarios y talleres	10	33
Estudio y trabajo autónomo individual	30	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Método expositivo/Lección magistral		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	70.0
Pruebas orales	0.0	50.0
Trabajos y proyectos	0.0	70.0
Escalas de actitudes	0.0	50.0
Técnicas de observación	0.0	50.0
NIVEL 2: Experiencias innovadoras en tecnología y gestión vitivinícola		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer los últimos avances, innovaciones y aportaciones enológicas que van surgiendo y desarrollándose en torno a un sector tan exigente y dinámico como es el sector vitivinícola. - Apreciar el desafío que la industria vinícola afronta para aunar tradición con nuevas tecnologías enológicas, conseguir la sostenibilidad e innovar, para obtener vinos de calidad y adaptados a las tendencias que marcan los mercados y consumidores actuales. - Conocer regiones vitícolas de interés estratégico. 		

- Conocer las singularidades de vinos elaborados en diferentes zonas vitivinícolas, así como diversos enfoques sobre viticultura, enología, industrias auxiliares, gestión comercial y estrategias competitivas de éxito.

5.5.1.3 CONTENIDOS

- Seminarios de carácter científico y técnico sobre diferentes temáticas vinculados a la viticultura, enología y gestión vitivinícola.
- Visitas técnicas a instituciones y empresas del sector vitivinícola.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

En esta materia contará con la participación de investigadores y técnicos de múltiples entidades vinculadas al sector vitivinícola, tanto del ámbito investigador como profesional.

Dado el carácter interactivo e interdependiente de los contenidos cursados en las restantes materias, se considera necesario que los estudiantes conozcan las experiencias reales innovadoras sobre las temáticas vitícolas, vinícolas y de gestión empresarial. El carácter multidisciplinar del presente programa formativo requiere que el alumno obtenga una visión integral del sector, y una formación que se adapte cada año a los últimos avances e innovaciones que van surgiendo tanto en el ámbito técnico como en el de marketing o gestión vitivinícola.

Para lograr los fines anteriormente descritos, se combinarán acciones formativas heterogéneas como conferencias, seminarios, videoconferencias, charlas con directivos, mesas redondas, sesiones de póster, etc., a partir de una oferta concreta para ser desarrollada en cada curso académico.

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto

CG03 - Conocer las herramientas de búsqueda de información relevante en el ámbito científico, tecnológico o profesional

CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa

CG05 - Formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto usando correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio

CG06 - Liderar y promover tareas de innovación en el ámbito científico, tecnológico o profesional del sector vitivinícola

CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola

CE02 - Plantear estrategias innovadoras y prácticas para resolver problemas concretos del sector vitivinícola

CE04 - Generar y gestionar innovación en procesos y productos vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector

CE05 - Aplicar los últimos avances tecnológicos y analíticos para mejorar la calidad del producto final

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Clases teóricas	30	100
Seminarios y talleres	10	100
Estudio y trabajo autónomo individual	60	0

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Método expositivo/Lección magistral

Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Aprendizaje basado en problemas		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Aprendizaje cooperativo		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas escritas	0.0	70.0
Pruebas orales	0.0	50.0
Trabajos y proyectos	0.0	70.0
Escalas de actitudes	0.0	50.0
Técnicas de observación	0.0	50.0
5.5 NIVEL 1: Prácticas externas		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Prácticas externas		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	9	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	9	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<ul style="list-style-type: none"> - Aproximarse, a través de su participación activa, a la realidad institucional, empresarial y comercial y a la dinámica de las prácticas productivas propias del sector vitivinícola en sus diferentes vertientes. - Integrar los conocimientos técnicos y prácticos adquiridos a lo largo de sus estudios de posgrado con la práctica laboral en el ámbito en el que desarrollará su trabajo en un futuro próximo como complemento formativo clave para culminar su especialización profesional. - Disfrutar de una experiencia práctica enriquecedora que facilite la inserción laboral del estudiante y promueva la capacitación especializada de recursos humanos acorde a las necesidades reales de empresas y entidades vinculadas al mundo del vino. - Demostrar su aptitud y su actitud para desempeñar su labor profesional en un entorno real. 		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
Prácticas en diversas entidades (empresas, organismos, centros institucionales y centros de I+D+i) del ámbito vitivinícola, donde el alumno podrá adquirir la experiencia profesional acorde con los contenidos impartidos en la titulación.		

