

Mapas de ordenación de márgenes:

- a) Aspectos de componente medioambiental.
- b) Aspectos de componente hidráulica.
- c) Aspectos de componente urbanística.

Mapas de carácter normativo de acuerdo con la documentación escrita.

G.3 Disposiciones adicionales.

Única.—Instalaciones y edificaciones existentes: Las instalaciones o edificaciones existentes, realizadas de conformidad con el planeamiento municipal, que resulten contrarias a lo establecido en este Plan Territorial Sectorial, no se califican como fuera de ordenación sino que será el planeamiento municipal el que en cada supuesto, tras el oportuno análisis, establezca las determinaciones pertinentes.

G.4 Disposiciones transitorias.

Primera.—Con independencia del carácter vinculante y de la prevalencia de este P.T.S. respecto al planeamiento urbanístico municipal, y en tanto no transcurra su plazo de ejecución, se mantendrá vigente la ordenación prevista en los Planes Parciales y Especiales de Reforma Interior así como la contenida en el planeamiento general que, por concreción, no requiera de desarrollo mediante otro instrumento de planeamiento.

Segunda.—1. En los procedimientos de formulación y aprobación de Planes Generales de Ordenación Urbana, Normas Complementarias y Subsidiarias de Planeamiento, así como sus revisiones y modificaciones, en los que aún no se hubiera otorgado la aprobación inicial en el momento de entrada en vigor de este Plan Territorial Sectorial, deberán adaptarse a determinaciones contenidas en el mismo.

2. Los planes parciales y especiales, así como las modificaciones de los mismos que supongan una reordenación sustancial en los márgenes de los ríos o arroyos, cuya aprobación inicial no se hubiera producido en el momento de entrada en vigor de este Plan Territorial Sectorial, deberán adaptarse a las determinaciones del mismo.

Tercera.—El planeamiento general vigente a la entrada en vigor de este Plan Territorial Sectorial se adaptará a lo dispuesto en el mismo.

G.5 Memoria de seguimiento del plan.—Cada cuatro años, el Departamento de Ordenación del Territorio, Vivienda y Medio Ambiente elaborará una memoria que valorará el cumplimiento de este Plan Territorial Sectorial, su incidencia en el planeamiento municipal y las acciones nece-

sarias para evitar los desajustes identificados. Esta Memoria se elevará a la Comisión de Ordenación del Territorio del País Vasco para su conocimiento.

G.6 Revisión del plan territorial sectorial.

1. A los ocho años de vigencia de este P.T.S. se verificará la oportunidad de proceder a su revisión.

2. No obstante, se podrá realizar la revisión en cualquier momento anterior o posterior al previsto en el apartado anterior, si la aprobación de otros instrumentos de ordenación territorial o cualquier otra circunstancia sobrevinida obligan a reconsiderar la globalidad del P.T.S.

G.7 Modificación del P.T.S.—Se entiende por modificación del P.T.S. toda alteración o adición de su documentación o de sus determinaciones que no suponga una reconsideración global del mismo, por no afectar, salvo de modo puntual y aislado, al conjunto de sus determinaciones.

G.8 Interpretación del P.T.S.—La interpretación de las determinaciones contenidas en este Plan Territorial Sectorial corresponde a la Comisión de Ordenación del Territorio del País Vasco.

UNIVERSIDADES

3837 *RESOLUCIÓN de 25 de enero de 2000, de la Universidad Rovira i Virgili, por la que se rectifica la de 17 de abril de 1997, por la que se establecía el Plan de Estudios de Enología.*

En las páginas 15165 y 15166 debe sustituirse el anexo 2C del Plan de Estudios de Enología, que queda configurado tal como figura en el anexo de esta Resolución.

Los efectos de su implantación son vigentes a partir del curso 1999/2000.

Tarragona, 25 de enero de 2000.—El Rector, Lluís Arola i Ferrer.

ANEXO 2-C Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD

ROVIRA I VIRGILIJ - TARRAGONA

PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE

LICENCIADO EN ENOLOGIA

DENOMINACIÓN	CRÉDITOS			BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	VINCULACIÓN A ÁREAS DE CONOCIMIENTO	Créd totales opt.(1)	
	Totales	Teóric.	Práct./ e/ln.			- por ciclo	- curso
Complementos de Viticultura	13,5	9	4,5	Mecanización en Viticultura. Mejora genética en la vid. Climatología y Edafología Vitícola. Fisiología de la vid. Técnicas de producción vitícolas. Implantación varietal y nuevos productos.	Biología Vegetal, Bioquímica y Biología Molecular.	17	21
Complementos de Enología	22,5	15	7,5	Nuevas técnicas de vinificación. Planificación e higiene de una bodega. Ergonomía de procesos. Calidad y optimización en las vinificaciones de vinos tranquilos y espumosos. Problemas de fermentación. Crianza y envejecimiento. Cálculos de selección de barriles, corchos y botellas. Composición química y calidad sensorial en vinos, Mistelas y vinos especiales. Nuevas técnicas de elaboración de mostos, vinagres, aguardientes y destilados.	Nutrición y Bromatología, Tecnología de los Alimentos, Bioquímica y Biología Molecular.		
Complementos de Química Enológica	13,5	9	4,5	Análisis instrumental en Enología. Aromas. Color y polifenoles en el vino. Química enológica. Control de calidad en bodega. Control de residuos y contaminantes en enología. Abotamentación analítica en bodegas.	Química Analítica, Nutrición y Bromatología, Química orgánica.		
Complementos de Bioquímica y Microbiología Enológica	13,5	9	4,5	Biocología Enológica. Biotecnología Vitícola. Mitoología Vitícola. Metabolismo secundario de microorganismos fermentativos. Condicionantes metabólicos de la fermentación.	Bioquímica y Biología Molecular, Nutrición y Bromatología, Microbiología		
Complementos de Ingeniería Enológica	13,5	9	4,5	Sistemas de automatización de bodegas. Sistemas de refrigeración y calefacción en bodegas. Tecnología de la elaboración de vinos espumosos y gasificados. Técnicas de filtración en Enología. Operaciones auxiliares en Enología.	Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología, Ingeniería Química		
Complementos de Economía y Legislación Vitivinícola	9	9		Normativas de las Denominaciones de Origen, Comercio mundial vitivinícola.	Nutrición y Bromatología, Economía Aplicada, Derecho Administrativo		
Complementos de Cultura Enológica	13,5	13,5		Vinos espumosos mundiales. Tratamiento y eliminación de residuos en la industria enológica. Tipificación de vinos. Vitivinicultura mundial	Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología, Bioquímica y Biología Molecular, Biología Vegetal		

3. MATERIAS OPTATIVAS (en su caso)

(1) Se expresará el total de créditos asignados para optativas y, en su caso, el total de los mismos por ciclo o curso.
 (2) Se negociará entre partidos, tras la comunicación de la optativa, el curso o ciclo que corresponda si el plan de estudios configura la materia como optativa de curso o ciclo.
 (3) Literaria: decidida por la Universidad.