

23666 RESOLUCIÓN de 30 de octubre de 2002, de la Universidad Politécnica de Valencia, por la que se ordena la publicación del plan de estudios de Licenciado en Enología, de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.

Aprobado por la Universidad Politécnica de Valencia el plan de estudios de Licenciado en Enología, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 35 de la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidad («Boletín Oficial del Estado» número 307, del 24), y 75 y concordantes de los Estatutos de dicha Universidad, publicado por Decreto 145/1985, de 20 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» número 95, de 21 de abril de 1987), y en cumplimiento de lo señalado en el artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, sobre directrices generales comunes de los planes de estudios de los títulos de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional («Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre),

Este Rectorado ha resuelto ordenar la publicación del Acuerdo del Consejo de Coordinación Universitaria que a continuación se transcribe, por el que se homologa el referido plan de estudios, según figura en el anexo:

«Este Consejo de Coordinación Universitaria, por acuerdo de su Comisión Académica de fecha 21 de octubre de 2002, ha resuelto homologar el plan de estudios de referencia, que quedará estructurado conforme figura en el anexo.

Lo que comunico a V. M. E. para su conocimiento y a efectos de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» (artículo 10.2 del Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, «Boletín Oficial del Estado» de 14 de diciembre).»

Valencia, 30 de octubre de 2002.—El Rector, Justo Nieto Nieto.

ANEXO 2-A Contenido del plan de estudios

**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ENOLOGÍA**

1.- MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso	Semestre	DENOMINACIÓN	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
					Totales	Teóricos	Prácticos		
2	1	A	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	Bioquímica enológica	6	4,5	1,5	Estructura, composición y maduración de la uva. Fermentaciones y vinificación. Levaduras y fermentación alcohólica. Bacterias lácticas y fermentación maloláctica. Otras fermentaciones. Bacterias acéticas. Crianza biológica.	Bioquímica y Biología Molecular. Genética. Microbiología. Nutrición y Bromatología.
2	1	B	BIOQUÍMICA Y MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	Microbiología Enología	6	3	3	Análisis y Control microbiológico de mostos y vinos. Genética de los microorganismos de la vinificación. Alteraciones de los vinos de origen microbiano	Bioquímica y Biología Molecular. Genética. Microbiología. Nutrición y Bromatología.
2	1	A	CULTURA VITIVINÍCOLA	Cultura Vitivinícola	3	3	0	El vino y los productos de la vid en el entorno humano. Salud pública y consumo. Tipología de vides y vinos.	Producción vegetal. Nutrición y Bromatología. Fisiología Vegetal. Botánica. Medicina preventiva y salud pública.
2	1	A	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	Economía Vitivinícola	4,5	4,5	0	Economía Vitivinícola. Comercio internacional vitivinícola y políticas sectoriales	Economía, Sociología y Política Agraria. Comercialización e investigación de Mercados. Economía Aplicada. Economía financiera y contabilidad. Organización de empresas.
2	1	B	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	Gestión de la empresa Vitivinícola	4,5	4,5	0	Mercadotecnia vitivinícola. Contabilidad y gestión	Economía, Sociología y Política Agraria. Comercialización e investigación de Mercados. Economía Aplicada. Economía financiera y contabilidad. Organización de empresas
2	1	A	NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	Normativa y Legislación Vitivinícola	3	3	0	Legislación Nacional e Internacional	Economía, Sociología y Política Agraria. Tecnología de Alimentos. Derecho administrativo. Derecho internacional público. Nutrición y Bromatología. Derecho mercantil.