5.5.1.4 OBSERVACIONES		
Las prácticas externas se realizarán en diversas entidades y empresas receptoras, incluyendo bodegas e industrias relacionadas, así como centros de investigación e institutos tecnológicos.		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto		
CG02 - Llevar a cabo proyectos relacionados con las materias propias del Máster		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola		
CE05 - Aplicar los últimos avances tecnológicos y analíticos para mejorar la calidad del producto final		
CE08 - Derivar de los datos económicos y sociales información relevante para la toma de decisiones por parte de las empresas y organizaciones del sector vitivinícola		
CE10 - Aplicar los fundamentos del marketing y su relación con la estrategia empresarial vitivinícola		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías	5	100
Estudio y trabajo autónomo individual	30	0
Prácticas externas	190	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Contrato de aprendizaje		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Informes/memorias de prácticas	40.0	100.0
Escalas de actitudes	0.0	40.0
Técnicas de observación	0.0	40.0
5.5 NIVEL 1: Trabajo fin de máster		
5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1		
NIVEL 2: Trabajo fin de máster		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	11	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3

	11	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>- Integrar las múltiples competencias adquiridas durante los estudios del Máster, y aplicarlas a la planificación, diseño, desarrollo y exposición de un trabajo novedoso en cualquiera de los ámbitos formativos descritos en los distintos módulos del Máster, en torno a temáticas originales y de actualidad, que contribuyan a dar respuesta a problemas reales del sector vitivinícola.</p> <p>- Poner en práctica los elementos esenciales que se le atribuyen a un especialista en enología, viticultura y gestión de empresas vitivinícolas, y que le habrán de permitir abrirse camino en el campo específico en el que ejerza su futura profesión dentro de la industria y/o sector investigador en vitivinicultura.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>El Trabajo fin de Máster consistirá en un proyecto innovador desarrollado en el ámbito de la tecnología, gestión e innovación vitivinícola que será defendido en sesión pública ante un Tribunal Universitario.</p> <p>El Trabajo Fin de Máster se podrá realizar en los siguientes ámbitos temáticos profesionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Viticultura de precisión - Tecnologías emergentes en viticultura - Sensores no invasivos en viticultura - Adaptación de la viticultura al cambio climático - Factores y tratamientos para la mejora de la calidad de los vinos. - Caracterización química y sensorial de la uva y del vino - Ingeniería de procesos enológicos y agroindustriales. - Biotecnología Enológica y Microbiana. - Manejo integrado de plagas y enfermedades. - Enfermedades de la madera. - Técnicas analíticas aplicadas en vitivinicultura. - Industria auxiliar en el sector enológico. - Factores asociados al entorno económico internacional y marco institucional de las empresas vitivinícolas - Análisis económico financiero de la empresa en el sector vitivinícola - Análisis de la estructura de costes de la empresa del sector vitivinícola - Viabilidad de las empresas del sector vitivinícola - Modelos de empresas vitivinícolas - Estrategias comerciales desarrolladas por empresas vitivinícolas - Innovaciones comerciales en el sector vitivinícola - Estrategias corporativas y competitivas en el sector vitivinícola - Estrategias de internacionalización de empresas vitivinícolas <p>En cualquier caso, esta relación no es una lista cerrada y se podrá ampliar en las diversas ediciones del Máster.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CG01 - Analizar y sintetizar información a nivel avanzado en el ámbito científico, tecnológico o profesional concreto		
CG02 - Llevar a cabo proyectos relacionados con las materias propias del Máster		

CG03 - Conocer las herramientas de búsqueda de información relevante en el ámbito científico, tecnológico o profesional		
CG04 - Comunicar adecuadamente aspectos del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto, usando una terminología técnica y precisa		
CG05 - Formular por escrito a nivel avanzado temas del ámbito científico, tecnológico o profesional concreto usando correctamente diferentes tipos de enfoques académicos relacionados con su campo de estudio		
CG06 - Liderar y promover tareas de innovación en el ámbito científico, tecnológico o profesional del sector vitivinícola		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
CE01 - Procesar, evaluar e interpretar datos e información relativa al sector vitivinícola		
CE02 - Plantear estrategias innovadoras y prácticas para resolver problemas concretos del sector vitivinícola		
CE05 - Aplicar los últimos avances tecnológicos y analíticos para mejorar la calidad del producto final		
CE08 - Derivar de los datos económicos y sociales información relevante para la toma de decisiones por parte de las empresas y organizaciones del sector vitivinícola		
CE13 - Elaborar, redactar y defender un trabajo, proyecto o estudio de I+D+i en el contexto científico y tecnológico del máster		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías	10	100
Estudio y trabajo autónomo individual	265	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Aprendizaje orientado a proyectos		
Contrato de aprendizaje		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas orales	20.0	40.0
Trabajos y proyectos	60.0	80.0

