

**TÍTULO:**

**Graduado o Graduada en Enología**

**UNIVERSIDAD:**

**Universidad de La Rioja**



## 1. DATOS DE LA SOLICITUD

### *Representante Legal de la universidad*

Representante Legal			
Rector			
1º Apellido	2º Apellido	Nombre	N.I.F.
Martínez de Pisón	Cavero	José M <sup>a</sup>	

### *Responsable del título*

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

### *Universidad Solicitante*

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

### *Dirección a efectos de notificación*

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

### *Descripción del título*

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



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

## 2. JUSTIFICACIÓN

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

#### ▪ *Evolución de la formación académica de los enólogos*

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

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

El título otorga las competencias profesionales de enólogo, profesión que se reguló por el R.D. 595/2002, que en el Anexo I define el perfil profesional de este (Anexo 1.5.2). Así mismo, la Resolución 13885 del 7 de julio de 2004, publicada en el BOE núm 179 del lunes 26 de julio (Anexo 1.5.3), estableció el procedimiento de habilitación de los profesionales de la enología en ejercicio que no disponían del título de Licenciado en Enología. Desde este punto de vista, estaría justificada la continuación de los estudios universitarios de grado en enología, que capaciten para el ejercicio de la profesión de Enólogo.

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

Durante estas reuniones se analizaron las diferentes posibilidades de adaptación de la Licenciatura en Enología al EEES y se consideró que la mejor opción para la formación de los enólogos era un título de grado orientado hacia la capacitación profesional, de acuerdo con las consideraciones que se resumen en una memoria sobre el "Estado actual de la Licenciatura en Enología en las Universidades Españolas. Perspectivas para la convergencia con Europa". En dicho documento se discuten las razones por las cuales se considera oportuno que la licenciatura se transforme en un estudio de Grado. Este compromiso fue reafirmado mediante firma de documento en la reunión de la CCHJE que tuvo lugar en Cádiz el 21 de octubre de 2004. Posteriormente los rectores de las universidades implicadas ratificaron su apoyo a tal iniciativa. En la reunión mantenida por la CCEUF en Tarragona el 15 de marzo de 2007, se propuso un posible plan de estudios común en todas las universidades y las estrategias a seguir para tal fin. Por lo tanto, existe acuerdo entre las

universidades no sólo para continuar con los estudios de graduado en enología, sino incluso en seguir colaborando en el proceso de transformación de estos estudios desde la actual Licenciatura en Enología al futuro Grado de Enología.

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

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

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

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

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

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

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

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

La industria enológica en España tiene un peso importante tanto en el volumen de negocio como en el de personas empleadas. Según la FEAE (Federación Española de Asociaciones de Enólogos) en estos momentos hay aproximadamente 1600 personas federadas que trabajan

como enólogos, a los que se unirían aquellos que no pertenecen a la citada federación. Actualmente existen 65 denominaciones de origen. Según el documento “Estrategia del vino 2010” elaborado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la superficie del viñedo en España se mantendría cercana a los ocho millones de hectáreas, ocupando la primera posición entre los doce países líderes mundiales del 2005. España es el primer viñedo del mundo, el tercer productor mundial de vino tras Francia e Italia y el quinto país consumidor. El consumo mundial del vino crece y se prevé que siga creciendo. Aunque el consumo interno disminuye, las exportaciones a países no productores siguen aumentando.

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

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

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

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

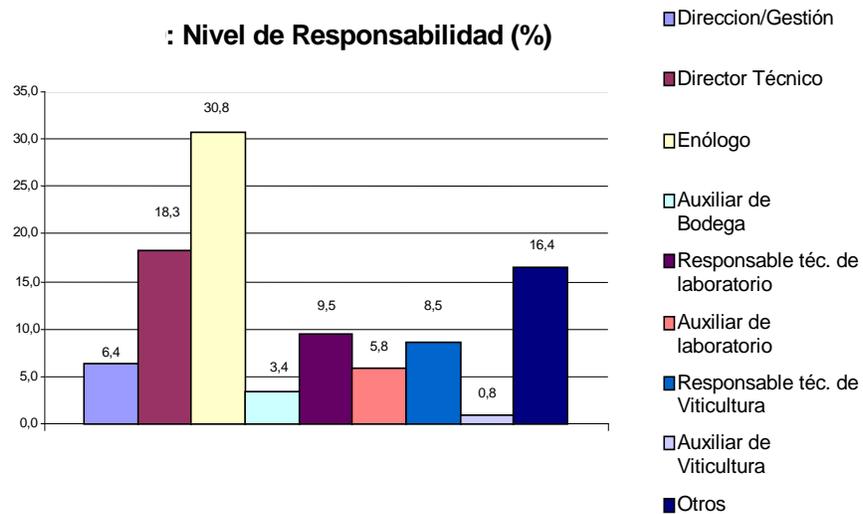
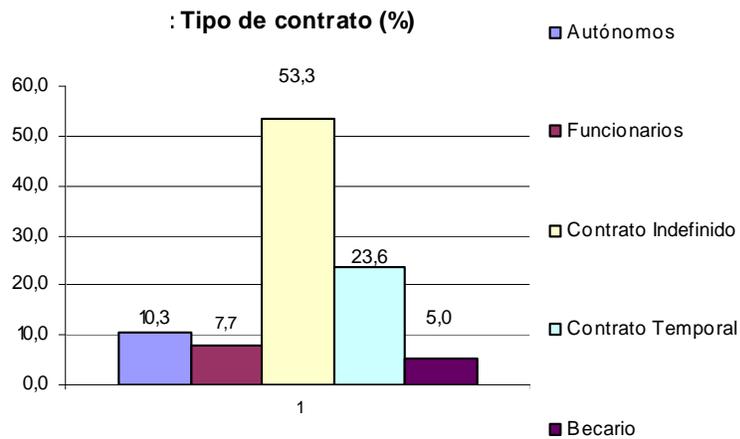
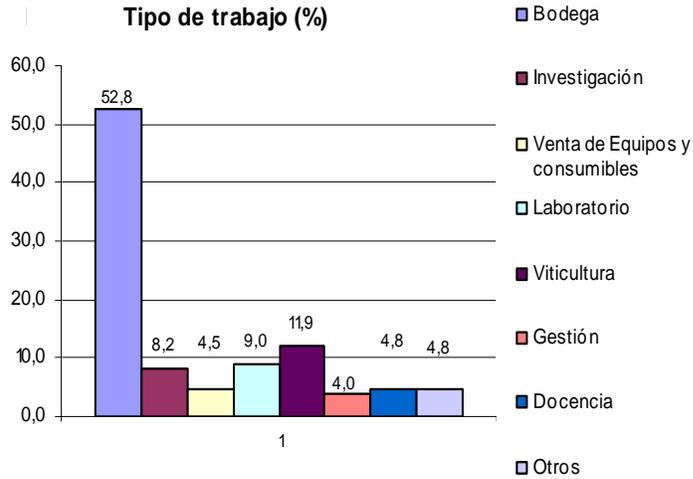
▪ ***Inserción laboral de los titulados***

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

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

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

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



- ***Demanda de estos estudios***

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

Evolución de la preinscripción y matrícula en Enología

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

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

- ***Referentes nacionales***

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

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

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

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

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

- **Referentes externos. Asociaciones profesionales**

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

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

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

- **Referentes externos. Universidades Internacionales**

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

Europa:

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

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

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

[http://www.uniguide.it/guide/index.php?pag=dett\\_corsi&corso = 5554](http://www.uniguide.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso = 5554)

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

[http://www.uniguide.it/guide/index.php?pag=dett\\_corsi&corso = 2347](http://www.uniguide.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso = 2347)

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

[http://www.uniguide.it/guide/index.php?pag=dett\\_corsi&corso = 5218](http://www.uniguide.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso = 5218)

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

[http://www.uniguide.it/guide/index.php?pag=dett\\_corsi&corso = 1222](http://www.uniguide.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso = 1222)

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

[http://www.uniguide.it/guide/index.php?pag=dett\\_corsi&corso = 2976](http://www.uniguide.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso = 2976)

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

Las universidades que pueden ser considerados como referencias son:

Francia:

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

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

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

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

Otros países (Nuevo Mundo):

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

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

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

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

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

- Chile: Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Santiago: [http://www.uchile.cl/facultades/cs\\_agronomicas/agroindustria/index.html](http://www.uchile.cl/facultades/cs_agronomicas/agroindustria/index.html)

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

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

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

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

La Universidad de La Rioja inició su participación en el proceso de adaptación al Espacio Europeo de Educación Superior elaborando el documento Modelo de Universidad UR, que fue aprobado en Consejo de Gobierno el 13 de marzo de 2008. Con anterioridad a su aprobación el documento fue presentado en diferentes foros a la Comunidad Universitaria (PDI, PAS y estudiantes) y a los agentes externos (Administración pública y agentes políticos, económicos y sociales) en una Jornada organizada por el Consejo Social el día 18 de febrero de 2007.

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

- a. Comisión denominada de Ámbito Químico-Agroalimentario, cuya principal función es la de elaborar propuestas de transformación en grado de los actuales títulos impartidos en la UR en dicho ámbito de conocimiento (Química, Enología e Ingenierías Técnicas Agrícolas), así como de establecer los procedimientos de consulta con profesionales, empleadores, titulados u

otros colectivos y determinar las materias comunes a todos los títulos integrados en este ámbito, en particular las materias básicas. Esta comisión presidida por la Decana de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática, ha estado constituida por los Directores de Estudios de las titulaciones citadas, por los Directores de los departamentos de Agricultura y Alimentación y de Química y por un alumno designado por el Consejo de Estudiantes. Se constituyó el 18 de marzo de 2008 y se ha reunido periódicamente desde esa fecha hasta la finalización del plan de estudios.

- b. Comisión de Plan de Estudios, presidida por el Director del departamento de Agricultura y Alimentación e integrada por la Directora de Estudios de Enología y otros 4 profesores de la UR pertenecientes a los departamentos de Agricultura y Alimentación, Química y Economía y Empresa, con docencia en la titulación. Además ha contado con dos profesionales externos, designados a petición de la UR por la Asociación de Enólogos de la Rioja y por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Esta comisión se constituyó el día 13 de junio de 2008 y se ha reunido repetidas ocasiones a lo largo de 2008 y 2009.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3. OBJETIVOS

#### 3.1 Objetivos

El diseño de la titulación de Grado en Enología debe estar orientado hacia la adquisición de las competencias requeridas para el ejercicio de la profesión de enólogo, de acuerdo con el Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico en elaboración de vinos, según el cual *“Los enólogos tienen la capacidad profesional para realizar el conjunto de actividades relativas a los métodos y técnicas de cultivo de viñedo y la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación. Asimismo, se les reconoce la capacidad para realizar aquellas actividades relacionadas con las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector y aquellas actividades incluidas en el ámbito de la investigación e innovación dentro del campo de la viticultura y enología”*.

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

#### 3.2. Competencias

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

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

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

### **Competencias generales o transversales**

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

### **Competencias específicas**

- E1. Conocimientos básicos de matemáticas y física y su aplicación a problemas relacionados con los estudios.
- E2. Conocimiento de las bases de la química general, inorgánica y orgánica y sus aplicaciones en los estudios.
- E3. Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos biológicos y moleculares de los organismos vivos.
- E4. Capacidad para dirigir, organizar y controlar la producción y recolección de uva de calidad en función del tipo de producto a obtener y de la legislación aplicable, integrando conocimientos agrícolas y criterios medioambientales.
- E5. Capacidad para dirigir, organizar y controlar la transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar y de las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.
- E6. Utilización de los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución para decidir las prácticas y los tratamientos aplicables.
- E7. Capacidad para dirigir, gestionar y realizar el control analítico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia.
- E8. Aplicación de la legislación en vigor para la producción de uva, vino, productos derivados y subproductos.
- E9. Capacidad para dirigir y organizar el control de calidad y el control de las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo en una empresa vitivinícola.
- E10. Capacidad para gestionar una empresa vitivinícola y aplicar principios de mercadotecnia.
- E11. Capacidad para participar en el diseño, modificación o transformación del viñedo y de la bodega, así como en la elección de la maquinaria, utillaje e instalaciones auxiliares.
- E12. Participación en el ámbito de la I+D+i en el campo de la viticultura y la enología.
- E13. Capacidad para dirigir, controlar y organizar los procesos de elaboración, gestión y comercialización de productos derivados de la uva, del vino y de los subproductos vinícolas.

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

## 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

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

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

- **Requisitos generales de acceso.**

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

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

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

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

- **Vías de acceso.**

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

a) Se encuentren en alguna de las situaciones siguientes:

1. Quienes estén en posesión del título de Bachiller al que se refieren los artículos 37 y 50.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y hayan superado la prueba de acceso a la universidad correspondiente.

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

o **Perfil de ingreso recomendado.**

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

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

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

- Reserva de plazas.

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

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

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

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

[http://www.unirioja.es/servicios/sga/nuevoingreso/Normas\\_admision\\_y\\_matricula\\_09\\_10\\_Modif\\_CG\\_29\\_07\\_2009.pdf](http://www.unirioja.es/servicios/sga/nuevoingreso/Normas_admision_y_matricula_09_10_Modif_CG_29_07_2009.pdf)

- Nº Mínimo de ECTS de matrícula por el estudiante y período lectivo.

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

- Estudiante a tiempo completo: Habrá de matricularse anualmente de 60 créditos ECTS. En función de sus resultados académicos, este estudiante podrá aumentar el número de créditos matriculados.
- Estudiante a tiempo parcial: Habrá de matricularse de un número mínimo de 30 créditos ECTS y máximo de 48 por año.
- Estudiante a tiempo reducido: Habrá de matricularse de un número mínimo de 6 créditos ECTS e inferior a 30 por año.
- Además de las tipologías anteriores, se prevé la posible existencia de necesidades educativas especiales que puedan dar lugar a un cuarto tipo de estudiante cuya consideración precisará de un análisis individualizado.

