

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
Universitat Politècnica de València		Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural	46035719
NIVEL		DENOMINACIÓN CORTA	
Máster		Enología	
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Enología por la Universitat Politècnica de València			
RAMA DE CONOCIMIENTO		CONJUNTO	
Ciencias		No	
HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS		NORMA HABILITACIÓN	
No			
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
José Luis Martínez de Juan		Director del Área de Estudios y Ordenación de Títulos	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		19850092B	
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Francisco José Mora Mas		Rector de la UPV	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		21999302D	
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS		CARGO	
Nemesio Fernández Martínez		Director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y Medio Natural	
Tipo Documento		Número Documento	
NIF		10559436K	
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
Camino de vera s/n		46022	Valencia
E-MAIL		PROVINCIA	TELÉFONO
veca@upv.es		Valencia	963877101
			FAX
			963877969

### 3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

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

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

	En: Valencia, AM 29 de julio de 2013
	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 Enología por la Universitat Politècnica de València	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>				
No existen datos				
<b>RAMA</b>		<b>ISCED 1</b>	<b>ISCED 2</b>	
Ciencias		Industria de la alimentación	Agricultura, ganadería y pesca	
<b>NO HABILITA O ESTÁ VINCULADO CON PROFESIÓN REGULADA ALGUNA</b>				
<b>AGENCIA EVALUADORA</b>				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
<b>UNIVERSIDAD SOLICITANTE</b>				
Universitat Politècnica de València				
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
027	Universitat Politècnica de València			
<b>LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>UNIVERSIDAD</b>			
No existen datos				
<b>LISTADO DE INSTITUCIONES PARTICIPANTES</b>				
No existen datos				

### 1.2. DISTRIBUCIÓN DE CRÉDITOS EN EL TÍTULO

CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
90	0	6
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/ MÁSTER
0	78	6
<b>LISTADO DE ESPECIALIDADES</b>		
ESPECIALIDAD	CRÉDITOS OPTATIVOS	
No existen datos		

### 1.3. Universitat Politècnica de València

#### 1.3.1. CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

<b>LISTADO DE CENTROS</b>	
CÓDIGO	CENTRO
46035719	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural

#### 1.3.2. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural

##### 1.3.2.1. Datos asociados al centro

<b>TIPOS DE ENSEÑANZA QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO</b>		
PRESENCIAL	SEMIPRESENCIAL	VIRTUAL
Sí	No	No
<b>PLAZAS DE NUEVO INGRESO OFERTADAS</b>		
PRIMER AÑO IMPLANTACIÓN	SEGUNDO AÑO IMPLANTACIÓN	
40	40	

<b>TIEMPO COMPLETO</b>		
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	41.0	60.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	41.0	60.0
<b>TIEMPO PARCIAL</b>		
	<b>ECTS MATRÍCULA MÍNIMA</b>	<b>ECTS MATRÍCULA MÁXIMA</b>
<b>PRIMER AÑO</b>	20.0	40.0
<b>RESTO DE AÑOS</b>	20.0	40.0
<b>NORMAS DE PERMANENCIA</b>		
<a href="http://www.upv.es/entidades/AEOT/menu_urlv.html?/entidades/AEOT/infoweb/aeot/info/U0557899.pdf">http://www.upv.es/entidades/AEOT/menu_urlv.html?/entidades/AEOT/infoweb/aeot/info/U0557899.pdf</a>		
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	

## 2. JUSTIFICACIÓN, ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA Y PROCEDIMIENTOS

Ver Apartado 2: Anexo 1.

### 3. COMPETENCIAS

3.1 COMPETENCIAS BÁSICAS Y GENERALES
<b>BÁSICAS</b>
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.
<b>GENERALES</b>
G1 - Que los estudiantes sean capaces de dirigir y realizar las investigaciones y ensayos precisos para el avance del conocimiento en todos los aspectos de su actividad profesional.
G2 - Que los estudiantes sean capaces de controlar y formar trabajadores en cada uno de los ámbitos que contempla su ejercicio profesional.
G3 - Establecer y controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, supervisando el cumplimiento de su normativa legal.
<b>3.2 COMPETENCIAS TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>3.3 COMPETENCIAS ESPECÍFICAS</b>
EC12 - Analizar el funcionamiento de los mercados y las cadenas de valor vitivinícolas, orientadas desde el comportamiento de los consumidores y las estrategias de los distintos actores de la cadena (productores, industria, distribución).
EC13 - Elaborar, evaluar y administrar un proyecto empresarial o una empresa del sector vitivinícola, a partir de la toma de decisiones de inversión, financiación y gestión de recursos financieros y productivos
EC14 - Aplicar metodologías de evaluación de las políticas públicas y de impacto de la regulación en el sector vitivinícola, en los ámbitos nacional, europeo e internacional.
EC15 - Diseñar investigaciones comerciales, utilizando fuentes primarias y secundarias, y elaborar un plan de marketing y acciones para la promoción y desarrollo comercial de productos vitivinícolas
EE10 - Establecer los procedimientos para organizar la producción de vinos y productos derivados, gestionando la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos.
EE11 - Evaluar e interpretar las características organolépticas de las uvas, mostos, vinos y productos derivados, y aplicar estos conocimientos al proceso de elaboración.
EE6 - Analizar el diseño, capacidad y dotación de maquinaria e instalaciones de la bodega, para poder adaptarlos al desarrollo de nuevos productos enológicos.
EE7 - Evaluar la materia prima para diseñar productos enológicos novedosos y de interés para el consumidor, y proponer soluciones a los problemas que hayan surgido en el proceso mediante el control de las operaciones y los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos necesarios.
EE8 - Planificar, desarrollar e innovar procedimientos relacionados con la elaboración de productos enológicos de alta calidad, que respondan a las nuevas demandas del mercado.
EE9 - Saber aplicar las técnicas emergentes al análisis de aquellos parámetros que garanticen la calidad y la seguridad alimentaria del producto; así como innovar técnicas para el control de los parámetros enológicos.
EV1 - Compilar, interpretar y diseñar estudios de caracterización vitícola mediante marcadores moleculares, RMN, estroncio y con caracterización.
EV2 - Evaluación e inspección sanitaria y autenticación en el lineal viverístico

EV3 - Proyectar plantaciones vitícolas para conseguir la máxima calidad integral de la producción. Valoración infrarrojos.

EV4 - Manejo e interpretación georeferenciada sobre el vigor y la nutrición del viñedo buscando la eficiencia de las arquitecturas vitícolas, capacidad biomásica y momento óptimo de vendimia.

EV5 - Detectar y solucionar los puntos críticos en el lineal de la producción vitícola, analizando la trazabilidad y gestión razonada e integral.

## 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

#### 1.- ACCESO

Las condiciones de acceso al Máster Universitario en Enología son las que se establecen en el artículo 16 del RD 1393/2007 de 29 de octubre, en su redacción modificada por el RD 861/2010.

#### 2.- ADMISIÓN

El artículo 17 del Real Decreto 1393/2007, modificado por el Real Decreto 861/2010, regula la admisión a las enseñanzas de máster y establece que los estudiantes podrán ser admitidos conforme a los requisitos específicos y criterios de valoración que establezca la Universidad.

Los requisitos y criterios de valoración deberán asegurar la igualdad de oportunidades de acceso a la enseñanza para estudiantes que cumplan las condiciones de acceso descritas en el apartado anterior. Deberán ser transparentes, objetivos y deberán permitir seleccionar, de entre los estudiantes que lo soliciten, a los más cualificados sobre la base del expediente y los méritos acreditados y en condiciones de comparabilidad de dichos expedientes y méritos.

De acuerdo con la Normativa de Régimen Académico y Evaluación del Alumnado de la UPV, aprobada en Consejo de Gobierno de 28 de enero de 2010, corresponde a las Comisiones Académicas de Título la ¿Propuesta, a las comisiones que a tal efecto disponga la UPV, de las condiciones de admisión y reconocimiento de créditos¿.

Cuando existan más candidatos que plazas ofertadas, corresponde a las Comisiones Académicas de Título proceder a la valoración de los méritos de los candidatos y a su priorización de acuerdo con los requisitos específicos y los criterios de valoración que se incluyen a continuación, aprobados en Comisión Académica del Consejo de Gobierno, en sesión celebrada el 16 de octubre de 2013.

Corresponde a la Comisión Académica del Consejo de Gobierno la interpretación y, en su caso, la aprobación de cuantas regulaciones deban establecerse en relación con el procedimiento de admisión, para asegurar los principios de igualdad y equidad de admisión.

La estructura responsable del máster (ERT) hará públicos los requisitos específicos de admisión y los criterios de valoración de méritos y de selección de candidatos especificados a continuación, antes del inicio del periodo general de preinscripción, a través de los medios que considere adecuados. En cualquier caso, estos medios tendrán que incluir siempre la publicación de esta información en el sitio web institucional de la UPV. Asimismo, la ERT resolverá las solicitudes de admisión de acuerdo con los criterios mencionados y publicará el listado de estudiantes admitidos, así como el listado de solicitantes que quedan en lista de espera, ordenados de acuerdo con el resultado de aplicar los criterios de valoración de méritos y selección que se indican más adelante.

La Comisión Académica del Título (CAT) estará compuesta, de acuerdo con la ¿Normativa de régimen académico y evaluación del alumnado de la Universitat Politècnica de València¿, por los siguientes integrantes:

- Director del centro, que actuará de presidente.
- Subdirector jefe de estudios (o subdirector equivalente), que actuará de secretario.
- Director académico del título.
- Cuatro profesores que impartan docencia en el título, de diferentes departamentos con docencia en el mismo y que dispongan de, al menos, dos tramos docentes valorados positivamente. Cuando el número de departamentos implicados en la docencia del título sea superior a 4, el número de profesores podrá ser de 5.
- Dos alumnos.
- Jefe de servicios administrativos.

#### 2.1.- Requisitos específicos de admisión

Para acceder a las enseñanzas oficiales de Máster será necesario estar en posesión de título oficial español de graduado en Ingeniería Agroalimentaria, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Químico, graduados o licenciados en: Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Enología, Ciencias Químicas, Ciencias Biológicas, Ciencias Medio Ambientales, Nutrición y Bromatología, Biotecnología, Farmacia, Bioquímica, así como Ingeniero Técnico Agrícola en sus diferentes especialidades; o el equivalente expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior, que faculten en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de Máster.

Asimismo, podrán acceder estudiantes con titulaciones equivalentes procedentes de sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior sin necesidad de la homologación de sus títulos, previa comprobación por la Universidad de que aquellos/as acreditan un nivel de formación

equivalente a los correspondientes títulos universitarios oficiales españoles y que facultan en el país expedidor del título para el acceso a enseñanzas de postgrado.