6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de La Rioja	Otro personal docente con contrato laboral	8.6	66.7	10,7
Universidad de La Rioja	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	5.7	50	6,6
Universidad de La Rioja	Profesor Contratado Doctor	8.6	100	10,5
Universidad de La Rioja	Profesor Titular de Escuela Universitaria	5.7	0	4,3
Universidad de La Rioja	Catedrático de Universidad	28.6	100	24,6
Universidad de La Rioja	Profesor Titular de Universidad	40	100	40,9
Universidad de La Rioja	Profesor Colaborador o Colaborador Diplomado	2.9	100	2,4
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
85	10	90
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>La Universidad de La Rioja, cuenta con un sistema de garantía interna de calidad (SGIC) de los planes de estudio de la UR, aprobado en Consejo de Gobierno de 18 de diciembre de 2008 y modificado en Consejo de Gobierno de 28 de julio de 2014. El sistema es público y accesible en la página web de la UR, recoge todos los procesos y procedimientos especificados en la normativa vigente y respeta escrupulosamente lo establecido en el RD 1393/2007 y el RD 861/2010. El SGIC de la Universidad de La Rioja, recoge los siguientes apartados y procesos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Responsables del sistema de garantía de calidad del plan de estudios 2. Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado <ol style="list-style-type: none"> 2.a. Procedimiento de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza 2.b. Procedimiento de evaluación y mejora de la calidad del profesorado 3. Procedimiento de garantía de la calidad de las prácticas externas 4. Procedimiento de garantía de la calidad de la movilidad estudiantil 5. Procedimiento de análisis y seguimiento de la inserción laboral y de satisfacción con la formación recibida 6. Procedimiento de análisis y seguimiento de los diferentes colectivos implicados (estudiantes, PDI, PAS, etc.) 7. Procedimiento de gestión de sugerencias, quejas, reclamaciones y felicitaciones 8. Procedimiento de extinción de un título y de garantía de los derechos de los alumnos afectados 9. Procedimiento de información pública 10. Procedimiento de medición, análisis y mejora 		

El SGIC va a ser revisado e incorporará, entre otros aspectos destacados:

- La Política de Calidad de la Universidad de La Rioja
- El Manual de Calidad
- Un nuevo proceso para el seguimiento anual de los títulos de la UR, en consonancia con el establecido por la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación
- Un nuevo proceso para la renovación de la acreditación de los títulos de la UR, en consonancia con las directrices establecidas por la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación
- Un proceso para la elaboración de planes de mejora

La Comisión Académica de la Universidad de La Rioja es la responsable de establecer el conjunto de elementos a utilizar por la Comisión Académica de Máster de la Escuela de Máster y Doctorado (EMYDUR) para valorar el progreso y los resultados de aprendizaje de los estudiantes de las titulaciones de las que son responsables, así como para definir los criterios generales para la difusión de las conclusiones obtenidas. Estos elementos recogerán, al menos:

- Informes de rendimiento académico.
- Valoración por muestreo de los trabajos de fin de máster.
- Encuestas de satisfacción de alumnos, egresados, profesores y tutores de prácticas externas.
- Informes de inserción laboral.

Los informes de rendimiento académico e inserción laboral, así como los derivados de las encuestas de satisfacción son elaborados por la Oficina de Calidad y Evaluación de la Universidad de La Rioja, dependiente del Vicerrectorado con estas funciones. Estos informes, globales para toda la universidad, ponen a disposición de los centros información desagregada de los títulos de los que son responsables.

Tanto las encuestas de satisfacción, como la de inserción laboral dirigida a los egresados, incluyen ítems relacionados con la consecución de los objetivos formativos previstos en la Memoria verificada, objetivos expresados en términos de competencias.

La Comisión Académica de Máster de la EMYDUR es la encargada de realizar el seguimiento de estos elementos de valoración (valoración del progreso y de los resultados de aprendizaje de los estudiantes y de los egresados, su satisfacción con la formación recibida y su inserción laboral, así como los informes de seguimiento y mejora correspondientes a la satisfacción de otros colectivos universitarios y colectivos externos) y proponer acciones con vistas a la mejora del Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola, previo informe de su Director de Estudios. Este seguimiento tiene carácter anual y forma parte del informe interno de seguimiento de la titulación.

Los responsables del SGIC de la EMYDUR son:

- Directores de Estudios: Atienden, en primera instancia, los posibles problemas de coordinación que puedan presentarse en el desarrollo de la actividad docente. Anualmente, los directores de estudio elaborarán un informe de seguimiento y mejora 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 de seguimiento y mejora será remitido a la Comisión Académica de la Escuela para que elabore, en su caso, un plan de seguimiento y mejora de la Escuela. Dicho plan deberá ser enviado a la Comisión Académica de la Universidad para su estudio y aprobación final. Los directores de estudio ejecutan el plan de seguimiento y mejora, realizan un seguimiento sistemático del desarrollo del título y del cumplimiento de dicho plan, proponen su modificación cuando lo considere oportuno, participando en su elaboración.

- Director de la EMYDUR: La ejecución de la política de calidad de la universidad en lo que atañe a la Escuela es responsabilidad del Director, que actuará como coordinador de calidad de la Escuela. El Director es el responsable de la ejecución de los planes de seguimiento y mejora de la Escuela y coordina a los responsables de estudios en el desarrollo de las labores que les delega.

- Comisión Académica de Máster de la EMYDUR: Tiene responsabilidad en programas formativos y asume las competencias en materia de calidad. La Comisión Académica de Máster elaborará un plan de seguimiento y mejora de la EMYDUR. Una vez elaborado, dicho plan será enviado a la Comisión Académica de la Universidad para su aprobación. La Comisión Académica de Máster será responsable asimismo del seguimiento del plan, 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 página web de la EMYDUR contendrá, al igual que las del resto de centros de la Universidad de La Rioja, los siguientes apartados referidos a su SGIC:

- a) Memorias e informes de verificación y modificación de sus títulos
- b) Informes de seguimiento de sus títulos emitidos por ANECA
- c) Informes de renovación de la acreditación de sus títulos emitidos por ANECA
- d) Informes y planes de mejora de los títulos (emitidos por la EMYDUR y aprobados por la Universidad de La Rioja)
- e) Mecanismos de coordinación de las enseñanzas impartidas por la EMYDUR
- f) Acciones tutoriales de los alumnos

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.unirioja.es/SGIC
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2018
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
Se trata de un título nuevo que no sustituye a otro ya existente.	
10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
16552787D	Carmen	Tenorio	Rodríguez
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de La Paz, 93	26006	La Rioja	Logroño
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
carmen.tenorio@unirioja.es	630444976	941299120	Presidenta de la Comisión de elaboración de la Memoria del Máster
11.2 REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
29146573F	José Luis	Ansorena	Barasoain
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de La Paz, 93	26006	La Rioja	Logroño
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
vice.planificacion@unirioja.es	630444976	941299120	Vicerrector de Planificación
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Apartado 11: Anexo 1.			
11.3 SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
16557636M	Héctor	Busto	Sancirián
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Avenida de La Paz, 93	26006	La Rioja	Logroño
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
emydur@unirioja.es	630444976	941299120	Director de la Escuela de Máster y Doctorado

Apartado 2: Anexo 1

Nombre :Anexo 01-02.pdf

HASH SHA1 :B8D4B4B958EC618B4BA2E435B63432B68BB34DF7

Código CSV :282921992499574382536087

Ver Fichero: Anexo 01-02.pdf

Apartado 4: Anexo 1

Nombre :Anexo 04.1.pdf

HASH SHA1 :6189222C6B212E37BFC7F65B2A2703D78D6843D5

Código CSV :282919531111188318000293

Ver Fichero: Anexo 04.1.pdf

Apartado 5: Anexo 1

Nombre :Anexo 05.1.pdf

HASH SHA1 :9707DF8C9E6BDEC3F9CF3FFEB02B3104246098B9

Código CSV :282920713845807956403979

Ver Fichero: Anexo 05.1.pdf

Apartado 6: Anexo 1

Nombre :Anexo 06.1.pdf

HASH SHA1 :726AF0F34505793547FA0748DA915763DF8343AF

Código CSV :282919581225529887903252

Ver Fichero: Anexo 06.1.pdf

Apartado 6: Anexo 2

Nombre :Anexo 06.2.pdf

HASH SHA1 :CEDE38065F44C9E5C3F12B5474B9F1A7602E160F

Código CSV :282919612242557029780810

Ver Fichero: Anexo 06.2.pdf

Apartado 7: Anexo 1

Nombre :Anexo 07.pdf

HASH SHA1 :BF241516E2454CD314BD1BCED18D0EA4FC422F5F

Código CSV :282919633289028708074198

Ver Fichero: Anexo 07.pdf

Apartado 8: Anexo 1

Nombre :Anexo 08.1.pdf

HASH SHA1 :34EC1A9DCD5DC523681D8AB0F7ED2599DF5168DB

Código CSV :282919681575136142844792

Ver Fichero: Anexo 08.1.pdf

Apartado 10: Anexo 1

Nombre :Anexo 10.1.pdf

HASH SHA1 :13B0063B5027066903B684A37825FBA777FC317A

Código CSV :282919722948350272208709

Ver Fichero: Anexo 10.1.pdf

Apartado 11: Anexo 1

Nombre :Anexo 11.2.pdf

HASH SHA1 :BF23C02587E35BACB7D26FEA87B6BE3A35377BF9

Código CSV :282919732288817766073118

Ver Fichero: Anexo 11.2.pdf