- *Canales de difusión que se emplearán para informar a los potenciales estudiantes sobre la titulación y sobre el proceso de matriculación.*

- Difusión e información sobre la titulación:

- Información directa a los directores y orientadores de secundaria.
- Campaña informativa a estudiantes de secundaria para facilitar la incorporación a la universidad con los siguientes contenidos: requisitos de acceso, planes de estudio, horarios, tutorías, proceso de matriculación, ...
- Jornadas de puertas abiertas.
- Jornadas de orientación específicas para las familias.
- Jornadas de promoción de la oferta educativa en nuestra comunidad y en otras comunidades, especialmente las limítrofes para la captación de nuevos estudiantes.
- Información a través de ferias educativas (La Rioja, Navarra, País Vasco, Castilla-León y Aragón).
- Atención personalizada a los alumnos de secundaria (correo, e-mail, teléfono o de forma presencial en la Oficina del Estudiante).
- Elaboración de publicaciones informativas, folletos y carteles con la oferta educativa.
- Vídeo institucional.
- Página web específica sobre orientación para estudiantes de secundaria en la que se especifica el programa de visitas personalizadas al campus, las charlas en centros de secundaria, jornadas de puertas abiertas, jornadas específicas para familias y resto de actividades de orientación dirigidas a estudiantes y familias. Esta página está en desarrollo y estaría disponible en el primer semestre de 2009.

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

La Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática, responsable de los actuales títulos de Ingeniería Técnica Agrícola en las Jornadas de Puertas Abiertas organiza sesiones demostrativas sobre alguna de las actividades que como futuros estudiantes harían : plagas, conservas alimentos, cultivo en invernaderos, etc., y se les enseñan los laboratorios de experimentación de química, bioquímica, etc.

- Difusión e información sobre el proceso de matriculación.

- Información a través de la Oficina del Estudiante. Dicha Oficina responde a un proyecto de reciente implantación, englobado dentro del Área Académica y Coordinación que pretende satisfacer las necesidades de información y comunicación de los estudiantes y sus familias, así como facilitar la prestación de servicios integrados de tramitación y asesoramiento al estudiante, siguiendo el criterio de "ventanilla única".
- Información en página web institucional.

[http://www.unirioja.es/servicios/sga/index\\_nuevoingreso.shtml](http://www.unirioja.es/servicios/sga/index_nuevoingreso.shtml)

- Encarte informativo en medios de comunicación regionales acerca de la admisión.
- Envío de información a través de correo con los siguientes contenidos:
  - Guía del estudiante: Estructura académica, calendario, régimen académico (convalidaciones, permanencia, planes de estudio, movilidad, becas,...) facilidades financieras, funcionamiento de la universidad, servicios (biblioteca, deportes,...) y participación de los estudiantes.
  - Normas de matrícula.
  - Agenda académica, que contiene toda la información básica del campus, así como los eventos, plazos y actividades programadas a lo largo del año académico
- ***Procedimientos y actividades de orientación específicos para la acogida de los estudiantes de nuevo ingreso, que contribuyan a facilitar su incorporación a la Universidad y a la titulación.***

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

- Programa de acogida para nuevos estudiantes. En este sentido, la Universidad se preocupa de que el estudiante de nuevo ingreso se sienta cómodo en el campus desde el primer día de curso. Para lograrlo, se ha diseñado un programa denominado "Cuatrimestre Cero" que desarrollado por las Facultades, con el apoyo y coordinación del Vicerrectorado de Estudiantes, se imparte durante los primeros días del curso por los Directores de Estudios y profesores de cada titulación con el propósito de que los nuevos estudiantes se familiaricen con su plan de estudios ofreciéndoles
  - Orientación académica: características de las asignaturas, criterios de evaluación, tutorías, habilidades curriculares, prácticas en empresa, becas, etc.
  - Información sobre instalaciones y servicios (aulas de informática, laboratorios, biblioteca, reprografía, deportes, etc).
  - Orientación complementaria (Consejo de Estudiantes, Asociaciones universitarias, representatividad en órganos universitarios, agenda cultural, etc).Para más información:  
<http://www.unirioja.es/universidad/docencia/acogida.shtml>
- Asignación de tutor curricular (Esta figura se explica con mayor detalle en el apartado 4.3).
- Asignación de una persona de contacto de la Oficina del Estudiante (vease el apartado 4.3).

## **4.2 Criterios de acceso y condiciones o pruebas de acceso especiales**

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

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

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

Para más información:

[http://www.unirioja.es/universidad/docencia/tutor\\_personal.shtml](http://www.unirioja.es/universidad/docencia/tutor_personal.shtml)

- Director de Estudios de la titulación. Además de coordinar la acción docente de los profesores de la titulación es el referente para el alumno. Está en contacto directo con el profesorado y el grupo de alumnos de un curso, canalizando sugerencias, resolviendo problemas y aportando información directa y de interés a los estudiantes. Asimismo coordina con el Secretario de la Facultad los procesos de elección de delegados.
- Secretaría del Decanato. Ubicada en el Complejo Científico Técnico es la sede del Equipo Decanal de la Facultad y, además de resolver asuntos relacionados con la docencia de las titulaciones, atiende a los alumnos en todo lo relacionado con los contratos de movilidad, tribunales especiales, adjudicación, depósito y defensa de los Proyectos Fin de Carrera, así como reclamaciones sobre diversos asuntos docentes.
- La Oficina del Estudiante, además de ofrecer la prestación de servicios integrados de información, gestión y asesoramiento; es un punto único dentro del campus que integra la gestión de las antiguas secretarías de centro y los servicios centrales de gestión académica en el que se pueden realizar todos los trámites relacionadas con los siguientes procesos:
  - Acceso a la Universidad: Selectividad, Preinscripción, Mayores de 25 años, Traslados de expediente, segundos ciclos, másteres, convalidación parcial de estudios extranjeros, alumnos visitantes,...
  - Matriculación: Procedimiento de matriculación, Precios académicos, ampliación y anulación de matrícula, seguro escolar,...
  - Becas y ayudas: Convocatoria del Ministerio, convocatorias de la Universidad, transporte escolar,...
  - Gestiones relacionadas con el expediente académico: Traslados de expediente, simultaneidad, convalidaciones y adaptaciones, reconocimiento de créditos, habilidades curriculares, convocatorias extraordinarias, permanencia, programas de movilidad, expedición de certificaciones académicas y de títulos.

- Prácticas en empresa.
- Búsqueda de alojamiento.
- Personalización del servicio mediante la asignación de una persona de contacto de la Oficina del Estudiante para ayudar a los alumnos a resolver las gestiones y trámites administrativos.

Para más información:

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

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

Para más información.

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

- Oficina del Defensor del Universitario.

Para más información:

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

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

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

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

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

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

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

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

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

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

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

#### Materias básicas

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

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

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

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

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

### Datos del diseño del Grado

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Optativas**

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

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

- 1- Intensificación en vitivinicultura. Los alumnos profundizan en competencias específicas relativas a la viticultura, la enología y el marketing. Se ofertarán diferentes asignaturas entre las que el alumno elegirá los 24 créditos.
- 2- Intensificación en Ingeniería enológica. Se profundiza en competencias relacionadas con la maquinaria, diseño y construcción de bodegas e industrias relacionadas. Para ello, las asignaturas propuestas procederán del grado en Ingeniería Agrícola, facilitando de esta forma que el alumno pueda obtener ambos títulos (Ingeniería Agrícola y Enología).
- 3- Intensificación en Química enológica. Los alumnos profundizan en competencias relacionadas con la composición química y el análisis de la uva y el vino, así como en técnicas e instrumentación propia de los laboratorios enológicos. Para ello, las asignaturas propuestas proceden del grado en Química, facilitando de esta forma que el alumno pueda obtener ambos títulos (Química y Enología).

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

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

## **Prácticas Externas.**

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

## **Trabajo de fin de Grado.**

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

podrán establecer requisitos.

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

### **Mecanismos de coordinación docente**

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

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

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

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

### **Gestión de la movilidad**

- **Estudiantes propios**

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

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

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

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

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

Al término del período de movilidad, el estudiante se reúne con su coordinador académico para evaluar los resultados académicos obtenidos y trasladarlos a su expediente académico en la Universidad de La Rioja. Asimismo, cumplimenta y entrega a la Unidad de Relaciones Internacionales dos encuestas sobre su estancia: una en la que evalúa su período de estudios en el extranjero y otra en la que incluye información más detallada sobre su estancia (académica, de acogida, desplazamientos, vida diaria). Esta última memoria servirá como fuente de información actualizada año a año. Toda esta documentación permite a la Universidad de La Rioja evaluar la acogida de la institución contraparte y permitirá que los estudiantes de próximos cursos tengan acceso a una información actualizada y de primera mano de sus compañeros.

- **Estudiantes de acogida**

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

La información también está disponible en Internet

[http://www.unirioja.es/universidad/rii/extranjeros/informacion\\_practica.shtml](http://www.unirioja.es/universidad/rii/extranjeros/informacion_practica.shtml)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Programas de Movilidad: Información específica para el título**

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

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

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

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

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

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

- **Convenios bilaterales de intercambio**

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

\* Esta plaza se oferta a estudiantes de Titulaciones experimentales.

\*\* Plazas para estudiantes de todas las titulaciones.

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

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

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

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

- **Acogida de estudiantes internacionales**

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

## Programas de Movilidad: Información general de la Universidad

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

El programa de movilidad estudiantil internacional permite a los alumnos de la Universidad de La Rioja completar sus estudios en diferentes instituciones educativas superiores de Europa, América y Australia . La oferta de países de destino de los alumnos de U.R. esta compuesta actualmente por 17 países europeos y 7 del resto del mundo (Brasil, Chile, Argentina, Méjico, Perú Australia, Canada y EE.UU.), alcanzando un total de 80 campus extranjeros.

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

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

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

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

[http://www.unirioja.es/estudiantes/index\\_movilidad.shtml](http://www.unirioja.es/estudiantes/index_movilidad.shtml)

### *1. Programa de movilidad Erasmus*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[http://www.unirioja.es/servicios/sri/estudiantes\\_ur/FolletoInformativoMovilidadInternacional.pdf](http://www.unirioja.es/servicios/sri/estudiantes_ur/FolletoInformativoMovilidadInternacional.pdf)

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

[http://www.unirioja.es/servicios/sri/estudiantes\\_ur/sugerencias.shtml](http://www.unirioja.es/servicios/sri/estudiantes_ur/sugerencias.shtml)

## 2. Programa de movilidad Convenios bilaterales

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

[http://www.unirioja.es/universidad/rii/bancaja/AnexoII\\_BancajaCbil.pdf](http://www.unirioja.es/universidad/rii/bancaja/AnexoII_BancajaCbil.pdf)

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

## 3. Convocatoria de movilidad Americampus

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

[http://www.unirioja.es/universidad/rii/bancaja/AnexoII\\_BancajaAmLat.pdf](http://www.unirioja.es/universidad/rii/bancaja/AnexoII_BancajaAmLat.pdf)

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

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

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

Estos alumnos pueden optar con posterioridad a las Becas Séneca.

- **Programas de movilidad internacional para titulados**

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

Para más información:

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

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

Para más información:

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

- **Acogida de estudiantes internacionales**

La información dirigida a estos estudiantes se puede encontrar en la página web de la

Unidad de Relaciones Internacionales de la Universidad de La Rioja:

[http://www.unirioja.es/universidad/rii/index\\_foreign.shtml](http://www.unirioja.es/universidad/rii/index_foreign.shtml)

[http://www.unirioja.es/foreign\\_students/](http://www.unirioja.es/foreign_students/)

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

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

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

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

#### MÓDULO DE FORMACIÓN BÁSICA

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

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

	<b>Modalidad de enseñanza</b>	<b>Metodología enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Competencias a adquirir</b>
Presencial 40 % de ECTS	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1 G9 Específicas: E1
	Clases prácticas	Prácticas de laboratorio y aula informática	Generales: G1 G5 G8 G9 Específicas: E1
	Seminarios, trabajos o talleres en grupo reducido	Estudio de casos	Generales: G1 G5 G8 G9 Específicas: E1
	Exposición de trabajos, realización de exámenes	Defensa y evaluación de temas y superación de pruebas	Generales: G1 G5 G8 G9 Específicas: E1
	Otras actividades	Realización de trabajos propuestos	Generales: G1 G5 G8 G9 Específicas: E1
	Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial	Discusión y análisis de resultados. Preparación de las Prácticas. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Actividades en biblioteca
Estudio autónomo individual o en grupo		Elaboración de trabajos. Resolución de problemas, etc. Estudio personal. Preparación de exámenes	Generales: G1 G5 G8 G9 Específicas: E1

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

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

**Sistema de calificaciones:**

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

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



## GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA

Denominación del Módulo: Formación Básica

Denominación de la materia: FÍSICA

Créditos ECTS: 12  
Carácter: Básico

Ubicación temporal: Curso 1º, anual

Asignaturas:

FÍSICA

Créditos ECTS: 12  
Carácter: Básico

Prerrequisitos: No se requieren

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

Competencias generales : G1 G3 G5

Competencias específicas : E1

## Resultados de aprendizaje:

El alumno:

- Comprenderá adecuadamente las leyes de la mecánica, los principios de termodinámica, campos, ondas y electromagnetismo
- Será capaz de resolver problemas relacionados con dichos conceptos y leyes
- Aplicará dichos principios y leyes a problemas relacionados con los estudios.

