

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

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

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		CENTRO	CÓDIGO CENTRO
Universidad de Castilla-La Mancha		Centro de Estudios de Posgrado	45006359
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Viticultura, Enología y Comercialización del Vino	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Viticultura, Enología y Comercialización del Vino por la Universidad de Castilla-La Mancha			
NIVEL MECES			
3 3			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias		No	
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO			
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos			
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
JOSÉ MANUEL CHICHARRO HIGUERA		Vicerrector de Estudios, Calidad y Acreditación	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
JOSÉ JULIÁN GARDE LÓPEZ-BREA		Rector	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
JOSÉ MANUEL CHICHARRO HIGUERA		Vicerrector de Estudios, Calidad y Acreditación	
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
C/ Altagracia 50	13071	Ciudad Real	68022323
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
julian.garde@uclm.es	Ciudad Real	926295385	
3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES			
De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, sin perjuicio de lo dispuesto en otra normativa que ampare los derechos como cedentes de los datos de carácter personal.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.			
		En: Ciudad Real, AM 11 de enero de 2024	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO

1.1. DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Viticultura, Enología y Comercialización del Vino por la Universidad de Castilla-La Mancha	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
RAMA		ISCED 1	ISCED 2	
Ciencias		Biología y Bioquímica		
ÁMBITO DE CONOCIMIENTO				
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos				
NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
UNIVERSIDAD SOLICITANTE				
Universidad de Castilla-La Mancha				
LISTADO DE UNIVERSIDADES				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
034		Universidad de Castilla-La Mancha		
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS				
CÓDIGO		UNIVERSIDAD		
No existen datos				
LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES				
No existen datos				

1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60		12
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
0	42	6
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

1.3. Universidad de Castilla-La Mancha

1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS	
CÓDIGO	CENTRO
45006359	Centro de Estudios de Posgrado

1.3.2. Centro de Estudios de Posgrado

1.3.2.1. Datos asociados al centro

TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS		



PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
25	25	
	TIEMPO COMPLETO	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	60.0	60.0
RESTO DE AÑOS	12.0	60.0
	TIEMPO PARCIAL	
	ECTS MATRÍCULA MÍNIMA	ECTS MATRÍCULA MÁXIMA
PRIMER AÑO	30.0	60.0
RESTO DE AÑOS	6.0	60.0
NORMAS DE PERMANENCIA		
http://www.uclm.es/doc/?id=UCLMDOCID-12-129		
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	



2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
BÁSICAS
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
GENERALES
- - -
3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES
T01 - Capacidad de organización, planificación y toma de decisiones, que le permitan dirigir y organizar equipos de trabajo en empresas e integrarse en equipos de I+D+i.
T02 - Capacidad para trabajar en equipo y, ejercer funciones de liderazgo, fomentando el carácter emprendedor.
T03 - Capacidad de organización de Trabajos de innovación tecnológica, de desarrollo e investigación de nuevos productos.
T04 - Capacidad para implantar técnicas de control de la calidad en procesos productivos y en la producción de productos.
T05 - Capacidad de interpretar artículos científicos y de buscar recursos para tener acceso a los resultados de la investigación realizada a nivel nacional e internacional
T06 - Tener aptitud para desarrollarse profesionalmente mediante la adquisición de conocimientos actuales basados en las últimas investigaciones realizadas en el sector
3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
E11 - Adquirir conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en política vitivinícola para poder diseñar e implementar los planes y estrategias vinculados a la articulación de la actuación pública en el sector e inferir mediante la investigación y el análisis complejo, los efectos que se derivan, para productores, empresas y mercados, de las nuevas reglamentaciones y los cambios en la política vitivinícola.
E12 - Realización, presentación y defensa, una vez obtenidos todos los créditos del plan de estudios, de un ejercicio original realizado individualmente ante un tribunal universitario, consistente en un trabajo de investigación según las líneas de investigación de los grupos docentes o realizado a nivel profesional en alguna industria el que se sinteticen las competencias adquiridas en las enseñanzas.
E01 - Tomar decisiones sobre las necesidades particulares del cultivo de la viña en función del destino de la producción y el desarrollo de nuevos productos.
E02 - Gestionar e innovar en los aspectos técnicos del proceso de producción y maduración de la uva.
E03 - Dirigir y organizar los procesos de producción de explotaciones vitivinícolas y de bodegas según los últimos avances en I+D+i.
E04 - Gestionar e innovar en el proceso de elaboración de los diferentes tipos de vinos, la conducción de las diferentes fermentaciones según los resultados de la biotecnología de microorganismos, la diversificación de productos según su composición y la preparación del producto acabado.
E05 - Dirigir y organizar el control de calidad de empresas vitivinícolas utilizando métodos analíticos y de nueva implantación.
E06 - Organizar la utilización de nuevas técnicas analíticas físico-químicas, la interpretación de datos tanto para el control de calidad rutinario como para la investigación y el desarrollo de nuevos productos.
E07 - Conocer las técnicas más avanzadas del análisis sensorial y aplicarlo al control de calidad del proceso, desarrollo de nuevos productos y a la comercialización del vino en mercados competitivos.



E08 - Desarrollar acciones de I+D+i en empresas vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector.

E09 - Adquirir conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en investigación comercial para poder diseñar e implementar un plan de acción comercial novedoso y viable.

E10 - Adquirir conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en marketing y sistemas de comercialización de productos vitivinícolas, para poder diseñar e implementar un plan de marketing novedoso y competitivo.

4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

4.1 SISTEMAS DE INFORMACIÓN PREVIO

Ver Apartado 4: Anexo 1.

4.2 REQUISITOS DE ACCESO Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

El siguiente perfil de ingreso de los estudiantes describe de manera concisa las características personales (capacidades, actitudes) y asociadas al perfil (conocimientos) que se consideran aconsejables para un correcto seguimiento de los estudios:

Características Personales	Competencias asociadas al perfil
Capacidad para argumentar y justificar lógicamente las decisiones tomadas y las opiniones. Capacidad de organización, razonamiento analítico y de síntesis. Visión espacial, capacidad de comprensión y de abstracción. Creatividad. Actitud positiva hacia el aprendizaje. Capacidad de crítica y autocrítica. Pre-disposición para el trabajo en equipo Constancia, disciplina. Capacidad de comunicación oral y escrita.	Capacidad para el razonamiento lógico y matemático. Capacidad para aplicar conocimientos de ciencias e ingeniería. Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica. Capacidad para la resolución de problemas complejos en el ámbito de las empresas vinculadas al sector vitivinícola. Capacidad para llevar Trabajos de investigación, en el marco de la vitivinicultura. Capacidad de redacción y de hablar en público.

Acceso:

Según se establece en el artículo 16 del Real Decreto 1393/2007:

- Para acceder a las enseñanzas oficiales de máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de máster.

- Asimismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de máster.

Titulaciones de acceso:

- Diplomado/a en Ciencias Empresariales
- Diplomado/a en Nutrición Humana y Dietética
- Ingeniero/a Agrónomo (todas las especialidades)
- Ingeniero/a Geólogo
- Ingeniero/a en Geodesia y Cartografía
- Ingeniero/a Industrial
- Ingeniero/a de Minas
- Ingeniero/a de Montes
- Ingeniero/a Químico
- Ingeniero/a Técnico Agrícola, especialidad en Explotaciones Agropecuarias
- Ingeniero/a Técnico Agrícola, especialidad en Hortofruticultura y Jardinería
- Ingeniero/a Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
- Ingeniero/a Técnico Agrícola, especialidad en Mecanización y Construcciones Rurales
- Ingeniero/a Técnico Forestal, especialidad en Explotaciones Forestales
- Ingeniero/a Técnico Forestal, especialidad en Industrias Forestales
- Ingeniero/a Técnico Industrial, especialidad en Química Industrial
- Ingeniero/a Técnico en Topografía



- Licenciado/a en Administración y Dirección de Empresas
- Licenciado/a en Biología
- Licenciado/a en Biotecnología
- Licenciado/a en Bioquímica
- Licenciado/a en Ciencias Ambientales
- Licenciado/a en Ciencias Actuariales y Financieras
- Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Licenciado/a en Derecho
- Licenciado/a en Enología
- Licenciado/a en Economía
- Licenciado/a en Farmacia
- Licenciado/a en Física
- Licenciado/a en Geografía
- Licenciado/a en Geología
- Licenciado/a en Investigación y Técnicas de Mercado
- Licenciado/a en Medicina
- Licenciado/a en Periodismo
- Licenciado/a en Publicidad y Relaciones Públicas
- Licenciado/a en Psicología
- Licenciado/a en Química
- Licenciado/a en Sociología
- Licenciado/a en Veterinaria

Pruebas de Acceso

Además de los criterios de valoración de méritos (expediente, CV profesional y otros) cada candidato tendrá una entrevista con alguno de los miembros de la Comisión Académica para confirmar el interés y disponibilidad del candidato, así como la idoneidad de la elección de este máster para la formación de su perfil; en definitiva, asegurar que el perfil investigador del máster se ajusta a las necesidades e interés del alumno. Esta entrevista junto con los criterios de valoración de méritos permitirá a la Comisión Académica seleccionar a los alumnos antes de su matriculación.

En el proceso de selección se tendrán en cuenta los siguientes criterios de admisión:

- Expediente académico (Hasta 60 puntos).
- Perfil y adecuación de la formación previa a los contenidos del Máster (Hasta 10 puntos)
- Otros méritos académicos o de formación (postgrados, otras titulaciones, congresos, etc.) (Hasta 5 puntos).
- Proyectos y trabajos profesionales realizados (Hasta 5 puntos).
- Experiencia Profesional (Hasta 5 puntos).
- Idiomas (Hasta 5 puntos).
- Motivación expresada en una carta de interés (Hasta 5 puntos).
- Prueba de acceso o entrevista personal (Hasta 5 puntos).

Un aspecto importante a tener en cuenta en el diseño de una titulación es el perfil de los alumnos que van a acceder a la misma, ya que de ello depende en parte que el proceso de enseñanza aprendizaje se desarrolle de forma adecuada.

Para acceder a estos estudios, tal y como establece el artículo 16 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, de 2 de julio, será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de máster.

Asimismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquéllos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de máster.



Las solicitudes de preinscripción irán dirigidas a la Comisión Académica del Máster en los plazos establecidos por la UCLM, debidamente cumplimentados y acompañados de los siguientes documentos:

- Impreso de preinscripción.
- Documento acreditativo de la identidad del interesado (DNI o Pasaporte)
- Certificación Académica Personal.
- Título académico que permita el acceso al Máster. En su caso, debidamente traducido al castellano y legalizado por las autoridades competentes.
- Currículo Vitae
- Otros (experiencia profesional, idiomas, carta de presentación,).

Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales:

Artículo 16. Acceso a las enseñanzas oficiales de Máster.