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

De acuerdo con los criterios de valoración de méritos establecidos en el siguiente apartado, serán admitidos sin complementos formativos los Ingenieros Agrónomos, los graduados en Ingeniería Agroalimentaria, y los graduados y licenciados en Enología y Tecnología de Alimentos.

Para el resto de solicitantes que cumplan los requisitos de acceso, la ERT establecerá los complementos formativos que deberán completar que, en cualquier caso, se considerarán prerrequisitos para la admisión.

Además de lo anterior, se considerará requisito preferente para la admisión la acreditación del nivel B2 en alguna lengua extranjera y la nota de acceso a la universidad, en los términos que regule la UPV.

## 2.2.- Criterios de valoración de méritos y selección

Las solicitudes de admisión al Máster en Enología que cumplan las condiciones de acceso y los requisitos específicos de admisión señalados apartados anteriores, serán evaluadas por la Comisión Académica del Máster de conformidad con los criterios de valoración de méritos y selección que se describen seguidamente.

### a) Expediente

La valoración del expediente se expresará en una puntuación en escala de 0 a 10 y se obtendrá de la calificación media del expediente del Grado con el que el solicitante accede al Máster, de conformidad con lo indicado en el artículo 5.3 del Real Decreto 1125/2003, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. A efectos de la obtención de la calificación media citada, no se contabilizan los créditos reconocidos sin calificación.

En caso de expedientes calificados en escalas diferentes a las indicadas en el RD 1125/2003, la Comisión Académica del Consejo de Gobierno, establecerá las correspondientes equivalencias.

Para hacer comparables las calificaciones de diferentes Universidades, Centros, Grados y promociones, la calificación media de cada expediente se normalizará de acuerdo a las condiciones que regule la UPV.

### b) Correspondencia de las competencias de la titulación de acceso con las del Grado de Referencia

Se valorará la adecuación de los contenidos del currículum académico del Grado con el que el solicitante accede al Máster a las competencias adquiridas en el Grado de Referencia. Esta valoración será realizada por la Comisión Académica del Máster y aprobada por la Comisión Académica del Consejo de Gobierno.

La valoración se expresará en una puntuación en escala de 0 a 10.

### c) CV: Curriculum Vitae

Se valorará el curriculum vitae del solicitante, especialmente en aquellos aspectos que tengan que ver con la experiencia laboral en el ámbito del Máster, la formación continua y el conocimiento de idiomas extranjeros. Los criterios de valoración serán propuestos por la Comisión Académica del Máster y aprobados por la Comisión Académica del Consejo de Gobierno. La valoración se expresará con una puntuación en escala de 0 a 10.

Se recomienda considerar en la valoración final los tres criterios reseñados. No obstante, la valoración del CV puede ser subjetiva, o aumentar la complejidad del sistema de admisión en situaciones donde los plazos disponibles serán sin duda muy ajustados. Por ello los pesos relativos a cada criterio serán fijados por el centro responsable del máster (ERT) siempre dentro de las siguientes horquillas:

a) Expediente académico: 40-60%

b) Correspondencia de las competencias de la titulación de acceso con las del Grado de referencia: 40-60%

c) Curriculum vitae: 0-10%

Todas las solicitudes recibidas serán ordenadas de acuerdo con la puntuación ponderada obtenida y teniendo en cuenta el criterio de preferencia indicado en el apartado de requisitos específicos en relación con las notas de acceso a la universidad y la acreditación del nivel B2 en lengua extranjera. Serán admitidos tantos solicitantes como plazas se oferten, por estricto orden de prelación. En caso de que se produzcan renunciaciones, y siempre que existan solicitudes en lista de espera, se cubrirán las vacantes hasta completar la oferta de plazas o hasta agotar la lista de espera, siguiendo el orden de prelación anteriormente establecido.

Perfil de Ingreso:

Los perfiles recomendados para acceder al Master son los de aquellas titulaciones que proporcionen una formación básica en biología, producción vegetal, química, tecnología y economía, que permitan a los alumnos abordar con éxito las materias propuestas en este Master

En el caso de estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de la discapacidad, se establecerán los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados para evaluar las necesidades de adaptaciones curriculares, itinerario o estudios alternativos a través del apoyo de la fundación CEDAT de la UPV.

La fundación CEDAT de la UPV ofrece información y asesoramiento a los miembros de la comunidad universitaria con discapacidad, así como acompañamiento y apoyo en el aula.

Presta ayudas técnicas para el estudio a aquellos alumnos que, por sus necesidades educativas especiales, si así lo requieren. Promueve y gestiona acciones de formación y empleo para este colectivo dentro y fuera de los campus de la UPV, y presta diferentes servicios desde su Centro Especial de Empleo. Asimismo, realiza proyectos de eliminación de barreras arquitectónicas y urbanísticas, Planes Integrales de Accesibilidad, auditorías en materia de accesibilidad, revisión de proyectos y asesoramiento y diseño de modelos ideales.

#### 4.3 APOYO A ESTUDIANTES

Respecto a los sistemas orientados a facilitar la integración de los alumnos en la comunidad universitaria, la UPV ha establecido el Programa INTEGRA ([www.ice.upv.es](http://www.ice.upv.es)) organizado por el Centro de Ciencias de la Educación (ICE):

1. Día de bienvenida
2. Servicio Universitario de Orientación Sicológica y Educativa. Se trata de un servicio especializado y confidencial para dar asesoramiento a los alumnos ante cualquier duda o preguntan que tengan sobre el sistema educativo.
3. Recursos de apoyo. El ICE tiene recursos de apoyo en la biblioteca cuyos libros pueden ser prestados a cualquier miembro de la comunidad universitaria. El material consiste en libros, revistas y recursos audiovisuales que abordan los problemas psicológicos y educativos de los alumnos.
4. Aprendizaje Permanente. Los alumnos de la UPV podrán participar en talleres específicos con el fin de adquirir ciertas habilidades requeridas en el marco del EEES, completando así su formación académica.
5. Formación sobre demanda. La formación sobre demanda es un tipo de formación que las escuelas pueden solicitar al objeto de desarrollar actividades sobre temas específicos para completar la formación de sus alumnos.

#### 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	13

##### Adjuntar Título Propio

Ver Apartado 4: Anexo 2.

##### Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional

MÍNIMO	MÁXIMO
0	13

#### Normativa para Reconocimiento y Transferencia de créditos

Aprobada en Consejo de Gobierno de 8 de marzo de 2011

Normativa para el Reconocimiento y Transferencia de Créditos en Títulos Oficiales de Grado y Máster de la Universidad Politécnica de Valencia

#### 1. INTRODUCCIÓN

El Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, ha modificado parcialmente el contenido de diversos artículos del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.

Entre otras modificaciones introducidas por el citado Real Decreto, se encuentran las que afectan al reconocimiento de créditos en estudios universitarios cuyo contenido se recoge en la nueva redacción de los artículos 6 y 13.

Atendiendo a lo establecido en los citados artículos resulta necesario adecuar a la nueva regulación, las actuales normativas de reconocimiento de créditos en estudios de Grado y de Máster en la UPV, aprobadas en Consejo de Gobierno de fecha 18 de diciembre de 2008 y Comisión Académica de fecha 15 de junio de 2010 respectivamente.

## 2. LA ORDENACIÓN DE ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS EN ESPAÑA

El Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre de 2007, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, por el que se establece la estructura de las enseñanzas universitarias oficiales españolas (Grado, Máster y Doctorado), define los criterios a seguir en lo que a transferencia y reconocimiento de créditos se refiere.

Los criterios generales se establecen en el artículo 6 ¿Reconocimiento y Transferencia de créditos¿ del citado R.D., en los siguientes términos:

1. Con objeto de hacer efectiva la movilidad de estudiantes, tanto dentro del territorio nacional como fuera de él, las universidades elaborarán y harán pública su normativa sobre el sistema de reconocimiento y transferencia de créditos, con sujeción a los criterios generales que sobre el particular se establecen en este real decreto.

*2. A los efectos previstos en este real decreto, se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial. Asimismo, podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras enseñanzas superiores oficiales o en enseñanzas universitarias conducentes a la obtención de otros títulos, a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de Universidades.*

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

En todo caso, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de grado y máster.

3. El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyan el plan de estudios. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos, por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

4. No obstante lo anterior, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimientos en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido y sustituido por un título oficial.

A tal efecto, en la memoria de verificación del nuevo plan de estudios propuesto y presentado a verificación se hará constar tal circunstancia y se deberá acompañar a la misma, además de lo dispuesto en el Anexo I de este real decreto, el diseño curricular relativo al título propio, en el que conste: número de créditos, planificación de las enseñanzas, objetivos, competencias, criterios de evaluación, criterios de calificación y obtención de la nota media del expediente, proyecto final de Grado o de Máster, etc., a fin de que la ANECA o el órgano de evaluación que la Ley de las Comunidades Autónomas determinen, compruebe que el título que se presenta a verificación guarda la suficiente identidad con el título propio anterior y se pronuncie en relación con el reconocimiento de créditos propuesto por la universidad.

5. En todo caso, las universidades deberán incluir y justificar en la memoria de los planes de estudios que presenten a verificación los criterios de reconocimiento de créditos a que se refiere este artículo.

6. La transferencia de créditos implica que, en los documentos académicos oficiales acreditativos de las enseñanzas seguidas por cada estudiante, se incluirán la totalidad de los créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas con anterioridad, en la misma u otra universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título oficial.

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

Por otra parte, el artículo 13 ¿Reconocimiento de créditos en las enseñanzas de Grado¿ del citado R.D., establece las reglas básicas por las cuales las universidades han de llevar a cabo el reconocimiento de créditos en las titulaciones de Grado, indicando que, además de lo ya señalado en el artículo 6, se tendrá en cuenta lo siguiente:

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

### 3. OBJETO DE ESTA NORMATIVA

El presente documento tiene por objeto establecer la normativa de reconocimiento y

transferencia de créditos aplicable en la Universidad Politécnica de Valencia, para los estudios de Grado y Máster Universitario, atendiendo a los criterios y normas básicas fijados en los artículos 6 y 13 del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio.

### 4. # CRITERIOS GENERALES PARA EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

El efectivo reconocimiento de créditos en cualquier titulación oficial requerirá que el solicitante haya sido admitido y formalice la correspondiente matrícula.

#### 4.1. Créditos obtenidos en enseñanzas universitarias oficiales

En el caso de enseñanzas universitarias oficiales, podrán ser reconocidos los créditos superados en origen en cualquier materia/asignatura teniendo en cuenta:

- a) La adecuación entre las competencias y conocimientos asociados a las materias

/asignaturas superadas por el estudiante y los previstos en el plan de estudios de la titulación de destino o bien que tengan carácter transversal.

- b) La adecuación señalada deberá valorar igualmente los contenidos y créditos asociados a las materias/asignaturas previamente superadas y su equivalencia con los de las materias o asignaturas que las desarrollen, para las cuales se solicita reconocimiento de créditos.