## Breve descripción de los contenidos:

- Magnitudes y unidades.
- Cinemática. Dinámica de los sistemas de partículas.
- Principios de mecánica. Mecánica de fluidos.
- Principios de la termodinámica.
- Oscilaciones y ondas.
- Campos eléctricos y magnéticos. Electromagnetismo.
- Principios de óptica

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

	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir
Presencial 40 % de ECTS	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1 G5 Específicas: E1
	Clases prácticas	Prácticas de laboratorio	Generales: G1 G5 Específicas: E1
	Seminarios en grupo reducido	Estudio de casos y ejercicios	Generales: G1 G5 Específicas: E1
	Pruebas de evaluación	Realización de exámenes	Generales: G1 G5 Específicas: E1

Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo individual	Preparación de las prácticas. Elaboración de los informes de prácticas. Resolución de ejercicios, cuestiones u otros trabajos. Estudio autónomo individual o en grupo Preparación de exámenes	Generales: G1 G5 Específicas: E1
-------------------------------	--------------------	---	-------------------------------------

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

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Evaluación continua	Generales: G1 G5 Específicas: E1
Examen y pruebas escritas	Generales: G1 G3 G5 Específicas: E1
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1 G3 G5 Específicas: E1

**Sistema de calificaciones:**

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

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



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

	Otras actividades	Tareas propuestas por el profesor	Generales: G7 G11 G13 Específicas: E2
	Evaluación	Defensa y evaluación de temas y superación de pruebas	Generales: G11 G13 Específicas: E2
Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Trabajo en grupo	Generales: G7 Específicas: E2
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Estudio personal Resolución de ejercicios y trabajos. Preparación de prácticas y elaboración de cuaderno de prácticas. Tareas propuestas por el profesor. Preparación de exámenes	Generales: G11 G13 Específicas: E2

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

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Evaluación continua	Generales: G7 G11 G13 Específicas: E2
Examen y pruebas escritas	Generales: G11 G13 Específicas: E2
Diarios de laboratorio	Generales: G7 G11 G13 Específicas: E2
Resolución de problemas prácticos	Generales: G7 G11 G13 Específicas: E2

**Sistema de calificaciones:**

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

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



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

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

	<b>Modalidad de enseñanza</b>	<b>Metodología enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Competencias a adquirir</b>
Presencial 40 % de ECTS	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1 G9 Específicas: E3
	Clases prácticas	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G7 Específicas: E3
	Seminarios	Estudio de casos	Generales: G1 G3 G7 G9 Específicas: E3
	Exposición de trabajos, realización de exámenes	Defensa y evaluación de temas y superación de pruebas	Generales: G1 G3 G9 Específicas: E3
Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1 G3 G7 G9 Específicas: E3
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Actividades en el aula virtual. Estudio personal	Generales: G1 G3 G11 G9 Específicas: E3

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

<b>Prueba o examen</b>	<b>Competencias evaluadas</b>
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1 G3 G7 G9 Específicas: E3
Examen y pruebas escritas	Generales: G1 G3 G9 Específicas: E3
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1 G3 G7 G11 Específicas: E3

**Sistema de calificaciones:**

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

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



<b>GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA</b>			
<b>Denominación del Módulo: Formación Básica</b>			
Denominación de la materia: <b>BIOQUÍMICA</b>			
<b>Créditos ECTS: 6</b> <b>Carácter: Básico</b>		<b>Ubicación temporal: Curso 1º, semestre 2º</b>	
<b>Asignaturas:</b>			
BIOQUÍMICA		<b>Créditos ECTS: 6</b> <b>Carácter: Básico</b>	
<b>Prerrequisitos:</b> No se requieren			
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</b>			
<b>Competencias generales :</b> G1, G3, G7, G8 y G11			
<b>Competencias específicas :</b> E3			
<b>Resultados de aprendizaje:</b>			
El alumno:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocerá la base bioquímica del funcionamiento de los seres vivos y el papel de los enzimas.</li> <li>▪ Explicará mediante un lenguaje adecuado la estructura del DNA y los mecanismos de transferencia de la información genética.</li> <li>▪ Comprenderá las bases de la tecnología del DNA recombinante y su aplicación en la agroalimentación</li> </ul>			
<b>Breve descripción de los contenidos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Proteínas y Enzimas. Su importancia en las reacciones biológicas. Regulación enzimática.</li> <li>▪ Bioenergética. Generación, almacenamiento y utilización de energía metabólica.</li> <li>▪ Metabolismo. Estudio de las principales rutas metabólicas, regulación e interrelación.</li> <li>▪ Ácidos nucleicos y transferencia de la información genética.</li> <li>▪ Introducción a la tecnología del DNA recombinante.</li> </ul>			
<b>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b>			
Presencial 40 % de ECTS	<b>Modalidad de enseñanza</b>	<b>Metodología enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Competencias a adquirir</b>
	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1 G8 Específicas: E3
	Clases prácticas	Prácticas de laboratorio	Generales: G7 Específicas: E3
	Seminarios	Estudio de casos	Generales: G1 G3 G7 G8 Específicas: E3
	Realización de exámenes	Defensa y evaluación de temas y superación de pruebas	Generales: G1 G3 G8 Específicas: E3
Trabajo Personal	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo.	Generales: G1 G3 G7 G14 Específicas: E3



	Trabajo individual	Estudio personal Actividades en el aula virtual Preparación de trabajos y presentaciones	Generales: G1 G3 G11 G14 Específicas: E3								
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Prueba o examen</th> <th>Competencias evaluadas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Asistencia y participación en actividades presenciales y no presenciales (Evaluación continua)</td> <td>Generales: G1 G3 G7 G8 Específicas: E3</td> </tr> <tr> <td>Examen y pruebas escritas</td> <td>Generales: G1 G3 G8 Específicas: E3</td> </tr> <tr> <td>Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas</td> <td>Generales: G1 G3 G7 G11 Específicas: E3</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Sistema de calificaciones:</b> Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.</p> <p><b>Sistemas de coordinación:</b> Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.</p>				Prueba o examen	Competencias evaluadas	Asistencia y participación en actividades presenciales y no presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1 G3 G7 G8 Específicas: E3	Examen y pruebas escritas	Generales: G1 G3 G8 Específicas: E3	Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1 G3 G7 G11 Específicas: E3
Prueba o examen	Competencias evaluadas										
Asistencia y participación en actividades presenciales y no presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1 G3 G7 G8 Específicas: E3										
Examen y pruebas escritas	Generales: G1 G3 G8 Específicas: E3										
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1 G3 G7 G11 Específicas: E3										



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



	Trabajo individual	Preparación y Elaboración del informe de prácticas. Actividades en Biblioteca. Realización de trabajos Estudio personal	Generales: G1 G9 G11 G13 Específicas: E4 E7
--	--------------------	--	--

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

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales	Generales: G1 G3 G9 G11 G13 Específicas: E4 E7
Examen y pruebas escritas	Generales: G1 G3 G9 G13 Específicas: E4 E7
Memoria de trabajo e informes de las prácticas	Generales: G1 G3 G9 G11 G13 Específicas: E4 E7

**Sistema de calificaciones:**

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

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



## GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA

Denominación del Módulo: Formación Básica

Denominación de la materia: EMPRESA

Créditos ECTS: 6  
Carácter: Básico

Ubicación temporal: Curso 1º, semestre 1º

Asignaturas:

EMPRESA

Créditos ECTS: 6  
Carácter: Básico

Prerrequisitos: No se requieren

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

Competencias generales : G1 G2 G3 G7 G11

Competencias específicas : E10

## Resultados de aprendizaje:

El alumno:

- Conocerá el marco institucional y jurídico de una empresa
- Conocerá y comprenderá las bases de la organización y gestión de empresas y será capaz de aplicarlo a casos prácticos.

## Breve descripción de los contenidos:

- La empresa: función económica, marco institucional y jurídico.
- Dirección y gestión de la empresa.
- Áreas funcionales: producción, financiación, comercialización y recursos humanos.
- Organización de la empresa.

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

	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir
Presencial 40 % de ECTS	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1 G2 G11 Específicas: E10
	Clases prácticas	Estudio de casos prácticos y problemas	Generales: G3 G7 Específicas: E10
	Realización de exámenes	Defensa y evaluación de temas y superación de pruebas teóricas y prácticas y problemas	Generales: G1 G2 G3 Específicas: E10
Trabajo o Personal	Estudio y trabajo autónomo	Estudio personal Resolución de problemas Elaboración de trabajos.	Generales: G1 G2 G3 G7 G11 Específicas: E10

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



Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales	Generales: G1 G3 G7 Específicas: E10
Examen y pruebas escritas	Generales: G1 G2 G3 G11 Específicas: E10
Trabajos individuales y/o colectivos	Generales: G1 G2 G3 G7 G11 Específicas: E10

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

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

**MÓDULO DE FORMACIÓN ESPECÍFICA**

<b>GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA</b>			
<b>Denominación del Módulo: Formación Específica</b>			
Denominación de la materia: BASES TECNOLÓGICAS DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL			
Créditos ECTS: 15 Carácter: Obligatoria		Ubicación temporal: Curso 2º, semestre 1º y 2º; Curso 3º, semestre 1º	
Prerrequisitos: No se requieren			
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</b>			
<b>Competencias generales:</b> G1, G3, G9, G11, G13			
<b>Competencias específicas:</b> E4			
<b>Resultados de aprendizaje:</b>			
Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocer los aspectos fundamentales de los factores y bases de la producción vegetal así como de las técnicas de producción de los cultivos.</li> <li>▪ Conocer la tecnología necesaria para diseñar, planificar, dirigir y gestionar procesos orientados a la producción y transformación de materiales vegetales para su utilización en la industria, la producción de energía y la recuperación y mejora ambiental.</li> <li>▪ Explicar de forma comprensiva y sintética los conceptos relativos a plagas, enfermedades, malas hierbas y enemigos naturales, así como los efectos que éstos producen sobre los vegetales, sus productos u otros organismos del agroecosistema.</li> <li>▪ Explicar de forma comprensiva y sintética los Sistemas de Manejo de Plagas, Enfermedades y Malas hierbas.</li> <li>▪ Proponer soluciones para resolver problemas prácticos generados por plagas, enfermedades y malas hierbas, de una modo económicamente rentable, socialmente aceptable y medioambientalmente respetuoso.</li> <li>▪ Motivar e incentivar la capacidad de indagación, búsqueda y utilización de las fuentes de información.</li> </ul>			
<b>Breve descripción de los contenidos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Concepto y clasificación de sistemas agrícolas.</li> <li>▪ Bases de la producción vegetal: balance de agua, balance de energía y bases de la productividad de los cultivos.</li> <li>▪ Técnicas de explotación vegetal: métodos culturales y de protección, fertilización, riego y recolección.</li> <li>▪ La Protección Vegetal en el contexto de la Agricultura Sostenible.</li> <li>▪ Morfología, biología y ecología de plagas, enfermedades y malas hierbas.</li> <li>▪ Sistemas de Manejo de Plagas, Enfermedades y Malas hierbas e instrumentos para su puesta en marcha.</li> </ul>			
<b>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b>			
Presenci al 40 % de ECTS	<b>Modalidad de enseñanza</b>	<b>Metodología enseñanza- aprendizaje</b>	<b>Competencias a adquirir</b>
	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1, G9, G13 Específicas: E4

	Clases prácticas	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1, G9 Específicas: E4
	Seminarios/prácticas aula	Estudio de casos	Generales: G1, G3, G9 Específicas: E4
	Exposición de trabajos, realización de exámenes	Defensa y evaluación de trabajos y superación de pruebas	Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E4
Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Elaboración de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G3, G9, G11, G13 Específicas: E4

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

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

**Sistema de calificaciones:**

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

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



<b>GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA</b>			
<b>Denominación del Módulo: Formación Específica</b>			
Denominación de la materia: Viticultura			
Créditos ECTS: 28,5 Carácter: Obligatoria		Ubicación temporal: Curso 2º, semestre 2º; Curso 3º, semestres 1º y 2º	
Prerrequisitos: No se requieren			
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</b>			
Competencias generales: G1, G2, G3, G4, G8, G9, G11, G12, G13 Competencias específicas: E4, E6, E7, E11, E12			
<b>Resultados de aprendizaje:</b> Una vez superada esta materia, el alumno deberá ser capaz de:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Demostrar conocimiento, comprensión y capacidad práctica de las técnicas de manejo del viñedo en la plantación, las operaciones de mantenimiento del cultivo, la recolección y los sistemas de protección sanitaria de la vid, con el fin de conseguir uva de calidad con el mínimo impacto medioambiental.</li> <li>▪ Demostrar conocimiento sobre los procesos fisiológicos básicos para la planta (fotosíntesis, respiración, relaciones hídricas, nutrición mineral) y su influencia en la productividad.</li> <li>▪ Demostrar conocimientos sobre los factores ambientales que influyen en el viñedo, las respuestas fisiológicas de la planta y las aptitudes de los principales portainjertos y variedades de vinífera.</li> <li>▪ Disponer de los criterios necesarios para analizar situaciones problemáticas en el viñedo y aplicar soluciones eficaces.</li> <li>▪ Participar en investigaciones o ensayos orientados a favorecer el progreso de la viticultura.</li> <li>▪ Comunicar los conocimientos adquiridos de un modo comprensible y coherente.</li> </ul>			
<b>Breve descripción de los contenidos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Evolución y estado actual de la viticultura.</li> <li>▪ Morfología y biología de la vid.</li> <li>▪ Procesos fisiológicos de la vid y su influencia en la cantidad y calidad de la uva.</li> <li>▪ Introducción a las técnicas de experimentación en ecofisiología vegetal aplicadas a la vid.</li> <li>▪ Clima, suelo y material vegetal en viticultura.</li> <li>▪ Técnicas de cultivo aplicables al viñedo: plantación, sistemas de conducción, operaciones de mantenimiento y vendimia.</li> <li>▪ Protección sanitaria del viñedo: manejo de parásitos, malas hierbas y afecciones no parasitarias.</li> </ul>			
<b>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b>			
Presencial 40-60 % de ECTS	<b>Modalidad de enseñanza</b>	<b>Metodología enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Competencias a adquirir</b>
	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1,G8,G9, G12, G13 Específicas: E4, E7, E11, E12
	Clases prácticas	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1,G8,G9, G12, G13 Específicas: E4, E7, E11, E12
	Seminarios/prácticas aula	Estudio de casos	Generales: G1, G2, G4, G8 Específicas: E4, E6, E11, E12



	Exposición de trabajos, realización de exámenes	Defensa y evaluación de trabajos y superación de pruebas	Generales: G1, G3, G9 Específicas: E4, E7, E11, E12
Trabajo Personal 60-40 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1, G2, G4, G8, G9 Específicas:
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Elaboración de los informes de las prácticas. Resolución de problemas. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G3, G8, G9, G11, G12, G13 Específicas: E4, E7, E11, E12

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

Prueba o examen	Competencias Evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (evaluación continua)	Generales: G1, G2, G4, G7, G8, G9 Específicas: E4, E6, E11, E12
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G3, G8, G9, G11, G12, G13 Específicas: E4, E7, E11, E12
Memoria de trabajos y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G3, G8, G9, G11, G12, G13 Específicas: E4, E7, E11, E12

**Sistema de calificaciones:**

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

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



## GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA

Denominación del Módulo: Formación Específica

Denominación de la materia: TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA

Créditos ECTS: 22.5

Carácter: Obligatoria

Ubicación temporal: Curso 2º, semestre 1º; Curso 3º, semestre 2º; Curso 4º, semestre 1º y 2º

Prerrequisitos: No se requieren

**COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:****Competencias generales:** G1, G2, G6, G8, G9, G12, G13**Competencias específicas:** E1; E2; E7; E8, E9; E11; E12 y E13.**Resultados de aprendizaje:**

Los alumnos serán capaces de:

- Conocer y aplicar las operaciones básicas a la enología
- Conocer y utilizar la maquinaria propia de la elaboración de los procesos enológicos, así como la maquinaria auxiliar utilizada en enología.
- Conocer los tipos de residuos sólidos y líquidos generados en el sector enológico y su gestión medioambiental
- Conocer y aplicar los Sistemas de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- Conocer los principales riesgos laborales asociados a las Industrias Enológicas.