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad

(3) Libremente decida por la Universidad

ANEXO 2-A Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ENOLOGÍA

1.- MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso	Semestre	DENOMINACIÓN	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
					Totales	Teóricos	Prácticos		
2	1	A	QUIMICA ENOLOGICA	Química Enológica I	6	4,5	1,5	Composición y evolución del vino. Acidez y pH. Fenómenos de oxidorreducción. Fenómenos coloidales. Precipitación química de la crianza	Química Analítica. Edafología y Química Agrícola. Química Orgánica. Nutrición y Bromatología.
2	1	B	QUIMICA ENOLOGICA	Química Enológica II	6	3	3	Análisis y control químico. Análisis automatizados	Química Analítica. Edafología y Química Agrícola. Nutrición y Bromatología.
2	1	A	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA	Tecnología e Ingeniería Enológica I	6	3	3	Fenómenos y tratamientos prefermentativos. Vinificaciones. Crianza. Análisis sensorial	Tecnología de Alimentos. Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Química Analítica.
2	1	B	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA	Tecnología e Ingeniería Enológica II	9	6	3	Tratamientos del vino. Productos de la uva y el vino y derivados: uva de mesa, y uva pasa, mostos, aguardientes y destilados, vinagres. Ingeniería enológica: instalaciones vinicas. Diseño de instalaciones.	Tecnología de Alimentos. Ingeniería Química. Nutrición y Bromatología. Química Analítica.
2	1	A	VITICULTURA	Viticultura I	6	6	0	Sistemática de las Vitáceas. Genética de la Vid. Ampelología. Biología de la vid	Producción Vegetal. Fisiología Vegetal. Botánica. Ecología, Edafología y Química Agrícola. Genética. Ingeniería Agroforestal.
2	1	B	VITICULTURA	Viticultura II	9	9	0	El medio físico. Técnicas de cultivo y protección	Producción Vegetal. Fisiología Vegetal. Botánica. Ecología, Edafología y Química Agrícola. Genética. Ingeniería Agroforestal.
2	2	A	PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS	Prácticas Integradas Enológicas	6	0	6	Seguimiento de la vinificación y de las prácticas enológicas más habituales	Tecnología de Alimentos. Nutrición y Bromatología. Química Analítica. Microbiología. Ingeniería Química.

- (1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno
(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad
(3) Libremente decida por la Universidad

ANEXO 2-A Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ENOLOGÍA

1.- MATERIAS TRONCALES

Ciclo	Curso	Semestre	DENOMINACIÓN	Asignatura/s en las que la Universidad en su caso, organiza/diversifica la materia troncal	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
					Totales	Teóricos	Prácticos		
2	2	B	PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS	Prácticas integradas Enológicas	6	0	6	Seguimiento del ciclo biológico de la vid y de las prácticas de su cultivo. Prácticas de campo	Producción Vegetal. Fisiología Vegetal. Botánica. Edafología y Química Agrícola.
2	2	B	PRÁCTICUM	Prácticum	9	9	0	Prácticas en bodega comercial	Todas las implicadas en el Título

- (1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno
(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad
(3) Libremente decida por la Universidad

ANEXO 2-B Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ENOLOGIA

2.- MATERIAS OBLIGATORIAS DE UNIVERSIDAD								
Ciclo	Curso	Semestre	DENOMINACIÓN	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
				Totales	Teóricos	Prácticos		
2	2	A	Análisis sensorial y cata	6	1,5	4,5	Características organolépticas del vino. Terminología empleada. Análisis sensorial y aprendizaje de las técnicas de cata.	Tecnología de Alimentos. Química Analítica.
2	2	A	Diseño de bodegas	6	3	3	Diseño y construcción de bodegas e industrias enológicas. Diseño óptimo de instalaciones.	Tecnología de Alimentos. Ingeniería Agroforestal. Proyectos de Ingeniería
2	2	A	Política y Comercialización Internacional Vitivinícola	6	3	3	Estructura y tendencias de las explotaciones vitivinícolas en las distintas zonas productoras. Políticas de regulación interna y externa del mercado vitivinícola. Metodología del marketing. Estudios de mercados. Decisiones comerciales.	Economía, Sociología y Política Agraria. Economía Aplicada Comercialización e Investigación de Mercados

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad

(3) Libremente decida por la Universidad

ANEXO 2-C Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
LICENCIADOS EN ENOLOGIA