- c) A los efectos indicados en el apartado anterior la equivalencia mínima que debe darse para poder llevar a cabo el reconocimiento de créditos correspondientes será de un 75 por 100.

#### 4.2. Créditos obtenidos en enseñanzas universitarias no oficiales

En el caso de enseñanzas universitarias no oficiales conducentes a la obtención de títulos a los que se refiere el artículo 34.1 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, podrán ser reconocidos los créditos superados en origen en cualquier materia en los mismos términos que los indicados en el apartado 4.1 y con las limitaciones indicadas en el apartado 4.3.

#### 4.3. Limitaciones al reconocimiento por enseñanzas universitarias no oficiales o por experiencia laboral y profesional acreditada

En el caso de los créditos reconocidos por haber cursado enseñanzas universitarias no oficiales, o los reconocidos a partir de la experiencia profesional o laboral acreditada, el número de créditos reconocidos en conjunto, no podrá ser superior al 15 por ciento del total de créditos que constituyan el plan de estudios. El reconocimiento de estos créditos no incorporará calificación de los mismos por lo que no computarán a efectos de baremación del expediente.

No obstante lo anterior, los créditos procedentes de títulos propios podrán, excepcionalmente, ser objeto de reconocimiento en un porcentaje superior al señalado en el párrafo anterior o, en su caso, ser objeto de reconocimientos en su totalidad siempre que el correspondiente título propio haya sido extinguido por un título oficial.

La excepcionalidad señalada en el párrafo anterior, podrá ser aceptada por la Comisión Académica de la UPV siempre que los créditos aportados para su reconocimiento correspondan a un título propio de la UPV, y se den las circunstancias requeridas para ello en el artículo 6.4 del Real Decreto 1393/2007 modificado por Real Decreto 861/2010 de 2 de julio.

#### 4.4. Trabajo Fin de Grado y de Máster

De conformidad con lo que establece el artículo 6.2 del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, no podrán ser objeto de reconocimiento los créditos correspondientes a los trabajos de fin de Grado y de Máster.

#### 4.5. Número mínimo de créditos a cursar

La obtención de un título de Grado o Máster Universitario por la UPV requerirá la superación en dicho título de un número mínimo de créditos, excluido el Trabajo Fin de Grado o de Máster, igual al mayor de 30 ECTS o el 25% de la totalidad de los créditos de la titulación.

Se exceptúan del cumplimiento del requisito señalado en el párrafo anterior, a los estudiantes adaptados de las titulaciones que se extinguen por el correspondiente título de grado que se pretende obtener, así como a los titulados que realicen el curso de adaptación específico al nuevo grado.

### 5. CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS EN LOS TÍTULOS DE GRADO

#### 5.1. Créditos obtenidos en materias de formación básica

El reconocimiento efectivo de los créditos de formación básica obtenidos en la titulación de origen por los de formación básica de la titulación de destino señalados en el apartado a) del artículo 13 del R.D. 1393/2007, (pertenencia a la misma rama de conocimiento de ambos estudios) debe producirse automáticamente, siempre que se cumpla la condición general señalada, y exista coincidencia entre las materias de formación básica previamente superadas y las contempladas en el plan de estudios de la titulación de destino.

Caso de no existir esta coincidencia, los créditos de formación básica obtenidos en origen serán objeto de reconocimiento por créditos correspondientes a otras materias o actividades contenidas en el plan de estudios.

De igual forma, los créditos de formación básica obtenidos en la titulación de origen indicados en el apartado b) del artículo 13 del R.D. 1393/2007, (formación básica superada en titulaciones pertenecientes a distintas ramas de conocimiento) serán objeto de reconocimiento por créditos de formación básica de la titulación de destino, siempre que dicha formación básica esté contemplada en el plan de estudios correspondiente.

Los créditos correspondientes a formación básica superada en la titulación de origen, que no cumplan las condiciones anteriormente señaladas, podrán ser reconocidos conforme se determina en el apartado 4.1.

**5.2. Participación en actividades universitarias culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación contempladas en el artículo 12.8 del Real Decreto 1393/2007** (marco general contemplado en el artículo 46.2.i de la Ley Orgánica 6/2001 de 21 de diciembre de universidades)

Podrán ser objeto de reconocimiento académico por la realización de estas actividades un máximo de 6 créditos del total del plan de estudios cursado.

En el caso de estudiantes que hayan obtenido en la titulación de origen reconocimiento de créditos por este apartado, estos no serán objeto de reconocimiento automático en la titulación de destino, por lo que deberán solicitar el mismo conforme al procedimiento establecido en la presente normativa.

#### 5.3. Estudios en Enseñanzas Superiores

Podrán ser objeto de reconocimiento los créditos cursados en otras Enseñanzas Superiores oficiales en centros españoles, o extranjeros, siempre que quede acreditado que los contenidos de la formación superada y la carga lectiva de la misma sea equivalente a aquella para la que se solicita el reconocimiento, conforme a los criterios señalados en el apartado 4.1.

En el caso concreto de quienes acrediten haber superado estudios de formación profesional de Grado superior, se atenderá igualmente a lo que a este respecto se regule en aplicación de lo establecido en el artículo 44.3 de la Ley Orgánica 2/2006 de 3 de mayo de Educación.

#### 5.4. Experiencia laboral y profesional acreditada

Podrán ser reconocidos créditos por la experiencia profesional y laboral acreditada, siempre que esté relacionada con las competencias inherentes al título correspondiente.

El reconocimiento de créditos por este apartado deberá realizarse, con carácter general, respecto de las asignaturas contempladas en el plan de estudios como *¿prácticas externas¿*.

El período mínimo de tiempo acreditado de experiencia laboral o profesional, requerido para poder solicitar y obtener reconocimiento de créditos, es de 3 meses.

El número máximo de créditos a reconocer para estos casos deberá atenerse a lo indicado en el apartado 4.3

Se reconocerán por cada año de experiencia profesional relacionada con las competencias inherentes a dicho título, 10 créditos ECTS, hasta un máximo del 15% del total de créditos, tal como establece el BOE en el Real Decreto 861/2010.

## 6. CRITERIOS ESPECÍFICOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS EN TÍTULOS DE MÁSTER

### 6.1. Estudios de Máster Universitario español o de países del EEES

Podrán ser reconocidos los créditos superados anteriormente en estudios de Máster Universitario español, u otro del mismo nivel expedido por una institución de educación superior del Espacio Europeo de Educación Superior, siempre que estos resulten coincidentes con los contenidos, carga lectiva y competencias previstas en el Máster en que se encuentre matriculado el solicitante.

A estos efectos resultan de aplicación los criterios de equivalencia señalados en el punto 4.1.c).

### 6.2. Estudios cursados en instituciones de educación superior, ajenas al EEES, equivalentes a los estudios de Máster Universitario español

Podrán obtener reconocimiento de créditos los titulados conforme a sistemas educativos ajenos al Espacio Europeo de Educación Superior, cuyo título haya sido objeto de homologación por el correspondiente título español de Máster Universitario.

De igual forma podrán obtener reconocimiento de créditos sin necesidad de homologar su título, quienes hayan accedido a los estudios de Máster Universitario en la UPV, previa autorización para ello conforme a lo establecido en el artículo 16.2 del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio, y acrediten haber superado en el país correspondiente estudios con nivel equivalente al de Máster Universitario español.

El reconocimiento de créditos para los supuestos señalados en este apartado requerirá que se cumplan las condiciones generales de equivalencia de contenidos, carga lectiva y competencias previstas entre los estudios cursados en origen y los fijados en el Máster en que se encuentre matriculado el solicitante, señaladas en el punto 4.1.c).

### 6.3. Estudios universitarios de primer y segundo ciclo

Podrán reconocerse créditos obtenidos en enseñanzas de primero y segundo ciclo o de solo segundo ciclo, cuando se acredite que existe coincidencia de contenidos y carga lectiva entre aquellas y los de las asignaturas que componen el plan de estudios del Máster.

Podrán ser igualmente objeto de reconocimiento los créditos obtenidos en estudios de solo primer ciclo cuando se acredite que dichos créditos corresponden a asignaturas que hayan sido a su vez objeto de reconocimiento por las asignaturas de segundo ciclo indicadas en el párrafo anterior o sobre las que exista una regla positiva de reconocimiento en la UPV

De igual forma podrán reconocerse créditos a titulados con estudios españoles, o extranjeros con estudios equivalentes a 1º y 2º ciclo, cuando se evidencie la equivalencia entre los contenidos y carga lectiva de las asignaturas superadas en dichos estudios y las del Máster correspondiente, conforme a los criterios señalados en punto 4.1.c).

### 6.4. Enseñanzas universitarias (no oficiales) conducentes a títulos a los que se refiere el artículo

34.1 de la Ley Orgánica 6/2001 de diciembre, de universidades.

Sin perjuicio de lo indicado en el apartado 4.2, en el supuesto de títulos propios de la UPV cursados en un centro de enseñanza superior extranjero en base a un convenio suscrito entre la UPV y el citado centro, podrán ser reconocidos los créditos que resulten procedentes, teniendo en cuenta lo establecido al respecto en el convenio, que necesariamente se ajustará a los criterios generales fijados en la UPV, y atendiendo igualmente al informe que al respecto efectúe la Comisión Académica del Máster correspondiente, y en los términos y con la limitación que establezca la legislación vigente.

### 6.5. Experiencia laboral y profesional

Sin perjuicio de lo indicado en el apartado 4.3, excepcionalmente, las Comisiones Académicas de Máster, podrán proponer el reconocimiento de créditos por experiencia laboral o profesional, atendiendo a la singularidad de la actividad profesional acreditada por el solicitante y su relación con las materias concretas para las que se solicite reconocimiento.

## 7. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA EFECTUAR EL RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

### 7.1. Presentación de la solicitud de reconocimiento académico de créditos

La solicitud de reconocimiento académico de créditos deberá ser presentada mediante el formulario electrónico de transferencia/reconocimiento de créditos, disponible en la página web de la UPV, que se cumplimentará en el plazo que se determine al efecto.

En la solicitud se concretará según corresponda, la tipología de la formación cursada, créditos obtenidos en las mismas y las materias/asignaturas para las que se solicita el correspondiente reconocimiento de créditos.

La solicitud de reconocimiento de créditos será efectiva, en el momento en que se aporte la documentación señalada en el apartado siguiente.

### 7.2. Documentación

En el caso de solicitantes con estudios superiores españoles, que no hayan conducido a la obtención de un título, que incluyan materias, asignaturas, actividades u otra formación para la que se solicite reconocimiento, deberán aportar, en el momento de presentar la solicitud, programas de las mismas y acreditar que han solicitado el traslado del correspondiente expediente académico (estudios universitarios) desde el centro de origen a la UPV.

En el caso de estudios cursados en centros extranjeros de educación superior de países que no sean de la Unión Europea, la citada documentación deberá presentarse debidamente legalizada, traducida al español por traductor jurado, y ser original, o en su caso aportar copia de la misma para su cotejo en el momento de la presentación.

En el caso de estudios cursados en centros extranjeros de educación superior de países de la Unión Europea la documentación a aportar será la misma que en el caso anterior, a excepción del requisito de la legalización que no será necesario.

En los restantes supuestos se aportará Certificación Académica Oficial (CAO), en la que conste la denominación de las materias, asignaturas programas y créditos de las mismas, curso académico y convocatoria en que se superaron, así como las calificaciones obtenidas. En su caso, Suplemento Europeo al Título.

La acreditación de la experiencia profesional y laboral, deberá efectuarse mediante la aportación de la documentación que en cada caso corresponda y que seguidamente se indica:

# Informe de Vida laboral que acredite la antigüedad laboral en el Grupo de cotización que considere el solicitante guarda relación con las competencias previstas en los estudios correspondientes.

# Certificado colegial (en su caso), para quienes estén en posesión de un título universitario con profesión regulada.  
# Certificado Censal de la AEAT, para quienes ejerzan como liberales no dados de alta como autónomos.

# Certificación de la empresa u organismo en el que se concrete que el interesado ha ejercido o realizado la actividad laboral o profesional para la que se solicita reconocimiento de créditos, y el período de tiempo de la misma, que necesariamente ha de ser coincidente con lo reflejado en el informe de vida laboral anteriormente indicado.

La acreditación de la superación de estudios correspondientes a enseñanzas universitarias no oficiales, se efectuará mediante la aportación de la certificación académica expedida por el órgano competente de la universidad en que se cursaron, y en su caso el correspondiente título propio.

### 7.3. Resolución de las solicitudes de reconocimiento de créditos.

Las solicitudes de reconocimiento de créditos serán resueltas por la Comisión Académica de la UPV, atendiendo a la propuesta elevada por las Subcomisiones de Reconocimiento de créditos de Másteres Universitarios o de estudios de Grado según corresponda, una vez valoradas las propuestas remitidas por la Comisión Académica de Título (CA) correspondiente.

Dichas propuestas, contarán a su vez con el informe emitido al respecto por el profesorado responsable de la impartición de la correspondiente materia/asignatura de la titulación.

La resolución de reconocimiento de créditos, adaptada al formato general establecido para ello en la UPV, contendrá la totalidad de módulos, materias, asignaturas, u otras actividades formativas cuyos créditos corresponda reconocer al solicitante, y la argumentación, en su caso, de aquellos que no proceda reconocer.

### 7.4. Plazo y medio de notificación de la resolución

Las resoluciones de reconocimientos de créditos serán notificadas a los interesados en un plazo máximo de tres meses contado desde el día siguiente al de la finalización del plazo oficial de matrícula.

La notificación se efectuará al interesado mediante aviso en su cuenta de correo institucional.

Las solicitudes de reconocimiento de créditos presentadas para continuación de estudios serán resueltas conforme al procedimiento específico establecido al efecto.

#### 7.5. Efectos del reconocimiento de créditos

Los créditos reconocidos se incorporarán al expediente del interesado especificándose su tipología en cada caso, señalándose el número de créditos, la denominación de ¿reconocido¿, así como la calificación previamente obtenida en la materia/asignatura de la titulación de origen. En el caso de que el reconocimiento de créditos lo sea por varias asignaturas de origen, la calificación a otorgar en la UPV será la calificación media ponderada de las calificaciones consideradas en función de los créditos de estas.

En el caso de estudios de grado, las materias de formación básica superadas en origen que sean objeto de reconocimiento en su totalidad por las de formación básica en la UPV, mantendrán la denominación de origen.

Una vez incorporadas al expediente académico, serán consideradas para la obtención de la calificación media del mismo a excepción de los créditos reconocidos por actividades universitarias, experiencia laboral o profesional, o por enseñanzas universitarias no oficiales, que serán incorporados al expediente del interesado a los efectos que señala el artículo 6.3 del Real Decreto 1393/2007 de 29 de octubre, modificado por el Real Decreto 861/2010 de 2 de julio.

#### 7.6. Reglas de reconocimiento de créditos

Las resoluciones de reconocimientos de créditos establecidas en base a lo señalado anteriormente se considerarán como reglas precedentes para que sean aplicadas directamente por las Estructuras Responsables de los Títulos para atender nuevas solicitudes que coincidan con las mismas situaciones académicas, sin precisar de nuevo estudio.

De igual forma se establecerán reglas, respecto de las solicitudes de reconocimiento de créditos que sean denegadas.

Todas las reglas anteriormente indicadas, mantendrán su vigencia durante, al menos, el curso académico en el que fueron aprobadas y/o aplicadas.

Por la UPV se establecerán los mecanismos y criterios generales correspondientes, para adecuar en el ámbito de la misma el sistema de reconocimiento de créditos sobre los distintos planes de estudios oficiales que se aprueben.

#### 7.7. Reclamaciones sobre las resoluciones de reconocimientos de créditos

Contra una resolución de reconocimiento de créditos, el interesado podrá presentar recurso de alzada ante el Rector de la UPV en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de la recepción de la misma.

### 8. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA EFECTUAR LA TRANSFERENCIA DE CRÉDITOS

#### 8.1. Solicitud de transferencia de créditos.

Los estudiantes de nuevo ingreso en una titulación, deberán indicar, en su caso, cuando formalicen su matrícula, los créditos obtenidos en las enseñanzas universitarias oficiales que han cursado con anterioridad, a efectos de que pueda llevarse a cabo la transferencia de créditos.

La solicitud de transferencia de créditos se efectuará cumplimentando el formulario electrónico de transferencia/reconocimiento disponible en la página web de la UPV.

La solicitud de transferencia de créditos no supondrá, por sí misma, el inicio del estudio del reconocimiento de créditos previamente superados, puesto que para ello será indispensable que el estudiante concrete en la solicitud que desea obtener dicho reconocimiento, ateniéndose en todo caso a lo previsto al efecto en esta normativa.

#### 8.2. Documentación

Para efectuar la transferencia de créditos será indispensable que se aporte la certificación académica oficial emitida por la Universidad de procedencia.

En el caso de estudios de Máster Universitario, los estudiantes que cambien a un nuevo título de Máster sin que hayan obtenido el título de Máster inicialmente cursado, deberán aportar asimismo la certificación académica oficial en la que consten dichos estudios.

En el caso de traslados internos en la UPV, la ERT receptora efectuará la transferencia de créditos atendiendo a la información académica existente del estudiante en la UPV, incorporando asimismo aquella que ya haya podido ser objeto a su vez de transferencia anterior. Estos traslados no devengarán pago de tasas.

En el caso de transferencia de créditos correspondientes a enseñanzas oficiales cursadas en centros extranjeros de educación superior de países que no sean de la Unión Europea, la certificación académica deberá presentarse debidamente legalizada, traducida al español por traductor jurado, y ser original, o en su caso aportar copia de la misma para su cotejo en el momento de la presentación.

En el caso de estudios cursados en centros extranjeros de educación superior de países de la Unión Europea la documentación a aportar será la misma que en el caso anterior, a excepción del requisito de la legalización que no será necesario

### 8.3. Procedimiento para efectuar la transferencia de créditos

La ERT o Unidad administrativa que gestione el título, una vez comprobada la documentación aportada por el solicitante, procederá a incorporar en su expediente académico la información académica aportada, transcribiendo la misma tal y como figure en la certificación académica oficial recibida. Dicha información deberá, al menos, hacer referencia a la denominación de las materias/asignaturas previamente superadas, Rama de conocimiento (en su caso) a la que pertenecen, créditos de las mismas, curso académico y convocatoria en que se superaron, así como las calificaciones obtenidas.

Igualmente serán objeto de transferencia, los créditos que por experiencia laboral y profesional acreditada o actividades universitarias hayan sido reconocidos en los estudios de origen del solicitante, sin que ello implique que estos créditos sean objeto de reconocimiento en la titulación de destino.

Las materias/asignaturas que figuren como adaptadas/convalidadas mantendrán su calificación.

En el supuesto de solicitudes de transferencia de créditos que procedan de planes de estudios no estructurados en créditos, la transferencia se entenderá realizada, mediante la incorporación al nuevo expediente de la información referida anteriormente excepto la relativa al número de créditos.

La transferencia de créditos no precisará resolución expresa. De dicha transferencia será informado el interesado mediante aviso en su cuenta de correo institucional.

La transferencia de créditos no será considerada a efectos del cálculo de la nota media del expediente.

### 8.4. Reclamaciones sobre las transferencias de créditos.

Quienes consideren que no ha sido correctamente efectuada la transferencia de créditos en su expediente académico o aprecien algún error en la misma, podrán comunicarlo a la ERT/Unidad administrativa correspondiente, dentro del curso académico en que ésta se lleve a cabo.

En ningún caso será posible renunciar a las transferencias de créditos correctamente efectuadas.

## 9. INCORPORACIÓN DE LOS CRÉDITOS OBTENIDOS EN EL SUPLEMENTO EUROPEO AL TÍTULO

Todos los créditos obtenidos por el estudiante en las enseñanzas oficiales que haya cursado en cualquier universidad #los transferidos, los reconocidos y los superados para la obtención del correspondiente título#, serán reflejados en el Suplemento Europeo al Título.

## 4.6 COMPLEMENTOS FORMATIVOS

La Comisión Académica del título será la encargada de establecer los complementos formativos que han de realizar los alumnos, para asegurar que han adquirido las competencias necesarias para la admisión posterior al Máster. Por lo tanto, dichos complementos formativos no formarán parte del Máster, y deberán ser realizados previamente al comienzo del mismo, no superando en su totalidad los 4,5 ECTS.

Los Ingenieros Agrónomos, los graduados en Ingeniería Agroalimentaria, y los licenciados y graduados en Enología y Tecnología de Alimentos, tendrán acceso directo al Máster en Enología sin necesidad de cursar complementos, ya que su formación contempla todos los aspectos básicos necesarios. Los graduados en Ciencias Químicas, Ciencias Biológicas, Ingeniería Química, Farmacia, Nutrición y Dietética, Ciencias Medioambientales, Biotecnología y Bioquímica, tendrán que cursar complementos formativos básicos de biología, anatomía, ampelografía y producción vitícola, así como de principios de economía. Los graduados en Química e Ingeniería Química tendrán que cursar además complementos de microbiología básica. Los titulados en ingeniería Técnica Agrícola tendrán que cursar complementos de formación en función de la especialidad de la que procedan.

El número de créditos que sean objeto de reconocimiento a partir de experiencia profesional o laboral y de enseñanzas universitarias no oficiales no podrá ser superior, en su conjunto, al 15 por ciento del total de créditos que constituyen el plan de estudios.