1. Para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de un título universitario oficial español u otro expedido por una institución de educación superior perteneciente a otro Estado integrante del Espacio Europeo de Educación Superior que faculte en el mismo para el acceso a enseñanzas de Máster.

2. Así mismo, podrán acceder los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos acreditan un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado. El acceso por esta vía no implicará, en ningún caso, la homologación del título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar las enseñanzas de Máster.

Artículo 17. Admisión a las enseñanzas oficiales de Máster.

1. Los estudiantes podrán ser admitidos a un Máster conforme a los requisitos específicos y criterios de valoración de méritos que, en su caso, sean propios del título de Máster Universitario o establezca la universidad.

2. La Universidad incluirá los procedimientos y requisitos de admisión en el plan de estudios, entre los que podrán figurar complementos formativos en algunas disciplinas, en función de la formación previa acreditada por el estudiante. Dichos complementos formativos podrán formar parte del Máster siempre que el número total de créditos a cursar no supere los 120.

En todo caso, formen o no parte del Máster, los créditos correspondientes a los complementos formativos tendrán, a efectos de precios públicos y de concesión de becas y ayudas al estudio la consideración de créditos de nivel de Máster.

3. Estos sistemas y procedimientos deberán incluir, en el caso de estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad, los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados, que evaluarán la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos.

4. La admisión no implicará, en ningún caso, modificación alguna de los efectos académicos y, en su caso, profesionales que correspondan al título previo de que esté en posesión el interesado, ni su reconocimiento a otros efectos que el de cursar enseñanzas de Máster.

REGLAMENTO PARA LA ELABORACIÓN, DISEÑO Y APROBACIÓN DE LAS NUEVAS ENSEÑANZAS DE MÁSTER UNIVERSITARIO EN LA UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA

Artículo 7.- Requisitos de acceso.

1. Para acceder a los estudios de Máster Universitario será necesario encontrarse en posesión de un título universitario español de carácter oficial. Igualmente, podrán acceder los titulados universitarios de países del Espacio Europeo de Educación Superior cuyo título faculte en el país expedidor para acceder a enseñanzas de Máster.

2. Asimismo, podrán acceder los titulados universitarios de sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de homologación, siempre que acrediten un nivel de formación equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales y que faculten, en el país expedidor, para el acceso a enseñanzas de posgrado. Para la admisión sin homologación del título extranjero, se requerirá la autorización del Rector, previo informe favorable de la Comisión Académica del Máster.

Artículo 8.- Admisión de estudiantes.

1. Los estudiantes serán admitidos en un Máster Universitario mediante resolución de la Comisión Académica del Máster, conforme a los requisitos y criterios de valoración de méritos que se definan para cada uno de ellos, entre los que podrán figurar requisitos de formación previa específica en algunas disciplinas o de formación complementaria. Los alumnos que cumplan los requisitos y no sean admitidos, en su caso, podrán formular reclamación ante la Comisión de Reforma de Títulos y Planes de Estudios, que recabará para su resolución los informes que considere oportunos.

2. La formación complementaria podrá formar parte de la oferta de créditos del máster y el estudiante podrá cursarla como parte de sus estudios siempre que no le suponga la realización de más de 120 créditos ECTS para obtener el título. Dicha formación complementaria podrá diseñarse con materias del propio máster universitario o, mediante la autorización de los responsables del programa, con asignaturas de otros planes de estudios oficiales de la UCLM.

3. Los sistemas y procedimientos de admisión deberán incluir, para los estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad, los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados, que evaluarán, en su caso, la necesidad de posibles adaptaciones curriculares, itinerarios o estudios alternativos.

4.3 APOYO A ESTUDIANTES



Con carácter general por parte de la Universidad de Castilla-La Mancha se procederá a poner a disposición de nuestros potenciales alumnos toda la información necesaria para que el alumno pueda realizar la elección de la carrera con los mayores elementos de juicio posibles.

En este sentido cobra un papel primordial el Área de Gestión de Alumnos con una Gerencia que coordina e impulsa, apoyada por la Unidad de Gestión de Alumnos del Rectorado, las acciones de carácter administrativo, de información y promoción decididas por el Vicerrectorado de Estudiantes. Por último son las Unidades de Gestión de Alumnos de cada campus, como unidades descentralizadas, las que llevan a cabo dichas acciones.

En primer lugar se ha de atender al perfil de los potenciales alumnos a los que nos dirigimos. Este aspecto básico para establecer tanto la propia redacción de los materiales informativos como de los canales de su difusión condicionará enormemente nuestra actuación.

El perfil de cada uno de estos grupos de alumnos nos obliga en primer lugar a utilizar su propio lenguaje, alejado de la terminología burocrática y sus propios cauces de comunicación en los que, sin dejar definitivamente de lado el uso del tradicional folleto en papel, ganan un peso cada vez mayor la utilización de las nuevas tecnologías.

En lo que respecta a los contenidos hemos de atender en primer lugar a sus necesidades de información que se inician durante las enseñanzas de Grado, siendo las más demandadas las relativas a:

- Preinscripción
- Becas
- Alojamiento
- Oferta de Titulaciones, Centros y Servicios Universitarios
- Matrícula

Por lo que atañe a los canales de comunicación, éstos han de ser lo suficientemente variados para que nuestra información le llegue al futuro alumno de forma clara, inequívoca, comprensible y de forma fehaciente.

Así, se utilizarán preferentemente las nuevas tecnologías en nuestra comunicación con los futuros alumnos plasmándose en los siguientes cauces:

- Existe actualmente un **Call Center** centralizado y único para toda la Universidad que recoge y canaliza telefónicamente las consultas sobre acceso a la universidad y trámites administrativos.
- Puesta a disposición del alumno a través de la **página web de todos los materiales informativos** diseñados sobre los apartados anteriores. En este sentido se ha creado un perfil específico para alumnos y futuros alumnos accesible desde la dirección www.uclm.es
- También son accesibles a través de dicha página todos los contenidos facilitados por los centros sobre sus titulaciones, servicios, guía académica, etc.
- Establecimiento de un **buzón del alumno** accesible desde la página web <http://www.uclm.es/contacto/> con estándares de calidad del servicio prestado.
- Establecimiento en la **página web específica de postgrado** www.postgrado.uclm.es de motores de búsqueda de titulaciones dirigido fundamentalmente a alumnos graduados. Asimismo se establecerá un sistema de Difusión Selectiva de la Información (DSI) vía correo electrónico para alumnos graduados informadores de la oferta de postgrado adecuado al perfil definido por ellos mismos.
- **Realización vía web de los siguientes trámites administrativos**, mediante autenticación con PIN:
 - Preinscripción para acceder a los estudios ofertados por esta Universidad
 - Consulta de resultados de preinscripción
 - Modificación de cita previa asignada para realización de preinscripción y/o matrícula.
 - Próximamente se incorporarán nuevas funcionalidades a este catálogo

Junto a estos métodos más tecnológicos proponemos también el establecimiento de los siguientes canales de información mucho más personalizados que permitan el contacto directo con nuestros futuros alumnos y su entorno:

- **Jornadas de Puertas Abiertas** en nuestros campus para los alumnos de Enseñanza Secundaria en las que, además de recibir un avance de información sobre trámites administrativos y oferta de servicios, podrán visitar las instalaciones y profundizar en el conocimiento del centro y titulación de su elección.
- **Jornadas con profesores, colegios profesionales, asociaciones de antiguos alumnos y demás colectivos** de interés de nuestro distrito para informarles sobre oferta educativa, trámites administrativos, servicios, etc.
- Asistencia a **salones del estudiante** que se celebren en el ámbito del distrito universitario así como aquellos otros que sean considerados estratégicos por el Consejo de Dirección de esta Universidad.
- Si bien no directamente relacionados con los alumnos, cabría incluir nuestra participación en distintos foros de coordinación universitaria relacionados con la información al universitario. En este sentido actualmente formamos parte del **grupo de trabajo de los Servicios de Información y Orientación al Universitario** (SIOU) dependiente de la RUNAE y de la Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE).

En cuanto a los materiales de difusión individualizada se editarán, incluyendo los apartados citados anteriormente (preinscripción, matrícula, centros, titulaciones, servicios, etc.) los siguientes materiales:

- **Elaboración de CD informativos** con una configuración amigable y comprensible para el alumno.
- Elaboración de **folletos informativos** en un lenguaje comprensible
- **Presentaciones PowerPoint** en las jornadas con alumnos, y profesionales.
- **Videos institucionales** que sirvan de carta de presentación de nuestra Universidad, sus centros y servicios.
- Todos estos **materiales estarán colgados en la página web del Máster:**

Todos estos materiales informativos se podrán replicar en otro idioma, preferentemente inglés, para lograr una mayor difusión de nuestra oferta.

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

Los alumnos matriculados en el Máster en Viticultura, Enología y Comercialización del Vino de la UCLM pueden seguir haciendo uso de los recursos tecnológicos que tiene a su disposición durante su etapa de futuros alumnos:

Acceso a los **contenidos específicos** de carácter administrativo incluidos en el perfil de acceso alumno de nuestra página web www.uclm.es . En el podrán encontrar información sobre becas, alojamiento, matrícula, catálogo bibliográfico, etc.

En esa misma **página web** podrán encontrar los contenidos académicos y oferta de servicios de todos los centros de la Universidad.



Acceso al **buzón del alumno** (<http://www.uclm.es/contacto/>) como cauce para canalizar sus consultas de carácter administrativo durante su estancia en la universidad.

Cuentas de correo electrónico a través de las cuales se les hace llegar información administrativa puntual sobre determinados procesos (cita previa de matrícula, becas, etc.).

Consulta de sus **expedientes administrativos** en red a través de la aplicación informática específica. Realización de **automatricula**, bien de forma asistida con cita previa en sala o a través de Internet. A tal efecto se programan acciones formativas en todos los campus por parte de las Unidades de Gestión de Alumnos de Campus. También se les remite un enlace a su cuenta de correo electrónico para descargarse el manual de automatricula.

Para la utilización de todos estos recursos se facilitan a todos nuestros alumnos una **clave de acceso** (PIN) para garantizar la confidencialidad y seguridad en sus operaciones.

Con carácter general, desde la UCLM se han sistematizado las **Jornadas de Acogida** a Nuevos Alumnos en los que los responsables de los distintos servicios harán una presentación en cada centro informando de su carta de servicios así como la accesibilidad de los mismos. Para una atención más personalizada como decíamos anteriormente, las Unidades de Gestión de Alumnos de Campus UGAC se convierten en el eje fundamental de la información y la gestión administrativa de cara al estudiante.

También a través del **call center** como punto único de acceso telefónico a nuestra Universidad desde donde derivarán la llamada al departamento encargado de atenderla.