**Breve descripción de los contenidos:**

- Balance macroscópico de materia y energía. Transporte de cantidad de movimiento:
- Transmisión de calor: Mecanismos de transmisión de calor.
- Transferencia de materia. Transferencia simultánea de calor y materia.
- Maquinaria necesaria para la elaboración, crianza y embotellado del vino y productos afines en los procesos enológicos. Programación técnica de las distintas elaboraciones y rendimientos unitarios de los mismos.
- Aplicación legal de la Seguridad e Higiene en la industria enológica.
- Subproductos y residuos de la industria agraria. Clasificación y tipología. Valoración cuantitativa de subproductos sólidos y líquidos.
- Cálculo, diseño, ejecución y mantenimiento de las instalaciones y equipos para la depuración de aguas residuales y de residuos sólidos.
- Emisiones a la atmósfera. Normativa medioambiental.
- Gestión de la Calidad: Sistemas de calidad, Aseguramiento y certificación de la calidad, Control estadístico de la calidad.
- Gestión de la Seguridad Alimentaria: Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), Trazabilidad.
- Gestión de la Seguridad Laboral: Principales Riesgos laborales en la industria enológica. Indicación de los Sistemas de gestión y prevención.

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

Presencial 40 % de ECTS	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza- aprendizaje	Competencias a adquirir
	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1 ;G2; G7; G9 Específicas: E5, E6, E8, E9, E11

	Clases prácticas	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1; G2; G7; G9; G11 Específicas: E4; E5; E9; E11
	Seminarios/prácticas aula	Estudio de casos	Generales: G1; G2; G7; G9; G11 Específicas: E5; E6; E8, E9; E11
	Exposición de trabajos, realización de exámenes	Defensa y evaluación de temas y superación de pruebas	Generales: G1; G3; G13 Específicas: E4; E5; E9; E11
Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1; G3; G8 Específicas: E4; E5; E9; E11
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1; G3; G9; G11 Específicas: E5; E6; E8, E9; E11

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

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1; G2; G3; G5; G6; G8 Específicas: E4; E5; E7; E8, E9; E10; E11; E12; E13.
Examen y pruebas escritas	Generales: G1; G2; G3; G5; G6; G8 Específicas: E4; E5; E7; E8, E9; E10; E11; E12; E13.
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1; G2; G3; G5; G6; G8 Específicas: E4; E5; E7; E8, E9; E10; E11; E12; E13

**Sistema de calificaciones:**

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

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

<b>GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA</b>	
<b>Denominación del Módulo: Formación Específica</b>	
Denominación de la materia: ENOLOGIA	
Créditos ECTS: 25,5 Carácter: Obligatoria	Ubicación temporal: Cursos 2º, semestre 1º y 2º; Curso 3º, semestre 1º y 2º
Prerrequisitos: No se requieren	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</b>	
<p><b>Competencias generales :</b> G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12  <b>Competencias específicas :</b> E4, E5, E6, E7, E8, E12, E13</p>	
<p><b>Resultados de aprendizaje:</b>  El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dispondrá de conocimientos que le permitan dirigir, organizar y controlar la producción y recolección de la uva en función del tipo de vino que se quiere elaborar.</li> <li>▪ Tendrá la capacidad de gestionar, organizar y controlar las vinificaciones en función del tipo de producto a elaborar y de la calidad de la materia prima.</li> <li>▪ Conocerá las diferentes metodologías de elaboración de distintos tipos de vinos y de productos derivados de la uva y subproductos, así como de la maquinaria y materiales necesarios en cada caso.</li> <li>▪ Sabrá utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición del vino y su evolución para decidir las prácticas y los tratamientos aplicables en la estabilización de los mismos, con la finalidad de obtener productos de calidad.</li> <li>▪ Será capaz de diseñar y desarrollar trabajos de experimentación en bodega.</li> <li>▪ Demostrará conocimientos teóricos y prácticos sobre los métodos de control analítico y sensorial empleados en bodega durante la elaboración, estabilización y embotellado de los vinos.</li> <li>▪ Será capaz de analizar situaciones y problemas de la bodega y decidir los tratamientos y alternativas más adecuadas en cada momento.</li> <li>▪ Demostrará capacidad para trabajar en equipo y capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica.</li> <li>▪ Se expresará correctamente en la propia lengua, tanto de forma oral como escrita, utilizando un lenguaje técnico y adecuado.</li> </ul>	
<p><b>Breve descripción de los contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La vendimia: madurez, recolección, transporte y recepción. Correcciones de la vendimia.</li> <li>▪ Prácticas de control de madurez, vendimia y correcciones de la vendimia.</li> <li>▪ Vinificaciones: tintos, blancos y rosados, espumosos y gasificados, y generosos.</li> <li>▪ Prácticas de control de vinificaciones (fermentaciones, tratamientos, descubes) y análisis de los vinos elaborados.</li> <li>▪ Crianza y envejecimiento de vinos.</li> <li>▪ Prácticas de seguimiento de vinos criados y envejecidos.</li> <li>▪ Destilados y otros derivados de la vid y el vino.</li> <li>▪ Prácticas de productos derivados de la vid y el vino: visitas a empresas especializadas.</li> <li>▪ Estabilización del vino: clarificación, filtración y estabilización frente a sales.</li> <li>▪ Prácticas de tratamientos de estabilización de vinos.</li> <li>▪ Envasado del vino. Embotellado, taponado, encapsulado y etiquetado.</li> <li>▪ Prácticas de envasado de vinos.</li> <li>▪ Introducción al análisis sensorial: condiciones de las salas de cata, copas y tipos de cata, sentidos que intervienen y secuencia de la degustación.</li> <li>▪ Degustación de distintos tipos de vinos.</li> </ul>	

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

	<b>Modalidad de enseñanza</b>	<b>Metodología enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Competencias a adquirir</b>
Presencial 40-60 % de ECTS	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1, G9, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7, E13
	Clases prácticas	Prácticas de laboratorio y/o campo y/o bodega experimental y/o sala de catas y visitas a empresas.	Generales: G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7, E12, E13
	Seminarios/prácticas aula	Estudio de casos	Generales: G1, G3, G5, G6, G9 Específicas: E4, E5, E6, E8, E7, E13
	Exposición de trabajos, realización de exámenes	Defensa y evaluación de temas y superación de pruebas	Generales: G1, G3, G5, G6, G8, G9 Específicas: E4, E5, E6, E8, E7, E13
Trabajo Personal 60-40 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7, E8, E12, E13
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Estudio personal	Generales: G1, G3, G5, G8, G9 Específicas: E4, E5, E6, E7, E8, E13

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

<b>Prueba o examen</b>	<b>Competencias evaluadas</b>
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7, E12
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G3, G5, G6, G8, G9, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7, E13
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G3, G5, G8, G9, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7

**Sistema de calificaciones:**

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

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

<b>GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA</b>			
<b>Denominación del Módulo: Formación Específica</b>			
<b>Denominación de la materia: QUÍMICA ENOLÓGICA</b>			
<b>Créditos ECTS: 15</b> <b>Carácter: Obligatoria</b>		<b>Ubicación temporal: Curso 2º, semestre 1º y 2º</b>	
<b>Prerrequisitos:</b> Química (materia básica de 1º curso)			
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</b>			
<b>Competencias generales:</b> G1, G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G11			
<b>Competencias específicas:</b> E2, E4, E5, E6, E7, E12, E13			
<b>Resultados de aprendizaje:</b>			
El alumno:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollará e incrementará la capacidad de análisis y síntesis, así como el razonamiento crítico con el fin de resolver problemas y poder tomar decisiones fundamentadas</li> <li>▪ Mejorará de la capacidad de comunicación, de organización y planificación.</li> <li>▪ Conocerá los constituyentes de la uva y del vino, así como su comportamiento químico e implicación enológica durante la madurez de la uva, elaboración y crianza del vino.</li> <li>▪ Será capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del tipo de producto a elaborar, teniendo en cuenta las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.</li> <li>▪ Será capaz de elegir los análisis adecuados para el control rutinario en viñedo y bodega o para solucionar un problema determinado, saber realizarlos o mandarlos realizar, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia.</li> <li>▪ Controlará los procesos de elaboración de los productos derivados de la uva, del vino y de los subproductos vinícolas.</li> <li>▪ Será capaz de participar en programas de I+D+i en viticultura y enología</li> </ul>			
<b>Breve descripción de los contenidos:</b>			
Descripción, origen e implicación enológica de los componentes de la uva y del vino. Fenómenos de oxidoreducción. Coloides y precipitaciones. Química del color y del envejecimiento del vino. Modificación y correcciones de los componentes de mostos y vinos. Técnicas y métodos de análisis para la caracterización de uvas, mostos, vinos y derivados así como para el control de la elaboración. Análisis de compuestos no volátiles y volátiles implicados en la calidad de las uvas y vinos. Prácticas de análisis de mostos y vinos. Expresión e interpretación de los resultados. El laboratorio enológico, Introducción a las técnicas quimiométricas.			
<b>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b>			
Presencial 40 % de ECTS	<b>Modalidad de enseñanza</b>	<b>Metodología enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Competencias a adquirir</b>
	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1, G8, G9 Específicas: E2,E4,E5,E6,E13
	Clases prácticas	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G1,G2,G3,G6,G8,G9,G11 Específicas: E2, E7
	Seminarios/prácticas aula	Estudio de casos	Generales: G1,G2,G5, G8, G9, G11 Específicas: E2,E6,E12,E13

	Exposición de trabajos, realización de exámenes	Defensa y evaluación de temas y superación de pruebas	Generales: G1,G2,G3,G5,G6,G7,G8, G9 Específicas: E2,E4,E5,E6,E7,E12,E13
Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G6,G7,G9,G14 Específicas: E6,E12,E13
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Actividades en el aula virtual. Estudio personal	Generales: G2,G3,G11 Específicas: E2,E7,E13

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

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1,G2,G5,G6,G7,G8,G9 Específicas: E2, E6, E7, E13
Examen y pruebas escritas	Generales: G1,G2,G3,G5,G6,G8,G9 Específicas: E2,E4,E5,E6,E7,E13
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1,G2,G3, G8, G9,G11 Específicas: E2,E6,E7,E12,E13

**Sistema de calificaciones:**

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

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

<b>GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA</b>			
<b>Denominación del Módulo: Formación Específica</b>			
<b>Denominación de la materia: BIOQUIMICA Y MICROBIOLOGIA ENOLOGICAS</b>			
<b>Créditos ECTS:</b> 18 <b>Carácter:</b> Obligatoria		<b>Ubicación temporal:</b> Curso 2º, semestre 1º y 2º; Curso 3º, semestre 1º	
<b>Prerrequisitos:</b> Bioquímica (materia básica de 1º curso)			
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</b>			
<p><b>Competencias generales:</b> G1, G3, G5, G7, G8, G9, G11, G12,  <b>Competencias específicas :</b> E3, E5, E6, E7, E9, E12.</p> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b>  El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Deberá ser capaz de definir, explicar y relacionar correctamente los conceptos básicos de la microbiología y la bioquímica enológicas, la composición de la uva y el vino, y su evolución.</li> <li>▪ Tendrá los conceptos básicos sobre las transformaciones que ocurren desde la uva hasta el vino final de la elaboración.</li> <li>▪ Será capaz de redactar documentos con rigor científico, con sentido crítico y aplicando los conocimientos adquiridos en la materia.</li> <li>▪ Deberá ser capaz de aplicar los conceptos básicos de la microbiología y bioquímica enológicas a casos prácticos de la enología.</li> <li>▪ Será capaz de resolver problemas y realizar cálculos relacionados con los análisis bioquímicos, microbiológicos y de biología molecular en el ámbito de la enología.</li> <li>▪ Deberá ser capaz de trabajar en grupo y presentar un informe de prácticas con rigor científico.</li> <li>▪ Deberá conocer el funcionamiento y saber manejar el material básico de laboratorio de bioquímica y microbiología.</li> <li>▪ Deberá ser capaz de buscar información científica relacionada con la materia y la investigación en campos relacionados, empleando para ello las nuevas tecnologías y las clásicas.</li> </ul>			
<b>Breve descripción de los contenidos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Introducción a la Microbiología.</li> <li>▪ Conceptos básicos sobre los distintos tipos de microorganismos</li> <li>▪ Control microbiológico, de la calidad e higiene</li> <li>▪ Composición bioquímica de la uva y el vino. Análisis bioquímico</li> <li>▪ Las transformaciones de la uva y el vino: bioquímica de las fermentaciones</li> <li>▪ Levaduras vínicas y bacterias lácticas. Fermentación alcohólica y maloláctica</li> <li>▪ Técnicas microbiológicas de cultivo y detección de microorganismos.</li> <li>▪ Bioquímica y microbiología de vinificaciones especiales, productos derivados y de alteraciones del vino.</li> </ul>			
<b>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b>			
Presencial 40 % de ECTS	<b>Modalidad de enseñanza</b>	<b>Metodología enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Competencias a adquirir</b>
	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1 Específicas: E3, E5,E6
	Clases prácticas	Prácticas de laboratorio	Generales: G3,G7, G8,G9 Específicas: E5,E7,E9

	Seminarios/prácticas aula	Estudio de casos, resolución de problemas	Generales: G1,G3,G5,G8,G9 Específicas: E6,E7,E9,E12
	Exposición de trabajos, realización de exámenes	Defensa y evaluación de temas y superación de pruebas	Generales: G1,G3,G5,G8,G9,G11 Específicas: E3, E5, E6, E7, E9
Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1,G3,G5,G7,G8,G9 Específicas: E3, E5, E6, E7
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Actividades en el aula virtual Estudio personal Búsquedas bibliográficas	Generales: G1,G3,G5,G8,G9,G11 Específicas: E3,E5,E6,E7,E9,E12

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

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1,G3,G5,G7,G8,G9,G11 Específicas: E3,E5,E6,E7,E9
Examen y pruebas escritas	Generales: G1,G3,G5,G8,G9 Específicas: E3,E5,E6,E7,E9
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1,G3,G8,G9,G12 Específicas: E6,E7,E9,E12