3.- MATERIAS OPTATIVAS					Créditos totales para optativas - por ciclo 27 - por curso 27	
DENOMINACIÓN	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento	
	Totales	Teóricos	Prácticos			
1. Ampliación de Análisis Sensorial	4,5	1,5	3	Perfeccionamiento de la cata de vinos, licores y aguardientes.	Tecnología de Alimentos	
2. Geografía Vitivinícola y vinos del mundo	4,5	1,5	3	Geografía vitivinícola Nacional e Internacional. Características de los vinos de las D.O., D.O.C., I.G.P. y de los vinos de mesa.	Tecnología de Alimentos. Producción Vegetal. Química Analítica	
3. Gestión y control de la calidad de los vinos.	4,5	1,5	3	Gestión de la calidad en la industria enológica. Normalización internacional. ISO 9000 e ISO 14000. Sistemas de análisis de peligros y control de puntos críticos en la industria enológica.	Tecnología de Alimentos	
4. Problemática coloidal de las vinificaciones.	4,5	1,5	3	Coloides del mosto y del vino. Estabilidad y desestabilización coloidal en el desfangado y clarificación. Filtración.	Tecnología de Alimentos	
5. Elaboraciones especiales Destilados, licores y derivados de la uva	4,5	1,5	3	Características de la elaboración de vinos espumosos, generosos y de licor, vinos dulces naturales, aromatizados y vinos ecológicos. Procesos de elaboración de destilados, licores otras bebidas obtenidas por fermentación. Vinagrería.	Tecnología de Alimentos	
6. Color y aspecto en los vinos	4,5	1,5	3	Bases químicas del color: pigmentos. Bases físicas del color y otras propiedades del aspecto (transparencia, translucidez, etc.). Evaluación sensorial: escalas de color y aspecto. Determinación instrumental. Especificación del color y otras propiedades de aspecto.	Tecnología de Alimentos. Química Inorgánica. Química Analítica	
7. Instalaciones Térmicas en la Industria Enológica.	4,5	1,5	3	Estudio, dimensionado y diseño de instalaciones térmicas (frío, calor) en las industrias enológicas. Relaciones entre los tratamientos térmicos y las características físico-químicas de los vinos.	Tecnología de Alimentos. Ingeniería Agroforestal	
8. Ingeniería de biorreactores en los procesos de elaboración.	4,5	1,5	3	Ingeniería de la fermentación. Cálculo y diseño de biorreactores. Aplicaciones a las industrias de bebidas fermentadas.	Tecnología de Alimentos	
9. Elementos auxiliares y coadyuvantes en Enología	4,5	1,5	3	Aditivos enológicos. Envases y embalajes. Materiales poliméricos en instalaciones bodegueras. Otros medios auxiliares.	Tecnología de Alimentos. Química Analítica	

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad

(3) Libremente decida por la Universidad

ANEXO 2-C Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ENOLOGIA

3.- MATERIAS OPTATIVAS				Créditos totales para optativas - por ciclo 27 - por curso 27	
DENOMINACIÓN	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
	Totales	Teóricos	Prácticos		
10. Crianza y envejecimiento de vinos	4.5	3	1.5	Sistemas de crianza. Crianza sobre lías. Crianza biológica. Crianza oxidativa en barrica. Crianza reductora en botella. Tipos de envases. Evolución de las características organolépticas del vino. Control analítico de la calidad.	Tecnología de Alimentos. Química Analítica
11. Evaluación y tratamiento de vertidos de industrias vitícolas y derivados.	4.5	3	1.5	Caracterización de los vertidos generados. Efecto de sus constituyentes sobre el medio. Metodologías de evaluación de impacto ambiental. Tecnologías para la depuración de los vertidos.	Tecnología de Alimentos. Tecnología del Medio Ambiente. Química Analítica. Ingeniería Agroforestal. Ingeniería Química. Ingeniería Sanitaria.
12. Procesos en bioingeniería enológica	4.5	3	1.5	Procesos y operaciones unitarias en la bioingeniería. Aplicación en vinificación. Biorreactores	Tecnología de Alimentos
13. Producción integrada	4.5	3	1.5	Visión equilibrada del manejo y protección de las plantaciones vitícolas frente a plagas y enfermedades. Búsqueda de la calidad enológica	Producción Vegetal. Tecnología de Alimentos.
14. Micología vitícola y bacteriología. Fitopatología de la vid.	4.5	3	1.5	Enfermedades producidas por hongos y bacterias en el viñedo. Enfermedades producidas por virus y fitoplasma de la vid. Métodos parásitos de la vid.	Producción Vegetal
15. Análisis instrumental aplicado a la Enología. Caracterización estructural de compuestos orgánicos.	4.5	1.5	3	Análisis instrumental en la industria fermentativa. Análisis de trazas. Automatización analítica en procesos enológicos y derivados. Técnicas de análisis para el control de propiedades organolépticas de productos enológicos, estabilidad, conservación y tipos de envase. Caracterización estructural de componentes orgánicos (gases y masas).	Química Analítica. Tecnología de Alimentos.
16. Métodos estadísticos. Diseño de experimentos. Quimiometría.	4.5	3	1.5	Principios de quimiometría. Aplicación sistemática en enología de métodos estadísticos, calibración multivariante. Diseño experimental y técnicas de clasificación.	Química Analítica. Estadística e Investigación Operativa

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad

(3) Libremente decida por la Universidad

ANEXO 2-C Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ENOLOGIA

3.- MATERIAS OPTATIVAS				Créditos totales para optativas - por ciclo 27 - por curso 27	
DENOMINACIÓN	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
	Totales	Teóricos	Prácticos		
17. Análisis químico de suelos y material vegetal.	4.5	1.5	3	Toma de muestras de suelos y material vegetal. Métodos de disgregación para análisis de macro y micro constituyentes. Determinación de metales tóxicos en suelos. Especiación. Análisis de plaguicidas y funguicidas. Análisis de fertilizantes	Química analítica. Edafología y Química Agrícola. Tecnología de Alimentos.
18. Control microbiológico del vino	4.5	3	1.5	Alteraciones del vino de origen microbiano. Análisis y control microbiológico del vino, mosto y otras bebidas alcohólicas.	Microbiología. Tecnología de Alimentos.
19. Biotecnología de la vid	4.5	3	1.5	Micropropagación. Saneamiento del material vegetal: erradicación de virus y viroides en clones seleccionados. Conservación de recursos fitogénicos en cultivo invitro. Crioconservación. Aprovechamiento de la variación intra y extra específica mediante técnicas de cultivo in vitro. Transformación genética. Marcadores moleculares y selección asistida por marcadores moleculares.	Genética
20. Mejora genética de la vid	4.5	3	1.5	Recursos fitogénicos. Métodos de mejora: introducción y selección, selección clonal, desarrollo de híbridos, manipulación de la ploidia, mejora por mutación. Objetivos de mejora para cultivos: precocidad, apirenia, calidad, resistencia a estreses bióticos y abióticos. Objetivos de mejora para patrones: tolerancia a la salinidad, resistencia a plagas y patógenos del suelo, adaptación a diferentes sistemas de cultivo y tipos de suelo.	Genética. Producción Vegetal
21. Biología molecular de levaduras	4.5	3	1.5	Bases moleculares de la fermentación vinica. Tipificación molecular de levaduras vínicas y mejora por ingeniería genética.	Bioquímica y Biología Molecular. Tecnología de Alimentos.
22. Historia y evolución de las vinificaciones	4.5	3	1.5	La cultura de la vid y el vino a través de la historia. Antecedentes históricos. Situación actual del sector vitivinícola.	Química Analítica. Tecnología de Alimentos
23. Maquinaria para Viticultura	4.5	3	1.5	Tractores viñeros. Maquinaria para las técnicas de cultivo y recolección. Transporte de la vendimia.	Ingeniería Agroforestal

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad

(3) Libremente decida por la Universidad

ANEXO 2-C Contenido del plan de estudios

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES AL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ENOLOGIA

3.- MATERIAS OPTATIVAS				Créditos totales para optativas - por ciclo 27 - por curso 27	
DENOMINACIÓN	Créditos anuales			Breve descripción del contenido	Vinculación a áreas de conocimiento
	Totales	Teóricos	Prácticos		
24. Biología de la vid	4.5	3	1.5	Estudio de la nutrición, desarrollo y metabolismo de la vid.	Fisiología Vegetal
25. Dirección contable y fiscal de empresas vitivinícolas.	4.5	3	1.5	La gestión y planificación contable, adaptada al sector, como instrumento de dirección. Aplicación de las especialidades tributarias al sector vitivinícola.	Economía, Sociología y Política Agraria
26. Gestión de bodegas cooperativas	4.5	3	1.5	Caracterización socio-económica de las bodegas cooperativas como primera fuerza empresarial de la actividad vitivinícola. Análisis de sus particularidades en producción y de su régimen económico y financiero, como elementos claves para el desarrollo de su estrategia empresarial.	Economía, Sociología y Política Agraria.
27. Dirección estratégica de bodegas	4.5	3	1.5	Análisis del entorno empresarial en el sector vinícola. Posicionamiento estratégico en bodegas: adquisición de ventajas competitivas. Alternativas. Estrategias del sector.	Economía, Sociología y Política Agraria. Economía Financiera y Contabilidad
28. Garantía de Calidad de vinos y derivados.	4.5	3	1.5	Organización de los sistemas de calidad. Materiales de referencia y calibrado. Gestión y acreditación de laboratorios enológicos.	Química Analítica. Estadística. Tecnología de Alimentos.
29. Mejora de los materiales vegetales para la consecución de calidad	4.5	3	1.5	Nuevas obtenciones en patrones y variedades. Técnicas viverísticas clásicas e innovadoras.	Producción vegetal. Genética

(1) Libremente incluidas por la Universidad en el plan de estudios como obligatorias para el alumno

(2) La especificación por cursos es opcional para la Universidad

(3) Libremente decidida por la Universidad

ANEXO 3: ESTRUCTURA GENERAL Y ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1

UNIVERSIDAD: POLITÉCNICA DE VALENCIA

1. ESTRUCTURA GENERAL DEL PLAN DE ESTUDIOS
 1.- PLAN DE ESTUDIOS CONDUCENTES A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO OFICIAL DE

(1) LICENCIADO EN ENOLOGÍA
 2.- ENSEÑANZAS DE SEGUNDO CICLO (2)

3.- CENTRO UNIVERSITARIO RESPONSABLE DE LA ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

(3) ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIEROS AGRÓNOMOS

4.- CARGA LECTIVA GLOBAL 150 CRÉDITOS (4)

DISTRIBUCIÓN DE LOS CRÉDITOS

CICLO	CURSO	MATERIAS		CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN (5)	TRABAJO FIN DE CARRERA	TOTALES
		TRONCALES	OBLIGATORIAS			
1º CICLO	1º	69	18	6		75
	2º	21	27	9		75
TOTAL		90	18	15		150

- (1) Se indicará lo que corresponda
- (2) Se indicará lo que corresponda según el art. 4º del RD. 1497/87 (de 1º ciclo; de solo 2º ciclo) y las provisiones del RD. De directrices generales propias del título de que se trate.
- (3) Se indicará el Centro Universitario, con expresión de la norma de creación del mismo o de la decisión de la Administración correspondiente por la que se autoriza la impartición de las enseñanzas por dicho Centro.
- (4) Dentro de los límites establecidos por el RD. De directrices generales propias de los planes de estudios del título de que se trate
- (5) Al menos el 10% de la carga lectiva "global".

5. SE EXIGE TRABAJO O PROYECTO FIN DE CARRERA, O EXAMEN O PRUEBA GENERAL NECESARIA PARA OBTENER EL TÍTULO NO (6)

6. SI SE OTORGAN, POR EQUIVALENCIA, CRÉDITOS A:

- (7) PRÁCTICAS EN EMPRESAS, INSTITUCIONES PÚBLICAS O PRIVADAS, ETC.
- TRABAJOS ACADÉMICAMENTE DIRIGIDOS E INTEGRADOS EN EL PLAN DE ESTUDIOS
- ESTUDIOS REALIZADOS EN EL MARCO DE CONVENIOS INTERNACIONALES SUSCRITOS POR LA UNIVERSIDAD
- OTRAS ACTIVIDADES

- EXPRESIÓN, EN SU CASO, DE LOS CRÉDITOS OTORGADOS: 16 CRÉDITOS COMO MÁXIMO

- EXPRESIÓN DEL REFERENTE DE LA EQUIVALENCIA (8) 1 CREDITO = 30 HORAS como mínimo, y siempre dentro de lo establecido por el Centro y la Universidad.

7. AÑOS ACADÉMICOS EN QUE SE ESTRUCTURA EL PLAN, POR CICLOS: (9)

-1º CICLO AÑOS
 -2º CICLO 2 AÑOS

8. DISTRIBUCIÓN DE LA CARGA LECTIVA GLOBAL POR AÑO ACADÉMICO.

AÑO ACADÉMICO	TOTAL	TEÓRICOS	PRÁCTICOS/CLÍNICOS
1º			
2º			
3º			
4º	75	40	35
5º	75	45	30

- (6) Si No. Es decisión potestativa de la Universidad. En caso afirmativo, se consignarán los créditos en el precedente cuadro de distribución de los créditos de la larga lectiva global.
- (7) Si No. Es decisión potestativa de la Universidad. En el primer caso se especificará la actividad a la que se otorgan créditos por equivalencia
- (8) En su caso, se consignará "materias troncales", "obligatorias", "optativas", "trabajo fin de carrera", etc., así como la expresión del número de horas atribuido, por equivalencia, a cada crédito y el carácter teórico o práctico de éste.
- (9) Se expresará lo que corresponda según lo establecido en la directriz general segunda del RD. De directrices generales propias del título de que se trate.

II. ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

1.- La Universidad deberá referirse necesariamente a los siguientes extremos:

- a) Régimen de acceso al 2º ciclo. Aplicable solo al caso de enseñanzas de 2º ciclo o al 2º ciclo de enseñanzas de 1º y 2º ciclo, teniendo en cuenta lo dispuesto en los artículos 5º y 8º 2 del RD. 1497/87.
Se estará a lo dispuesto en la Orden de 30 de enero de 1997 (BOE 08/02/97)
 - a) •Determinación, en su caso, de la ordenación temporal en el aprendizaje, fijando secuencias entre materias o asignaturas o entre conjuntos de ellas (artículo 9º. 1 RD 1497/87).
 - b) Período de escolaridad mínimo, en su caso (artículo 9º., 2.4º RD. 1497/87).
- El período de escolaridad mínimo se establece en dos cursos académicos.*
- c) En su caso, mecanismos de convalidación y/o adaptación al nuevo plan de estudios para los alumnos que vinieran cursando el plan antiguo (artículo 11 RD 1497/87).

2.- Cuadro de asignación de la docencia de las materias troncales a áreas de conocimiento. Se cumplimentará en el supuesto a) de la nota (5) del Anexo 2-A.

3.- La Universidad podrá añadir las aclaraciones que estime oportunas para acreditar el ajuste del plan de estudios a las previsiones del RD de directrices generales propias del título de que se trate (en especial, en lo que se refiere a la incorporación al mismo de las materias y contenidos troncales y de los créditos y áreas de conocimiento correspondientes según lo dispuesto en dicho RD.), así como especificar cualquier decisión o criterio sobre la organización de su plan de estudios que estime relevante. En todo caso, estas especificaciones no constituyen objeto de homologación por el Consejo de Universidades.

ORGANIZACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

1.- Características Generales.

El plan de estudios se ha organizado con un periodo de escolaridad mínima de dos años, dividido en cuatro semestres. La carga lectiva anual entre créditos teóricos y prácticos es de 75 créditos por curso.

La nomenclatura utilizada es la siguiente: T = troncal; U = obligatoria de universidad; OI = asignatura de bloque de intensificación; O/L = optativa/libre elección; O = Optativa.

2.- Ordenación temporal del aprendizaje.

La ordenación temporal se estructura según el cuadro adjunto de ORGANIZACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS, de modo que cada asignatura troncal u obligatoria esté asignada a un curso y/o semestre concreto. En cualquier caso, el Centro podrá modificar la ubicación de las asignaturas, respetando las limitaciones impuestas por el R.D. 779/1988, de 30 de Abril (B.O.E. 104, de 1 de Mayo de 1998), cuando ello signifique una mejor en la formación de los alumnos.

3.- Las asignaturas optativas se organizan en dos tipos:

- OI = Bloque de intensificación.
- O/L = Optativa/Libre elección

El alumno deberá realizar 27 créditos optativos de entre los ofertados. Así mismo deberá realizar 15 créditos de L.E. entre los ofertados como tales, también el exceso que realice el alumno de los 27 créditos de optativos, se computarán como L.E.

4.- Incompatibilidades.-

En cualquier caso, y como norma general, el conjunto de asignaturas troncales y obligatorias del semestre X se establece como prerrequisito para cursar las asignaturas del semestre X+4. Así, las asignaturas del 1º semestre son prerrequisitos de las de 4º semestre. El alumno que se encuentre en esta situación de excepcionalidad no podrá matricularse en más de 70 créditos. El alumno que se matricule de asignaturas de un cuatrimestre deberá matricularse obligatoriamente de todas las asignaturas troncales y obligatorias que tenga pendientes de superar de cuatrimestres anteriores.

En caso de duda, o de situaciones de carácter excepcional, será la Permanente de Junta de Centro quien decidirá.

En todo caso se estará sujeto a las normas establecidas, en cada momento, relativas a las limitaciones de Permanencia y Regulación de matrícula en la Universidad Politécnica de Valencia.

5.- Metodología docente.-

De acuerdo con el art. 2 apdo 7 del R.D. 1497/1987 de 27 de Noviembre en el que se establece que en las enseñanzas pueden incluirse actividades académicas dirigidas que habrán de preverse en el correspondiente plan docente junto con los mecanismos y medios objetivos de comprobación de los resultados académicos de las mismas, se autoriza la sustitución de las enseñanzas teóricas y prácticas en un máximo de un 30% por Seminarios y Actividades. Los créditos asignados a las actividades no son estrictamente docentes, sino tutoriales, ya que las actividades a desarrollar por el profesor es de ayuda y seguimiento de los trabajos de los alumnos

ASIGNATURAS – 2º CURSO	
2º A	2º B
PRACTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS - Troncal-6 créditos	PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS - Troncal – 6 créditos
ANÁLISIS SENSORIAL – Obligatoria – 6 crédit.	PRACTICUM – Troncal – 9 créditos
DISEÑO DE BODEGAS – Obligatoria – 6 créditos.	OPTATIVA 3 – 4,5 créditos
POLÍTICA Y COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL VITIVINÍCOLA – Obligatoria - 6 créditos	OPTATIVA 4 – 4,5 créditos
OPTATIVA 1 – 4,5 créditos	OPTATIVA 5 – 4,5 créditos
OPTATIVA 2 – 4,5 créditos	OPTATIVA 6 – 4,5 créditos
LIBRE CONFIGURACIÓN: 4,5 créditos	LIBRE CONFIGURACIÓN: 4,5 CRÉDITOS

ASIGNATURAS 1º CURSO	
1º A	1º B
BIOQUÍMICA ENOLÓGICA – Troncal - 6 créditos	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA Troncal – 6 créditos
CULTURA VITIVINÍCOLA – Troncal - 3 créditos	NORMATIVA Y LEGISLACION Troncal – 3 créditos
ECONOMÍA VITIVINÍCOLA- Troncal- 4,5 crédit.	GESTIÓN DE LA EMPRESA Troncal 4,5 créditos
QUÍMICA ENOLÓGICA I: Composición y evolución del vino. Troncal. 6 créditos	QUÍMICA ENOLÓGICA II: Análisis y control químicos – Troncal - 6 créditos
VITICULTURA I: Sistemática de las vitáceas. Ampelografía y Biología de la vid. Genética de la vid. Troncal – 6 créditos	VITICULTURA II: Medio físico. Técnicas y Protección de cultivos.- Troncal – 9 crédito
TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA I Troncal – 6 créditos	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA II Troncal - 9 créditos
LIBRE CONFIGURACIÓN: 6 créditos	