Nuestra Universidad, sensible a los problemas a los que se enfrentan las personas que sufren algún tipo de discapacidad en su incorporación al mundo universitario, puso en marcha el **Servicio de Atención al Estudiante Discapacitado** (SAED). Este servicio pretende salvar dichas dificultades aportando los elementos de apoyo necesarios para dar una solución individualizada a cada alumno. La información sobre servicios se encuentra en la siguiente dirección web: http://www.uclm.es/organos/vic_estudiantes/saed/.

Para aquellos alumnos que desean, en virtud de los distintos convenios o programas de intercambio que tiene establecidos nuestra Universidad, realizar estancias en otras universidades o bien de aquellos que nos visitan, ponemos a su disposición la **Oficina de Relaciones Internacionales** (ORI), la cual bien a través de su página web <http://www.uclm.es/ori> o de los distintos folletos informativos facilita información de todo tipo para estos estudiantes.

Conscientes de la importancia de una visión más integral del alumno, el Vicerrectorado de Estudiantes creó el **Servicio de Atención Psicopedagógica** (SAP) en los campus de nuestra Universidad. En ellos, además de una atención personalizada, podrán participar en los distintos talleres que desde él se organizan y de los cuales pueden obtener información a través de su página web http://www.uclm.es/organos/vic_estudiantes/sapl/.

La Universidad de Castilla-La Mancha pone también a disposición de sus alumnos y graduados el **Centro de Información y Promoción del Empleo** (CIPE) a través del cual podrán acceder a bolsas de empleo, asesoramiento y orientación laboral, aula permanente de autoempleo, información académico-laboral, o visitar el foro UCLM Empleo que anualmente se convoca con carácter rotatorio en cada uno de los campus y que se constituye como un punto de encuentro imprescindible entre el mundo académico y el profesional. Sus servicios están disponibles en la página <https://cipe.uclm.es/>. Siguiendo con las actuaciones que se han realizado en el Centro en los últimos años para los alumnos que ingresen en los estudios de Máster en Viticultura, Enología y Comercialización del Vino se mantendrán las que se siguen realizando en la ETSIA.

Al principio de cada curso académico, la Comisión Académica del Centro procede a la asignación de un **Profesor Tutor** para cada uno de los alumnos de nuevo ingreso. Este Tutor se mantendrá a lo largo de toda la permanencia del alumno en la Escuela y será el encargado de orientar y asesorar al alumno durante toda su trayectoria como estudiante de Máster.

Al principio de cada curso académico se organiza un **Acto de Acogida** para todos los alumnos de nuevo ingreso en el cual se presentan las instalaciones del Centro, el sistema de Tutorías Personalizadas, Aulas de Informáticas, Prácticas en Empresas, Oferta de Becas así como el funcionamiento de la Biblioteca del Centro y del Campus, para lo cual se cuenta con la participación del personal del Servicio de Biblioteca de la UCLM.

Además de las acciones llevadas a cabo por la UCLM, el Centro elabora la Guía Docente y la página web del máster. La Guía Docente, escrita en español e inglés, estará disponible en papel y *on line*.

En esta guía estará presente toda la información de interés. La guía incluirá para cada asignatura toda la información que prescribe el Reglamento de evaluación de los estudiantes de la UCLM, de próxima aprobación, y que en su último borrador indica que se debe incluir:

- Resultados de aprendizaje u objetivos de la asignatura, incluyendo competencias, conocimientos, aptitudes y destrezas que se deben alcanzar para superar la asignatura.
- Conocimientos previos recomendados.
- Programa, bibliografía básica y complementaria de la asignatura, incluyendo recursos de Internet de interés.
- Profesorado previsto para el desarrollo de las clases teóricas y prácticas.
- Horarios de clase, tutorías y direcciones de correo electrónico del profesorado. Métodos de trabajo que se pondrán a disposición de los estudiantes para alcanzar los objetivos o los resultados de aprendizaje. Sistemas y criterios de evaluación utilizados.
- Cualquier otra información complementaria que el responsable de la asignatura considere oportuna para facilitar el trabajo de los alumnos.

Para una atención más personalizada se dispone de la Unidad de Gestión de Alumnos del Campus, UGAC, que permite que el alumno pueda realizar las gestiones académicas e informa y apoya la gestión administrativa de cara al estudiante.

4.4 SISTEMA DE TRANSFERENCIA Y RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0



Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	6

La normativa de la UCLM sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos se encuentra disponible en http://www.uclm.es/organos/vic_docencia/normativa.asp?opt=2, concretamente en el enlace: <http://www.uclm.es/doc/?id=UCLMDOCID-12-130>

NORMATIVA DE RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS**Exposición de Motivos.**

Con fecha 18 de junio de 2009, el Consejo de Gobierno de la Universidad de Castilla-La Mancha aprobó la *Normativa sobre Reconocimiento y Transferencia de Créditos en la Universidad de Castilla-La Mancha*, publicada en el Boletín Oficial de la Universidad de Castilla-La Mancha número 128 de noviembre de 2009.

El 3 de julio de 2010 se publicó en el BOE el *Real Decreto 861/2010 que modifica el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales*, modificación que contempla, entre otras cuestiones en su art. 6, aspectos que afectan al reconocimiento y transferencia de créditos relativos a la imposibilidad de reconocer el trabajo fin de grado o máster, señalando la facultad de reconocer la experiencia profesional o laboral, las enseñanzas universitarias no oficiales y las enseñanzas superiores no universitarias.

Con fecha 31 de diciembre de 2010 se publica en el BOE el *Real Decreto 1791/2010, de 30 de diciembre, por el que se aprueba el Estatuto del Estudiante Universitario*, que se refiere sus art. 6, 7.1 y 17.3 entre otros derechos, a la posibilidad que tienen los estudiantes a que se reconozcan y se validen a efectos académicos los conocimientos y las competencias o la experiencia profesional adquiridas con carácter previo.

Por otra parte, la *Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial*, publicada en el BOE de 12 de marzo de 2011, promueve en su Disposición Adicional primera la colaboración entre formación profesional superior y la enseñanza universitaria, estableciendo la posibilidad de reconocer créditos entre quienes posean el título de Técnico Superior, o equivalente a efectos académicos, y cursen enseñanzas universitarias de grado relacionadas con dicho título.

Por último, con fecha 16 de diciembre de 2011 se publica en el BOE el *Real Decreto 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior*, que regula el modelo para establecer relaciones directas entre determinadas titulaciones de la enseñanza superior no universitaria y los estudios universitarios oficiales, y que tiene por finalidad principal la promoción y favorecimiento de la movilidad de los estudiantes de formación profesional que deseen cursar estudios universitarios oficiales, y viceversa.

La entrada en vigor de estas nuevas normas requiere introducir las modificaciones necesarias en nuestra normativa de reconocimiento y transferencia de créditos para adaptarla a lo dispuesto en la legislación estatal.

En su virtud, a propuesta del Vicerrectorado de Docencia y Relaciones Internacionales, el Consejo de Gobierno, en su sesión de 21 de febrero de 2012, aprueba la siguiente normativa para el reconocimiento y transferencia de créditos tanto para los estudios de grado como de postgrado.

Capítulo I**Reconocimiento de créditos****Artículo 1. Definición**

1.1. Se entiende por reconocimiento de créditos la aceptación por la Universidad de Castilla-La Mancha de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales en esta u otra universidad, son computados en otra distinta a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

1.2. La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.



1.3. En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los Trabajos Fin de Grado o de Máster al estar orientados a la evaluación de las competencias asociadas a los títulos correspondientes.

Artículo 2. Reconocimiento de créditos entre enseñanzas oficiales de Grado

2.1. Reconocimiento de créditos de materias básicas entre enseñanzas de Grado

2.1.1. Siempre que el título al que se pretende acceder pertenezca a la misma rama de conocimiento, serán objeto de reconocimiento al menos 36 créditos correspondientes a materias de formación básica de dicha rama.

2.1.2. Serán también objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en aquellas otras materias de formación básica pertenecientes a la rama de conocimiento del título al que se pretende acceder.

2.1.3. El número de créditos de formación básica que curse el estudiante más el número de créditos de formación básica reconocidos, deberán sumar, al menos, el número de créditos de formación básica exigidos en la titulación de grado de destino. De forma voluntaria, el estudiante podrá matricular y cursar más créditos del mínimo exigido en la formación básica para garantizar la formación fundamental necesaria en el resto de materias de la titulación. En este último caso, el estudiante podrá renunciar a la evaluación de las asignaturas cursadas voluntariamente, mediante el procedimiento que la Universidad establezca.

2.2. Reconocimiento de créditos entre enseñanzas de Grado de materias no contempladas en el plan de estudios como formación básica.

2.2.1. El resto de los créditos podrán ser reconocidos por la universidad teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos adquiridos, bien en otras materias o enseñanzas cursadas por el estudiante o bien asociados a una previa experiencia profesional y los previstos en el plan de estudios o que tengan carácter transversal.

2.2.2. Deberá tenerse en cuenta que procederá el reconocimiento cuando se compruebe que los créditos presentan un grado de similitud en competencias, contenidos y cantidad de, al menos, un 60 % con respecto a los módulos, materias y asignaturas de la titulación destino.

2.2.3. Podrán reconocerse créditos optativos conforme a lo establecido en los dos puntos inmediatamente anteriores, aún cuando en la titulación de destino las asignaturas optativas estén organizadas en itinerarios. En este supuesto se dará al estudiante la posibilidad de completar los créditos necesarios para finalizar sus estudios sin necesidad de obtener uno de los itinerarios previstos.

2.2.4. Se deberá reconocer, en todo caso, la totalidad de la unidad certificable aportada por el estudiante. No se podrá realizar un reconocimiento parcial de la asignatura.

2.2.5. Para créditos de Prácticas Externas, podrán reconocerse los créditos superados, en la UCLM o en otra universidad, cuando su extensión sea igual o superior a la exigida en la titulación y cuando su tipo y naturaleza sean similares a las exigidas, a juicio de la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos del título correspondiente. Las prácticas realizadas por los estudiantes en el marco de los convenios de colaboración educativa realizados por el Centro responsable de la titulación únicamente podrán ser reconocidos cuando en el correspondiente plan de estudios figuren Prácticas Externas con carácter obligatorio u optativo.

Artículo 3. Reconocimiento de créditos entre enseñanzas de grado y títulos del sistema universitario anterior al RD 1393/2007

3.1. Títulos de Grado que sustituyen a títulos de las anteriores enseñanzas en la Universidad de Castilla-La Mancha.

3.1.1. Los estudiantes que hayan comenzado estudios conforme al sistema universitario anterior al regulado en el RD 1393/2007, podrán acceder a las enseñanzas de Grado previa admisión por la Universidad de Castilla-La Mancha conforme a su normativa reguladora y lo previsto en el citado Real Decreto.

3.1.2. En caso de extinción de una titulación en la Universidad de Castilla-La Mancha por implantación de un nuevo título de Grado, la adaptación del estudiante al nuevo plan de estudios implicará el reconocimiento de los créditos superados en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias o asignaturas cursadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios de la titulación de Grado. Cuando tales competencias y conocimiento no estén explicitados o no puedan deducirse, se tomará como referencia el número de créditos y/o los contenidos de las materias cursadas.

3.1.3. Igualmente, se procederá al reconocimiento de los créditos superados que tengan carácter transversal en los nuevos estudios de grado.



3.1.4. Las materias o asignaturas superadas en un plan antiguo de la Universidad de Castilla-La Mancha que no tengan equivalencia con alguna de las del nuevo grado, se incorporarán en el expediente académico del alumno como créditos genéricos de carácter optativo. Si en el proceso de adaptación se completara toda la optatividad requerida, los créditos restantes se pasarán al expediente con el carácter de transferidos.

3.1.5. A estos efectos, los planes de estudios conducentes a los nuevos títulos de Grado contendrán un cuadro de equivalencias en el que se relacionarán las materias o asignaturas del plan o planes de estudios en extinción en la Universidad de Castilla-la Mancha con sus equivalentes en el plan de estudios de la titulación de Grado.

3.2. Reconocimiento de créditos entre estudios diferentes.

El reconocimiento de créditos en una titulación de Grado de las materias o asignaturas superadas en una titulación del sistema universitario anterior al RD 1393/2007, que no haya sido sustituido por dicho título de grado, se registrará por lo establecido en todos los puntos del apartado 2.2.1 y del 2.2.2 de la presente normativa.

Artículo 4. Reconocimiento de créditos correspondientes a títulos de Grado regulados por normativa nacional o comunitaria

4.1. Se reconocerán automáticamente los créditos de los módulos o materias definidos en las Órdenes Ministeriales que establecen los requisitos para la verificación de los títulos universitarios oficiales que habilitan para el ejercicio de una determinada profesión.

4.2. Asimismo, se reconocerán los módulos o materias definidos a nivel europeo para aquellas titulaciones sujetas a normativa comunitaria.

Artículo 5. Reconocimiento de créditos por actividades universitarias

Se podrán reconocer hasta 6 créditos por la participación de los estudiantes en las actividades especificadas en el art. 46.2.i) de la Ley Orgánica 6/2001 de Universidades, de 21 de diciembre, de acuerdo con la normativa que al efecto estableció la Universidad por acuerdo de Consejo de Gobierno de 5 de octubre de 2011 para el reconocimiento de créditos en estudio de grado por la participación en actividades universitarias, culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación en la UCLM. El número de créditos reconocidos por estas actividades se computarán entre los créditos optativos exigidos en el correspondiente plan de estudios.

Artículo 6. Reconocimiento de créditos en las enseñanzas oficiales de Máster Universitario

6.1. Quienes estando en posesión de un título oficial de Licenciado, Arquitecto o Ingeniero, accedan a las enseñanzas conducentes a la obtención de un título de Máster Universitario podrán obtener reconocimiento de créditos por materias previamente cursadas, teniendo en cuenta la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las enseñanzas superadas y los previstos en el plan de estudios del Máster Universitario.

6.2. Igualmente, entre enseñanzas de Máster Universitario, sean de la fase docente de Programas de Doctorado regulados por el Real Decreto 778/1998, de Programas Oficiales de Postgrado desarrollados al amparo del Real Decreto 56/2005 o de títulos de Máster desarrollados al amparo del Real Decreto 1393/2007, serán objeto de reconocimiento las materias cursadas en función de la adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las enseñanzas superadas y los previstos en el plan de estudios del título de Máster que se curse en el momento de la solicitud.

6.3. En el caso de títulos oficiales de Máster que habiliten para el ejercicio de profesiones reguladas en España, para los que el Gobierno haya establecido las condiciones a las que han de adecuarse los planes de estudios, se reconocerán los créditos de los módulos definidos en la correspondiente norma reguladora. En caso de no haberse superado íntegramente un determinado módulo, el reconocimiento se llevará a cabo por materias o asignaturas en función de las competencias y conocimientos asociados a las mismas.

Artículo 7. Reconocimiento de estudios superiores no universitarios

7.1. En virtud de lo dispuesto en el artículo 36 de la Ley Orgánica de Universidades, en la redacción dada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, y de acuerdo con los criterios y directrices fijadas por el Gobierno de la Nación, en su caso, el Gobierno de la Comunidad Autónoma y el procedimiento que establezca la Universidad de Castilla-La Mancha, podrán ser reconocidos en titulaciones oficiales de grado estudios cursados en enseñanzas artísticas superiores, en la formación profesional de grado superior, en las enseñanzas profesionales de artes plásticas y diseño de grado superior y en las enseñanzas deportivas de grado superior.

7.2. A estos efectos, de conformidad con lo dispuesto en el art.- 77.3 de la Ley 7/2010, de 20 de julio, de Educación de Castilla-La Mancha, y en el art.5.2 del R.D. 1618/2011, de 14 de noviembre, sobre reconocimiento de Estudios en el ámbito de la Educación Superior, se promoverán los acuerdos de colaboración necesarios entre la universidad y la Comunidad Autónoma para establecer el reconocimiento de créditos entre estudios de grado y ciclos formativos de grado superior de la formación profesional.



7.3. Cuando una misma enseñanza se imparta en diferentes campus, los centros responsables de la misma deberán acordar los requisitos y procedimiento para el reconocimiento de enseñanzas superiores no universitarias en los mismos términos. En cualquier caso, la Universidad establece que el número máximo de créditos que se podrán reconocer en una titulación de grado por estudios superiores no universitarios será de 54.

Artículo 7. Bis. Reconocimiento de créditos por experiencia profesional o laboral y enseñanzas universitarias no oficiales

7 bis.1. La experiencia profesional o laboral debidamente acreditada, conforme a los criterios establecidos por el Centro responsable de la enseñanza, podrá ser reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial de Grado o Máster Universitario, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título. La Comisión de Reforma de Títulos, Planes de Estudio y Transferencia de Créditos tendrá en cuenta los siguientes criterios para reconocer créditos por experiencia laboral o profesional:

- El reconocimiento se aplicará preferentemente en los créditos de prácticas externas (*practicum*) que contemple el plan de estudios o, en su caso, en materias de contenido eminentemente práctico (más del 50 % de los créditos de la materia).
- El estudiante que solicite el reconocimiento de créditos por experiencia profesional deberá aportar:
 - Solicitud de reconocimiento de créditos en el formato oficial que habilite la Universidad.
 - Certificado de vida laboral expedido por la Seguridad Social.
 - Certificado de la empresa o empresas en las que haya desarrollado la actividad susceptible de reconocimiento en el que el Director de Recursos Humanos o persona que ocupe un puesto de similar responsabilidad certifique las funciones realizadas por el trabajador. En el caso de trabajadores autónomos, no será necesario la aportación de dicho documento, aunque la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos del Centro podrá requerir la documentación complementaria que considere oportuna.
 - Memoria realizada por el estudiante en la que explique las tareas desarrolladas en los distintos puestos que ha ocupado y en las que, en su opinión, le han permitido obtener algunas de las competencias inherentes al título en el que desea obtener el reconocimiento académico.
 - Las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros, a la vista de la documentación presentada por el estudiante, podrán acordar realizar una entrevista personal para aclarar ciertos aspectos y, en su caso, realizar una prueba de carácter objetivo para valorar las competencias que declara poseer el estudiante.
 - Cuando el reconocimiento de créditos se pretenda aplicar sobre una asignatura que no sean las prácticas externas o que no tenga un carácter práctico, la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos del Centro, si estima que podría ser reconocible, deberá elaborar un informe y remitir la solicitud junto con la documentación aportada por el estudiante a la Comisión de Reforma de Títulos, Planes de Estudio y Transferencia de Créditos de la Universidad, que será el órgano responsable de resolver el reconocimiento de créditos de asignaturas por la acreditación de experiencia profesional.

7 bis.2. Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en enseñanzas universitarias no oficiales conducentes a la obtención de los títulos referidos en el art.- 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades. A estos efectos serán reconocibles en las enseñanzas oficiales los créditos obtenidos en estudios universitarios no oficiales que se encuentren inscritos en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (RUCT) conforme a lo dispuesto en el art. 17 del RD 1509/2008, de 12 de septiembre.

7 bis.3. El número de créditos objeto de reconocimiento por experiencia profesional o laboral y enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento de los créditos totales que constituyen el plan de estudios.

7 bis.4. Sin perjuicio de lo dispuesto en el punto anterior, los créditos procedentes de títulos propios de la Universidad de Castilla-La Mancha podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado anteriormente o, en su caso, ser objeto de reconocimiento en su totalidad siempre que el título haya sido extinguido y sustituido por un título oficial y así se haga constar expresamente en la memoria de verificación del nuevo plan de estudios.

7 bis.5. Las memorias elaboradas para la verificación del Consejo de Universidades de los títulos de Grado y Máster Universitario, deberán incluir, si así lo estima el órgano responsable de las enseñanzas, la posibilidad de recono-



cimiento de créditos por otras enseñanzas universitarias no oficiales y, en su caso, la posibilidad de reconocimiento de la experiencia profesional o laboral en el ámbito de la titulación que el nuevo estudiante pudiera acreditar.

7 bis.6. Cuando una misma enseñanza se imparta en diferentes campus, los centros responsables de la misma deberán acordar los requisitos y procedimiento para el reconocimiento de la experiencia profesional y laboral y enseñanzas universitarias no oficiales en los mismos términos.

Artículo 8. Estudios extranjeros

8.1. Para los estudiantes que soliciten el reconocimiento de los créditos por haber cursado estudios universitarios en el extranjero, se mantiene el régimen establecido por el RD 285/2004, de 20 de febrero, por el que se regulan las condiciones de homologación y convalidación de títulos y estudios extranjeros de educación superior.

8.2. Una vez efectuada la homologación, el reconocimiento de créditos estará sujeto a los preceptos contenidos en la presente normativa.

Artículo 9.- Estudios interuniversitarios y programas de movilidad

En las enseñanzas que se organicen de forma conjunta con otras Universidades españolas o extranjeras, y en los programas de movilidad se estará, en lo concerniente al reconocimiento de créditos, a lo dispuesto en los correspondientes convenios y a los protocolos establecidos por la Universidad de Castilla-La Mancha.

Capítulo II

Transferencia de Créditos

Artículo 10: Definición

10.1. Según la redacción dada por el punto 2 del artículo 6 del Real Decreto 1393/2007, la transferencia de créditos implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos superados en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

10.2. La transferencia de créditos requiere la previa aceptación del estudiante en las enseñanzas correspondientes.

Artículo 11. Procedimiento

11.1. El procedimiento administrativo para la transferencia de créditos se iniciará a solicitud del interesado, dirigida al Sr. Decano/Director del respectivo Centro, o en su caso, al Coordinador del Máster Universitario.

11.2. Si los créditos cuya transferencia se solicita han sido superados en otro centro universitario, la acreditación documental de los créditos cuya transferencia se solicita deberá efectuarse mediante certificación académica oficial por traslado de expediente, emitida por las autoridades académicas y administrativas de dicho centro.

Capítulo III

Órganos competentes de Resolución, plazos y procedimiento, e incorporación al expediente de los estudiantes el reconocimiento y la transferencia de créditos

Artículo 12. Órganos competentes para la resolución de reconocimiento de créditos en Títulos de Grado y Máster

12.1. Las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros estarán constituidas por cinco miembros designados por el órgano responsable del programa, siendo uno de ellos un representante de los estudiantes. Sus funciones serán:

- Estudio, propuesta y emisión de resolución expresa, sin perjuicio de lo dispuesto en el Art. 7.bis, sobre las solicitudes de reconocimiento de créditos. A tal efecto, las Comisiones podrán solicitar informes a los Departamentos que correspondan. Las resoluciones de reconocimiento deberán dictarse respetando la fecha límite que el Vicerrectorado con competencias en materia de estudiantes fije para cada curso académico al efecto, y, en todo caso, en un plazo máximo de tres meses desde la presentación de la solicitud.

- En la resolución de reconocimiento se deberá indicar el tipo de créditos reconocidos, así como las materias o asignaturas que el estudiante no deberá cursar por considerar que ya han sido adquiridas las competencias correspondientes a los créditos reconocidos.



- Elaborar, en coordinación con los Departamentos que correspondan, tablas de reconocimiento para aquellos supuestos en que proceda el reconocimiento automático de créditos obtenidos en otras titulaciones oficiales de Grado, de la misma o distinta rama de conocimiento, o en titulaciones oficiales de Máster Universitario. Las tablas de reconocimiento serán públicas para informar con antelación a los estudiantes sobre las materias o asignaturas que les serán reconocidas.

- Emitir informe, previamente a su tramitación, sobre los recursos que se puedan interponer respecto al reconocimiento de créditos.

- Las resoluciones de reconocimiento y los acuerdos adoptados sobre las reclamaciones interpuestas contra el reconocimiento serán firmadas por el Presidente de la Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos correspondiente.

12.2. Se constituirá la Comisión de Reforma de Títulos, Planes de Estudio y Transferencia de Créditos de la Universidad, formada por los vicerrectores con competencias en materia de grado, máster, y ordenación académica, o personas en quien deleguen, un profesor doctor por cada una de las ramas de conocimiento, nombrados por el Consejo de Gobierno a propuesta del Consejo de Dirección, y dos representantes de estudiantes, uno de grado y otro de postgrado, y como secretario, el Director Académico del vicerrectorado con competencias en materia de Grado y Máster.

Sus funciones serán:

- Velar por el correcto funcionamiento de las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros en los procesos de reconocimientos de créditos.

- Coordinar a las Comisiones Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros para que exista una línea común de actuación en la aplicación de esta normativa.

- Resolver, en primera instancia, las dificultades que pudieran surgir en los procesos de reconocimiento.

- Revisión de los recursos de alzada que se interpongan a las resoluciones de las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de los Centros.

- Validar las tablas de reconocimiento automáticas que publiquen los Centros.

- Informar los reconocimientos que se puedan establecer entre Ciclos Formativos de Grado Superior y las enseñanzas universitarias, así como los posibles reconocimientos de la experiencia laboral que se pudiera contemplar en los distintos planes de estudios.

- Resolver las propuestas de reconocimiento de créditos de asignaturas por experiencia profesional o laboral, previo informe favorable del Centro responsable de la titulación.

12.3. Contra los acuerdos de las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos, se podrá interponer reclamación en el plazo de 10 días hábiles a contar desde el día siguiente de la recepción de la resolución de reconocimiento.

12.4. Contra los acuerdos adoptados por las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos en la fase de reclamación, los interesados podrán interponer recurso de alzada ante el Rector, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de la notificación.

Artículo 13. Plazos y procedimientos

13.1. La Universidad podrá establecer anualmente uno o dos plazos de solicitud para que los estudiantes puedan solicitar el reconocimiento y transferencia de créditos, con el fin de ordenar el proceso en los periodos de matrícula.

13.2. Los expedientes de reconocimiento de créditos se tramitarán a solicitud del interesado en las unidades administrativas que determine la Universidad, quien deberá aportar la certificación académica, así como el plan de estudios de origen y el programa de todas las asignaturas de las que se solicite el reconocimiento, con indicación de las competencias adquiridas.



13.3. Las solicitudes de reconocimiento de créditos tendrán su origen en materias o asignaturas realmente cursadas y superadas, en ningún caso se referirán a materias o asignaturas previamente reconocidas, convalidadas o adaptadas.

13.4. Aquellos estudiantes solicitantes de transferencia de créditos que hayan cursados sus enseñanzas en una Universidad distinta de la UCLM deberán aportar los documentos oficiales requeridos para hacer efectiva la incorporación de la información a su expediente académico.

Artículo 14. Incorporación al expediente del reconocimiento y la transferencia de créditos

14.1. Los créditos, encuadrados en la unidad formativa evaluada y certificada, se incorporarán al nuevo expediente del estudiante con el literal, la tipología, el número de créditos y la calificación obtenida en el expediente de origen, con indicación de la Universidad en la que se cursaron (Asignatura cursada en la titulación T, Universidad U).

14.2. Si al realizarse el reconocimiento, se modificara la tipología de los créditos origen, se indicará en el expediente la tipología de origen pero también se hará constar el tipo de créditos reconocidos en destino.

14.3. Todos los créditos obtenidos por el estudiante en enseñanzas oficiales cursadas en cualquier universidad, los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título, serán incluidos en su expediente académico y reflejados en el Suplemento Europeo al Título, regulado en el Real Decreto 1044/2003, de 1 de agosto, por el que se establece el procedimiento para la expedición por las universidades del suplemento Europeo al Título.

14.4. Con objeto de facilitar la movilidad entre universidades integradas en el Espacio Europeo de Educación Superior, en las certificaciones académicas de los títulos oficiales que se expidan a los estudiantes deberán incluirse los siguientes aspectos:

- Rama de conocimiento a la que se adscribe el título
- En caso de profesiones reguladas, referencia de la publicación oficial en la que se establezcan las condiciones del plan de estudios y requisitos de verificación.
- Materias de formación básica a las que se vinculan las correspondientes materias o asignaturas, y
- Traducción al inglés de todas las materias y asignaturas cursadas por el estudiante.

14.5. El reconocimiento de créditos en estudios de Grado o Máster por enseñanzas universitarias no oficiales, por enseñanzas superiores no universitarias o por experiencia profesional o laboral, previo abono del precio público correspondiente, se incorporará sin calificación, por lo que no computará a efectos de baremación del expediente.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

En las enseñanzas de Máster Universitario se habilita a la correspondiente Comisión Académica del Máster para que actúe como Comisión de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de ese título.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Las convalidaciones de estudios para titulaciones no adaptadas al EEES, seguirán rigiéndose conforme a los criterios establecidos en el Anexo I del *Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, por el que se establecen directrices generales comunes de los planes de estudio de los títulos universitarios de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional*, sin perjuicio de que serán las Comisiones de Reconocimiento y Transferencia de Créditos establecidas en la presente normativa las competentes para dictar las correspondientes resoluciones.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Queda derogada la *Normativa sobre Adaptación a los nuevos Planes de Estudio de la UCLM*, aprobada en Junta de Gobierno de 20 de julio de 1999.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente normativa entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Universidad tras su aprobación en Consejo de Gobierno.



Asimismo, de acuerdo al RD 861/2010 se podrán reconocer **6 créditos** a personas que acrediten una experiencia profesional o laboral, siempre previo informe positivo de la Comisión académica del Máster indicando la relación de la experiencia profesional con los objetivos y las competencias del Máster. Según las competencias del Máster y su orientación a la investigación, es de destacar que aquellas personas que hayan desarrollado tareas de I +D + i en la industria u otros organismos tendrán más posibilidades de que le sean convalidados dichos créditos. En definitiva, los alumnos que hayan participado en tareas orientadas a I+D durante la realización de sus actividades profesionales tendrán una mayor posibilidad de reconocimiento de créditos, siendo la comisión la que determine la asignatura a convalidar en función de las competencias adquiridas previamente por el alumno según su bagaje profesional. Para ello el alumno que solicite dicha convalidación deberá entregar la siguiente documentación:

Documentación acreditativa de la actividad profesional:

Junto a la solicitud, se aportarán los siguientes documentos según corresponda a cada actividad desarrollada.

1. Contrato de Trabajo.
2. Vida Laboral u Hoja de Servicios.
3. Memoria de actividades profesionales, que incluya una descripción de las actividades profesionales desempeñadas durante el /los periodo/s de trabajo con una extensión máxima de 5 páginas. La Universidad podrá solicitar verificación de cualquier extremo de dicha Memoria y solicitar, en los casos que así se decida, una entrevista.

Esta memoria deberá ajustarse a la siguiente estructura:

- Portada: Empresa, datos personales del estudiante, titulación e índice.
- Breve información sobre la empresa (nombre, ubicación, sector de actividad).
- Departamentos o Unidades en las que se haya prestado servicio.
- Formación recibida: cursos, programas informáticos
- Descripción de actividades desarrolladas.
- Competencias, habilidades y destrezas adquiridas a lo largo del periodo del ejercicio profesional (objetivos cumplidos y/o no cumplidos).

La Comisión Académica del Máster emitirá un informe motivado sobre los créditos que se reconozcan. Este informe deberá ser detallado y establecer la correspondencia entre los créditos solicitados y los reconocidos. El informe se remitirá al Vicerrectorado de Posgrado para que eleve la propuesta a la Comisión de Estudios de la UCLM.

4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

Ante la posibilidad de que los alumnos que inicien el Máster lo puedan hacer con conocimientos previos dispares, se ofertarán tres asignaturas programadas como complementos de formación:

- - Fundamentos de Viticultura (6 créditos)
- - Fundamentos de Enología (6 créditos)
- - Fundamentos de Economía y Comercialización (6 créditos)

La Comisión Académica del máster, una vez admitida la preinscripción y estudiado el currículum que aporte el alumnado, deberá establecer la necesidad de cursar, en su caso, alguno/s de estos complementos de formación que el alumno podrá realizar con carácter previo o simultáneamente a la realización del máster. Los créditos correspondientes a estas materias no computarán a efectos de la obtención del título universitario oficial.

La Comisión Académica supervisará y coordinará el asesoramiento de los alumnos al efecto de lograr la máxima eficacia de este proceso de formación del alumnado. Asimismo, la Comisión intermediará en el caso que se planteen discrepancias entre alumno y tutor a la hora de considerar necesario cursar algunas de esas asignaturas, así como en el caso de que la elección de los alumnos interfiera con la programación académica establecida para el desarrollo del Máster.



5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS
Ver Apartado 5: Anexo 1.
5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios
Seminarios de problemas y casos prácticos
Discusión de conceptos y resolución de dudas
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos
Preparación de evaluaciones
Enseñanza presencial práctica (Laboratorio)
Desarrollo de tareas en la industria
Tutorías individualizadas
Presentación del trabajo realizado y elaboración de informes
Seminarios de orientación para la asignación y realización
Realización del trabajo
Presentación del trabajo escrito y en versión electrónica. Una parte de la memoria podrá realizarse en inglés
Exposición y defensa pública ante la Comisión. Una parte de la defensa podrá realizarse en inglés.
5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES
Lección magistral
Trabajo tutorizado
Tutoría en grupo
Actividad autónoma del alumno
Trabajo presencial del alumno
Trabajo tutorizado en la empresa
Trabajo tutorizado en la Universidad
Actividad autónoma del estudiante
5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN
Evaluación continua del trabajo de los seminarios
Preparación y presentación de un supuesto caso práctico
Realización de una prueba corta escrita
Resolución de un supuesto caso práctico en laboratorio
Preparación y resolución de un supuesto caso práctico en laboratorio
Asimilación de conceptos y procedimientos. Pruebas escritas
Capacidad de aplicación de técnicas, procedimientos, protocolos y resolución de problemas. Trabajos e informes
Desarrollo metodológico de la investigación aplicada. Preparación de propuestas
Evaluación continua de la producción realizada
Acreditación de la estancia en la empresa por el tiempo mínimo estipulado. Además, las mismas deberán haber sido seguidas por su tutor, tanto el de la Universidad como el de la empresa (o institución en su caso)
Elaboración de un informe donde se detallen los contenidos de las prácticas, destacando las tareas realizadas, su utilidad profesional y el grado de satisfacción de los objetivos planteados para la realización de las mismas
Formación académica adquirida por el alumno
Rigor científico y la calidad del trabajo realizado
Claridad de exposición
Capacidad de debate y de defensa de los argumentos



5.5 SIN NIVEL 1		
NIVEL 2: VITICULTURA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
12		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ESTUDIO DEL AGROSISTEMA VITÍCOLA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: VITICULTURA Y CALIDAD		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Conocer las nuevas técnicas vitícolas que se están aplicando en la viticultura actual</p> <p>Profundizar en los fundamentos científicos de estas nuevas técnicas.</p> <p>Ser capaz de diseñar y aplicar diferentes técnicas para diferentes objetivos (calidad o costes de producción).</p> <p>Capacidad para diseñar y desarrollar una experiencia de investigación en condiciones de campo.</p> <p>Integrar conocimientos que permitan diseñar y dirigir programas de control integrado de plagas utilizando la estrategia más adecuada en cada caso.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Breve descripción de los contenidos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Estudio morfofisiológico avanzado de la vid 2. Componentes abióticos del terroir 3. Componentes bióticos del terroir. Material vegetal 4. Nuevas técnicas de producción y selección de material vegetal 5. Mecanización vitícola <p>Breve descripción de los contenidos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manejo del cultivo 2. Protección integrada del viñedo 3. Viticultura ecológica 4. Constituyentes de la uva y su maduración 5. Factores que influyen en la calidad enológica de la uva 6. Determinación de la calidad enológica de la uva. 		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<p>CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación</p> <p>CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio</p>		



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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T01 - Capacidad de organización, planificación y toma de decisiones, que le permitan dirigir y organizar equipos de trabajo en empresas e integrarse en equipos de I+D+i.

T02 - Capacidad para trabajar en equipo y, ejercer funciones de liderazgo, fomentando el carácter emprendedor.

T03 - Capacidad de organización de Trabajos de innovación tecnológica, de desarrollo e investigación de nuevos productos.

T04 - Capacidad para implantar técnicas de control de la calidad en procesos productivos y en la producción de productos.

T05 - Capacidad de interpretar artículos científicos y de buscar recursos para tener acceso a los resultados de la investigación realizada a nivel nacional e internacional

T06 - Tener aptitud para desarrollarse profesionalmente mediante la adquisición de conocimientos actuales basados en las últimas investigaciones realizadas en el sector

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E01 - Tomar decisiones sobre las necesidades particulares del cultivo de la viña en función del destino de la producción y el desarrollo de nuevos productos.

E02 - Gestionar e innovar en los aspectos técnicos del proceso de producción y maduración de la uva.

E03 - Dirigir y organizar los procesos de producción de explotaciones vitivinícolas y de bodegas según los últimos avances en I+D+i.

E08 - Desarrollar acciones de I+D+i en empresas vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	50	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	37.5	100
Discusión de conceptos y resolución de dudas	15	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	150	0
Preparación de evaluaciones	32.5	0
Enseñanza presencial práctica (Laboratorio)	15	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral

Trabajo tutorizado

Tutoría en grupo

Actividad autónoma del alumno

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua del trabajo de los seminarios	0.0	20.0
Preparación y presentación de un supuesto caso práctico	0.0	20.0
Realización de una prueba corta escrita	0.0	60.0



NIVEL 2: ENOLOGÍA		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	18	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	18	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: AVANCES EN TECNOLOGÍA Y QUÍMICA ENOLÓGICA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: ANÁLISIS QUÍMICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Esta materia es amplia, dada la importancia que tienen los últimos avances en tecnología enológica en la elaboración de vinos de calidad, así como todos los nuevos métodos de análisis y control de calidad aplicados a la uva y al vino. El conocimiento y la aplicación correcta de todas estas técnicas permite obtener vinos de calidad que pueden competir en los mercados a nivel internacional. El alumno conocerá las aplicaciones de las técnicas de la Biotecnología al sector enológico y podrá relacionar la calidad del vino con determinadas características de la microbiota. Conocerá las diferentes tecnologías y tratamientos de vinificación y sus últimas novedades, y su efecto sobre las características aromáticas y de color del vino. También aprenderá en profundidad la metodología del análisis sensorial para evaluar el impacto organoléptico de los diferentes componentes del vino. El alumno tendrá acceso a los últimos resultados obtenidos en investigación y desarrollo dentro del sector.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Breve descripción de los contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Levaduras y fermentación alcohólica: • Especies implicadas: Bioquímica y metabolismo • Últimas tendencias en la Mejora genética de levaduras para su uso como cultivo iniciador. • Evolución y control de la población. Nuevas técnicas para la identificación a nivel de especie y cepa. 		



- Alternativas en el uso de Cultivos iniciadores. Cultivos mixtos y técnicas de coinoculación.
- Mecanismos de respuesta al estrés en la fermentación alcohólica
- Bacterias lácticas y fermentación maloláctica
 - Características
 - Bioquímica y metabolismo
 - Evolución y control de la población. Técnicas moleculares para la identificación a nivel de especie y cepa.
 - Cultivos iniciadores, selección y propiedades biotecnológicas.
- Control microbiológico y medidas correctoras: alteración por levaduras y bacterias, problemas asociados.
- Avances biotecnológicos en el uso de enzimas

Breve descripción de los contenidos:

- Innovaciones físicas, químicas y biotecnológicas en la pre-fermentación, maceración y fermentación que permiten mejorar la extracción del aroma y el color de los vinos así como su estabilización.
- Últimas técnicas y tratamientos enológicos en la elaboración de nuevos vinos.
- Innovaciones tecnológicas que permiten corregir la astringencia del vino: empleo de colas, microoxigenación, conservación del vino en presencia de lias o de manoproteínas comerciales y en barrica.
- Últimos avances en el conocimiento de la evolución del aroma de los vinos jóvenes durante la estancia en botella.
- Últimas investigaciones en el conocimiento de la evolución del aroma de los vinos de crianza en madera.
- Innovaciones en los sistemas de envejecimiento forzado.
- Defectos en el aroma de los vinos y posibles causas: el corcho, la madera, otros materiales
- Últimas investigaciones en el conocimiento de la composición fenólica de la uva y el vino. Descripción de las estructuras generales y de los nuevos compuestos y propiedades de los vinos asociadas a ellos
- Estudio del impacto de los compuestos fenólicos en el color de los vinos. Influencia de las nuevas tecnologías enológicas.
- Estudio del impacto de los compuestos libres y glicosídicamente ligados en el aroma de los vinos. Influencia de las nuevas tecnologías enológicas
- Impacto en la salud de los compuestos fenólicos.

Breve descripción de los contenidos:

Métodos novedosos de análisis para llevar a cabo el control de calidad de los productos vitivinícolas.

Métodos para evaluar el color estable, la astringencia, la estabilidad tartárica y proteica de los vinos.

Medida y evolución del color en la crianza

Investigación analítica de los compuestos fenólicos en el vino: utilización de nuevas tecnologías (uplc-dad-ms, nirs y otras).

Estudio avanzado de las técnicas de concentración de trazas, y de las técnicas de análisis de volátiles.

Extracción en fase sólida (SPE), Microextracción en Fase Sólida (SPME), Extracción Líquido-Líquido (LLE), Extracción Acelerada con Disolventes (ASE), y otras.

Compuestos con más impacto sensorial en el vino.

Técnicas de análisis individual de los compuestos impacto: GC-O, sniffing, etc.

Técnicas avanzadas de análisis sensorial aplicadas al vino.

Pruebas de Análisis Sensorial para el estudio del vino: Discriminatorias, descriptivas y de preferencia/aceptación.

Método del perfil sensorial aplicado a los diferentes tipos de vinos. Estudio del color, aroma, flavour, sensaciones táctiles, etc

Aplicación de programas estadísticos de análisis multivariante a los datos químicos y a los datos sensoriales.

Formación y acreditación de paneles de cata.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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



CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
T01 - Capacidad de organización, planificación y toma de decisiones, que le permitan dirigir y organizar equipos de trabajo en empresas e integrarse en equipos de I+D+i.		
T02 - Capacidad para trabajar en equipo y, ejercer funciones de liderazgo, fomentando el carácter emprendedor.		
T03 - Capacidad de organización de Trabajos de innovación tecnológica, de desarrollo e investigación de nuevos productos.		
T04 - Capacidad para implantar técnicas de control de la calidad en procesos productivos y en la producción de productos.		
T05 - Capacidad de interpretar artículos científicos y de buscar recursos para tener acceso a los resultados de la investigación realizada a nivel nacional e internacional		
T06 - Tener aptitud para desarrollarse profesionalmente mediante la adquisición de conocimientos actuales basados en las últimas investigaciones realizadas en el sector		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
E04 - Gestionar e innovar en el proceso de elaboración de los diferentes tipos de vinos, la conducción de las diferentes fermentaciones según los resultados de la biotecnología de microorganismos, la diversificación de productos según su composición y la preparación del producto acabado.		
E05 - Dirigir y organizar el control de calidad de empresas vitivinícolas utilizando métodos analíticos y de nueva implantación.		
E06 - Organizar la utilización de nuevas técnicas analíticas físico-químicas, la interpretación de datos tanto para el control de calidad rutinario como para la investigación y el desarrollo de nuevos productos.		
E07 - Conocer las técnicas más avanzadas del análisis sensorial y aplicarlo al control de calidad del proceso, desarrollo de nuevos productos y a la comercialización del vino en mercados competitivos.		
E08 - Desarrollar acciones de I+D+i en empresas vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector.		
E09 - Adquirir conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en investigación comercial para poder diseñar e implementar un plan de acción comercial novedoso y viable.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	75	100
Seminarios de problemas y casos prácticos	30	100
Discusión de conceptos y resolución de dudas	22.5	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	225	0
Preparación de evaluaciones	45	0
Enseñanza presencial práctica (Laboratorio)	52.5	100
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo tutorizado		
Tutoría en grupo		
Actividad autónoma del alumno		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Evaluación continua del trabajo de los seminarios	0.0	20.0
Preparación y presentación de un supuesto caso práctico	0.0	20.0
Realización de una prueba corta escrita	0.0	60.0



NIVEL 2: COMERCIALIZACIÓN DEL VINO		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
12		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: MARKETING VITIVINÍCOLA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: POLÍTICA VITIVINÍCOLA		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Obligatoria	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		



ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>En esta materia de comercialización se estudian la investigación de mercados vitivinícolas, la segmentación de consumidores, las variables tácticas (precio y comunicación) y las variables estratégicas de marketing (producto y distribución), así como el diseño de estrategias de marketing específicas para el sector vitivinícola. Desde el punto de vista comercial, la importancia radica en que es la única actividad de la empresa que genera ingresos y para ello, la empresa debe de competir en mercados cada vez más maduros y exigentes. En la materia de Política Vitivinícola, se estudia y profundiza en la actuación pública vinculada al sector, y en analizar los efectos y consecuencias de la reglamentación, en los niveles comunitario, nacional y regional. Se estudiarán con detalle los nuevos objetivos e instrumentos derivados del nuevo escenario de la globalización, vinculados a la Organización Común de Mercados del vino de 2008, los Programas de Apoyo Nacional, períodos 2009-2013 y 2014-2018, así como los cambios derivados de la puesta en marcha de la nueva PAC para el horizonte 2015-2020. Se acometerá, asimismo, la problemática derivada para el comercio internacional del vino en función de las negociaciones comerciales, así como de las estrategias políticas y comerciales de la Unión Europea y los países emergentes, tanto como de las disposiciones de los principales países importadores, todo en el marco de la Organización Mundial del Comercio.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Breve descripción de los contenidos:</p> <p>Panorámica del Marketing vitivinícola.</p> <p>Avances en los Sistemas de Información de Mercados (SIM)</p> <p>Nuevas técnicas de Información e investigación comercial en el sector vitivinícola</p> <p>Análisis de la competencia y de los competidores. Estrategias competitivas.</p> <p>Posicionamiento estratégico y Segmentación: Diseño de segmentos de consumidores de vino</p> <p>Decisiones sobre productos/marcas y estrategias de diferenciación</p> <p>Innovación y desarrollo de nuevos productos. Estrategias de imitación.</p> <p>Estudio de costes y decisiones de precios.</p> <p>Posicionamiento espacial, Logística del vino y merchandising</p> <p>Comunicación y gestión publicitaria. Publicity y equipos de ventas.</p> <p>Marketing-mix y Nuevos modelos de negocio en el vino.</p> <p>Estrategias de expansión internacional</p> <p>Breve descripción de los contenidos:</p> <p>Nuevos objetivos e instrumentos de la política vitivinícola en el contexto de la globalización.</p> <p>Análisis de los efectos e incidencia de la Organización Común de Mercados del sector vitivinícola: Las OCM₂s desde los inicios: Reglamentos comunitarios de 1970, 1987,1999 y 2008</p> <p>Avances planteados en la OCM actual de 2008, los sobres nacionales: Análisis de las medidas de la Organización Común de Mercados (OCM), medidas de Reestructuración y Reconversión del Viñedo, Promoción en terceros países, Inversiones, vendimia en verde, mosto concentrado y pago único.</p>		



Desarrollo contemporáneos de actuación pública en el ámbito nacional: Programa de Apoyo Nacional.- PAN 2009-2013 y 2014-2018.

Ley 24/2003, de 10 de Julio, de la Viña y el Vino.

Reglamentación específica vinculada a las fases de la cadena: productiva, transformación e industrialización, distribución y consumidor final.

Conformación y decantación de sistemas regionales vitivinícolas en la UE y en España

Cambios inherentes a la puesta en marcha de la nueva PAC 2015-2020: Efectos sobre el sector vitivinícola.

Últimos desarrollos y avances en materia de fiscalidad y política de calidad. DOP, IGP y TT.

Disposiciones recientes en regulación y mercados en la Globalización. Regulación y nuevas estrategias en el Nuevo Mundo y países emergentes.

Organismos internacionales de comercio relacionados con el sector vitivinícola, efectos en el comercio internacional.

Novedades en las negociaciones comerciales: de la Organización Mundial de Comercio, la regulación multilateral a la regulación bilateral de los Tratados y Acuerdos de Libre Comercio y sus implicaciones en las rubricas vinculadas al vino y derivados.

5.5.1.4 OBSERVACIONES

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

T01 - Capacidad de organización, planificación y toma de decisiones, que le permitan dirigir y organizar equipos de trabajo en empresas e integrarse en equipos de I+D+i.

T02 - Capacidad para trabajar en equipo y, ejercer funciones de liderazgo, fomentando el carácter emprendedor.

T03 - Capacidad de organización de Trabajos de innovación tecnológica, de desarrollo e investigación de nuevos productos.

T04 - Capacidad para implantar técnicas de control de la calidad en procesos productivos y en la producción de productos.

T05 - Capacidad de interpretar artículos científicos y de buscar recursos para tener acceso a los resultados de la investigación realizada a nivel nacional e internacional

T06 - Tener aptitud para desarrollarse profesionalmente mediante la adquisición de conocimientos actuales basados en las últimas investigaciones realizadas en el sector

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E11 - Adquirir conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en política vitivinícola para poder diseñar e implementar los planes y estrategias vinculados a la articulación de la actuación pública en el sector e inferir mediante la investigación y el análisis complejo, los efectos que se derivan, para productores, empresas y mercados, de las nuevas reglamentaciones y los cambios en la política vitivinícola.

E09 - Adquirir conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en investigación comercial para poder diseñar e implementar un plan de acción comercial novedoso y viable.

E10 - Adquirir conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en marketing y sistemas de comercialización de productos vitivinícolas, para poder diseñar e implementar un plan de marketing novedoso y competitivo.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Enseñanza presencial, impartiendo clases teóricas y resolución de ejercicios	50	100



Seminarios de problemas y casos prácticos	20	100
Discusión de conceptos y resolución de dudas	20	100
Documentación, preparación, aprendizaje y resolución de casos prácticos	180	0
Preparación de evaluaciones	30	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Lección magistral		
Trabajo tutorizado		
Tutoría en grupo		
Actividad autónoma del alumno		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Asimilación de conceptos y procedimientos. Pruebas escritas	0.0	50.0
Capacidad de aplicación de técnicas, procedimientos, protocolos y resolución de problemas. Trabajos e informes	0.0	20.0
Desarrollo metodológico de la investigación aplicada. Preparación de propuestas	0.0	20.0
Evaluación continua de la producción realizada	0.0	10.0
NIVEL 2: PRÁCTICAS EN EMPRESAS		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Prácticas Externas	
ECTS NIVEL 2	12	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NIVEL 3: PRÁCTICAS EN EMPRESAS		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		
CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Prácticas Externas	12	Semestral



DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>Mejora de la asimilación de los objetivos formativos recibidos en las materias objeto de las prácticas externas y descubrimiento de las posibilidades de aplicación práctica de los mismos.</p> <p>Conocimiento de la realidad profesional en el mercado laboral del ámbito de la titulación.</p> <p>Adquisición de habilidades y aptitudes personales propias del desarrollo profesional.</p> <p>Según las principales competencias del Máster y su orientación tanto a la investigación como a la formación y ampliación de conocimientos de profesionales del sector vitivinícola, las prácticas en empresa se pueden englobar dentro de varios tipos de industrias y organismos que controlan el sector. Entre estos grupos destacan las Bodegas, Institutos y empresas de control y certificación. En definitiva, los alumnos del Máster podrán desarrollar diferentes tareas durante la realización de las prácticas: asesoramiento para la producción, la elaboración, la certificación y el control de calidad, junto con tareas de gestión de empresas y comercialización de productos y podrán desarrollar tareas de apoyo a la investigación y al desarrollo de nuevos productos en organismos públicos y privados.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>.....</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
CB6 - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB8 - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
No existen datos		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		



ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Desarrollo de tareas en la industria	175	100
Tutorías individualizadas	25	100
Presentación del trabajo realizado y elaboración de informes	100	50
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Trabajo presencial del alumno		
Trabajo tutorizado en la empresa		
Trabajo tutorizado en la Universidad		
Actividad autónoma del estudiante		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Acreditación de la estancia en la empresa por el tiempo mínimo estipulado. Además, las mismas deberán haber sido seguidas por su tutor, tanto el de la Universidad como el de la empresa (o institución en su caso)	0.0	100.0
Elaboración de un informe donde se detallen los contenidos de las prácticas, destacando las tareas realizadas, su utilidad profesional y el grado de satisfacción de los objetivos planteados para la realización de las mismas	0.0	100.0
NIVEL 2: TRABAJO FIN DE MÁSTER		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
LISTADO DE ESPECIALIDADES		
No existen datos		
NIVEL 3: TRABAJO FIN DE MÁSTER		
5.5.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 3		



CARÁCTER	ECTS ASIGNATURA	DESPLIEGUE TEMPORAL
Trabajo Fin de Grado / Máster	6	Semestral
DESPLIEGUE TEMPORAL		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA
Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	No	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
<p>COMPETENCIAS Y RESULTADOS DEL APRENDIZAJE QUE EL ESTUDIANTE ADQUIERE CON DICHO MÓDULO</p> <p>COMPETENCIAS:</p> <p>En la materia de este módulo se pretende que el estudiante sea capaz de aplicar y afianzar las competencias asociadas al Máster Universitario en Viticultura Enología y Comercialización que ha adquirido durante sus estudios.</p> <p>RESULTADOS DEL APRENDIZAJE:</p> <p>Capacidad para desarrollar, presentar y defender ante una comisión un trabajo relacionado con el perfil de egreso que se ha definido a través de los objetivos generales indicados en la Memoria.</p>		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>.....</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
<p>Duración y ubicación temporal dentro del plan de estudios</p> <p>Este módulo está integrado por el Trabajo Fin de Máster que el estudiante debe realizar individualmente, y presentar y defender ante una comisión a la finalización de los estudios de Máster.</p> <p>REQUISITOS PREVIOS</p> <p>Todos los alumnos matriculados en el Máster tendrán derecho a la adjudicación de un Trabajo Fin de Máster y a la asignación de un Tutor por la Comisión Académica del Máster.</p> <p>LINEAS DE INVESTIGACIÓN</p> <p>Las principales líneas de investigación de los grupos que integran el equipo docente de este máster serán los temas prioritarios para la realización del trabajo fin de master. A continuación se muestran de manera resumida estas líneas:</p> <p>-Línea de investigación: Química y Tecnología Enológicas: - Factores y tratamientos para la mejora de la calidad de los vinos. Caracterización química y sensorial de la uva y del vino. Bases químicas del flavor del vino. Investigación en polifenoles.</p> <p>-Línea de investigación: Microbiología Enológica y Biotecnología: Biotecnología microbiana y enológica. Biodiversidad y ecología microbiana; aplicaciones biotecnológicas. Microbiología enológica: selección, gestión y control de las vinificaciones. Genómica funcional aplicada a la investigación enológica.</p> <p>-Línea de investigación: Química Agrícola y análisis enológicos: Determinación de contaminantes endógenos y exógenos en la uva y el vino; influencia sobre el vino. Química agrícola aplicada a la uva, vinos y subproductos vitivinícolas. Residuos y metabolitos de plaguicidas en uvas y vinos.</p>		



- Línea de investigación en Viticultura: Sistemas de producción y cultivo. Viticultura de precisión. Sistemas de producción y cultivo en un marco de cambio climático. Nuevas variedades y portainjertos. Estudios fisiológicos de nuevos sistemas de conducción y de adaptación del material vegetal vitícola.. Dinámica de elementos minerales en el agrosistema vitícola. Micorrización del viñedo. Influencia del suelo en la calidad y tipicidad de los vinos. Producción de material vegetal . Calidad de uva para vinificación

-Línea de investigación en Marketing Vitivinícola:- Estudio de las preferencias de los consumidores de vino. Simulación de cuotas de mercado. Determinación del posicionamiento de los vinos en los diferentes mercados.

-Línea de investigación en Política Vitivinícola: Análisis de los efectos de las medidas de la OCM e incidencia en el proceso de toma de decisiones de los productores y de las bodegas.

La defensa del Trabajo Fin de Máster requerirá, necesariamente, haber superado todos los créditos que conforman el plan de estudios, salvo los correspondientes a dicho Trabajo (54 créditos ECTS).

5.5.1.5 COMPETENCIAS

5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES

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

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

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

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

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

5.5.1.5.2 TRANSVERSALES

No existen datos

5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS

E12 - Realización, presentación y defensa, una vez obtenidos todos los créditos del plan de estudios, de un ejercicio original realizado individualmente ante un tribunal universitario, consistente en un trabajo de investigación según las líneas de investigación de los grupos docentes o realizado a nivel profesional en alguna industria el que se sintetizen las competencias adquiridas en las enseñanzas.

5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Tutorías individualizadas	25	100
Seminarios de orientación para la asignación y realización	5	100
Realización del trabajo	100	0
Presentación del trabajo escrito y en versión electrónica. Una parte de la memoria podrá realizarse en inglés	10	100
Exposición y defensa pública ante la Comisión. Una parte de la defensa podrá realizarse en inglés.	10	100

5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES

Lección magistral

Trabajo tutorizado

Actividad autónoma del estudiante

5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Formación académica adquirida por el alumno	0.0	30.0



Rigor científico y la calidad del trabajo realizado	0.0	30.0
Claridad de exposición	0.0	20.0
Capacidad de debate y de defensa de los argumentos	0.0	20.0



6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universidad de Castilla-La Mancha	Catedrático de Universidad	20	100	30
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Asociado (incluye profesor asociado de C.C.: de Salud)	4	100	5
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Contratado Doctor	8	100	10
Universidad de Castilla-La Mancha	Ayudante Doctor	4	100	5
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Titular de Escuela Universitaria	8	100	10
Universidad de Castilla-La Mancha	Catedrático de Escuela Universitaria	4	100	10
Universidad de Castilla-La Mancha	Profesor Titular de Universidad	52	100	30
PERSONAL ACADÉMICO				
Ver Apartado 6: Anexo 1.				
6.2 OTROS RECURSOS HUMANOS				
Ver Apartado 6: Anexo 2.				

7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

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

8. RESULTADOS PREVISTOS

8.1 ESTIMACIÓN DE VALORES CUANTITATIVOS		
TASA DE GRADUACIÓN %	TASA DE ABANDONO %	TASA DE EFICIENCIA %
80	10	80
CODIGO	TASA	VALOR %
No existen datos		
Justificación de los Indicadores Propuestos:		
Ver Apartado 8: Anexo 1.		
8.2 PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VALORAR EL PROCESO Y LOS RESULTADOS		
<p>Las competencias definidas en la memoria de verificación del título son valoradas por dos vías:</p> <ol style="list-style-type: none"> A través de la evaluación de cada una de las materias: en cada una de las guías docentes, que para la Universidad de Castilla Mancha son electrónicas, con formato único y públicas sin restricción de acceso alguno, se definen: <ol style="list-style-type: none"> El profesorado responsable de la materia y encargado de evaluar las competencias definidas en dicha materia. Requisitos previos de la materia. Justificación en el plan de estudios, relación con otras asignaturas/materias y con la profesión. Competencias de la titulación que la materia contribuye a alcanzar. Objetivos o resultados de aprendizaje esperados. Temario / Contenidos. Actividades o bloques de actividad y metodología de enseñanza aprendizaje. La metodología de evaluación, incluyendo la modalidad y temporalidad de la evaluación. Secuencia de trabajo, calendario, hitos importantes e inversión temporal. Bibliografía y recursos. A través de la evaluación del Trabajo Fin de Grado o Máster: Mediante la realización de esta actividad se evalúan todas las competencias definidas en el título. La evaluación de esta actividad la realizan los Tribunales de Evaluación de los Trabajos Fin de Grado /Máster supervisados, a su vez, por la Comisión de Evaluación de Trabajos Fin de Grado/Máster. <p>El seguimiento de los resultados del aprendizaje se realizan a través de los indicadores descritos en el Sistema de Garantía Interna de la Calidad del Título y son analizados, tal y como se describe en el procedimiento de medición, análisis y mejora, por la Comisión de Garantía Interna de la Calidad</p>		



y las propuestas de mejora son incorporadas al *informe anual de mejoras del título*. La difusión de los resultados se realiza a través del 'procedimiento de información pública' recogido en el Sistema de Garantía Interna de la Calidad.

9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	http://www.uclm.es/organos/vic_economia/opyc/pdf/V0.SGIC.pdf
--------	---

10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN

CURSO DE INICIO	2014
-----------------	------

Ver Apartado 10: Anexo 1.

10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN

Dado que el Máster Universitario en Viticultura, Enología y Comercialización del Vino es de nueva implantación en la Universidad de Castilla-La Mancha y no sustituye ni extingue otra enseñanza anterior, no hay procedimiento de adaptación de los estudiantes ya que no hay estudios anteriores al nuevo Plan de Estudios.

10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN

CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO
--------	------------------

11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
02633318W	JOSÉ MANUEL	CHICHARRO	HIGUERA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Altagracia 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
josemanuel.chicharro@uclm.es	629055381	926295465	Vicerrector de Estudios, Calidad y Acreditación

11.2 REPRESENTANTE LEGAL

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
50172450C	JOSÉ JULIÁN	GARDE	LÓPEZ-BREA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Altagracia 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
julian.garde@uclm.es	680222323	926295385	Rector

11.3 SOLICITANTE

El responsable del título es también el solicitante

NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
02633318W	JOSÉ MANUEL	CHICHARRO	HIGUERA
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
C/ Altagracia 50	13071	Ciudad Real	Ciudad Real
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
josemanuel.chicharro@uclm.es	629055381	926295465	Vicerrector de Estudios, Calidad y Acreditación

RESOLUCIÓN AGENCIA DE CALIDAD / INFORME DEL SIGC

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



Apartado 2: Anexo 1

Nombre : APARTADO 2 12noviembre2014.pdf

HASH SHA1 : 8D8B0719E7DAA55FD9D9EA36D8F08DE5468FB33A

Código CSV : 152570875924401567841449

Ver Fichero: APARTADO 2 12noviembre2014.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre : APARTADO 4.1.pdf

HASH SHA1 : C8D46BACC3457BF4D4EC70478311661350E55432

Código CSV : 145873182858605900360638

Ver Fichero: APARTADO 4.1.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre : APARTADO 5.1.pdf

HASH SHA1 : B6CAB417A8EF4C7E92654615C110986CDE7A2B8F

Código CSV : 145897318671822057350765

Ver Fichero: APARTADO 5.1.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre : APARTADO 6.1 CON AVALES FINAL 12NOVIEMBRE2014.pdf

HASH SHA1 : 9197B97D0FB7BE050DE808B17B91E1FE359527A3

Código CSV : 152570304420136492453202

Ver Fichero: APARTADO 6.1 CON AVALES FINAL 12NOVIEMBRE2014.pdf



Apartado 6: Anexo 2

Nombre : APARTADO 6.2.pdf

HASH SHA1 : B1A1256839D62B30C1A95975B10AD2C4D824B724

Código CSV : 145903301776629954746873

Ver Fichero: APARTADO 6.2.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre : APARTADO 7.pdf

HASH SHA1 : 91DCE0B197BFC87A4E7BF6F05897E706FB6A17AE

Código CSV : 145904032439678371139245

Ver Fichero: APARTADO 7.pdf



Apartado 8: Anexo 1

Nombre : APARTADO 8.1.pdf

HASH SHA1 : BB71407F5DE2E819EA45A9516FD95E46B0352D34

Código CSV : 145899518904122861699467

Ver Fichero: APARTADO 8.1.pdf



Apartado 10: Anexo 1

Nombre : APARTADO 10.1.pdf

HASH SHA1 : CD8D6B537907E06D6794AF846AC3638C535F8B32

Código CSV : 145905923884748662144695

Ver Fichero: APARTADO 10.1.pdf



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

Nombre : 231213-IF ANECA MODIF NO SUSTANCIALES.pdf

HASH SHA1 : 4F1B3EDC693DA14A8C2E57D2065D8305E9DF6CE4

Código CSV : 706138237858689625041650

Ver Fichero: 231213-IF ANECA MODIF NO SUSTANCIALES.pdf