**Sistema de calificaciones:**

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

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

<b>GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA</b>			
<b>Denominación del Módulo: Formación Específica</b>			
Denominación de la materia: <b>COMERCIALIZACIÓN VITIVÍCOLA</b>			
<b>Créditos ECTS: 6</b> <b>Carácter: Obligatoria</b>		<b>Ubicación temporal: Curso 3º, semestre 2º</b>	
<b>Prerrequisitos:</b> Sería aconsejable, pero no obligatorio, haber superado la asignatura Empresa que se impartirá en primer curso			
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</b>			
<p><b>Competencias generales :</b> G1, G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10  <b>Competencias específicas :</b> E4, E5, E10 y E13.</p>			
<p><b>Resultados de aprendizaje:</b>  El alumno será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizar herramientas económicas básicas que permitan el análisis de datos y la elaboración de comentarios sencillos sobre los mismos.</li> <li>▪ Analizar de forma descriptiva el sector vitivinícola, su estructura y características.</li> <li>▪ Capacitar al alumno para entender y asimilar la información.</li> <li>▪ Conocer el proceso de formación del coste en las empresas vitivinícolas a partir de la cuenta de resultados.</li> <li>▪ Adquirir los conocimientos para utilizar la información contable en los procesos de toma de decisiones, planificación y control de gestión.</li> <li>▪ Desarrollar sistemas de control de gestión por productos y clientes que faciliten el desarrollo y la toma de decisiones relativas a la comercialización vitivinícola.</li> <li>▪ Conocer y comprender los fundamentos de la acción comercial de las empresas vitivinícolas.</li> <li>▪ Desarrollar las diferentes herramientas y variables comerciales que conforman la función de mercadotecnia en las empresas vitivinícolas.</li> <li>▪ Ser capaz de integrar la planificación comercial con el proceso técnico de elaboración del vino y sus derivados por parte de las empresas del sector vitivinícola.</li> </ul>			
<b>Breve descripción de los contenidos:</b>			
<p><b>Economía Vitivinícola</b> entorno del mercado vitivinícola dentro del cual desarrollan su actividad las bodegas y restantes empresas vitivinícolas. Conocimiento de la estructura de la oferta y demanda, así como del marco institucional que determina el funcionamiento del sector. OCM del vino.</p> <p><b>Cálculo y gestión de costes de los productos vitivinícolas.</b> Estimación y gestión de los costes por productos, por clientes así como por canales de distribución. Control de costes como condicionante de la estrategia comercial de las empresas vitivinícolas.</p> <p><b>Marketing para empresas vitivinícolas</b> papel del marketing en la gestión comercial de las empresas vitivinícolas; desarrollo de los fundamentos de marketing requeridos para realizar la planificación comercial.</p> <p>Cada una de las partes anteriores supondrá aproximadamente un tercio de la materia.</p>			
<b>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b>			
Presencial 40 % de ECTS	<b>Modalidad de enseñanza</b>	<b>Metodología enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Competencias a adquirir</b>
	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1, G3, G8, G9 Específicas: E4, E5, E10 y E13.

	Seminarios/prácticas aula	Estudio de casos	Generales: G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E10 y E13.
	Exposición de trabajos, realización de exámenes	Defensa y evaluación de temas y superación de pruebas	Generales: G1, G2, G3, G5, G6, G8, G9, G10 Específicas: E10 y E13.
Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E10 y E13.
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Actividades en el aula virtual Estudio personal	Generales: G1, G3, G5, G8, G9, G10 Específicas: E10 y E13.

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

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E10 y E13.
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G3, G5, G6, G8, G9, G10 Específicas: E4, E5, E10 y E13.
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E4, E5, E10 y E13.

**Sistema de calificaciones:**

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

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



**GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA**

**Denominación del Módulo: Formación Específica**

**Denominación de la materia: LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA**

**Créditos ECTS: 3**

**Carácter: Obligatoria**

**Ubicación temporal: Curso 4º; semestre 2º**

**Prerrequisitos:** No se requieren

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

**Competencias generales :** G1, G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10

**Competencias específicas :** E4, E5, E7, E8, E9 y E13.

**Resultados de aprendizaje:**

El alumno será capaz de:

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

**Breve descripción de los contenidos:**

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

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

	Modalidad de enseñanza	Metodología enseñanza-aprendizaje	Competencias a adquirir
Presencial 40 % de ECTS	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1, G3, G8, G9 Específicas: E4, E5, E7, E8 y E13.
	Seminarios/prácticas aula	Estudio de casos. Complimentación de instancias, libros registros y documentos de acompañamiento.	Generales: G1, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E4, E7, E8, E9 y E13.
	Exposición de trabajos, realización de exámenes	Defensa y evaluación de temas y superación de pruebas	Generales: G1, G2, G3, G5, G6, G8, G9, G10 Específicas: E8 y E13.
Trabajo Personal 60 % ECTS	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Redacción de informes de normativa comparada. Resolución de problemas, etc.	Generales: G2, G3, G5, G6, G7, G9, G10 y G14. Específicas: E8 y E9.
	Trabajo individual	Elaboración de trabajos. Estudio personal	Generales: G1, G3, G5, G9, G10 y G14. Específicas: E8, E9, y E13.

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

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1, G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E5, E7, E8, E9
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E5, E8, E9,
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G2, G3, G5, G6, G7, G8, G9, G10 Específicas: E4, E5, E7, E8, E9,

**Sistema de calificaciones:**

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

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

**GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA**
**Denominación del Módulo: Formación Específica**
**Denominación de la materia: CULTURA VITIVINÍCOLA**
**Créditos ECTS: 4,5**
**Carácter: Obligatoria**
**Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 2º**
**Prerrequisitos:** Ninguno

**COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:**
**Competencias generales:** G1, G2, G3, G4, G6, G7, G9, G11, G12

**Competencias específicas:** E4, E5, E10, E13

**Resultados de aprendizaje:**

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

- Demostrar conocimiento y comprensión sobre la evolución de la vitivinicultura, desde sus orígenes hasta nuestros días.
- Conocer en profundidad las diferentes fuentes de información en vitivinicultura.
- Demostrar conocimiento sobre la estructura vitivinícola en España: regiones vitivinícolas, denominaciones de origen y específicas, y tipos de vino producido.
- Demostrar conocimiento sobre la vitivinicultura a nivel mundial: características de los países productores y de los vinos producidos.
- Adquirir conocimientos sobre enoturismo, tanto a nivel nacional como internacional.
- Conocer la influencia del consumo de vino sobre la salud humana
- Comunicar los conocimientos adquiridos de un modo comprensible y coherente.

**Breve descripción de los contenidos:**

- Origen, historia y desarrollo de la vitivinicultura
- Fuentes de información en viticultura y enología
- Vitivinicultura en España. Características de las regiones vitivinícolas españolas.
- Vitivinicultura mundial. Características vitícolas y enológicas de los países productores de vino
- Enoturismo. Situación e importancia del enoturismo, tanto a nivel nacional como internacional.
- Vino-Salud: Efectos del consumo del vino sobre la salud.

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

	<b>Modalidad de enseñanza</b>	<b>Metodología enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Competencias a adquirir</b>
Presencial 40 % de ECTS	Clases teóricas	Lección magistral	Generales: G1, G9, G12 Específicas: E4, E5, E10, E13
	Seminarios/prácticas aula	Estudio de casos	Generales: G1, G2, G4, G6, G7 Específicas: E4, E5, E10, E13
	Exposición de trabajos, realización de exámenes	Defensa y evaluación de temas y superación de pruebas	Generales: G1, G3, G9 Específicas: E4, E5, E10, E13
Trabajo Persona - 60 %	Trabajo no presencial en grupo	Discusión y análisis de resultados. Elaboración de los informes de las prácticas en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1, G2, G4, G7, G9 Específicas: E4, E5, E10, E13



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

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G1, G2, G3, G4, G7, G9 Específicas: E4, E5, E10, E13
Examen y pruebas escritas	Generales: G1, G3, G9, G11, G12 Específicas: E4, E5, E10, E13
Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas	Generales: G1, G3, G9, G11, G12 Específicas: E4, E5, E10, E13

**Sistema de calificaciones:**

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

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



## MÓDULO DE PRÁCTICAS EXTERNAS

<b>GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA</b>			
<b>Denominación del Módulo: Prácticas Externas</b>			
Denominación de la materia: PRÁCTICAS EXTERNAS			
<b>Créditos ECTS: 12</b> <b>Carácter: Obligatoria</b>		<b>Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 1º y 2º</b>	
<b>Prerrequisitos:</b> Se considera imprescindible que el alumno haya cursado al menos 150 créditos de las materias obligatorias del plan de estudios (Pendiente de aprobación de normativa)			
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</b>			
<b>Competencias generales :</b> G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13 <b>Competencias específicas :</b> E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11, E12, E13.			
<b>Resultados de aprendizaje:</b> El alumno será capaz de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocer la realidad profesional en el sector enológico.</li> <li>▪ Llevar a cabo "in situ" las tareas y actividades propias de las industrias vitivinícolas.</li> <li>▪ Adquirir experiencia profesional para abordar con seguridad la integración en el mercado laboral.</li> <li>▪ Integrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos previamente aplicándolos a un contexto real.</li> <li>▪ Ser capaz de recoger datos, interpretarlos y realizar informes técnicos de valoración y mejora.</li> <li>▪ Verificar la importancia en el trabajo en grupo en la empresa.</li> </ul>			
<b>Breve descripción de los contenidos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Adquisición de experiencia en la práctica profesional y conocimiento sobre el funcionamiento de las empresas.</li> <li>▪ Iniciación en las diversas actividades profesionales del enólogo</li> <li>▪ Realización en un contexto real de las actividades y tareas propias de un enólogo</li> <li>▪ Integración de todos los conocimientos adquiridos hasta el momento en un entorno empresarial (bodegas y empresas relacionadas con el sector vitivinícola, tanto nacionales como extranjeras)</li> </ul>			
<b>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b>			
Presencial 90 % de ECTS	<b>Modalidad de enseñanza</b>	<b>Metodología enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Competencias a adquirir</b>
	Clases prácticas	Prácticas en empresas	Generales: G1, G2, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G12, G13 Específicas: E4, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11, E12, E13.
	Seminarios/prácticas aula	Puesta en común de experiencias Discusión y análisis de resultados en grupo. Resolución de problemas, etc.	Generales: G1, G5, G6, G7, G8, G9, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7



Trabajo Personal 10 % ECTS	Trabajo individual	Estudio personal: análisis de los datos, búsqueda bibliográfica, interpretación y justificación de resultados. Elaboración de la memoria de prácticas	Generales: G1, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G9, G11, G12, G13 Específicas: E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11, E12, E13
-------------------------------	--------------------	--	---

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

Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua) Informe Tutor en la Empresa Informe del tutor en la Universidad Autoevaluación	Generales: G1, G2, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13 Específicas: E4, E5, E6, E7, E9, E10, E11, E12, E13.
Memoria del trabajo: Informe del tutor en la Universidad	Generales: G1, G2, G3, G4, G8, G9, G11, G12, G13 Específicas: E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E10, E11, E12, E13

**Sistema de calificaciones:**

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

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

## MODULO DE PROYECTO FIN DE GRADO

GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA			
<b>Denominación del Módulo: PROYECTO FIN DE GRADO</b>			
<b>Denominación de la materia: TRABAJO FIN DE GRADO</b>			
<b>Créditos ECTS: 6</b> <b>Carácter: Obligatoria</b>		<b>Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 2º</b>	
<b>Prerrequisitos:</b> Es importante que el alumno haya cursado <u>al menos 150 créditos</u> de las materias obligatorias del plan de estudios. (Pendiente de aprobación de normativa)			
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</b>			
<p><b>Competencias generales :</b> G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12</p> <p><b>Competencias específicas :</b> E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E9, E11, E12, E13</p> <p><b>Resultados de aprendizaje:</b> El alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Diseñará y llevará a cabo un proyecto vitivinícola, e interpretará los resultados.</li> <li>▪ Aplicará distintas técnicas (bibliográficas, analíticas, tecnológicas) a un tema concreto.</li> <li>▪ Será capaz de integrar los conocimientos adquiridos previamente a una realidad concreta.</li> <li>▪ Elaborará documentos de forma rigurosa y expondrá los resultados públicamente de forma coherente.</li> </ul>			
<b>Breve descripción de los contenidos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Diseño, realización, presentación y defensa de un proyecto de experimentación vitivinícola.</li> <li>▪ El proyecto se realizará en el entorno de la bodega o el viñedo, y tendrá una aplicación práctica en el sector.</li> <li>▪ El proyecto se defenderá públicamente ante un tribunal de expertos, y al menos el resumen del trabajo será en inglés.</li> </ul>			
<b>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b>			
Presencial 80 % de ECTS	<b>Modalidad de enseñanza</b>	<b>Metodología enseñanza-aprendizaje</b>	<b>Competencias a adquirir</b>
	Clases prácticas	Prácticas de laboratorio y/o campo	Generales: G2, G5 G6, G7, G8, G9, G10, G12 Específicas: E4, E5 E6, E7, E9, E11, E12, E13
	Exposición de trabajos	Exposición y defensa oral del trabajo	Generales: G3 Específicas: E4, E5 E6, E7
Trabajo Personal 20 % ECTS	Trabajo individual	Diseño del proyecto Búsqueda bibliográfica Resolución de problemas Discusión y análisis de resultados Estudio personal Elaboración de la memoria del trabajo Preparación de la exposición oral	Generales: G1, G2 G3, G4, G5, G6, G8, G9 G11, G12 Específicas: E1, E2 E3, E4, E5, E6, E7 E8, E9, E11, E12, E13
<b>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.</b>			



Prueba o examen	Competencias evaluadas
Asistencia y participación en actividades presenciales (Evaluación continua)	Generales: G2, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12 Específicas: E4, E5, E6, E7, E9, E11, E12 E13
Examen: defensa oral del trabajo	Generales: G3 Específicas: E1,E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E9, E11, E12, E13
Memoria del trabajo	Generales: G1, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G9 G11, G12 Específicas: E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8 E9, E11, E12, E13

**Sistema de calificaciones:**

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

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

**MÓDULO OPTATIVO DE INTENSIFICACIÓN**

<b>GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA</b>	
<b>Denominación del Módulo: Optativo de Intensificación</b>	
Denominación de la materia: <b>INTENSIFICACIÓN EN VITIVINICULTURA</b>	
<b>Créditos ECTS: 24</b> <b>Carácter: OPTATIVA</b>	<b>Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 1º y 2º</b>
<b>Prerrequisitos:</b> Es importante que el alumno haya cursado las materias de los tres primeros cursos	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</b>	
<p><b>Competencias y Resultados de aprendizaje:</b> En este módulo se ofertan asignaturas destinadas a profundizar en distintos aspectos de la vitivinicultura. Los resultados del aprendizaje incrementarán el conocimiento teórico y práctico del alumno en diferentes aspectos del sector enológico y se trabajarán las siguientes competencias específicas: E4, E5, E6, E7, E9, E10, E11, E13</p>	
<p><b>Breve descripción de los contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Producción integrada y ecológica de la vid. Viticultura de precisión</li> <li>▪ Seguridad e higiene en el viñedo e industrias derivadas</li> <li>▪ Ampliación del Análisis Sensorial</li> <li>▪ Biotecnología vitivinícola</li> <li>▪ Materiales auxiliares en la industria enológica. Destilados y otros derivados del vino.</li> <li>▪ Marketing internacional del vino</li> </ul> <p><b>Observación:</b> Para garantizar la flexibilidad de los contenidos del módulo y la adaptación a la realidad social, económica y cultural cambiante, estos contenidos se podrán redefinir en los planes docentes del título según lo establecido en el procedimiento de seguimiento del plan docente del título. Asimismo, existirá la posibilidad de reconocimiento de contenidos relacionados con el itinerario.</p>	
<p><b>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b></p> <p>La presencialidad y el trabajo personal del estudiante se ajustarán, como en el resto del grado, al 40% y 60% respectivamente.</p>	
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.</b></p> <p>Los métodos de evaluación serán similares a las asignaturas básicas y obligatorias del grado (Evaluación continua, Examen y pruebas escritas y Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas). Las competencias evaluadas serán las propias del grado.</p> <p><b>Sistema de calificaciones:</b></p> <p>Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.</p>	
<b>Sistemas de coordinación:</b> Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.	