## 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

<b>5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS</b>
Ver Apartado 5: Anexo 1.
<b>5.2 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>
Estudio
Práctica Aula
Práctica Campo
Práctica Informática
Práctica Laboratorio
Teoría Aula
Teoría Seminario
Trabajo Tutorizado
<b>5.3 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>
Clase magistral
Trabajo en grupo
Aprendizaje basado en problemas
Estudio de casos
Aprendizaje basado en proyectos
Resolución de ejercicios y problemas
Laboratorio
Supervisión
Actividades de evaluación
Contrato de aprendizaje
Estudio Práctico
Estudio Teórico
Trabajos teóricos
Trabajos prácticos
Actividades complementarias
Trabajo virtual
<b>5.4 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>
Examen oral
Prueba escrita de respuesta abierta
Pruebas objetivas (tipo test)
Mapa conceptual
Trabajo académico
Preguntas del minuto
Diario
Portafolio
Proyecto
Caso
Observación
Coevaluación
Autoevaluación

<b>5.5 NIVEL 1: Viticultura</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Ampelografía y manejo de la vid</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	15	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
7,5	7,5	0
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
0		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Origen de la vid y la expansión de la viticultura en el mundo. Botánica de la vid: taxonomía y botánica básica de las especies. Organografía y morfología de la vid. Ampelografía del material vegetal, reconocimiento, identificación y aplicación de los principales patrones vitícolas mediante nuevas tecnologías. Técnicas de cultivo de la vid, entorno y ecología. Producción ecológica. Producción integrada. Viticultura de precisión. Teledetección. Manejo de guías UPOV- RESGEN-OIV-IBPGR y nuevas propuestas INIA. Adecuación del material viverístico según clima, suelo y agua.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
G3 - Establecer y controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, supervisando el cumplimiento de su normativa legal.		
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		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
EV1 - Compilar, interpretar y diseñar estudios de caracterización vitícola mediante marcadores moleculares, RMN, estroncio y con caracterización.		
EV2 - Evaluación e inspección sanitaria y autenticación en el lineal viverístico		
EV3 - Proyectar plantaciones vitícolas para conseguir la máxima calidad integral de la producción. Valoración infrarrojos.		

EV4 - Manejo e interpretación georeferenciada sobre el vigor y la nutrición del viñedo buscando la eficiencia de las arquitecturas vitícolas, capacidad biomásica y momento óptimo de vendimia.		
EV5 - Detectar y solucionar los puntos críticos en el lineal de la producción vitícola, analizando la trazabilidad y gestión razonada e integral.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Estudio	180	0
Práctica Campo	67.5	100
Práctica Laboratorio	7.5	100
Teoría Aula	60	100
Teoría Seminario	15	100
Trabajo Tutorizado	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral		
Trabajo en grupo		
Estudio de casos		
Laboratorio		
Estudio Práctico		
Estudio Teórico		
Trabajos teóricos		
Trabajos prácticos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Prueba escrita de respuesta abierta	40.0	60.0
Pruebas objetivas (tipo test)	15.0	25.0
Mapa conceptual	5.0	10.0
Trabajo académico	5.0	10.0
Preguntas del minuto	2.0	4.0
Portafolio	2.0	4.0
Caso	3.0	5.0
Coevaluación	2.0	4.0
Autoevaluación	3.0	5.0
<b>5.5 NIVEL 1: Enología</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Microbiología y Bioquímica Enológica</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	7.5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
7,5	0	0
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
0		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Estudio avanzado de los parámetros microbiológicos que afectan al proceso de fermentación. Novedades en la selección de levaduras. Estudios de tipificado de levaduras y bacterias enológicas que garanticen el desarrollo del proceso de vinificación. Procesos innovadores en fermentación maloláctica. Métodos de modificación genética de microorganismos de interés en enología mediante técnicas moleculares. Empleo de microorganismos para el tratamiento de residuos y generación de subproductos de interés comercial. Nuevas aplicaciones industriales de las enzimas en vinificación.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
G1 - Que los estudiantes sean capaces de dirigir y realizar las investigaciones y ensayos precisos para el avance del conocimiento en todos los aspectos de su actividad profesional.		
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		
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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
EE7 - Evaluar la materia prima para diseñar productos enológicos novedosos y de interés para el consumidor, y proponer soluciones a los problemas que hayan surgido en el proceso mediante el control de las operaciones y los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos necesarios.		
EE8 - Planificar, desarrollar e innovar procedimientos relacionados con la elaboración de productos enológicos de alta calidad, que respondan a las nuevas demandas del mercado.		
EE9 - Saber aplicar las técnicas emergentes al análisis de aquellos parámetros que garanticen la calidad y la seguridad alimentaria del producto; así como innovar técnicas para el control de los parámetros enológicos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Estudio	67.5	0
Práctica Laboratorio	37.5	100
Teoría Aula	37.5	100
Trabajo Tutorizado	45	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral		
Trabajo en grupo		
Estudio de casos		
Laboratorio		

Estudio Práctico		
Estudio Teórico		
Trabajos teóricos		
Trabajos prácticos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen oral	10.0	20.0
Prueba escrita de respuesta abierta	30.0	50.0
Trabajo académico	20.0	40.0
Caso	5.0	15.0
Observación	3.0	8.0
<b>NIVEL 2: Química Enológica</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	7.5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
7,5	0	0
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
0		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
Parámetros principales que afectan a los procesos de equilibrio químico en la elaboración, envejecimiento y conservación del vino. Efecto de los nuevos procesos tecnológicos sobre la composición y la calidad del vino que se está elaborando Aplicación de tecnologías innovadoras para el seguimiento del proceso de vinificación hasta la obtención del producto final. Herramientas para garantizar la seguridad alimentaria desde el punto de vista físico-químico. Líneas de investigación actuales sobre las técnicas analíticas de control de calidad.		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
G1 - Que los estudiantes sean capaces de dirigir y realizar las investigaciones y ensayos precisos para el avance del conocimiento en todos los aspectos de su actividad profesional.		
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		

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.		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
EE7 - Evaluar la materia prima para diseñar productos enológicos novedosos y de interés para el consumidor, y proponer soluciones a los problemas que hayan surgido en el proceso mediante el control de las operaciones y los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos necesarios.		
EE8 - Planificar, desarrollar e innovar procedimientos relacionados con la elaboración de productos enológicos de alta calidad, que respondan a las nuevas demandas del mercado.		
EE9 - Saber aplicar las técnicas emergentes al análisis de aquellos parámetros que garanticen la calidad y la seguridad alimentaria del producto; así como innovar técnicas para el control de los parámetros enológicos.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Estudio	87.8	0
Práctica Aula	14.5	100
Práctica Campo	5	100
Práctica Laboratorio	18	100
Teoría Aula	37.5	100
Trabajo Tutorizado	24.7	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral		
Trabajo en grupo		
Aprendizaje basado en proyectos		
Laboratorio		
Estudio Práctico		
Estudio Teórico		
Trabajos teóricos		
Trabajos prácticos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Prueba escrita de respuesta abierta	50.0	70.0
Pruebas objetivas (tipo test)	5.0	15.0
Portafolio	10.0	15.0
Proyecto	8.0	15.0
Observación	5.0	10.0
<b>NIVEL 2: Tecnología e Ingeniería Enológica</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	19.5	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
7,5	12	0
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
0		

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	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Nuevas tendencias en el tratamiento de la uva para vinificación. Diseño, dimensionado y tipos de materiales utilizados en la bodega. Nuevas tecnologías aplicadas a la elaboración de vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y licorosos. Organización y programación del proceso de vinificación completo, desde la recepción de la uva hasta el embotellado. Diseño de nuevos productos. Valorización de subproductos vitivinícolas y gestión medioambiental de los mismos. Caracterización organoléptica y evaluación sensorial de productos vitivinícolas.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
G2 - Que los estudiantes sean capaces de controlar y formar trabajadores en cada uno de los ámbitos que contempla su ejercicio profesional.		
G3 - Establecer y controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, supervisando el cumplimiento de su normativa legal.		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
No existen datos		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
EE10 - Establecer los procedimientos para organizar la producción de vinos y productos derivados, gestionando la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos.		
EE11 - Evaluar e interpretar las características organolépticas de las uvas, mostos, vinos y productos derivados, y aplicar estos conocimientos al proceso de elaboración.		
EE6 - Analizar el diseño, capacidad y dotación de maquinaria e instalaciones de la bodega, para poder adaptarlos al desarrollo de nuevos productos enológicos.		
EE7 - Evaluar la materia prima para diseñar productos enológicos novedosos y de interés para el consumidor, y proponer soluciones a los problemas que hayan surgido en el proceso mediante el control de las operaciones y los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos necesarios.		
EE8 - Planificar, desarrollar e innovar procedimientos relacionados con la elaboración de productos enológicos de alta calidad, que respondan a las nuevas demandas del mercado.		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD

Estudio	234	0
Práctica Campo	20	100
Práctica Laboratorio	90	100
Teoría Aula	85	100
Trabajo Tutorizado	58.5	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral		
Trabajo en grupo		
Laboratorio		
Estudio Práctico		
Estudio Teórico		
Trabajos teóricos		
Trabajos prácticos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen oral	10.0	15.0
Prueba escrita de respuesta abierta	50.0	60.0
Pruebas objetivas (tipo test)	15.0	25.0
Trabajo académico	10.0	20.0
<b>5.5 NIVEL 1: Economía</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Economía y gestión vitivinícola</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
0	6	0
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
0		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		

5.5.1.3 CONTENIDOS		
<p>Demanda y oferta vitivinícola. Mercados vitivinícolas y regulación. Geografía económica de la uva y el vino. Análisis económico de cadenas de valor: estrategias de actores y formas de coordinación. Modelos de negocio vitivinícola. Formas jurídicas de empresa en el sector vitivinícola. Organización de la producción en la empresa vitivinícola. Decisiones de inversión y financiación en la empresa vitivinícola. Análisis y control de costes en la empresa vitivinícola. Análisis económico-financiero de la empresa vitivinícola. Dirección y gestión de personal en la empresa vitivinícola. Organización de una bodega. Planificación y control de inventarios.</p>		
5.5.1.4 OBSERVACIONES		
5.5.1.5 COMPETENCIAS		
5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES		
<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>		
<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</p>		
5.5.1.5.2 TRANSVERSALES		
<p>No existen datos</p>		
5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS		
<p>EC12 - Analizar el funcionamiento de los mercados y las cadenas de valor vitivinícolas, orientadas desde el comportamiento de los consumidores y las estrategias de los distintos actores de la cadena (productores, industria, distribución).</p>		
<p>EC13 - Elaborar, evaluar y administrar un proyecto empresarial o una empresa del sector vitivinícola, a partir de la toma de decisiones de inversión, financiación y gestión de recursos financieros y productivos</p>		
5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS		
ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Estudio	40.5	0
Práctica Aula	26	100
Práctica Informática	2	100
Práctica Laboratorio	2	100
Teoría Aula	28	100
Teoría Seminario	2	100
Trabajo Tutorizado	49.5	0
5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES		
Clase magistral		
Trabajo en grupo		
Laboratorio		
Estudio Práctico		
Estudio Teórico		
Trabajos teóricos		
Trabajos prácticos		
5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Pruebas objetivas (tipo test)	40.0	50.0
Trabajo académico	40.0	50.0
Portafolio	5.0	15.0
NIVEL 2: Política y marketing vitivinícola		
5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4.5	