<b>GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA</b>	
<b>Denominación del Módulo: Optativo de Intensificación</b>	
<b>Denominación de la materia: INTENSIFICACIÓN EN QUIMICA ENOLÓGICA</b>	
<b>Créditos ECTS: 24</b> <b>Carácter: OPTATIVO</b>	<b>Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 1º y 2º</b>
<b>Prerrequisitos:</b> Es importante que el alumno haya cursado las materias de los tres primeros cursos	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</b>	
<p><b>Competencias y Resultados de aprendizaje:</b> Se profundiza en competencias relacionadas composición química y el análisis de la uva y el vino, así como en técnicas e instrumentación propia de los laboratorios enológicos. Para ello, las asignaturas propuestas proceden del grado en Química, facilitando de esta forma la obtención de ambos títulos (Química y Enología). Se trabajaran las siguientes competencias específicas: E6, E7, E9</p>	
<p><b>Breve descripción de los contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Metodología de procesos químicos y gestión de la calidad en laboratorios.</li> <li>▪ Ampliación de conocimientos sobre técnicas analíticas.</li> <li>▪ Conocimiento de las principales técnicas de caracterización estructural.</li> <li>▪ Conocimiento de técnicas instrumentales y de separación de compuestos.</li> </ul> <p><b>Observación:</b> Para garantizar la flexibilidad de los contenidos del módulo y la adaptación a la realidad social, económica y cultural cambiante, estos contenidos se podrán redefinir en los planes docentes del título según lo establecido en el procedimiento de seguimiento del plan docente del título. Asimismo, existirá la posibilidad de reconocimiento de contenidos relacionados con el itinerario.</p>	
<p><b>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b></p> <p>La presencialidad y el trabajo personal del estudiante se ajustarán, como en el resto del grado, al 40% y 60% respectivamente.</p>	
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.</b></p> <p><b>Sistema de calificaciones:</b> Los métodos de evaluación serán similares a las asignaturas básicas y obligatorias del grado (Evaluación continua, Examen y pruebas escritas y Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas). Las competencias evaluadas serán las propias del grado. Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.</p>	
<b>Sistemas de coordinación:</b> Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.	

<b>GRADUADO O GRADUADA EN ENOLOGÍA</b>	
<b>Denominación del Módulo: Optativo de Intensificación</b>	
Denominación de la materia: <b>INTENSIFICACIÓN EN INGENIERIA ENOLÓGICA</b>	
<b>Créditos ECTS: 24</b> <b>Carácter: OPTATIVO</b>	<b>Ubicación temporal: Curso 4º, semestre 1º y 2º</b>
<b>Prerrequisitos:</b> Es importante que el alumno haya cursado las materias de los tres primeros cursos	
<b>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON ESTA MATERIA:</b>	
<p><b>Competencias y Resultados de aprendizaje:</b> Se profundiza en competencias relacionadas con la maquinaria, diseño y construcción de bodegas e industrias relacionadas. Para ello, las asignaturas propuestas proceden del grado en Ingeniería Agrícola, facilitando de esta forma la obtención de los dos títulos (Ingeniería Agrícola y Enología). Se trabajarán las siguientes competencias específicas: E5, E11, E12</p>	
<p><b>Breve descripción de los contenidos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Expresión gráfica y Topografía</li> <li>▪ Estructuras y Construcciones</li> <li>▪ Equipos, maquinaria y procesos tecnológicos alimentarios</li> <li>▪ Diseño y Proyectos técnicos de industrias agroalimentarias y enológicas.</li> </ul>	
<p><b>Observación:</b></p> <p>Para garantizar la flexibilidad de los contenidos del módulo y la adaptación a la realidad social, económica y cultural cambiante, estos contenidos se podrán redefinir en los planes docentes del título según lo establecido en el procedimiento de seguimiento del plan docente del título. Asimismo, existirá la posibilidad de reconocimiento de contenidos relacionados con el itinerario.</p>	
<p><b>Actividades formativas con su contenido en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante</b></p> <p>La presencialidad y el trabajo personal del estudiante se ajustarán, como en el resto del grado, al 40% y 60% respectivamente.</p>	
<p><b>Sistema de evaluación de la adquisición de las competencias y sistema de calificaciones de acuerdo con la legislación vigente.</b></p> <p><b>Sistema de calificaciones:</b></p> <p>Los métodos de evaluación serán similares a las asignaturas básicas y obligatorias del grado (Evaluación continua, Examen y pruebas escritas y Memoria de trabajo y/o informes de las prácticas). Las competencias evaluadas serán las propias del grado.</p> <p>Se expresará mediante calificación numérica de acuerdo con lo establecido en el art. 5 del Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre (BOE 18 de septiembre) por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.</p>	
<p><b>Sistemas de coordinación:</b> Los mecanismos de coordinación se explican en el apartado 5.1.</p>	

## 6. PERSONAL ACADÉMICO

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

- **Personal académico disponible**

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

Grado en Enología	Inter. TC	Inter. TC	Inter. TP	Inter. TP	AS TC	AS TC	AS LRU TP	AS LRU TP	AS LOU TP	AS LOU TP
Departamento	(Dr.)	(L.)	(Dr.)	(L.)	(Dr.)	(L.)	(Dr.)	(L.)	(Dr.)	(L.)
AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN	0	0	4	15	1	1	4	0	1	1
QUÍMICA	0	0	4	18	0	0	0	6	0	0
MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN	0	0	2	8	0	0	2	5	2	1
ECONOMÍA Y EMPRESA	0	0	3	13	2	2	7	4	0	0
DERECHO	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0
<b>Total general</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>21</b>

#### Áreas consideradas en el cálculo de disponibilidad:

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



ECONOMÍA FINANCIERA Y CONTABILIDAD  
ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS  
DERECHO ADMINISTRATIVO

Se han considerado para el cálculo de disponibilidad, las áreas de conocimiento de cada uno de los departamentos que pueden tener participación en el título

El listado, sin embargo, no es excluyente ni supone tampoco que personal de todas las áreas consideradas tenga docencia en la titulación.

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

		PDI disponible		Capac. en Horas.	
<b>Total general</b>	<b>Total general</b>	<b>155</b>	<b>100,00%</b>	<b>32790</b>	<b>100,00%</b>
	Total doctores	112	72,26%	25020	76,30%
SEXENIOS	Total a tiempo completo	117	75,48%	27930	85,18%
289	Total permanentes	107	69,03%	26070	79,51%
QUINQUENIOS	Total contratados	66	42,58%	11100	33,85%
888	Total contratados temporales	47	30,32%	6540	19,95%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (**)	Total interinos	1	0,65%	180	0,55%
9,27	TC Total permanentes doctores	92	59,35%	22080	67,34%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (*)(**)	TC Total contratados doctores	25	16,13%	5460	16,65%
9,67	TC Total contratados temporales doctores	8	5,16%	1380	4,21%
SEXENIOS por PDI funcionario doctor (*)	TC Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
4,78	TC Total permanentes no doctores	15	9,68%	3990	12,17%
QUINQUENIOS por PDI funcionario (*)	TC Total contratados no doctores	4	2,58%	960	2,93%
9,37	TC Total contratados temporales no doctores	2	1,29%	480	1,46%
	TC Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%
(*) Ponderados por el peso relativo del departamento	TP Total permanentes doctores	0	0,00%	0	0,00%
(**) Profesorado no perteneciente a los cuerpos docentes	TP Total contratados doctores	12	7,74%	1560	4,76%
	TP Total contratados temporales doctores	12	7,74%	1560	4,76%
	TP Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados no doctores	25	16,13%	3120	9,52%
	TP Total contratados temporales no doctores	25	16,13%	3120	9,52%
	TP Total interinos no doctores	1	0,65%	180	0,55%

		PDI disponible		Capac. en Horas.	
<b>AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN</b>	<b>Total general</b>	<b>37</b>	<b>100,00%</b>	<b>8250</b>	<b>100,00%</b>
	Total doctores	30	81,08%	6630	80,36%
SEXENIOS	Total a tiempo completo	27	72,97%	6600	80,00%
116	Total permanentes	26	70,27%	6360	77,09%
QUINQUENIOS	Total contratados	12	32,43%	2130	25,82%
253	Total contratados temporales	11	29,73%	1890	22,91%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (**)	Total interinos	0	0,00%	0	0,00%
10,24	TC Total permanentes doctores	22	59,46%	5280	64,00%
SEXENIOS por PDI funcionario doctor	TC Total contratados doctores	2	5,41%	480	5,82%
5,52	TC Total contratados temporales doctores	1	2,70%	240	2,91%



QUINQUENIOS por PDI funcionario	TC Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
10,12	TC Total permanentes no doctores	4	10,81%	1080	13,09%
	TC Total contratados no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total contratados temporales no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados doctores	7	18,92%	1110	13,45%
	TP Total contratados temporales doctores	7	18,92%	1110	13,45%
	TP Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados no doctores	3	8,11%	540	6,55%
	TP Total contratados temporales no doctores	3	8,11%	540	6,55%
	TP Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%

		PDI disponible		Capac. en Horas.	
<b>QUÍMICA</b>	<b>Total general</b>	<b>30</b>	<b>100,00%</b>	<b>7050</b>	<b>100,00%</b>
	Total doctores	30	100,00%	7050	100,00%
SEXENIOS	Total a tiempo completo	29	96,67%	6960	98,72%
78	Total permanentes	28	93,33%	6720	95,32%
QUINQUENIOS	Total contratados	8	26,67%	1770	25,11%
177	Total contratados temporales	2	6,67%	330	4,68%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (**)	Total interinos	0	0,00%	0	0,00%
10,93	TC Total permanentes doctores	28	93,33%	6720	95,32%
SEXENIOS por PDI funcionario doctor	TC Total contratados doctores	7	23,33%	1680	23,83%
3,55	TC Total contratados temporales doctores	1	3,33%	240	3,40%
QUINQUENIOS por PDI funcionario	TC Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
8,05	TC Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total contratados no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total contratados temporales no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados doctores	1	3,33%	90	1,28%
	TP Total contratados temporales doctores	1	3,33%	90	1,28%
	TP Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados temporales no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%

		PDI disponible		Capac. en Horas.	
<b>MATEMÁTICAS Y COMPUTACIÓN</b>	<b>Total general</b>	<b>24</b>	<b>100,00%</b>	<b>5700</b>	<b>100,00%</b>
	Total doctores	19	79,17%	4560	80,00%
SEXENIOS	Total a tiempo completo	23	95,83%	5580	97,89%
53	Total permanentes	18	75,00%	4380	76,84%
QUINQUENIOS	Total contratados	12	50,00%	2760	48,42%
149	Total contratados temporales	6	25,00%	1320	23,16%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (**)	Total interinos	0	0,00%	0	0,00%
14,81	TC Total permanentes doctores	16	66,67%	3840	67,37%
SEXENIOS por PDI funcionario doctor	TC Total contratados doctores	9	37,50%	2160	37,89%
5,30	TC Total contratados temporales doctores	3	12,50%	720	12,63%



QUINQUENIOS por PDI funcionario	TC Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
12,42	TC Total permanentes no doctores	2	8,33%	540	9,47%
	TC Total contratados no doctores	2	8,33%	480	8,42%
	TC Total contratados temporales no doctores	2	8,33%	480	8,42%
	TC Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados temporales doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados no doctores	1	4,17%	120	2,11%
	TP Total contratados temporales no doctores	1	4,17%	120	2,11%
	TP Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%

		PDI disponible		Capac. en Horas.	
<b>ECONOMÍA Y EMPRESA</b>	<b>Total general</b>	<b>60</b>	<b>100,00%</b>	<b>11130</b>	<b>100,00%</b>
	Total doctores	29	48,33%	6120	54,99%
SEXENIOS	Total a tiempo completo	36	60,00%	8310	74,66%
14	Total permanentes	33	55,00%	8130	73,05%
QUINQUENIOS	Total contratados	32	53,33%	4260	38,27%
272	Total contratados temporales	26	43,33%	2820	25,34%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (**)	Total interinos	1	1,67%	180	1,62%
6,23	TC Total permanentes doctores	24	40,00%	5760	51,75%
SEXENIOS por PDI funcionario doctor	TC Total contratados doctores	7	11,67%	1140	10,24%
0,70	TC Total contratados temporales doctores	3	5,00%	180	1,62%
QUINQUENIOS por PDI funcionario	TC Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
10,07	TC Total permanentes no doctores	9	15,00%	2370	21,29%
	TC Total contratados no doctores	2	3,33%	480	4,31%
	TC Total contratados temporales no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TC Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados doctores	2	3,33%	180	1,62%
	TP Total contratados temporales doctores	2	3,33%	180	1,62%
	TP Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
	TP Total contratados no doctores	21	35,00%	2460	22,10%
	TP Total contratados temporales no doctores	21	35,00%	2460	22,10%
	TP Total interinos no doctores	1	1,67%	180	1,62%

		PDI disponible		Capac. en Horas.	
<b>DERECHO</b>	<b>Total general</b>	<b>4</b>	<b>100,00%</b>	<b>660</b>	<b>100,00%</b>
	Total doctores	4	100,00%	660	100,00%
SEXENIOS	Total a tiempo completo	2	50,00%	480	72,73%
28	Total permanentes	2	50,00%	480	72,73%
QUINQUENIOS	Total contratados	2	50,00%	180	27,27%
37	Total contratados temporales	2	50,00%	180	27,27%
ANTIGÜEDAD MEDIA del PDI no CD (**)	Total interinos	0	0,00%	0	0,00%
13,59	TC Total permanentes doctores	2	50,00%	480	72,73%
SEXENIOS por PDI funcionario doctor	TC Total contratados doctores	0	0,00%	0	0,00%
14,00	TC Total contratados temporales doctores	0	0,00%	0	0,00%

QUINQUENIOS por PDI funcionario

18,50

TC Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
TC Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
TC Total contratados no doctores	0	0,00%	0	0,00%
TC Total contratados temporales no doctores	0	0,00%	0	0,00%
TC Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%
TP Total permanentes doctores	0	0,00%	0	0,00%
TP Total contratados doctores	2	50,00%	180	27,27%
TP Total contratados temporales doctores	2	50,00%	180	27,27%
TP Total interinos doctores	0	0,00%	0	0,00%
TP Total permanentes no doctores	0	0,00%	0	0,00%
TP Total contratados no doctores	0	0,00%	0	0,00%
TP Total contratados temporales no doctores	0	0,00%	0	0,00%
TP Total interinos no doctores	0	0,00%	0	0,00%

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

Plan Enología							
ÁREA	CATEGORÍA	Cód. Dedicación	Número	Capacidad Teórica en horas	Créditos	Horas	Grado de dedicación
BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	TC	1	240	5	50	20,83%
	LABORAL DOCENTE-ASOCIADO	TP2	1	60	1	10	16,67%
	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	2	480	15	150	31,25%
<b>Total BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR</b>			<b>4</b>	<b>780</b>	<b>21</b>	<b>210</b>	<b>26,92%</b>
COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	LABORAL DOCENTE-ASOCIADO	TP3	1	90	2,5	25	27,78%
	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	2	20	8,33%
<b>Total COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS</b>			<b>2</b>	<b>330</b>	<b>4,5</b>	<b>45</b>	<b>13,64%</b>
DERECHO ADMINISTRATIVO	ASOCIADO	TP5	1	150	3	30	20,00%
<b>Total DERECHO ADMINISTRATIVO</b>			<b>1</b>	<b>150</b>	<b>3</b>	<b>30</b>	<b>20,00%</b>
ECONOMÍA APLICADA	LABORAL DOCENTE-ASOCIADO	TP6	1	180	3,5	35	19,44%
	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	1	10	4,17%
<b>Total ECONOMÍA APLICADA</b>			<b>2</b>	<b>420</b>	<b>4,5</b>	<b>45</b>	<b>10,71%</b>
FILOLOGÍA FRANCESA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	4,5	45	18,75%
<b>Total FILOLOGÍA FRANCESA</b>			<b>1</b>	<b>240</b>	<b>4,5</b>	<b>45</b>	<b>18,75%</b>
FÍSICA APLICADA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	4,5	45	18,75%
<b>Total FÍSICA APLICADA</b>			<b>1</b>	<b>240</b>	<b>4,5</b>	<b>45</b>	<b>18,75%</b>
FISIOLOGÍA VEGETAL	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	4,5	45	18,75%
<b>Total FISIOLOGÍA VEGETAL</b>			<b>1</b>	<b>240</b>	<b>4,5</b>	<b>45</b>	<b>18,75%</b>
INGENIERÍA AGROFORESTAL	LABORAL DOCENTE-ASOCIADO	TP6	1	180	4,5	45	25,00%
	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	6	60	25,00%
<b>Total INGENIERÍA AGROFORESTAL</b>			<b>2</b>	<b>420</b>	<b>10,5</b>	<b>105</b>	<b>25,00%</b>
INGENIERÍA QUÍMICA	ASOCIADO	TP3	1	90	3	30	33,33%
	CONTRATADO DOCTOR -TIPO 1	TC	1	240	3	30	12,50%
<b>Total INGENIERÍA QUÍMICA</b>			<b>2</b>	<b>330</b>	<b>6</b>	<b>60</b>	<b>18,18%</b>
ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	1	240	4,5	45	18,75%
<b>Total ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS</b>			<b>1</b>	<b>240</b>	<b>4,5</b>	<b>45</b>	<b>18,75%</b>
PRODUCCIÓN VEGETAL	ASOCIADO	TP6	1	180	9,75	97,5	54,17%
	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	TC	1	240	14,4	144	60,00%
	LABORAL DOCENTE-ASOCIADO	TP6	1	180	7	70	38,89%
	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	3	720	15,35	153,5	21,32%
<b>Total PRODUCCIÓN VEGETAL</b>			<b>6</b>	<b>1320</b>	<b>46,5</b>	<b>465</b>	<b>35,23%</b>
QUÍMICA ANALÍTICA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	2	480	18	180	37,50%
<b>Total QUÍMICA ANALÍTICA</b>			<b>2</b>	<b>480</b>	<b>18</b>	<b>180</b>	<b>37,50%</b>
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	ASOCIADO	TP6	1	180	14,5	145	80,56%
	AYUDANTE (DOCTOR)	TC	1	240	18	180	75,00%
	LABORAL DOCENTE-ASOCIADO	TP5	1	150	6	60	40,00%
		TP6	1	180	4,5	45	25,00%
	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	TC	2	480	25,9	259	53,96%
<b>Total TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS</b>			<b>6</b>	<b>1230</b>	<b>68,9</b>	<b>689</b>	<b>56,02%</b>
<b>Total general</b>			<b>31</b>	<b>6420</b>	<b>200,9</b>	<b>2009</b>	<b>31,29%</b>

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

\* Titulares de Escuela Universitaria No Doctores

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

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

▪ **Otros recursos humanos disponibles**

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

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

SERVICIO	Total laborales	Total funcionarios	Total general
ÁREA ACADÉMICA Y DE COORDINACIÓN	6	17	23
SERVICIO DE GESTIÓN ACADÉMICA <sup>1</sup>	0	10	10
COMPLEJO POLITÉCNICO Y DEPARTAMENTAL <sup>2</sup>	1	6	7
COMPLEJO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO <sup>3</sup>	0	6	6

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

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

<sup>3</sup> Da servicio fundamentalmente a la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática, a la cual se adscriben las actuales titulaciones de Ingeniería Técnica Agrícola, especialidades en Hortofruticultura y Jardinería y en Industrias Agrarias y Alimentarias y a las Licenciaturas en Química y Enología, todas ellas pendientes de transformación, y los Grados en Ingeniería Informática y Matemáticas, ya verificados. Asimismo, da servicio a los Departamentos de Agricultura y Alimentación y Química.

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

SERVICIO	SUBGRUPOS P.A.S. FUNCIONARIO				Total funcionarios
	A1	A2	C1	C2	
ÁREA ACADÉMICA Y DE COORDINACIÓN	1		7	9	17
SERVICIO DE GESTIÓN ACADÉMICA		3	3	4	10
COMPLEJO POLITÉCNICO Y DEPARTAMENTAL			2	4	6
COMPLEJO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO			5	1	6
COMPLEJO VIVES Y FILOLÓGICO		1	5	5	11
COMPLEJO QUINTILIANO			4	6	10
LABORATORIOS Y TALLERES					0
SERVICIO DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS				2	2
ÁREA DE PERSONAL Y ORGANIZACIÓN ADTIVA.	1				1
SERVICIO DE GESTIÓN DE PERSONAL Y RETRIB		1	5	3	9
SERVICIO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABOR.	1				1
UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES Y REGISTRO			2	1	3
ÁREA ECONÓMICA Y DE LA INVESTIGACIÓN	1				1
SERVICIO DE GESTIÓN FINANCIERA Y COMPRAS		2	4	4	10
SERVICIO DE CONTRATACIÓN Y PATRIMONIO	1		3	3	7
SERVICIO DE INVESTIGACIÓN Y BECAS		1	2	3	6

<sup>1</sup> Da servicio fundamentalmente a la Facultad de Letras y de la Educación y a los Departamentos de Filologías Hispánica y Clásica, Filologías Modernas, Ciencias Humanas, Ciencias de la Educación, y Matemáticas y Computación, este último de forma provisional, en tanto se pone en marcha el proyecto de ampliación del Centro Científico-Tecnológico.

<sup>2</sup> Da servicio fundamentalmente a las Facultades de Ciencias Empresariales y Ciencias Jurídicas y Sociales y a los Departamentos de Economía y Empresa, y Derecho.

ASESORÍA JURÍDICA			1	1	2
BIBLIOTECA	2	7	21		30
GERENCIA	1				1
OBRAS, INSTALACIONES Y CONSUMOS				1	1
OFICINA DE SERVICIOS ESTRATÉGICOS			4		4
RECTORADO		1	7	5	13
SERVICIO DE COMUNICACIÓN			2	2	4
SERVICIO DE CONTROL INTERNO	1		1	1	3
SERVICIO INFORMÁTICO			1		1
UNIDAD DE RELACIONES INTERNACIONALES				2	2
Total general	9	16	79	57	161

SERVICIO	GRUPOS P.A.S. LABORAL					Total
	I	II	III	4A	4B	laborales
ÁREA ACADÉMICA Y DE COORDINACIÓN	1		3	2		6
SERVICIO DE GESTIÓN ACADÉMICA						0
COMPLEJO POLITÉCNICO Y DEPARTAMENTAL				1		1
COMPLEJO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO						0
COMPLEJO VIVES Y FILOLÓGICO						0
COMPLEJO QUINTILIANO				1		1
LABORATORIOS Y TALLERES	1	1	8	8		18
SERVICIO DE ACTIVIDADES DEPORTIVAS	1	2	1			4
ÁREA DE PERSONAL Y ORGANIZACIÓN ADTIVA.						0
SERVICIO DE GESTIÓN DE PERSONAL Y RETRIB				1		1
SERVICIO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABOR.	1	2				3
UNIDAD DE SERVICIOS GENERALES Y REGISTRO				25	3	28
ÁREA ECONÓMICA Y DE LA INVESTIGACIÓN						0
SERVICIO DE GESTIÓN FINANCIERA Y COMPRAS		1				1
SERVICIO DE CONTRATACIÓN Y PATRIMONIO						0
SERVICIO DE INVESTIGACIÓN Y BECAS						0
ASESORÍA JURÍDICA	3					3
BIBLIOTECA		1	3			4
GERENCIA						0
OBRAS, INSTALACIONES Y CONSUMOS		6	2			8
OFICINA DE SERVICIOS ESTRATÉGICOS		1				1
RECTORADO						0
SERVICIO DE COMUNICACIÓN	2		2			4
SERVICIO DE CONTROL INTERNO						0
SERVICIO INFORMÁTICO	15		4			19
UNIDAD DE RELACIONES INTERNACIONALES			2			2
Total general	24	14	25	38	3	104

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

▪ **Plan de formación del Personal**

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

*Personal Docente e Investigador*

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

[http://www.unirioja.es/pdi\\_pas/formacion\\_pdi/](http://www.unirioja.es/pdi_pas/formacion_pdi/)

*Personal de Administración y Servicios*

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

[http://www.unirioja.es/servicios/sgpr/pas\\_formacion.shtml](http://www.unirioja.es/servicios/sgpr/pas_formacion.shtml)

▪ **Previsión de profesorado necesario**

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

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

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

- \* Las tasas de rendimiento y abandono de las actuales titulaciones de Ingeniería Técnica Agrícola y Enología.
- \* Un oferta de 25 plazas, ampliable según la disponibilidad de profesorado.
- \* Unas condiones de impartición de la docencia sujetas a los parámetros establecidos en el modelo de Universidad aprobado en Consejo de Gobierno. En función de las características de la actividad docente y tomando como base el nuevo ingreso, se establecen cuatro categorías de grupos:
  - Grupos de teoría o de prácticas que no requieran de desdoblamiento (hasta 75 alumnos)
  - Grupos de seminarios, talleres y prácticas que requieran de desdoblamiento. (hasta 25 alumnos)
  - Grupos de prácticas de laboratorio y prácticas experimentales de campo (de 6 a 25 alumnos, en función de la dotación de equipos, de la capacidad de los laboratorios o aulas y de la especificidad o/y temporalidad de algunas asignaturas, así como consecuencia de informes de riesgos laborales)
  - Grupos de tutoría docente (hasta 5 alumnos)

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

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

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

El departamento de Agricultura y Alimentación asume o puede asumir encargo docente en al menos las siguientes titulaciones:	Participación	Horas		Disponible	Necesario
		P. Viejos	P. Nuevos		
* Encargo docente previo al inicio del proceso de implantación de nuevos estudios		8638			
* Reconocimiento por Gestión		420	330		
* Reconocimiento por investigación		908	865		
* Reconocimiento por otras actividades		265	225		
* Grado en Ingeniería Agrícola (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	76,40%		2682		
* Grado en Química (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,15%		174		
* Grado en Enología (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	69,00%		1444		
* Grado en Educación Infantil	2,31%		88		
* Grado en Educación Primaria	6,37%		468		
* Máster en Formación del Profesorado de Secundaria			80		
* Másteres y Doctorado			170		
		6229	6516	8490	-1974