<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
0	4,5	0
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
0		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Ámbitos regulación vitivinícola. La PAC y las OCM vitivinícolas. La OCM de 2008. Aplicación de la OCM en España. Política de calidad. Acuerdo AD-PIC y acuerdos bilaterales. Regulación en los países del nuevo mundo. Metodologías de evaluación de políticas públicas. Concepto y proceso de la investigación comercial. Estudio de las fuentes primarias y secundarias de información comercial. Marketing Estratégico. Elementos del plan comercial. Marketing-mix. Diseño de acciones de promoción y publicidad de productos vitivinícolas. Desarrollo de nuevos productos vitivinícolas. Geomarketing. Marketing <i>on line</i>.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
EC14 - Aplicar metodologías de evaluación de las políticas públicas y de impacto de la regulación en el sector vitivinícola, en los ámbitos nacional, europeo e internacional.		
EC15 - Diseñar investigaciones comerciales, utilizando fuentes primarias y secundarias, y elaborar un plan de marketing y acciones para la promoción y desarrollo comercial de productos vitivinícolas		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Estudio	33.8	0
Práctica Aula	17.5	100
Práctica Laboratorio	5	100
Teoría Aula	17.5	100
Teoría Seminario	5	100

Trabajo Tutorizado	33.7	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral		
Aprendizaje basado en problemas		
Estudio de casos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Estudio Práctico		
Estudio Teórico		
Trabajos teóricos		
Trabajos prácticos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Prueba escrita de respuesta abierta	40.0	60.0
Trabajo académico	20.0	30.0
Caso	20.0	30.0
<b>5.5 NIVEL 1: Intensificación</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Intensificación</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Obligatoria	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	18	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
0	0	18
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
0		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Análisis y gestión de la energía en la industria vinícola. Comportamiento del consumidor de vinos. Crianza y envejecimiento de vinos. Dirección estratégica de bodegas. Diseño de bodegas. Elaboración de destilados y otras bebidas alcohólicas. Enfermedades y plagas de la vid. Evaluación y gestión del suelo y microclima vitícola. Fotosíntesis y relaciones hídricas de la vid. Geografía vinícola y cata de vinos del mundo. Gestión de bodegas cooperativas. Gestión de la calidad en bodegas. Gestión medioambiental en industrias vinícolas y derivados. Maquinaria para viticultura Mejora biotecnológica</p>		

de la vid. Nuevas viticulturas. Producción de corcho y madera para la industria vinícola. Uva de mesa: planteamientos actuales. Vinificaciones especiales y productos derivados. Habilidades, Directivas, Comunicación e Innovación.

**5.5.1.4 OBSERVACIONES**

**5.5.1.5 COMPETENCIAS**

**5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES**

G1 - Que los estudiantes sean capaces de dirigir y realizar las investigaciones y ensayos precisos para el avance del conocimiento en todos los aspectos de su actividad profesional.

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**

EC12 - Analizar el funcionamiento de los mercados y las cadenas de valor vitivinícolas, orientadas desde el comportamiento de los consumidores y las estrategias de los distintos actores de la cadena (productores, industria, distribución).

EC13 - Elaborar, evaluar y administrar un proyecto empresarial o una empresa del sector vitivinícola, a partir de la toma de decisiones de inversión, financiación y gestión de recursos financieros y productivos

EC14 - Aplicar metodologías de evaluación de las políticas públicas y de impacto de la regulación en el sector vitivinícola, en los ámbitos nacional, europeo e internacional.

EC15 - Diseñar investigaciones comerciales, utilizando fuentes primarias y secundarias, y elaborar un plan de marketing y acciones para la promoción y desarrollo comercial de productos vitivinícolas

EE10 - Establecer los procedimientos para organizar la producción de vinos y productos derivados, gestionando la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos.

EE11 - Evaluar e interpretar las características organolépticas de las uvas, mostos, vinos y productos derivados, y aplicar estos conocimientos al proceso de elaboración.

EE6 - Analizar el diseño, capacidad y dotación de maquinaria e instalaciones de la bodega, para poder adaptarlos al desarrollo de nuevos productos enológicos.

EE7 - Evaluar la materia prima para diseñar productos enológicos novedosos y de interés para el consumidor, y proponer soluciones a los problemas que hayan surgido en el proceso mediante el control de las operaciones y los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos necesarios.

EE8 - Planificar, desarrollar e innovar procedimientos relacionados con la elaboración de productos enológicos de alta calidad, que respondan a las nuevas demandas del mercado.

EE9 - Saber aplicar las técnicas emergentes al análisis de aquellos parámetros que garanticen la calidad y la seguridad alimentaria del producto; así como innovar técnicas para el control de los parámetros enológicos.

EV1 - Compilar, interpretar y diseñar estudios de caracterización vitícola mediante marcadores moleculares, RMN, estroncio y con caracterización.

EV2 - Evaluación e inspección sanitaria y autenticación en el lineal viverístico

EV3 - Proyectar plantaciones vitícolas para conseguir la máxima calidad integral de la producción. Valoración infrarrojos.

EV4 - Manejo e interpretación georeferenciada sobre el vigor y la nutrición del viñedo buscando la eficiencia de las arquitecturas vitícolas, capacidad biomásica y momento óptimo de vendimia.

EV5 - Detectar y solucionar los puntos críticos en el lineal de la producción vitícola, analizando la trazabilidad y gestión razonada e integral.

**5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS**

ACTIVIDAD FORMATIVA	HORAS	PRESENCIALIDAD
Estudio	162	0
Práctica Aula	27	100
Práctica Campo	18	100
Práctica Laboratorio	35	100
Teoría Aula	100	100
Trabajo Tutorizado	108	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Clase magistral		
Trabajo en grupo		
Aprendizaje basado en problemas		
Estudio de casos		
Aprendizaje basado en proyectos		
Resolución de ejercicios y problemas		
Laboratorio		
Estudio Práctico		
Estudio Teórico		
Trabajos teóricos		
Trabajos prácticos		
Actividades complementarias		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN MÍNIMA	PONDERACIÓN MÁXIMA
Examen oral	2.0	10.0
Prueba escrita de respuesta abierta	35.0	45.0
Pruebas objetivas (tipo test)	10.0	20.0
Trabajo académico	20.0	40.0
Preguntas del minuto	0.0	2.0
Portafolio	0.0	3.0
Caso	5.0	10.0
Observación	0.0	1.0
Coevaluación	0.0	1.0
Autoevaluación	0.0	1.0
<b>5.5 NIVEL 1: Prácticas externas</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Prácticas externas</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Prácticas Externas	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
0	0	6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
0		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>

ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No
<b>FRANCÉS</b>	<b>ALEMÁN</b>	<b>PORTUGUÉS</b>
No	No	No
<b>ITALIANO</b>	<b>OTRAS</b>	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>Elaboración de vinos en una bodega comercial. El período de prácticas se distribuye de tal forma que abarque la recepción de la uva en la bodega, la extracción del mosto, la fermentación y los tratamientos de estabilización del vino y si es posible el embotellado de vinos de otras cosechas, pero siempre incluyendo el período de vendimia y fermentación. Realización del trabajo (organización, prácticas tecnológicas, controles e inquietudes) que tienen lugar en una bodega comercial durante el período que el alumno permanezca en la bodega, aplicando los conocimientos y las competencias adquiridas.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>		
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>		
CB7 - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio		
CB9 - Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades		
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>		
No existen datos		
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>		
EC12 - Analizar el funcionamiento de los mercados y las cadenas de valor vitivinícolas, orientadas desde el comportamiento de los consumidores y las estrategias de los distintos actores de la cadena (productores, industria, distribución).		
EC13 - Elaborar, evaluar y administrar un proyecto empresarial o una empresa del sector vitivinícola, a partir de la toma de decisiones de inversión, financiación y gestión de recursos financieros y productivos		
EC14 - Aplicar metodologías de evaluación de las políticas públicas y de impacto de la regulación en el sector vitivinícola, en los ámbitos nacional, europeo e internacional.		
EC15 - Diseñar investigaciones comerciales, utilizando fuentes primarias y secundarias, y elaborar un plan de marketing y acciones para la promoción y desarrollo comercial de productos vitivinícolas		
EE10 - Establecer los procedimientos para organizar la producción de vinos y productos derivados, gestionando la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos.		
EE11 - Evaluar e interpretar las características organolépticas de las uvas, mostos, vinos y productos derivados, y aplicar estos conocimientos al proceso de elaboración.		
EE6 - Analizar el diseño, capacidad y dotación de maquinaria e instalaciones de la bodega, para poder adaptarlos al desarrollo de nuevos productos enológicos.		
EE7 - Evaluar la materia prima para diseñar productos enológicos novedosos y de interés para el consumidor, y proponer soluciones a los problemas que hayan surgido en el proceso mediante el control de las operaciones y los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos necesarios.		
EE8 - Planificar, desarrollar e innovar procedimientos relacionados con la elaboración de productos enológicos de alta calidad, que respondan a las nuevas demandas del mercado.		

EE9 - Saber aplicar las técnicas emergentes al análisis de aquellos parámetros que garantizan la calidad y la seguridad alimentaria del producto; así como innovar técnicas para el control de los parámetros enológicos.		
EV1 - Compilar, interpretar y diseñar estudios de caracterización vitícola mediante marcadores moleculares, RMN, estroncio y con caracterización.		
EV2 - Evaluación e inspección sanitaria y autenticación en el lineal viverístico		
EV3 - Proyectar plantaciones vitícolas para conseguir la máxima calidad integral de la producción. Valoración infrarrojos.		
EV4 - Manejo e interpretación georeferenciada sobre el vigor y la nutrición del viñedo buscando la eficiencia de las arquitecturas vitícolas, capacidad biomásica y momento óptimo de vendimia.		
EV5 - Detectar y solucionar los puntos críticos en el lineal de la producción vitícola, analizando la trazabilidad y gestión razonada e integral.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Estudio	30	0
Práctica Campo	60	100
Trabajo Tutorizado	60	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Actividades de evaluación		
Estudio Práctico		
Estudio Teórico		
Trabajos teóricos		
Trabajos prácticos		
Actividades complementarias		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen oral	60.0	60.0
Proyecto	30.0	30.0
Coevaluación	10.0	10.0
<b>5.5 NIVEL 1: Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>5.5.1 Datos Básicos del Nivel 1</b>		
<b>NIVEL 2: Trabajo Fin de Máster</b>		
<b>5.5.1.1 Datos Básicos del Nivel 2</b>		
<b>CARÁCTER</b>	Trabajo Fin de Grado / Máster	
<b>ECTS NIVEL 2</b>	6	
<b>DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral</b>		
<b>ECTS Semestral 1</b>	<b>ECTS Semestral 2</b>	<b>ECTS Semestral 3</b>
0	0	6
<b>ECTS Semestral 4</b>	<b>ECTS Semestral 5</b>	<b>ECTS Semestral 6</b>
0		
<b>ECTS Semestral 7</b>	<b>ECTS Semestral 8</b>	<b>ECTS Semestral 9</b>
<b>ECTS Semestral 10</b>	<b>ECTS Semestral 11</b>	<b>ECTS Semestral 12</b>
<b>LENGUAS EN LAS QUE SE IMPARTE</b>		
<b>CASTELLANO</b>	<b>CATALÁN</b>	<b>EUSKERA</b>
Sí	No	No
<b>GALLEGO</b>	<b>VALENCIANO</b>	<b>INGLÉS</b>
No	Sí	No

FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
<b>5.5.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE</b>		
<b>5.5.1.3 CONTENIDOS</b>		
<p>El Trabajo Fin de Máster (TFM) consistirá en la realización por parte del alumno de un trabajo de investigación, desarrollo y/o innovación. Este trabajo estará dirigido por un profesor del Máster. El TFM podrá realizarse en los laboratorios de investigación de la Universidad Politécnica de Valencia, o bien en instalaciones externas a la misma (bodegas o instituciones de investigación), siempre previa autorización y asignación del director y/o tutor (en su caso) por parte del responsable académico del título. El trabajo realizado se redactará en la forma de un informe científico-técnico, ajustándose a unas normas de edición que serán públicas. El TFM será expuesto y defendido en convocatoria pública ante el tribunal designado al efecto, salvo que los trabajos realizados estén sometidos a algún tipo de restricción por existir acuerdos de confidencialidad con empresas o terceros, en cuyo caso, y previa autorización de la Comisión Académica, el acto de defensa será restringido. Al comienzo de cada curso, la Comisión Académica establecerá el calendario de convocatorias fijando la fecha de comienzo de exposiciones de cada una de ellas y la fecha límite para presentar los trabajos que pueden concurrir a cada convocatoria. La defensa del TFM consistirá en una exposición, por parte del estudiante del trabajo realizado, junto con la respuesta a aquellas cuestiones que le planteen los miembros del tribunal. Una vez finalizada la exposición y defensa, en sesión a puerta cerrada, el tribunal calificará el trabajo, siendo la calificación final la media de las calificaciones otorgadas por cada uno de los miembros del tribunal, que se recogerá en un acta que se rellenará y firmará colegiadamente por todos los miembros del tribunal. La calificación obtenida le será comunicada al estudiante por el presidente del tribunal en el mismo acto de exposición, defensa y calificación.</p> <p>El trabajo Fin de Master consiste en un la realización de un proyecto en cualquiera de las principales áreas de la titulación (Viticultura, Enología, Economía y Marketing del vino), que tiene como finalidad la investigación científica, técnica y/o profesional, y en el cual se sintetizan las competencias adquiridas en las enseñanzas. El trabajo se realizará bajo la tutorización de un profesor de la titulación, y podrá tener un carácter investigador o una orientación profesional.</p> <p>Contenidos del TFM con orientación investigadora: consistirá en un trabajo científico que forme parte de un proyecto de investigación a realizar en los laboratorios de los Departamentos implicados en la docencia.</p> <p>Contenido del TFM con orientación profesional: consistirá en la realización de un trabajo experimental realizado en el entorno de un viñedo, bodega u otras instalaciones auxiliares del sector vitivinícola.</p>		
<b>5.5.1.4 OBSERVACIONES</b>		
<p>Desglose de Actividades Formativas y Metodologías del Trabajo Fin de Máster:</p> <p><b>&gt; TFM Profesional.-</b></p> <p>&gt; - <u>Actividades formativas:</u></p> <p>Prácticas de campo (40 h 100% de presencialidad)</p> <p>Prácticas de laboratorio (20 h 100% de presencialidad)</p> <p>Estudio (40 h 0% de presencialidad)</p> <p>Trabajo tutorizado (80 h 0% presencialidad)</p> <p>&gt; - <u>Metodologías docentes:</u></p> <p>&gt; Trabajo práctico</p> <p>&gt; Estudio de casos</p> <p>&gt; Laboratorio</p> <p><b>&gt; TFM de investigación.-</b></p> <p>&gt; - <u>Actividades formativas:</u></p> <p>Prácticas de laboratorio (60 h 100% de presencialidad)</p> <p>Estudio (40 h 0% de presencialidad)</p> <p>Trabajo tutorizado (80 h 0% presencialidad)</p> <p>&gt; - <u>Metodologías docentes:</u></p>		

<p>&gt; Trabajo teórico</p> <p>&gt; Estudio de casos</p> <p>&gt; Laboratorio</p> <p>Con el fin de cumplimentar los apartados Actividades Formativas (5.5.1.6) y Metodologías ( 5.5.1.7) se seleccionan los datos de TFM Profesional.</p>
<b>5.5.1.5 COMPETENCIAS</b>
<b>5.5.1.5.1 BÁSICAS Y GENERALES</b>
G1 - Que los estudiantes sean capaces de dirigir y realizar las investigaciones y ensayos precisos para el avance del conocimiento en todos los aspectos de su actividad profesional.
G2 - Que los estudiantes sean capaces de controlar y formar trabajadores en cada uno de los ámbitos que contempla su ejercicio profesional.
G3 - Establecer y controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, supervisando el cumplimiento de su normativa legal.
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.
<b>5.5.1.5.2 TRANSVERSALES</b>
No existen datos
<b>5.5.1.5.3 ESPECÍFICAS</b>
EC12 - Analizar el funcionamiento de los mercados y las cadenas de valor vitivinícolas, orientadas desde el comportamiento de los consumidores y las estrategias de los distintos actores de la cadena (productores, industria, distribución).
EC13 - Elaborar, evaluar y administrar un proyecto empresarial o una empresa del sector vitivinícola, a partir de la toma de decisiones de inversión, financiación y gestión de recursos financieros y productivos
EC14 - Aplicar metodologías de evaluación de las políticas públicas y de impacto de la regulación en el sector vitivinícola, en los ámbitos nacional, europeo e internacional.
EC15 - Diseñar investigaciones comerciales, utilizando fuentes primarias y secundarias, y elaborar un plan de marketing y acciones para la promoción y desarrollo comercial de productos vitivinícolas
EE10 - Establecer los procedimientos para organizar la producción de vinos y productos derivados, gestionando la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos.
EE11 - Evaluar e interpretar las características organolépticas de las uvas, mostos, vinos y productos derivados, y aplicar estos conocimientos al proceso de elaboración.
EE6 - Analizar el diseño, capacidad y dotación de maquinaria e instalaciones de la bodega, para poder adaptarlos al desarrollo de nuevos productos enológicos.
EE7 - Evaluar la materia prima para diseñar productos enológicos novedosos y de interés para el consumidor, y proponer soluciones a los problemas que hayan surgido en el proceso mediante el control de las operaciones y los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos necesarios.
EE8 - Planificar, desarrollar e innovar procedimientos relacionados con la elaboración de productos enológicos de alta calidad, que respondan a las nuevas demandas del mercado.
EE9 - Saber aplicar las técnicas emergentes al análisis de aquellos parámetros que garanticen la calidad y la seguridad alimentaria del producto; así como innovar técnicas para el control de los parámetros enológicos.
EV1 - Compilar, interpretar y diseñar estudios de caracterización vitícola mediante marcadores moleculares, RMN, estroncio y con caracterización.

EV2 - Evaluación e inspección sanitaria y autenticación en el lineal viverístico		
EV3 - Proyectar plantaciones vitícolas para conseguir la máxima calidad integral de la producción. Valoración infrarrojos.		
EV4 - Manejo e interpretación georeferenciada sobre el vigor y la nutrición del viñedo buscando la eficiencia de las arquitecturas vitícolas, capacidad biomásica y momento óptimo de vendimia.		
EV5 - Detectar y solucionar los puntos críticos en el lineal de la producción vitícola, analizando la trazabilidad y gestión razonada e integral.		
<b>5.5.1.6 ACTIVIDADES FORMATIVAS</b>		
<b>ACTIVIDAD FORMATIVA</b>	<b>HORAS</b>	<b>PRESENCIALIDAD</b>
Estudio	40	0
Práctica Campo	40	100
Práctica Laboratorio	20	100
Trabajo Tutorizado	80	0
<b>5.5.1.7 METODOLOGÍAS DOCENTES</b>		
Estudio de casos		
Laboratorio		
Trabajos prácticos		
<b>5.5.1.8 SISTEMAS DE EVALUACIÓN</b>		
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>PONDERACIÓN MÍNIMA</b>	<b>PONDERACIÓN MÁXIMA</b>
Examen oral	40.0	60.0
Portafolio	5.0	15.0
Proyecto	25.0	35.0
Caso	5.0	15.0

## 6. PERSONAL ACADÉMICO

6.1 PROFESORADO Y OTROS RECURSOS HUMANOS				
Universidad	Categoría	Total %	Doctores %	Horas %
Universitat Politècnica de València	Profesor Titular	50	100	49.6
Universitat Politècnica de València	Profesor Contratado Doctor	8.7	100	13
Universitat Politècnica de València	Profesor colaborador Licenciado	2.2	100	1.8
Universitat Politècnica de València	Catedrático de Escuela Universitaria	10.9	100	6.8
Universitat Politècnica de València	Catedrático de Universidad	23.9	100	26.8
Universitat Politècnica de València	Profesor Titular de Escuela Universitaria	4.4	50	2
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	15	70
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>Anualmente, una vez finalizado el curso anterior, el Servicio de Evaluación, Planificación y Calidad (SEPC) elabora y difunde, a través del al Área de Rendimiento Académico y Evaluación Curricular, los siguientes estudios e informes para que pueda valorarse el progreso y resultados del aprendizaje de los alumnos y plantearse las acciones pertinentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Estudio de resultados académicos por titulación, con evoluciones.</li> <li>Estudio de graduados por titulación: tiempo medio de estudios, tasa de eficiencia de graduados, con evoluciones.</li> <li>Estudio de flujos por titulación: ingresos, egresos, cambios desde y hacia otras titulaciones y abandonos.</li> </ul> <p>A demanda de las Estructuras Responsables de la Titulación (ERTs), el SEPC también elabora y proporciona estudios e informes relacionados con las asignaturas.</p> <p><b>Propuesta para la evaluación de la adquisición de competencias .</b></p> <p><b>Dimensiones competenciales UPV</b></p> <p>La UPV se ha planteado el estudio y COMPARACIÓN de distintos referentes (RD861/MECES, normas CIN, referentes internacionales REFLEX, ABET, EUR-ACE, NAAB) para SIMPLIFICAR la definición de las competencias e IMPLANTAR los necesarios procesos sistemáticos de evaluación. Resultado de este análisis surgen las DIMENSIONES COMPETENCIALES.</p> <p>Las dimensiones competenciales (DC) pretenden sintetizar el perfil competencial que adquieren los alumnos de la UPV garantizando además cubrir el marco de referencia de algunas titulaciones con regulaciones o recomendaciones específicas.</p>		

El documento de definición de las dimensiones competenciales contempla una relación de 13 conceptos que se definen a su vez en términos de competencias y que se despliegan en resultados de aprendizaje para los niveles de grado y máster.

A partir de estas referencias se identificarán y desarrollarán herramientas de apoyo para facilitar el proceso de enseñanza-aprendizaje a los equipos de profesores, tanto indicando las actividades formativas más coherentes para coadyuvar a la adquisición de cada DC como los sistemas de evaluación e instrumentos concretos que puedan utilizarse, favoreciendo también el trabajo colaborativo y difusión de buenas prácticas entre todo el profesorado de la UPV.

DC1	<b>Comprensión e integración</b>	Mostrar la comprensión e integración del conocimiento tanto de la propia especialización como en otros contextos más amplios
DC2	<b>Aplicación pensamiento práctico</b>	Aplicar los conocimientos a la práctica, atendiendo a la información disponible, y estableciendo el proceso a seguir para alcanzar los objetivos con eficacia y eficiencia
DC3	<b>Análisis y resolución de problemas</b>	Analizar y resolver problemas de forma efectiva, identificando y definiendo los elementos significativos que lo constituyen
DC4	<b>Innovación, creatividad y emprendimiento</b>	Innovar para responder satisfactoriamente y de forma original a las necesidades y demandas personales, organizativas y sociales con una actitud emprendedora
DC5	<b>Diseño y proyecto</b>	Diseñar, dirigir y evaluar una idea de manera eficaz hasta concretarla en un proyecto
DC6	<b>Trabajo en equipo y liderazgo</b>	Trabajar y liderar equipos de forma efectiva para la consecución de objetivos comunes, contribuyendo al desarrollo personal y profesional de los mismos
DC7	<b>Responsabilidad ética, medioambiental y profesional</b>	Actuar con responsabilidad ética, medioambiental y profesional ante uno mismo y los demás
DC8	<b>Comunicación efectiva</b>	Comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, utilizando adecuadamente los recursos necesarios y adaptándose a las características de la situación y de la audiencia
DC9	<b>Pensamiento crítico</b>	Desarrollar un pensamiento crítico interesándose por los fundamentos en los que se asientan las ideas, acciones y juicios, tanto propios como ajenos
DC10	<b>Conocimiento de los problemas contemporáneos</b>	Conocimiento de los problemas contemporáneos
DC11	<b>Aprendizaje permanente</b>	Utilizar el aprendizaje de manera estratégica, autónoma y flexible, a lo largo de toda la vida, en función del objetivo perseguido
DC12	<b>Planificación y gestión del tiempo</b>	Planificar adecuadamente el tiempo disponible y programar las actividades necesarias para alcanzar los objetivos, tanto académico-profesionales como personales
DC13	<b>Instrumental específica</b>	Capacidad para utilizar las técnicas, las habilidades y las herramientas actualizadas necesarias para la práctica de la profesión

Entre las ventajas de la implementación de las dimensiones competenciales destacaríamos las siguientes:

- Clarificar y ordenar conceptos tanto a los estudiantes, como al profesorado y a los empleadores.
- Homogeneizar las competencias que se adquieren en nuestros títulos.
- Permitir la comparabilidad de los diferentes títulos de la UPV.
- Simplificar el proceso de evaluación y proporcionar herramientas adaptadas.
- Proporcionar valor añadido y diferenciador a nuestros alumnos.

Todo ello con un doble objetivo:

- Por una parte conseguir una evaluación individualizada de progreso y acreditación de la adquisición final de competencias de cada alumno.
- Proporcionar datos agregados para la gestión y mejora del título por parte de las estructuras responsables de los títulos (centros, departamentos, institutos..).

### Matrices de asociación

Para asegurar una adecuada definición de las competencias respetando los referentes correspondientes a cada titulación se elaboran una serie de matrices de asociación (definidas en el apartado 5.1 DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS de la presente memoria):

- Cruce de competencias RD861 con DC (*común para todos los títulos*)
- Cruce resto de competencias (generales y específicas) definidas con DC
- Cruce de competencias ABET/EUR-ACE/otros referentes con DC (*común para todos los títulos en función del ámbito de acreditación internacional posible*)

### Métodos a utilizar para evaluar la adquisición de competencias

Se han definido en la UPV dos aproximaciones complementarias:

- Evaluación de adquisición durante el proceso formativo (a través de materias/asignaturas del plan de estudios).

El principio que asume la UPV para la evaluación de las competencias es utilizar las DC realizando el seguimiento del progreso de los estudiantes a través de materias/asignaturas seleccionadas y que denominaremos "puntos de control". La base de selección de las materias/asignaturas en los que se fundamenta el seguimiento son identificadas y coordinadas por las Estructuras Responsables del Título (ERTs) siguiendo también posibles niveles de adquisición o dominio y criterios de temporalidad en plan de estudios, y siempre **asegurando que se evalúan el 100% de las DC/competencias**.

- Evaluación al finalizar los estudios (ligado al TFM).

El procedimiento plantea recoger información a través de 2 cuestionarios:

- o Cuestionario 1: Cuestionario a los alumnos.

Los alumnos cumplimentan este cuestionario cuando han de presentar su TFG/TFM. El alumno valora el nivel que considera que ha adquirido en cada una de las dimensiones competenciales (valora obligatoriamente cada una de 1 a 5) y hay un campo libre en el que puede plantear comentarios. La recogida de información no es anónima aunque explícitamente se le indica que su valoración no tendrá efectos académicos.

- o Cuestionario 2: Cuestionario para los tribunales/comisiones de evaluación de TFG/TFM.

Cada comisión evalúa para cada proyecto cada una de las dimensiones competenciales, aunque pueden indicar en algún caso que no tienen elementos de juicio para valorar alguna de ellas. Por último existe también un campo de observaciones.

## 9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ENLACE	<a href="http://www.upv.es/entidades/AEOT/menu_urlc.html?entidades/AEOT/infoweb/aeot/info/U0548507.pdf">http://www.upv.es/entidades/AEOT/menu_urlc.html?entidades/AEOT/infoweb/aeot/info/U0548507.pdf</a>
--------	---

## 10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

<b>10.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN</b>	
CURSO DE INICIO	2014
Ver Apartado 10: Anexo 1.	
<b>10.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN</b>	
No procede	
<b>10.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN</b>	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

## 11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

<b>11.1 RESPONSABLE DEL TÍTULO</b>			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
10559436K	Nemesio	Fernández	Martínez
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Camino de Vera s/n	46022	Valencia	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO

nfernand@dca.upv.es	963877131	963877139	Director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y Medio Natural
<b>11.2 REPRESENTANTE LEGAL</b>			
<b>NIF</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
21999302D	Francisco José	Mora	Mas
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Camino de vera s/n	46022	Valencia	Valencia
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
veca@upv.es	963877101	963877969	Rector de la UPV
<b>11.3 SOLICITANTE</b>			
El responsable del título no es el solicitante			
<b>NIF</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>PRIMER APELLIDO</b>	<b>SEGUNDO APELLIDO</b>
19850092B	José Luis	Martínez de	Juan
<b>DOMICILIO</b>	<b>CÓDIGO POSTAL</b>	<b>PROVINCIA</b>	<b>MUNICIPIO</b>
Camino de vera s/n	46022	Valencia	Valencia
<b>EMAIL</b>	<b>MÓVIL</b>	<b>FAX</b>	<b>CARGO</b>
aeot@upv.es	963879897	963877969	Director del Área de Estudios y Ordenación de Títulos

## **Apartado 2: Anexo 1**

**Nombre :** 2 Just 2ª Aleg MUE.pdf

**HASH SHA1 :** 5BFB913A35A24716812F7AE89FB6E77AA1C4B69D

**Código CSV :** 118491672272963993822517

**Ver Fichero:** 2 Just 2ª Aleg MUE.pdf

#### **Apartado 4: Anexo 1**

**Nombre :** 4. Sist Inf PrevMUE.pdf

**HASH SHA1 :** DD6979A0A5694EE38BC5B1EF7D6482CFE6C848B3

**Código CSV :** 104191528248901473371280

**Ver Fichero:** 4. Sist Inf PrevMUE.pdf

## **Apartado 5: Anexo 1**

**Nombre :** 5 Expl PE 2ª Aleg MUE.pdf

**HASH SHA1 :** F999153DF34F3C905393217E65A1AC2C177F99D3

**Código CSV :** 118518387926004959434928

**Ver Fichero:** 5 Expl PE 2ª Aleg MUE.pdf

## **Apartado 6: Anexo 1**

**Nombre :** 6. RRHH1ª Aleg.pdf

**HASH SHA1 :** 1816B0B89402CE1331DA505A2B2B63C55B9466A3

**Código CSV :** 117757356151311678922266

**Ver Fichero:** 6. RRHH1ª Aleg.pdf

## **Apartado 6: Anexo 2**

**Nombre :** 6.2 OORRHH.pdf

**HASH SHA1 :** DECB3E77E0BE3EB62B7B1B78176866CF3FC43C99

**Código CSV :** 104191554281142105003164

**Ver Fichero:** 6.2 OORRHH.pdf

## **Apartado 7: Anexo 1**

**Nombre :** 7.RRMM1ªAleg.pdf

**HASH SHA1 :** 47CA7B76B591DFBCC62D32909B1898E2D90C5297

**Código CSV :** 117736544794695483188066

**Ver Fichero:** 7.RRMM1ªAleg.pdf

## **Apartado 8: Anexo 1**

Nombre : 8 Result.pdf

HASH SHA1 : B15C6588B262384B515C35CF209BDF7B6AB30F2A

Código CSV : 104191577272067800903997

Ver Fichero: 8 Result.pdf

## **Apartado 10: Anexo 1**

**Nombre :** 10.1 Cronograma de implantación.pdf

**HASH SHA1 :** 57E3CA699442ACB009EF4BDF812A48685E1FE866

**Código CSV :** 104191584130747970365982

**Ver Fichero:** 10.1 Cronograma de implantación.pdf