El departamento de Química asume o puede asumir encargo docente en al menos las siguientes titulaciones:	Participación	Horas		Disponible	Necesario
		P. Viejos	P. Nuevos		
* Encargo docente previo al inicio del proceso de implantación de nuevos estudios		5722			
* Reconocimiento por Gestión		600	560		
* Reconocimiento por investigación		1078	777		
* Reconocimiento por otras actividades		186	186		
* Grado en Química (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	84,56%		2652		
* Grado en Ingeniería Informática	2,07%		80		
* Grado en Matemáticas	4,06%		103		
* Grado en Enología (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	17,84%		369		
* Grado en Ingeniería Agrícola (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	7,55%		265		
* Grado en Ingeniería Mecánica (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,33%		182		
* Grado en Ingeniería Eléctrica (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	8,77%		207		
* Grado en Ingeniería Electrónica Industrial y Automática (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	9,70%		203		
* Máster en Formación del Profesorado de Secundaria			230		
* Másteres y Doctorado			290		
		7586	6294	10020	-3726

El departamento de Matemáticas asume o puede asumir encargo docente en al menos las siguientes titulaciones:	Participación	Horas		Disponible	Necesario
		P. Viejos	P. Nuevos		
* Encargo docente previo al inicio del proceso de implantación de nuevos estudios		9041			
* Reconocimiento por Gestión		570	785		
* Reconocimiento por investigación		413	450		
* Reconocimiento por otras actividades		189	149		
* Grado en Matemáticas	93,96%		2263		
* Grado en Ingeniería Informática	78,76%		3048		
* Grado en Química (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	7,72%		260		
* Grado en Enología (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,49%		114		
* Grado en Ingeniería Agrícola (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,66%		199		
* Grado en Ingeniería Mecánica (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,33%		182		
* Grado en Ingeniería Eléctrica (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	8,77%		207		
* Grado en Ingeniería Electrónica Industrial y Automática (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	9,70%		203		
* Grado en Educación Infantil	5,88%		217		
* Grado en Educación Primaria	10,29%		741		
* Grado en Administración y Dirección de Empresas	5,86%		493		
* Grado en Trabajo Social	2,87%		95		
* Graduado en Relaciones Laborales y Recursos Humanos (Pendiente de transformación. Implantación prevista 2010/2011)	#DIV/0!		0		
* Máster en Formación del Profesorado de Secundaria			310		
* Másteres y Doctorado			395		
		10213	10229	10950	-721

El departamento de Economía y Empresa asume o puede asumir encargo docente en al menos las siguientes titulaciones:	Participación	Horas		Disponible	Necesario
		P. Viejos	P. Nuevos		
* Encargo docente previo al inicio del proceso de implantación de nuevos estudios		9841			
* Reconocimiento por Gestión		700	810		
* Reconocimiento por investigación		505	363		
* Reconocimiento por otras actividades		335	165		
* Grado en Administración y Dirección de Empresas	83,88%		7060		
* Grado en Derecho	5,31%		191		
* Grado en Trabajo Social	7,16%		238		
* Graduado en Relaciones Laborales y Recursos Humanos (Pendiente de transformación. Implantación prevista 2010/2011)	#DIV/0!		0		
* Grado en Matemáticas	1,98%		50		
* Grado en Ingeniería Informática	2,07%		80		
* Grado en Química (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	2,57%		87		
* Grado en Enología (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,49%		114		
* Grado en Ingeniería Agrícola (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	3,78%		133		
* Grado en Ingeniería Mecánica (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	5,33%		182		
* Grado en Ingeniería Eléctrica (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	4,39%		183		
* Grado en Ingeniería Electrónica Industrial y Automática (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	4,85%		181		
* Máster en Formación del Profesorado de Secundaria			310		
* Máster en Ingeniería Industrial (Pendiente de transformación. Implantación sin fecha prevista)					
* Másteres y Doctorado			300		
		11561	10286	11940	-1654

El departamento de Derecho asume o puede asumir encargo docente en al menos las siguientes titulaciones:	Participación	Horas		Disponible	Necesario
		P. Viejos	P. Nuevos		
* Encargo docente previo al inicio del proceso de implantación de nuevos estudios		6201			
* Reconocimiento por Gestión		1405	1305		
* Reconocimiento por investigación		485	535		
* Reconocimiento por otras actividades		120	245		
* Grado en Derecho	90,49%		3245		
* Grado en Administración y Dirección de Empresas	5,06%		493		
* Grado en Trabajo Social	57,88%		1921		
* Graduado en Relaciones Laborales y Recursos Humanos (Pendiente de transformación. Implantación prevista 2010/2011)	#DIV/0!		0		
* Grado en Ingeniería Agrícola (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	0,00%		0		
* Grado en Enología (Pendiente de verificación. Implantación prevista 2010/2011)	1,37%		28		
* Másteres y Doctorado			300		
		8211	8072	8670	-598

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

#### ▪ **Previsión de otros recursos humanos necesarios**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

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

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

*Distribución de la superficie construida de los edificios e instalaciones universitarias por finalidad de uso (en m<sup>2</sup>). Datos de Universidad.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Aulas y nº de plazas disponibles:*

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

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

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

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

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

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

El servicio informático realiza otras actividades de apoyo a la docencia, como son : compras, gestión de software, gestión de arranque remoto, la red (cable y wifi) y todo su soporte y

servicios, servicios generales: correo, web, aulas dotadas de cañones, aulas virtuales (carrito de portátiles), portátiles en préstamo en biblioteca, toda la dotación de Ingeniería Técnica en Informática de Gestión y del actual Grado en Informática (servidores y los dos técnicos subcontratados), acuerdos de cesión de software ORACLE, Microsoft, Trend Micro, acuerdos para financiar compra de ordenadores, herramienta de teleformación con sus técnicos de la fundación y la subcontrata de explotación de Blackboard.

*Otras aulas disponibles*

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

*Laboratorios para la docencia*

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

*Otras instalaciones para la docencia*

Instalación	Descripción	superficie (m <sup>2</sup> )
Bodega experimental	Recepción, despalilladora, tanques de fermentación	160
Sala de barricas	barricas	101
Embotelladora		62
Sala de catas	22 puestos individualizados Cañón vídeo y pantalla Pequeña cocina anexa	106
Planta piloto		120
Invernadero	Control automático climático y de fertirrigación	70
3 Invernaderos en fase de construcción	Control automático climático y de fertirrigación	3X80= 240
Campo Experimental agrícola	Herbáceos, leñosos, túneles	15.500
Nuevo campo experimental en fase de construcción	Jardinería y ornamentales Vid, olivos y frutales	8.200

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

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

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

*TABLA RESUMEN de los espacios del Complejo Científico Tecnológico*

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

### Otros servicios de la Universidad

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

### Dotación y funcionamiento de la Biblioteca

La Biblioteca de la Universidad de La Rioja está centralizada en un único edificio que alberga los fondos utilizados en todas las titulaciones y es atendida por diecisiete técnicos. Se trata de un edificio de planta baja mas dos plantas superiores que dispone de :

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>CÓDIGO</b>	<b>MATERIA</b>	<b>Nº EJEMPLARES</b>
01	Poligrafías. Colecciones generales	4
02	Enciclopedias. Diccionarios. Tesoros	205

03	Bibliografías, catálogos y repertorios de bases de datos	121
04	Repertorios biográficos. Colecciones de biografías	24
05	Repertorios de tesis, proyectos e informes de investigación	36
06	Publicaciones de referencia seriadas: Anuarios	175
07	Directorios	63
08	Atlas geográficos y generales	33
09	Otras obras de referencia	41
1A	Ciencia. Historia de la ciencia	2.488
1C	Matemáticas	7.061
1D	Estadística matemática e Investigación Operativa	1.482
1E	Ciencias de la computación. Informática	3.782
1H	Física	1.673
1M	Química	3.929
2A	Ciencias del medio ambiente	921
2C	Geografía. Ordenación del territorio	2.282
2E	Geología	587
2G	Cristalografía. Mineralogía	119
2H	Topografía. Geodesia. Fotogrametría	172
2J	Ciencias del suelo. Edafología	194
2K	Ciencias de la atmósfera. Meteorología. Climatología	293
2L	Hidrología	226
2P	Ciencias biológicas	2.060
2R	Botánica	825
2S	Biología humana y ciencias médicas.	1.247
3A	Agricultura. Agronomía	1.243
3C	Ingeniería agrícola	654
3E	Arquitectura del paisaje. Jardinería y paisajismo	327
3H	Ingeniería forestal. Silvicultura. Florestas. Arboricultura	199
3K	Zootecnia. Piscicultura. Veterinaria	70
3L	Alimentos. Tecnología de la alimentación	900
3T	Viticultura	477
3V	Enología	847
4A	Tecnología industrial. Generalidades	861
4B	Expresión gráfica	594
4C	Ciencia de los materiales.	346
4D	Arquitectura	820
4E	Infraestructuras e ingeniería civil.	176
4G	Tecnología ambiental	555
4H	Tecnología e ingeniería mecánica.	550
4L	Energía. Termodinámica	881
4P	Tecnología eléctrica	1.310
5P	Economía aplicada. Estructura económica	1.307
5S	Contabilidad. Auditoría	2.510
5T	Administración de empresas. Economía de la empresa y de las organizaciones	4.188
5V	Comercio y mercado. Investigación de mercados. Publicidad.	2.276
5X	Turismo	134



6H	Derecho administrativo y administración pública	4.841
6K	Derecho comunitario	951
	OTROS (sin especificar materia)	24.019
	<b>TOTAL</b>	<b>257.545</b>

### *Instalaciones deportivas*

#### Pista polideportiva:

- Dimensiones: 29 x 45 m.
- Espacio útil deportivo: 1300 m<sup>2</sup>.
- Aforo: 380 asientos.
- Altura libre: 8 metros.

#### Espacios auxiliares

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

#### Sauna

Sala de musculación

Sala de usos múltiples

#### Aula

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

#### ▪ *Accesibilidad*

La Universidad de La Rioja dispone de un único Campus situado en la zona este de la ciudad de Logroño, con una superficie construida de unos 70.000 metros cuadrados.

Se trata de un Campus urbano con acceso desde varias líneas de transporte urbano, todas ellas adaptadas, que lo comunican de manera satisfactoria con el resto de la ciudad.

Durante el año 2006 se llevo a cabo un estudio de accesibilidad a cargo de la asociación Logroño sin Barreras: "Guía de Accesibilidad de Logroño", que, entre otros, comprendía el análisis de todos los edificios y Servicios del Campus de la Universidad de La Rioja; espacios comunes, aulas, despachos y puestos de atención a los usuarios.

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

#### Entorno, itinerarios

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

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

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

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

#### Edificios

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

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

#### Aulas

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

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

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

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

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

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

#### *Mantenimiento de laboratorios*

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

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

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

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

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

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

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

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

#### *Mantenimiento microinformático*

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

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

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

Esta información se recoge en el Anexo II.

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

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

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

## 8. RESULTADOS PREVISTOS

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

<b>TASA DE GRADUACIÓN</b>	<b>50% ± 5</b>
<b>TASA DE ABANDONO</b>	<b>25% ± 5</b>
<b>TASA DE EFICIENCIA</b>	<b>80% ± 5</b>

#### Justificación de las estimaciones realizadas.

##### *Tasa de graduación y abandono*

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

<b>TASA DE GRADUACIÓN</b>	<b>60%</b>
<b>TASA DE ABANDONO</b>	<b>17,50%</b>

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

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

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

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

<b>TASA DE GRADUACIÓN</b>	<b>5,56%</b>
<b>TASA DE ABANDONO</b>	<b>22,22%</b>

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

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

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

<b>TASA DE GRADUACIÓN</b>	<b>17,24%</b>
<b>TASA DE ABANDONO</b>	<b>20,69%</b>

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

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

Se espera situar la tasa de abandono en niveles que se sitúen alrededor de un 25% y la tasa

graduación en cifras próximas al 50%, en una primera fase de implantación del plan de estudios.

### ***Tasa de eficiencia***

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

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

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

### ***Condicionantes a tener en cuenta***

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

## **8.2 Progreso y resultados de aprendizaje**

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

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

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

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

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

El Sistema de Garantía de Calidad del Título, que se incorpora en el apartado 9 de esta memoria, incluye los procedimientos de análisis y seguimiento de la inserción laboral y de satisfacción con la formación recibida (apartado 9.5) y de los diferentes colectivos implicado (Estudiantes, PDI, PAS,...) (apartado 9.6). En dicho sistema, además de establecerse la creación de la Comisión Académica de la Facultad y mecanismos de evaluación del profesorado y del grado de satisfacción de los estudiantes, se prevé la elaboración periódica de planes de mejora.

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO

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

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

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

### **9.2 Procedimientos de evaluación y mejora de la calidad de la enseñanza y el profesorado.**

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

9.2.2. Procedimiento de evaluación y mejora de la calidad del profesorado

### **9.3 Procedimiento de garantía de la calidad de las prácticas externas**

### **9.4 Procedimiento de garantía de la calidad de la movilidad estudiantil**

### **9.5 Procedimiento de análisis y seguimiento de la inserción laboral y de satisfacción con la formación recibida**

### **9.6 Procedimiento de análisis y seguimiento de los diferentes colectivos implicados (estudiantes, pdi, pas, etc.)**

### **9.7 Procedimiento de gestión de sugerencias, quejas, reclamaciones y felicitaciones**

### **9.8 Procedimiento de extinción de un título y de garantía de los derechos de los alumnos afectados**

### **9.9 Procedimiento de información pública**

### **9.10 Procedimiento de medición, análisis y mejora**

**Anexo 1** Evaluación de la actividad docente del profesorado de la Universidad de La Rioja (Programa DOCENTIA)

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

### 10.1 Cronograma de implantación de la titulación

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<sup>(1)</sup> Carácter: Tr: troncal; OBL: obligatoria; OPT: optativa.

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

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

Licenciatura en Enología

## Anexo II

### CONVENIOS DE COOPERACIÓN EDUCATIVA

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

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

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

#### ▪ *Listado de convenios de cooperación educativa*

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

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



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

- *Modelo de convenio de cooperación educativa*

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

### REUNIDOS

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

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

### MANIFIESTAN

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

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

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

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

### CLÁUSULAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Por la Universidad de La Rioja

Por la Empresa

Fdo.:

Fdo.:

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

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

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



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

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

La Vicerrectora de Relaciones  
Internacionales e Institucionales

El Alumno

El Tutor de Empresa

Fdo.:

Fdo.:

Fdo.:

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

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

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



La Universidad de La Rioja

El Tutor de Empresa

El Alumno

El Director Académico

Vicerrector de Relaciones  
Internacionales e Institucionales

Fdo.:

Fdo.:

Fdo.:

Fdo.: