




	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		
	CURSO: 2014/15	CÓDIGOS: P/ES005_D001_14-15_ENO PR/SO005_D001_14-15_ENO	

INFORME ANUAL DEL GRADO EN ENOLOGÍA CURSO 2014/15

Elaborado por: Comisión de Calidad del título Fecha: 20 de enero de 2016	Revisado por: Comisión de calidad del Centro Fecha: 9 de mayo de 2016	Aprobado por: Junta de Centro ¹ Fecha: 13 de mayo de 2016
Firma  Julía Marín Expósito Coordinadora de la CCT	Firma  Pedro J. Casero Linares Responsable de Calidad	Firma  Lucía Rodríguez Gallardo Decana Facultad de Ciencias

¹ Revisar el Procedimiento Soporte 005 para ajustarlo al cuadro de firmas.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

ÍNDICE


1. Datos identificativos de la titulación	3
a. Datos Generales	3
b. Histórico de miembros de las comisiones de calidad	3
c. Histórico reuniones del año	4
2. Dimensiones y Criterios de la Guía de Autoevaluación: Renovación de la Acreditación de Títulos Oficiales de Grado, Máster y Doctorado	4
2.1- Dimensión 1. Gestión Del Título	4
Criterio 1. Organización Y Desarrollo	4
Criterio 2. Información Y Transparencia	5
Criterio 3. Sistema De Garantía Interno De Calidad	6
2.2.- Dimensión 2. Recursos	7
Criterio 4. Personal Académico	7
Criterio 5. Personal De Apoyo, Recursos Materiales Y Servicios	8
2.3.- Dimensión 3. Resultados	9
Criterio 6. Resultados De Aprendizaje	9
Criterio 7. Indicadores De Satisfacción Y Rendimiento	9
3. Plan de mejoras Interno	11
4. Plan de mejoras externo	12

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

1.- DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA TITULACIÓN


a. Datos Generales

DENOMINACIÓN	GRADO EN ENOLOGIA
MENCIONES/ESPECIALIDADES	
NÚMERO DE CRÉDITOS	240
CENTRO(S) DONDE SE IMPARTE	
NOMBRE DEL CENTRO	FACULTAD DE CIENCIAS
MENCIONES/ESPECIALIDADES QUE SE IMPARTEN EN EL CENTRO	
MODALIDAD(ES) EN LA QUE SE IMPARTE EL TÍTULO EN EL CENTRO Y, EN SU CASO, MODALIDAD EN LA QUE SE IMPARTEN LAS MENCIONES/ESPECIALIDADES	Presencial
AÑO DE IMPLANTACIÓN	2011
ENLACE WEB DE LA TITULACIÓN	http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias
ENLACE WEB DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO	http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia
COORDINADOR/A DE LA COMISIÓN DE CALIDAD DEL TÍTULO	M ^a Julia Marín Expósito

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	


b. Miembros de la comisión de calidad

Nombre y apellidos	Cargo en la comisión	PDI/PAS/Estudiante	Fecha de nombramiento en Junta de Centro
M ^a Julia Marín Expósito	Coordinadora. Representante de Química analítica	PDI	28 Octubre de 2010
Luis Lorenzo Paniagua Simón	Secretario. Representante de Producción Vegetal	PDI	28 Octubre de 2010
José Carlos Corchado Martín-Romo	Representante Química Física	PDI	28 Octubre de 2010
Francisco Espinosa Borreguero	Representante Fisiología Vegetal	PDI	28 Octubre de 2010
M ^a Paz García de Tiedra	Representante Química Analítica	PDI	27 Enero de 2014
M ^a Victoria Gil Álvarez	Representante Química Orgánica	PDI	28 Octubre de 2014
Leonardo González Torrado	Representante PAS	PAS	27 Mayo de 2015
Fernando Henao Dávila	Representante Bioquímica	PDI	28 Octubre de 2010
Rodrigo Mirasierra Velardo	Representante	Estudiante	9 Abril de 2013
Manuel Ramírez Fernández	Representante Microbiología	PDI	28 Octubre de 2010
Belén Robustillo Carmona	Representante	Estudiante	17 Marzo de 2015


	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

c. Histórico de reuniones del curso

Enumerar cada reunión	Temas tratados	Fecha de reunión	Enlace al acta
1.	Elaboración Informe MONITOR	11/Septiembre/14	http://campusvirtual.unex.es/zonaux/evuex/mod/folder/edit.php
2.	Planteamiento para elaborar Autoinforme Renovación del Titulo	16/Octubre/14	http://campusvirtual.unex.es/zonaux/evuex/mod/folder/edit.php
3.	Planteamiento de las necesidades de información cada uno para elaborar el Autoinforme	20/Noviembre/14	http://campusvirtual.unex.es/zonaux/evuex/mod/folder/edit.php
4.	Primera puesta en común de los apartados elaborados del Autoinforme	16/Diciembre/14	http://campusvirtual.unex.es/zonaux/evuex/mod/folder/edit.php
5.	Segunda puesta en común de los apartados elaborados del Autoinforme y planteamiento de evidencias a aportar	15/Enero/15	http://campusvirtual.unex.es/zonaux/evuex/mod/folder/edit.php

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

6.	Elaboración del Primer Borrador del Autoinforme	29/Enero/15	http://campusvirtual.unex.es/zonaux/evuex/mod/folder/edit.php
7.	Elaboración del Plan de Mejoras del Grado de Enología y Primer Autoinforme definitivo	23/Marzo/15	http://campusvirtual.unex.es/zonaux/evuex/mod/folder/edit.php
8.	Revisión del Autoinforme en base a las sugerencias del Responsable de Calidad de la Facultad de Ciencias	16/Abril/15	http://campusvirtual.unex.es/zonaux/evuex/mod/folder/edit.php
9.	Adecuación de las evidencias solicitadas, que han de acompañar al Autoinforme, al formato diseñado por ANECA para la renovación de Títulos	29/Abril/15	http://campusvirtual.unex.es/zonaux/evuex/mod/folder/edit.php
10.	Revisión de Planes Docentes y Agendas del curso 2015/16 y emisión de los	30/Junio/15	http://campusvirtual.unex.es/zonaux/evuex/mod/folder/edit.php

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

	correspondientes informes		
--	---------------------------	--	--

2.- CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS Y DIRECTRICES^{2,3}

2.1- DIMENSIÓN 1. GESTIÓN DEL TÍTULO

CRITERIO 1. ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO

1.1. La implantación del plan de estudios y la organización del programa son coherentes con el perfil de competencias y objetivos del título recogidos en la memoria de verificación y/o sus posteriores modificaciones

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

Aspecto 1. La implantación del plan de estudios se corresponde con lo establecido en la memoria verificada.

Tras un análisis de la adecuación del título a lo indicado en la memoria verificada en sus diferentes apartados, el equipo de elaboración de este AI ha concluido lo siguiente:

- El carácter de las enseñanzas (presencial), la distribución de créditos y la secuenciación de las enseñanzas se han realizado conforme a lo establecido en la resolución de 18 de enero de 2012 de la Universidad de Extremadura, por la que se publica el plan de estudios de Graduado o Graduada en Enología (DOE 7 de febrero de 2012, <http://www.unex.es/organizacion/gobierno/vicerrectorados/vicecoor/archivos/ficheros/informacion-titulos/ciencias/plan0130/plan-doe.pdf>).
- Para el acceso, el Servicio de Acceso y Gestión de Estudios de Grado de la UEx (<http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/servicios/alumnado>) aplica los requisitos de acceso y criterios de admisión establecidos en la memoria de verificación.
- La Facultad de Ciencias de la UEx dispone de un plan de acogida y orientación a los estudiantes (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/informacion-academica/patt>).
- El sistema de transferencia y reconocimiento de créditos se aplica conforme a las normas estatales y a la normativa específica de la UEx siguiendo un procedimiento concreto de reconocimiento y transferencia de créditos del Sistema de Garantía de Calidad (SGIC) de la Facultad de Ciencias de la UEx (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> , pestaña reconocimiento de créditos).

² <http://www.aneca.es/Programas/ACREDITA/Documentacion-del-programa/Guia-de-Autoevaluacion>

³ <http://eurace.iie.aneca.es/eurace.html>

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

- El título dispone de personal académico cualificado para la impartición de las materias (ver Tabla 1) así como personal de apoyo y recursos materiales adecuados. Este aspecto queda reflejado también en el último informe de seguimiento de ANECA (programa Monitor) de marzo de 2015 (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/docs/Monitor_2015_ENO.pdf)


- El título participa del SGIC de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/>) y dispone de una Comisión de Calidad del Título (CCT) que vela por la correcta implantación y el seguimiento del desarrollo del título (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia>).

- El calendario de implantación se ha cumplido conforme a lo indicado en la memoria de verificación, realizándose, en su caso, las adaptaciones de estudiantes procedentes de titulación en extinción.

- Aún no se dispone de datos completos y/o estadísticamente significativos de los resultados de rendimiento académico indicados en la memoria de verificación (tasa de graduación, tasa de abandono, por ejemplo). Ello es debido a que el título se comenzó a impartir, curso a curso, en 2010/11. Así, en 2014/15 (último curso completado) se dispone de datos parciales, incluso algunos indicadores aparecen con información contradictoria. Por ejemplo, la tasa de graduación no aparece y sin embargo si aparece la nota media (6.44) de alumnos graduados (OBIN_RA-010). En cuanto a la tasa de abandono, sólo se refleja la relativa a alumnos de nuevo ingreso (OBIN_RA-001), cuyo número no coincide con el de alumnos matriculados de nuevo ingreso en primer curso (OBIN_RA-003 , tabla E1).

-El despliegue del plan de estudios comprende una serie de módulos, materias y asignaturas, estructurados de forma que permitan una adquisición progresiva de competencias por parte del estudiante. Cada materia contiene una serie de actividades formativas (clases teóricas, clases prácticas de problemas y estudios de caso, prácticas de laboratorio, actividades de tutoría y trabajo no presencial) diseñadas para facilitar la adquisición de competencias y resultados del aprendizaje.

Anualmente, los profesores elaboran las guías docentes de las asignaturas, que son aprobadas por los departamentos responsables de la docencia para garantizar la coordinación de las materias de cada área. Las guías docentes (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado>) del grado concuerdan una a una con las asignaturas descritas en la memoria verificada. En las guías docentes de las asignaturas se reflejan las características básicas de las mismas: competencias que se trabajan, desglose de actividades formativas, temario, criterios de evaluación, bibliografía y otros recursos y tutorías. Estas guías docentes, se revisan anualmente por la Comisión de Calidad del Título (CCT) de acuerdo con el proceso de coordinación de las enseñanzas (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/P_CL009_PCOEaprobadoJF040714.pdf) para comprobar que se ajustan a lo


	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

establecido en la memoria de verificación y se publican en la página web del Centro con antelación a la matriculación de los estudiantes (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado>, pestaña asignaturas).

Aspecto 2. Las actividades formativas empleadas en las diferentes asignaturas facilitan la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos por parte de los estudiantes.

Las actividades formativas se distribuyen entre las diferentes asignaturas del grado de acuerdo a la distribución por materias establecida en la memoria de verificación, con objeto de lograr de forma efectiva los resultados del aprendizaje previstos y que los estudiantes alcancen las competencias del plan de estudios. Se consideran los siguientes tipos de actividades formativas: 1) clases teóricas, 2) clases de problemas y casos prácticos, 3) prácticas en laboratorio, planta piloto o en campo, 4) actividades de seguimiento individual o en grupo del aprendizaje, 5) actividades no presenciales o de trabajo autónomo del estudiante. Para las prácticas externas y Trabajo Fin de Grado se consideran actividades más específicas (prácticas externas y sus tutorías y Trabajo Fin de Grado y sus tutorías).

La Comisión de Calidad del Título (CCT) supervisa la correcta distribución de actividades formativas, mediante el análisis de los programas y actividades planificadas en la guía docente de cada asignatura. Asimismo, durante el desarrollo de la enseñanza de cada semestre se realiza una coordinación horizontal entre las asignaturas para garantizar una ejecución coordinada de las actividades formativas y para evitar sobrecargas temporales de actividades para los estudiantes. Creemos que las actividades formativas están consiguiendo el aprendizaje efectivo del estudiante. Así, en el curso 2014/15, la titulación ha presentado unas tasas medias de rendimiento del 71,83% (ligeramente inferior a la tasa media de los estudios de Grado de la Facultad de Ciencias de la UEx, 74,76%), éxito del 82,55% (muy próxima a la media de la Facultad de Ciencias, 4,42%), siendo el % de aprobados en primera matrícula de 73,56, también muy similar a la media de la Facultad de Ciencias, convocatorias medias para aprobar de 1,30 (similar a la media de la Facultad de Ciencias, 1,36) (ver Tabla 2 para Grado en Enología o consultar el fichero Excel de datos completos de estudios de la UEx (http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/archivos/ficheros/estadisticas-e-indicadores-universitarios/OBIN_05_02_2015.xlsx)). La tasa de eficiencia es del 97,56%, la más elevada de todos los Grados de la Facultad de Ciencias. En cuanto a la tasa de graduación, no aparece reflejada en el correspondiente indicador (OBIN_RA-004) si bien si aparece reflejada la nota media de los graduados en este curso, 6,44 (OBIN_RA-010). No aparece reflejada la tasa de abandono por año, la relativa a alumnos de nuevo ingreso (OBIN_RA-001), con una tasa del 66,66%. Sin embargo, el número sobre la que se calcula (3 alumnos) no coincide con el de alumnos matriculados de nuevo ingreso en primer curso que son 19 (OBIN_RA-003, Tabla E1), lo que haría variar mucho la tasa de abandono. En cuanto a la Tasa de progreso normalizada se obtiene un valor de 0,98, frente a la media de la Facultad de Ciencias de 0,89 (OBIN_RA-007).

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	


Para valorar el desarrollo del plan de estudios, la CCT realiza, anualmente, un análisis de resultados del mismo, de acuerdo con el proceso de análisis de los resultados del SGIC (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/ES_005_PAR_aprobadoJF_040714.pdf), proponiendo las medidas de mejora necesarias para un mejor desarrollo del plan. En este análisis de resultados se tienen en cuenta entre otros: tasas de rendimiento académico por titulación (ver Tabla 4) y por asignaturas (ver Tabla 2) y resultados de encuestas de satisfacción de estudiantes con la actividad docente y de grupos de interés con la titulación (estudiantes, profesores y PAS). Las memorias anuales de análisis de resultados pueden consultarse en la página web de la CCT: http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy_of_grado-en-estadistica. En las encuestas de satisfacción de los estudiantes con el profesorado del título existen varios apartados relacionados con la metodología docente desarrollada por los mismos, siendo la puntuación otorgada de 8,05 sobre 10, valor que es superior a la media de la Facultad de Ciencias (7,37) y de la UEx (7,06), datos estos correspondientes a la última encuesta de satisfacción realizada (curso académico 2013-14).

Aspecto 3. El tamaño de grupo es adecuado a las actividades formativas desarrolladas dentro de las distintas asignaturas y facilita la consecución de los resultados de aprendizaje previstos.

En función del tipo de actividad formativa se establece un tamaño máximo para el grupo de clase. Con carácter general, la UEx establece los siguientes tamaños máximos: clases teóricas (100 estudiantes), clases de problemas y estudio de casos (40 estudiantes), clases con ordenadores (30 estudiantes), prácticas de laboratorio (15 estudiantes) y tutorías ECTS (6 estudiantes) (http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/oficinas/oce/noticias/directrices_uex#.VRExV_yG_NU). Para el caso concreto del Grado en Enología por la UEx dado que el número de estudiantes que cursan el título es bajo (tasa de de estudiantes de nuevo ingreso en relación al número de plazas ofertadas inferior al 40%), en general, el número de estudiantes para las diferentes actividades formativas ha estado muy por debajo del máximo establecido por la UEx, lo cual ha permitido realizar las prácticas de laboratorio y campo con grupos de alumnos menores a los reconocidos por la UEx. Lo mismo ha sucedido para la realización de las tutorías de orientación y seguimiento del aprendizaje. Ello, sin duda, da lugar a un ambiente más favorable para el aprendizaje del estudiante.

Aspecto 4. La secuenciación de las asignaturas del plan de estudios es adecuada y permite la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos para el título.

La secuenciación de las asignaturas fue un punto clave en el diseño del plan de estudios y esto ha permitido una adecuada adquisición de conocimientos por parte de los alumnos. El primer curso

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

del Grado comprende las asignaturas de Formación Básica, compartidas con el Grado en Química, al igual que el módulo de Formación Química. A medida que se avanza en los estudios el porcentaje de asignaturas que se centran en temas más enológicos se incrementan. Tenemos así los módulos de Viticultura, Enología y Aspectos legales, económicos y sociales, en los que las materias son mayoritariamente de carácter enológico. Lo mismo sucede en el módulo optativo. Los mayores inconvenientes, tal y como se ha resaltado en informes previos de la Comisión de Calidad del Título (ver informes anuales de la CCT http://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy_of_grado-en-estadistica), se concentran en las asignaturas localizadas en los semestres 1º, 2º y 3º, las compartidas con el Grado en Química, que presentan una menor relación con contenidos propiamente enológicos, lo que provoca que sean éstas, en general, las asignaturas con menores tasas de rendimiento y éxito (ver Tabla 2 y 4). Ello se refleja también en unas menores tasas globales de rendimiento y éxito en los dos primeros años de implantación del grado (ver Tabla 4). Así, para el conjunto de la titulación, la tasa de rendimiento ha evolucionado, desde 2010/11 a 2014/15, de la siguiente manera: 16,67%, 29,11%, 44,44%, 57,33% y 64,90%, mientras que la tasa de éxito lo ha hecho de esta forma: 38,46%, 39,66%, 65,63%, 77,33% y 82,01%. La opinión de los docentes sobre el plan de estudios (5,42 frente a la media de las titulaciones de la Facultad de Ciencias de 6,27) manifiesta esta misma problemática en cuanto a la fuerte carga de asignaturas de materia Química. No se disponen de resultados de encuestas de satisfacción con la titulación ni de alumnos ni de egresados.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES


Tabla 1. Relación del profesorado del título con las asignaturas del plan de estudios (desglosado por cursos académicos).

Tabla 2. Resultados de asignaturas que conforman el plan de estudios.

Tabla 3. Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título (desglosado por cursos académicos)

Tabla 4. Evolución de indicadores y datos globales del título.

Compl_1.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN ENOLOGÍA (versión primera 2010)

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

CompI_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)

CompI_3.- ENCUESTAS DE SATISFACCION DEL PDI

1.2. El perfil de egreso definido (y su despliegue en el plan de estudios) mantiene su relevancia y está actualizado según los requisitos de su ámbito académico, científico y profesional

ASPECTOS A VALORAR

Aspecto 1. Procedimientos y mecanismos de consulta con agentes vinculados con el título para obtener información sobre la adecuación del perfil de egreso real de los egresados.


La UEx, a través de su SGIC, dispone de un procedimiento para la realización de un estudio de inserción laboral de los egresados (http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/archivos/ficheros/gestion-calidad/mapa_procesos/PR_SO001_UEx_v2.pdf). El proceso lo gestiona la Unidad Técnica de Evaluación y Calidad de la UEx (UTEC) que, cada año, realiza un estudio de inserción laboral de los egresados de las distintas titulaciones impartidas por la UEx, con el propósito de conocer la situación laboral de sus titulados y la adecuación de los perfiles de egreso de los distintos programas formativos. El estudio consiste en una encuesta a estudiantes acerca de su situación con respecto a la incorporación al mundo laboral y acerca de su satisfacción con los estudios en relación a los posibles puestos de trabajo a desempeñar. Los resultados del estudio de inserción laboral se hacen públicos en la web de la UEx: <http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/insercion-laboral>

Aspecto 2. En la definición del perfil de egreso, y su actualización, se han considerado los resultados de aprendizaje del título obtenidos por los estudiantes así como la opinión de los agentes implicados en el título.

El perfil del egresado en Enología definido en la memoria verificada se corresponde mayoritariamente con la incorporación del estudiante a explotaciones bodegueras o bien, en algunos casos, su posible incorporación a grupos de investigación. El estudio sobre la inserción laboral de los titulados en la UEx sólo refleja los datos de los titulados hasta el curso académico 2010-2011, tratándose en este caso de Licenciados en Enología. En el caso de los egresados de esta titulación, no se disponen de datos ya que ha sido en el curso académico 2014-2015 cuando se ha producido la graduación de un alumno. Por lo tanto, no se puede valorar aún si el perfil de egreso se corresponde con la realidad laboral de los egresados.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

EVIDENCIAS

Compl_1.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN ENOLOGÍA (versión primera 2010)

Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)

Compl_3.- ENCUESTAS DE SATISFACCION DEL PDI

Compl_18.- ESTUDIOS DE INSERCIÓN LABORAL 2010-2011

1.3. El título cuenta con mecanismos de coordinación docente que permiten tanto una adecuada asignación de carga de trabajo del estudiante como una adecuada planificación temporal, asegurando la adquisición de los resultados de aprendizaje

ASPECTOS A VALORAR

La coordinación docente con objeto de lograr que los estudiantes alcancen los resultados del aprendizaje previstos en el plan de estudios es uno de los aspectos clave del desarrollo del título. El SGIC de la Facultad de Ciencias dispone de un proceso específico de coordinación docente, denominado Proceso de Coordinación de las Enseñanzas (PCOE) (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/P_CL009_PCOEaprobadoJF040714.pdf). Este proceso abarca la coordinación por asignatura (elaboración y aprobación de la guía docente conforme a lo establecido en la memoria de verificación con el objeto de alcanzar los resultados del aprendizaje previstos), coordinación horizontal de las asignaturas de cada semestre del título y coordinación vertical del conjunto de materias del título. Los actores principales del proceso son los profesores (elaboración de guías docentes y agendas de previsión de distribución de carga para el estudiante), departamentos (aprobación de guías docentes), coordinadores de semestre (seguimiento de la coordinación horizontal) y CCT (verificación de la concordancia entre las guías docentes y la memoria de verificación, seguimiento del proceso vertical de coordinación y evaluación del proceso). Por otra parte, también ayuda a la coordinación docente otros procesos del SGIC como son el de Elaboración y Aprobación de Horarios de Clase y Calendarios de Exámenes (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/PR_CL004_PEHYC_aprobadoJF040714faltadiagrama.pdf) el procedimiento de gestión de trabajos fin de titulación (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/PR_CL002_PTFT_aprobadoJF_040714.pdf) y el proceso de análisis de los resultados (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/ES_005_PAR_aprobadoJF_040714.pdf). En este último se evalúa, anualmente, entre otras cosas, el resultado de la coordinación y, si procede, se proponen propuestas de mejora.

Aspecto1. La coordinación vertical y horizontal dentro del plan de estudios.

Para la coordinación vertical (a nivel de titulación) se realizan las siguientes tareas:

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

- Elaboración, revisión, aprobación y publicación de las guías docentes.

Los profesores elaboran los planes docentes que son aprobados por los Consejos de Departamento. Posteriormente, las CCT revisan los planes docentes para garantizar: i) que se cumplen los requisitos académicos de las asignaturas establecidos en los planes de estudio; ii) que se evitan redundancias innecesarias y lagunas; iii) que todas las competencias de la Memoria de Verificación de la Titulación son adecuadamente desarrolladas y evaluadas por alguna (s) asignatura(s). Finalmente, las guías docentes, verificadas por la CCT se publican en la web de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> seleccionar Grado en Enología y pestaña asignaturas). La CCT emite informes de verificación de estas guías docentes, que constituyen el documento 5 del PCOE (evidencia: PCOE_D005).

Este es un trabajo muy laborioso (realizado durante el mes de junio) que requiere una continua interacción con el profesorado.

- Elaboración y aprobación de horarios de clase.

Los horarios de clase se elaboran y aprueba según lo establecido en el procedimiento del SGIC destinado a tal fin. De acuerdo con ello, se tienen en cuenta los siguientes criterios, entre otros: i) Se intentan elaborar unos horarios coherentes en función de los recursos materiales y humanos del centro, buscándose una distribución lo más homogénea posible de las asignaturas a lo largo de la semana; ii) se procura que las asignaturas obligatorias de cada curso se impartan en horario consecutivo y se eviten solapamientos de los horarios de obligatorias con los de las asignaturas optativas recomendadas para cada curso; iii) la asignación de aulas se adecúa al número de alumnos matriculados en las asignaturas y la capacidad de las aulas; iv) se tienen en cuenta las necesidades específicas de las actividades formativas de las asignaturas (e.g., necesidad de ordenadores) en la asignación de aulas; v) los horarios de las actividades prácticas (e.g. prácticas de laboratorio) se elaboran teniendo en cuenta las coordinaciones horizontales (ver más abajo) y departamentales.

Todos estos criterios son tenidos en cuenta en una reunión que se mantiene a principios de curso con la Vicedecana de Orientación Académica con objeto de acordar un horario oficial para todas las materias. En esta reunión se coordinan todas las actividades, incluidas las prácticas, lo que posibilita una mejor y más óptima utilización de los recursos disponibles para lograr una correcta planificación y realización de todas las actividades docentes.

Los horarios de clase son aprobados por la Junta de Facultad y se publican en la web (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/informacion-academica/horarios>)

- Elaboración y aprobación de calendario de exámenes.

Los exámenes constituyen una de las actividades de evaluación principales de la titulación.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

Según la normativa de la UEx se establecen pruebas finales para cada una de las convocatorias de evaluación indicadas en el calendario académico. El procedimiento de elaboración y aprobación de exámenes que establece la Facultad de Ciencias tiene por objeto concretar las fechas y lugares de realización de estas pruebas finales de evaluación, teniendo en cuenta los siguientes criterios: i) se intenta distribuir de forma homogénea las fechas de exámenes de las asignaturas de cada curso y titulación, a lo largo del periodo establecido en cada convocatoria; ii) cada curso académico se procurará establecer un mecanismo de rotación de las fechas de examen de cada asignatura; iii) la asignación de aulas se adecúa al número de estudiantes matriculados en las asignaturas y la capacidad de las aulas así como a las características particulares de las pruebas de evaluación (e.g., aulas de ordenadores).

- Coordinación de Trabajos Fin de Grado (TFG)

La propuesta, aprobación de propuestas, asignación de tutores, realización del TFG y evaluación del mismo se realizan de acuerdo con la normativa de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/informacion-academica/tf-estudios/grados/normativas/Normativa%20TFG.pdf>). Además, el SGIC de la Facultad contempla un procedimiento de gestión de trabajos fin de titulación (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/PR_CL002_PTFT_aprobadoJF_040714.pdf) que se aplica en el Grado en Enología. Así, existe una Comisión de TFG que se encarga de la gestión del procedimiento, colaborando en ello también la CCT y los departamentos.


- Seguimiento de la coordinación vertical.

La CCT realiza anualmente un análisis de los resultados formativos, de acuerdo con el proceso de análisis de los resultados y, si procede, propone acciones para mejorar la coordinación docente. Los informes anuales pueden consultarse en la dirección web siguiente: http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy_of_grado-en-estadistica

Asimismo, a nivel de Centro (Facultad de Ciencias) se realiza anualmente un análisis conjunto de los mecanismos de coordinación docente y, en su caso, se realizan propuestas de mejora (Evidencia E.2)

Para la coordinación horizontal (a nivel de curso y semestre) además de las acciones indicadas en la coordinación vertical que, lógicamente, también tienen incidencia en la coordinación horizontal, se realizan las siguientes tareas:

- Elaboración, revisión, aprobación y publicación de agendas de asignaturas y

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

semestre.

Los profesores elaboran un documento en el que recogen un desglose, por semanas, una planificación del tiempo que el estudiante va a invertir en las actividades formativas (teoría, práctica, tutorías, evaluación, actividades no presenciales) para lograr los resultados del aprendizaje con la carga de créditos ECTS asignados a la asignatura. Existe un coordinador de cada semestre que se reúne con los profesores de cada semestre y coordina la elaboración de una agenda de semestre en la que se condensan las agendas de las asignaturas, evitando sobrecargas temporales de trabajo (como criterio general se evita una carga semanal de trabajo superior a 40 horas y la coincidencia de actividades de evaluación de diferentes asignaturas en una misma semana).

La coordinación final de todos los semestres se realiza a través de la revisión y aprobación de los planes docentes por parte de la CCT, que asegura que la secuenciación de las actividades formativas, contenidos y carga de trabajo asociado a las asignaturas evaluadas sea la correcta para lograr una adecuada adquisición de competencias por parte de los estudiantes. Esta validación de las agendas queda reflejada en el documento 6 del PCOE (Evidencia E.2.).


Finalmente, las agendas, verificadas por la CCT, se publican en la web de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/planes-agendas/enologia-agendas>)

- Seguimiento de la coordinación horizontal.

Los coordinadores de semestre se encargan de extender la coordinación horizontal (por semestres) a lo largo del curso. Finalmente, la CCT, una vez concluido el curso, realiza el análisis de resultados y, si procede, establece acciones de mejora de la coordinación horizontal. Los informes anuales pueden consultarse en la dirección web siguiente: http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy_of_grado-en-estadistica

Aspecto 2. En el caso de que haya materias con actividades formativas que incluyan una parte de carácter teórico y actividades prácticas o de laboratorio se prestará especial atención a los mecanismos de coordinación entre ambas actividades formativas.

En las asignaturas que presentan actividades formativas, que incluyen una parte de carácter teórico y otra de actividades prácticas de laboratorio y/o campo, se ha prestado además especial atención a que la coordinación de ambas actividades se realice en la secuencia correcta, tanto en términos de temporalidad como de adquisición de las diferentes competencias necesarias para el desarrollo de la actividad. Si hay más de un profesor que imparta la docencia en una misma asignatura, deberá existir la figura de un profesor coordinador para que el desarrollo y la

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

impartición de la docencia de dicha asignatura sea la correcta y adecuada, tanto en las clases teóricas como prácticas. Pueden consultarse las guías docentes de las asignaturas en (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> seleccionar Grado en Enología y pestaña asignaturas).

Respecto al desarrollo de la docencia, no se han producido problemas de horarios ni en la parte de docencia teórica ni tampoco en la de prácticas, ya que, como se ha indicado anteriormente, los horarios de teoría están planificados y aprobados por la Facultad, existiendo para las prácticas una reunión previa al comienzo del curso donde se planifica el desarrollo de las mismas a partir de las agendas docentes elaboradas por los profesores y coordinadas entre sí por los Coordinadores de Semestre.

Aspecto 3. En el caso de que el título se imparta en varios centros de la misma universidad se valorará la coordinación entre los mismos.


No procede. El título se imparte sólo en la Facultad de Ciencias.

Aspecto 4. En el caso de que un título sea interuniversitario, se valorará la coordinación entre las distintas universidades.

No procede. El título se imparte sólo en la Universidad de Extremadura.

Aspecto 5. En el caso de que un título tenga prácticas externas/clínicas, se valorará la coordinación entre la universidad y los tutores de prácticas en los centros colaboradores (ver directriz 5.5).

Las prácticas externas no son obligatorias en el título. No obstante, existe una asignatura optativa denominada "Prácticas Externas". Estas prácticas se regulan por el Reglamento de Prácticas Externas de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/estudiantes/practicas-en-empresas/ReglamentoprE1cticasexternas.pdf>). Asimismo, se ha desarrollado un proceso del SGIC para la gestión de las prácticas externas (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/P_CL011_PPE_aprobadoJF040714.pdf). De acuerdo con ello, existe una estrecha colaboración entre las empresas e instituciones colaboradoras (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/estudiantes/practicas-en-empresas/listado%20de%20Empresas%20de%20Practicas.pdf>), los tutores académicos de la UEx y la Comisión de Prácticas Externas de la Facultad de Ciencias. Así, existe un tutor externo (perteneciente a la empresa o institución colaboradora) que se encarga de: i) elaborar el programa formativo de prácticas; ii) velar por el aprendizaje del estudiante durante el desarrollo de las prácticas; iii) resolver incidencias durante el desarrollo de las prácticas del estudiante; iv) emitir

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

un informe de evaluación. Por otra parte, cada estudiante tiene otro tutor de la UEx. Este tutor académico está en contacto con la empresa y realiza un seguimiento de la actividad del estudiante. Tras la realización de las prácticas asesora al estudiante en la elaboración de la memoria de prácticas y emite un informe de evaluación de las mismas. Finalmente, la Comisión de Prácticas Externas es el órgano encargado de la gestión del proceso, de resolver incidencias y de la evaluación final de los estudiantes.

Aspecto 6. En el caso de que el título se imparta en varias modalidades (presencial, a distancia, semipresencial) se valorará la coordinación docente entre las modalidades, con el fin de que los estudiantes puedan alcanzar las mismas competencias con independencia de la modalidad cursada.


No procede. El título se imparte sólo en modalidad presencial.

Aspecto 7. En el caso de los estudiantes que cursen varios títulos de forma simultánea se atenderá a la coordinación entre los diferentes planes de estudios implicados.

El Grado en Enología por la UEx comparte una serie de asignaturas (120 créditos ECTS) con el Grado en Química por la UEx. Esto constituye un plan formativo conjunto según las Directrices de elaboración de planes de estudio adaptados al EEES de la UEx (http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/oficinas/oce/noticias/directrices_uex#.VRExV_yG_NU). Ello tiene una doble finalidad: por una parte la optimización de recursos; por otra ofrecer la posibilidad a los estudiantes de obtener las competencias de ambos grados con un total de 360 ECTS. Por lo tanto, el diseño y posteriores modificaciones de los planes de estudio de Grado en Enología y Grado en Química se realizó de forma coordinada (ver memorias de verificación y posteriores modificaciones). Asimismo, se coordinan los horarios de las actividades, especialmente prácticas de ambos títulos para facilitar a los estudiantes la simultaneidad de estudios.

Aspecto 8. La carga de trabajo del estudiante en las distintas asignaturas es adecuada y le permite alcanzar los resultados de aprendizaje definidos para cada asignatura.

Como se ha indicado anteriormente, desde los órganos de coordinación del título se presta especial atención a la programación de actividades con la finalidad de que se logren las expectativas del plan de estudios (resultados del aprendizaje previstos) a través de las actividades formativas indicadas en la memoria de verificación y evitando sobrecargas a los estudiantes. En las agendas de las asignaturas (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/planes-agendas/enologia-agendas>) se informa a los estudiantes de la planificación temporal de actividades, ajustándose en cada asignatura a las horas previstas en función de los créditos ECTS

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

de la misma (6 ECTS= 150 h de trabajo del estudiante).

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

EVIDENCIAS

Tabla 4. Evolución de indicadores y datos globales del título.

E.2.- Documentación e informes que recojan los mecanismos, acuerdos y conclusiones de la coordinación entre materias y asignaturas (informes PCOE y Memoria Anual de la Titulación)

E.5.- Procedimientos y registros del sistema de Garantía Interna de Calidad (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/procesos-yprocedimientos>)

Comp_9.- INFORMES ANUALES DE LA COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA

Comp_10.- INFORME ANUAL DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE CIENCIAS

Comp_11.- Listado de empresas para prácticas externas


1.4. los criterios de admisión aplicados permiten que los estudiantes tengan el perfil de ingreso adecuado para iniciar estos estudios y en su aplicación se respeta el número de plazas ofertadas en la memoria verificada.

ASPECTOS A VALORAR

Para acceder al Título de Grado en Enología por la Universidad de Extremadura es necesario haber superado las pruebas de acceso a la universidad legalmente establecidas con carácter general para los títulos de Grado a nivel nacional (RD 1892/2008 y RD 412/201). Además, según se indica en la memoria de verificación, se recomienda que los alumnos hayan previamente cursado materias de Biología, Química, Física y Matemáticas. Otro perfil de ingreso típico es para titulados en Biología, Bioquímica, Ciencias Ambientales, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Química, Veterinaria, Ingeniería Agrónoma e Ingeniería Química.

Aspecto 1. Se tendrá en cuenta que el número de estudiantes matriculado en el título no supera lo aprobado en la memoria de verificación y/o sus sucesivas modificaciones informadas favorablemente.

El número de estudiantes de nuevo ingreso matriculados en el título no ha superado en ningún curso académico lo aprobado en la memoria de verificación, que establece un máximo de 45 alumnos de nuevo ingreso. La tasa de estudiantes de nuevo ingreso en relación al número de plazas ofertadas, para el Grado en Enología ha sido: curso 10/11 = 6%; curso 11/12= 15,6%, curso 12/13=35,6%; curso 13/14= 28,9% y curso 14/15=40% (ver Tabla 4).

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

Aspecto 2. El perfil de acceso y requisitos de admisión son públicos y se ajustan a la legislación vigente.

El perfil de acceso y requisitos de admisión se encuentran publicados en la página web del grado (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado>, seleccionar la pestaña perfil de ingreso). En esta dirección existe además un enlace al Servicio de Acceso y Gestión de Estudios de Grados de la UEx, órgano que se encarga de la gestión del acceso, prescripción y matrícula (<http://www.unex.es/estudiar-en-la-uex/nuevo/acceso>). Allí, se puede descargar la guía de acceso con información útil para los futuros estudiantes de la UEx que deseen realizar los estudios de Grado en Enología (<http://www.siaa.es/content/grado-en-enolog%C3%ADa>)

En la página principal de la UEx, hay un recuadro destacado donde aparecen los diferentes estudios, desde el que se accede a los grados. Allí, se cuenta con toda la información de acceso a los mismos.

Aspecto 3. La información sobre el órgano que llevará a cabo el proceso de admisión, así como los criterios de valoración de los méritos y las pruebas de admisión específicas utilizadas en el sistema de selección establecido en el programa son públicos y coherentes con el perfil de ingreso definido por el programa formativo.

El proceso de admisión se realiza de forma centralizada en la UEx por el Servicio de Acceso y Gestión de Estudios de Grados de la UEx. No existen pruebas específicas diseñadas para el acceso al Grado en Enología.

Aspecto 4. En el caso de los títulos de Grado que oferten un curso de adaptación se tendrá en cuenta el número de estudiantes matriculados frente al aprobado en la memoria de verificación y/o sus sucesivas modificaciones informadas favorablemente.

No procede. El título no oferta curso de adaptación.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

EVIDENCIAS

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

Tabla 4. Evolución de indicadores y datos globales del título.

E.3.- Criterios de admisión aplicables por el título

CompI_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)

1.5. la aplicación de las diferentes normativas académicas (permanencia, reconocimiento, etc) se realiza de manera adecuada y permite mejorar los valores de los indicadores de rendimiento académico

ASPECTOS A VALORAR

Aspecto 1. Se prestará especial atención al funcionamiento de la comisión encargada del reconocimiento de créditos.

Aspecto 2. Se comprobará que los supuestos aplicados coinciden con los establecidos en la memoria verificada y/o sus posteriores modificaciones informadas favorablemente.

Aspecto 3. Se valorará la adecuación de los reconocimientos efectuados por formación/experiencia previa en relación a las competencias a adquirir parte del estudiante en el título.

La información sobre el reconocimiento de créditos en el Grado en Enología por la UEx se puede consultar en la página web del grado (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> seleccionar Grado en Enología, pestaña Reconocimiento de créditos)

El reconocimiento de créditos en la Universidad de Extremadura está regulado por la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos en la Universidad de Extremadura (DOE 26/03/2012), la cual se complementa mediante la Normativa de Reconocimiento de Créditos por Participación en Actividades Culturales, Deportivas, de Representación Estudiantil, Solidarias y de Cooperación en la Universidad de Extremadura (DOE 26/03/2012)

En la Facultad de Ciencias el reconocimiento de créditos es competencia de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-garantia-de-calidad-del-centro>) y se realiza atendiendo a un procedimiento del Sistema de Garantía Interno de Calidad: Procedimiento de Reconocimiento de Créditos en Titulaciones de la Facultad de Ciencias de la UEx (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/PR_CL003_PRC_aprobadoPorJF_04_07_14faltadiagrama.pdf). Las solicitudes,

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

junto con la documentación pertinente, deben ser dirigidas al Decano, junto con la matrícula, en el plazo establecido para esta última.

El procedimiento general para el reconocimiento de créditos no directo, aplicable a los reconocimientos procedente de otros títulos universitarios y experiencia laboral, es el siguiente: solicitud de informe al departamento responsable de la docencia, que lo enviará a la Comisión de Garantía de Calidad del Centro, que será la encargada de conceder o no los reconocimientos, siempre teniendo en consideración la normativa de reconocimiento y transferencia de créditos y lo establecido en la Memoria de Verificación.

Además del reconocimiento de créditos por estudios universitarios, la Memoria de Verificación del Grado en Enología por la UEx establece los siguientes reconocimientos de créditos:


- Reconocimiento de créditos cursados en enseñanzas superiores oficiales no universitarias (entre 0-36 créditos)
- Reconocimiento de créditos cursados en Títulos Propios (entre 0-36 créditos)
- Reconocimiento de créditos cursados por acreditación de experiencia laboral y profesional (entre 0-36 créditos)

Además de este sistema de reconocimiento de créditos, se han establecido reconocimientos directos para el caso de alumnos procedentes de estudios de las licenciaturas en Biología, Química, Ciencias Ambientales, Ingeniería Agraria e Ingenieros Técnicos Agrícolas, y Grados en Ingeniería Agraria. En estos casos, a través de los órganos competentes y por el siguiente orden jerárquico se han aprobado las tablas de reconocimiento directo: Comisión de calidad del Título, informe favorable de Comisión de calidad de la Facultad, Junta de Facultad, Comisión de Planificación Académica de la UEx y Consejo de Gobierno de la UEx. Las tablas de reconocimiento directo vigente están disponibles en la web del título grado (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> seleccionar Grado en Enología, pestaña Reconocimiento de créditos)

Toda la gestión documental del reconocimiento de créditos, se realiza de acuerdo con lo establecido en la Normativa de la UEx. Esta documentación, referida al último curso (2014/15) se aporta como evidencia (evidencia E.5)

En cuanto a otras normativas (permanencia, evaluación, simultaneidad de estudios, etc.) se han venido aplicando de forma adecuada, sin incidencias dignas de resaltar.


VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

A	B	C	D	No aplica
X				
EVIDENCIAS				
<p>Compl_1.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN ENOLOGÍA (versión primera 2010)</p> <p>Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)</p> <p>Compl_4.- Tablas de reconocimiento para Enología</p> <p>E.4.- Listado de estudiantes que han obtenido reconocimiento de créditos</p> <p>E.5.- Procedimientos y registros del sistema de Garantía Interna de Calidad (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/procesos-y-procedimientos)</p>				

CRITERIO 2. INFORMACIÓN Y TRANSPARENCIA

2.1. Los responsables del título publican información adecuada y actualizada sobre las características del programa formativo, su desarrollo y sus resultados, incluyendo la relativa a los procesos de seguimiento y acreditación.
<p>ASPECTOS A VALORAR</p> <p><i>Aspecto 1. La publicación de la memoria del título verificada y sus correspondientes actualizaciones informadas favorablemente.</i></p> <p>Las características del programa formativo se encuentran detalladas en el documento verificado actualizado del Plan de Estudios de la Titulación, que está publicado y accesible para que los grupos de interés puedan consultarlo, en el espacio de la página web de la Facultad de Ciencias destinado al Grado de Enología (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado seleccionar Grado en Enología, pestaña "datos de interés", acceder a memoria del título).</p> <p><i>Aspecto 2. El informe final de evaluación para la verificación y los diferentes informes de modificaciones del plan de estudios.</i></p> <p><i>Aspecto 3. Los informes de seguimiento del título realizados por parte de ANECA.</i></p> <p><i>Aspecto 4. El enlace al Registro de Universidades, Centros y Títulos del plan de estudios.</i></p> <p>Los informes de los programas de evaluación de ANECA referidos al Grado en Enología se pueden consultar en la página web de su SGIC (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy5_of_grado-en-estadistica). Alternativamente, los informes de verificación inicial y de la modificación efectuada en 2013 están publicados en la página web de la Facultad de Ciencias destinado al Grado de Enología (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado seleccionar Grado en Enología, pestaña "datos de interés"). A través de este enlace también se puede acceder al RUCT.</p>

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

Aspecto 5. Los informes de seguimiento del título.


Aspecto 6. El enlace al Sistema de Garantía de Calidad del Título donde figuren los responsables del mismo, los procedimientos y acciones de mejora puestas en marcha.

Además de los seguimientos externos que realiza ANECA sobre el grado en Enología, referidos en el aspecto 3, existe un procedimiento del SGIC para el seguimiento interno del Grado en Enología (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/PR_ES001_PSIT_aprobadoJF040714.pdf). Como resultado de este seguimiento interno se generan unos informes que se publican en la página web del SGIC del grado en Enología (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia>, [enlace informes](#)). En este enlace se puede consultar la información acerca de la composición y funciones de la Comisión de Calidad del grado en Enología, sus actas, e informes. En el apartado informes, se pueden descargar las memorias anuales de la titulación en las cuales, de acuerdo con el proceso del SGIC de análisis de resultados (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/ES_005_PAR_aprobadoJF_040714.pdf) se analizan anualmente los resultados del desarrollo del título y se proponen acciones de mejora. El seguimiento de las acciones de mejora se realiza, para el conjunto de la Facultad de Ciencias, a través de un Plan de Comunicaciones de acciones de mejora, en el cual se reflejan las acciones que se llevan a cabo para corregir o mejorar las debilidades detectadas (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/PAR_Plandecomunicacin_1314_anexo_II_080415.pdf). El conjunto de procesos y procedimientos que conforman el SGIC es accesible a través de la web del SGIC de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/procesos-y-procedimientos>)

Aspecto 7. Información sobre los principales resultados del título (indicadores de rendimiento, satisfacción de los diferentes colectivos, inserción laboral).

Existe una amplia información acerca de los resultados del título, especialmente a través del Observatorio de indicadores de la UEx (<http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/estadisticas-e-indicadores-universitarios>) al cual se puede acceder desde la página web del SGIC del Grado en Enología (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy2_of_grado-en-estadistica). No obstante, de forma más resumida se ofrecen algunos indicadores académicos en la página web del Grado en Enología (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> [seleccionar Grado en Enología](#), pestaña "Resultados de formación"). Dada la "juventud" del título alguno de los indicadores que se recogen en esta tabla aun no se conocen (el sistema informático asigna automáticamente el valor 0). No obstante, a partir del curso 14/15 se dispondrá ya de datos de los 6 indicadores incluidos en la tabla.

En relación a los indicadores de resultados, en los informes anuales mencionados anteriormente se analizan los mismos, detallándose por tanto la evolución que sufren y el impacto que las acciones de mejora tienen sobre ellos (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy_of_grado-en-estadistica)

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA				
A	B	C	D	No aplica
	X			
EVIDENCIAS				
<p>Compl_1.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN ENOLOGÍA (versión primera 2010)</p> <p>Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)</p> <p>Compl_5.- Informe seguimiento Enología 2012</p> <p>Compl_6.- INFORME SEGUIMIENTO ENOLOGÍA 2015</p> <p>Compl_9.- INFORMES ANUALES DE LA COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA</p> <p>Compl_10.- INFORME ANUAL DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE CIENCIAS</p>				
2.2. La información necesaria para la toma de decisiones de los potenciales estudiantes interesados en el título y otros agentes de interés del sistema universitario de ámbito nacional e internacional es fácilmente accesible.				
ASPECTOS A VALORAR				
<p>La información más relevante para la toma de decisiones de los potenciales estudiantes interesados en el Grado en Enología por la UEx se encuentra en la página web del título a la que se accede bien desde la página web de la Facultad de Ciencias (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado_seleccionar_grado_en_Enología) bien desde la página principal de la Universidad siguiendo la ruta: futuros estudiantes -> Estudiar en la UEx -> Estudios oficiales -> Titulaciones de Grado -> Listado por orden alfabético -> Grado en Enología.</p> <p>Una vez que se accede a la página web del título se puede descargar un díptico y ver un video informativo. Además, existen enlaces a información relevante del título como plan de estudios de la titulación, las competencias, perfil de ingreso, resultados de información, salidas profesionales y reconocimiento de créditos; así como de las asignaturas y de la distribución de las mismas por semestre y de las guías docentes de las asignaturas del título. En las guías docentes de las mismas se especifican aspectos relevantes para la toma de decisiones como son la temporalidad, el carácter de la asignatura o el departamento y profesorado que la imparte.</p> <p>Además, en la página web de la Facultad están los horarios, tanto de teoría, como de prácticas y las fechas de los exámenes de las asignaturas.</p> <p>También está disponible la normativa de Trabajo Fin de Grado, el calendario de los trabajos, incluyendo fechas importantes a tener en cuenta para su desarrollo y defensa, así como la de prácticas externas.</p> <p>El último informe de seguimiento de ANECA (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-</p>				

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

[enologia/docs/Monitor_2015_ENO.pdf](#)) puso de manifiesto que la información publicada en la web del título es adecuada. No obstante, algunas sugerencias del informe han sido consideradas en un plan de mejora (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/docs/Plandemejoras_Tabla_ENO.pdf).

Aspecto 1. Vías de acceso al título y perfil de ingreso recomendado.

Desde la página web del título se accede a la información a través de la pestaña Perfil de ingreso.

Aspecto 2. Estructura del plan de estudios, con los módulos, las materias y asignaturas, su distribución de créditos, la(s) modalidad(es) de impartición, el calendario de implantación y, en su caso, las menciones en grado o especialidades en máster con una descripción de sus itinerarios formativos.

Desde la página web del título se accede a la información a través de la pestaña Datos de interés. Se encuentra aquí información de la estructura del plan de estudios (BOE, DOE y memoria del título), modalidad de la enseñanza, número de plazas ofertadas, entre otros. El grado en Enología por la UEx no contempla menciones, por lo que no se aporta información sobre itinerarios formativos conducentes a menciones.

Aspecto 3. Perfil de egreso del egresado, posibles ámbitos de desempeño profesional y vías académicas a las que de acceso el título.

Desde la página web del título se accede a la información a través de la pestaña Salidas profesionales.

Aspecto 4. Competencias a adquirir por parte del estudiante.

Desde la página web del título se accede a la información a través de la pestaña Competencias. Desde la pestaña asignaturas se accede a las guías docentes de las asignaturas en las que se indican las competencias que se trabajan en cada una de las asignaturas del plan de estudios.


Aspecto 5. Si el título conduce a una profesión regulada, o permite acceder a otros estudios que conducen a una profesión regulada, este aspecto debe estar claramente especificado con un enlace a la orden que regula los estudios, precedido por una explicación de lo que significa que un título conduzca al ejercicio de una "profesión regulada".

No procede. El grado en Enología no conduce a profesión regulada.

Aspecto 6. En el caso que el título no tenga atribuciones profesionales la información publicada no debe inducir a confusión en este aspecto.

No hay información que lleve a pensar en que el título tenga atribuciones profesionales.

Aspecto 7. En el caso de que el título tenga un curso de adaptación al grado, debe estar claramente descrito, incluyendo todos los aspectos relativos al mismo. Éste se debe ajustar a

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

lo establecido en la memoria verificada o a las modificaciones de la misma.

No procede. El Grado en Enología por la UEx no tiene curso de adaptación.

Aspecto 8. En su caso, características de las pruebas de admisión (criterios y responsables).

No procede. El Grado en Enología por la UEx no tiene pruebas específicas de admisión.

Aspecto 9. (en su caso) Información sobre los complementos de formación y colectivos que deben cursarlos.

No procede. El Grado en Enología por la UEx no tiene complementos de formación.

Aspecto 10. Para el caso de estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de discapacidad, se valorará la información relativa a los servicios de apoyo y asesoramiento para estos estudiantes, así como la existencia de adaptaciones curriculares

Desde la página web del título se accede a la Unidad de Atención al Estudiante de la UEx (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/organizacion/servicios-universitarios/unidades/uae>)

El objetivo principal de esta unidad es garantizar la plena inclusión de los estudiantes con discapacidad y/o con necesidades educativas especiales en la Universidad, garantizando la igualdad de oportunidades y procurando en la medida de lo posible la adaptación de los procesos de enseñanza a sus características y necesidades

Aspecto 11. Información disponible en lenguas no oficiales

No existe información en otra lengua diferente al castellano.

Aspecto 12. Normativas de la universidad aplicables a los estudiantes del título (permanencia, transferencia y reconocimiento de créditos, normativa para la presentación y lectura de tesis, etc.)

Desde la página web del título se accede a las principales normativas de interés para los estudiantes (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/informacion-academica/normativas>): permanencia, reconocimiento y transferencia de créditos, evaluación, simultaneidad de estudios, trabajo fin de grado, prácticas externas, etc.

Aspecto 13. En el caso de que el título se imparta en modalidad a distancia, pero tenga actividades formativas o prácticas presenciales, debe indicarse con anterioridad a la matrícula la ubicación física donde se desarrollarán dichas acciones formativas.

No procede. El grado en Enología por la UEx se imparte sólo en modalidad presencial.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

EVIDENCIAS

Compl_5.- Informe seguimiento Enología 2012

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

Compl_6.- INFORME SEGUIMIENTO ENOLOGÍA 2015

Compl_7.- DIPTICO INFORMATIVO DE ENOLOGÍA

Compl_8.- PLAN DE MEJORAS PARA ENOLOGIA

2.3. Los estudiantes matriculados en el título, tienen acceso en el momento oportuno a la información relevante del plan de estudios y de los resultados de aprendizaje previstos.

ASPECTOS A VALORAR

La información para los estudiantes matriculados en el Grado en Enología se encuentra en la página web del título a la que se accede desde la página web de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> seleccionar grado en Enología). A través del enlace Datos de interés se accede a la memoria del título actualizada, donde se recoge la información completa del plan de estudios y los resultados del aprendizaje previstos.

Aspecto 1. El estudiante debe tener acceso la información sobre los horarios en los que se imparte las asignaturas, las aulas, el calendario de exámenes, y cuanta información requiera para el correcto seguimiento del despliegue del plan de estudios.

Desde la página web del título se accede a los horarios de clase (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/informacion-academica/horarios>) y calendarios de exámenes (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/informacion-academica/examenes>).

Aspecto 2. Las guías docentes del título deben estar disponibles para el estudiante previamente a la matriculación para todas las asignaturas, incluidas las prácticas externas y los trabajos fin de grado o máster.

Desde la página web del título se accede a las guías docentes de las asignaturas (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> seleccionar Grado en Enología, pestaña asignaturas).

Las programaciones de las asignaturas (guías docentes), están disponibles para el estudiante previamente a la matriculación para todas las asignaturas.

Aspecto 3. Contenido de las guías docentes: descripción de cada asignatura (competencias, bibliografía, temario, etc.), las actividades formativas y los sistemas de evaluación. Si la asignatura requiere la utilización, por parte del estudiante, de materiales específicos (programas informáticos, por ejemplo) o de conocimientos previos, estos deben estar convenientemente descritos.

Las guías docentes de las asignaturas, contienen la información relevante sobre la misma (datos generales, profesores, horarios de tutorías, competencias, temario desarrollado, bibliografía, sistemas de evaluación, recomendaciones, etc.).

Así mismo en la página de la titulación también se encuentran disponibles las agendas de las

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

asignaturas por los semestres en los que se imparten, en las que se han coordinado la realización de las prácticas distribuyéndolas a lo largo de los semestres.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

EVIDENCIAS

Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)

Guías docentes de las asignaturas correspondientes al curso 2014/15 (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/grado> seleccionar Grado en Enología, pestaña asignaturas).

CRITERIO 3. SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE CALIDAD (SGIC)


3.1. El SGIC implementado y revisado periódicamente garantiza la recogida y análisis continuo de información y de los resultados relevantes para la gestión eficaz, la calidad y la mejora continua de la titulación.

VALORACIÓN DESCRIPTIVA

El grado en Enología participa del SGIC de la Facultad de Ciencias de la UEx, el cual, a su vez, comprende una parte común con la Universidad y una parte de gestión propia. La estructura del SGIC, a nivel de Universidad, puede consultarse en la página web del vicerrectorado de calidad (<http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/gestion-de-la-calidad/estructura-de-gestion-de-calidad>) mientras que la estructura a nivel de la Facultad de Ciencias se muestra en la web del SGIC de la Facultad: (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/estructura-sgic>)

A nivel del Grado en Enología, existe una comisión de calidad y grupos de mejora, entre los que se encuentran los coordinadores de semestre (encargados de coordinación horizontal de las enseñanzas) y la Comisión de seguimiento (encargada del seguimiento interno del título). La Comisión de Calidad del Grado de Enología, se reúne de forma periódica para analizar la correcta implantación del título y evaluar los resultados obtenidos, así como proponer mejoras en el plan de estudios y en la coordinación de las diferentes materias que componen el mismo (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia>).

El SGIC de la Facultad de Ciencias se diseñó de acuerdo con el programa AUDIT de ANECA y

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

fue certificado su diseño en 2010 (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/certificacion-aneca>). Actualmente se está trabajando en el proceso de certificación de la implantación.

Para el despliegue del SGIC la Facultad de Ciencias establece una política y objetivos de calidad (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/politica-y-objetivos-de-calidad>). La primera premisa de la política de calidad es dar respuesta a *las necesidades de la sociedad extremeña en particular y a la española en general en la formación, investigación, divulgación, transferencia de conocimientos e innovación en ámbitos de Ciencias e Ingeniería Química*. Por otra parte, el primer objetivo de calidad de la Facultad de Ciencias es: *"Garantizar, a través del equipo de dirección de la Facultad de Ciencias de la UEx, los Departamentos y de la Comisiones de Calidad de las diferentes titulaciones, la calidad de los programas formativos de grado y de máster que se impartan en la Facultad de Ciencias de la UEx"*.


Para lograr los objetivos propuestos, el SGIC despliega una serie de procesos y procedimientos que se operan de forma sistemática para satisfacer las directrices del programa AUDIT tal y como se recoge en el Manual de Calidad (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/manual-de-calidad>). Tanto la Política y objetivos de calidad como el Manual de Calidad se revisan periódicamente para que se mantengan actualizados y sean efectivos. Así, hasta el momento, existen tres ediciones del manual de calidad y otras tantas de la política y objetivos de calidad.

Tras la última revisión realizada, en el curso 2013/2014, se han creado nuevos procesos y procedimientos y se han actualizado otros ya existentes del SGIC de la Facultad de Ciencias, modificándose el mapa de procesos y procedimientos. En el nuevo mapa, éstos se clasifican en tres niveles: estratégico, clave y soporte, cuya gestión principal corresponde, bien a los servicios centrales de la Uex (procesos y procedimientos de gestión centralizada) o bien a la propia Facultad de Ciencias (procesos y procedimientos del Centro) (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/procesos-y-procedimientos>). Con este conjunto se cubren, de forma razonable, las directrices de calidad del programa AUDIT. Los procesos y procedimientos de gestión de la Facultad de Ciencias se llevan a cabo de forma sistemática de acuerdo con un cronograma, el cual también se revisa para mantener actualizado (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/CronogramaSGICFC201415.pdf>).

Aspecto 1. Su eficacia para permitir alcanzar los objetivos y para mejorar y garantizar, de forma continua, la calidad de la formación que se imparte.

Aspecto 2. La capacidad para satisfacer los requisitos de la enseñanza y cumplir los requerimientos de los grupos de interés.

Para garantizar la calidad de los programas formativos, el SGIC de la Facultad de Ciencias dispone de los siguientes procesos y procedimientos: proceso para el diseño y aprobación de

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

los programas formativos (P/CL001_UEx), procedimiento de creación y renovación de las Comisiones de Calidad de las titulaciones (PR/SO009_FC), proceso de coordinación de enseñanzas (P/CL009_FC), proceso de gestión de prácticas externas (P/CL011_FC), procedimiento de gestión de Trabajos Fin de Titulación (PR/CL002_FC), procedimiento de elaboración y aprobación de horarios de clase y calendario de exámenes (PR/CL004_FC), procedimiento de seguimiento interno de las titulaciones (PR/ES001_FC) y procedimiento de suspensión de las enseñanzas (PR/CL001_UEx).

Asimismo, para garantizar que las enseñanzas se orientan hacia el aprendizaje de los estudiantes el SGIC despliega los siguientes procesos y procedimientos: proceso de definición de perfiles de admisión de estudiantes (P/CL007_UEx), proceso de captación de estudiantes (P/CL002_UEx), proceso de quejas, sugerencias y felicitaciones (P/SO004_UEx), procedimiento de reconocimiento de créditos (PR/CL003_FC), proceso de gestión de reclamaciones a la evaluación (P/CL012_FC), proceso de orientación del estudiantes (P/CL010_FC), proceso de coordinación de las enseñanzas (P/CL009_FC), proceso de gestión de prácticas externas (P/CL011_FC), procedimiento de gestión de Trabajos Fin de Titulación (PR/CL002_FC), procedimiento de elaboración y aprobación de horarios de clase y del calendario de exámenes (PR/CL004_FC), proceso de gestión de movilidad de estudiantes (P/CL003_UEx), proceso de orientación profesional (P/CL006_UEx), procedimiento de inserción laboral (PR/SO001_UEx) y proceso de formación continua (P/CL008_UEx).


El análisis de los resultados (P/ES005) es clave para la mejora continua de las titulaciones, ya que permite realizar un análisis exhaustivo del funcionamiento de la titulación y del grado de satisfacción de grupos de interés y, como resultado de este análisis, proponer acciones de mejora.

Todos estos procesos y procedimientos se encuentran actualizados e implantados, de manera que se realizan de forma sistemática.

Aspecto 3. Los procedimientos que le permiten garantizar la recogida de información de forma continua, el análisis de los resultados (del aprendizaje, de la inserción laboral y de la satisfacción de los distintos grupos de interés), su utilidad para la toma de decisiones y la mejora de la calidad del título, en especial de los resultados de aprendizaje del alumno.

El SGIC de la Facultad de Ciencias dispone de procesos y procedimientos para recoger información y analizar los resultados: proceso de análisis de los resultados (P/ES005_FC), procedimiento de elaboración de memorias de calidad (P/SO005_FC), procedimiento de elaboración y publicación del observatorio de indicadores (PR/SO003_UEx), procedimiento de inserción laboral (PR/SO001_UEx), procedimiento de evaluación de la satisfacción con los títulos oficiales de la UEx (PR/SO004_UEx), procedimiento de encuestas de satisfacción de estudiantes con la actividad docente (PR/SO002_UEx) y procedimiento de realización de encuestas de satisfacción de los estudiantes del Centro con la actividad docente (PR/SO006_FC).

Todos estos procesos y procedimientos se encuentran actualizados e implantados, de manera

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

que se realizan de forma sistemática.

Aspecto 4. La presencia de evidencias documentales y registros sobre los diferentes procedimientos.

La implantación de los procesos y procedimientos supone la creación de evidencias documentales que se registran de acuerdo con el procedimiento de control de la documentación y registro (PR/SO008). De acuerdo con ello, en la Secretaría de la Facultad de Ciencias existe un equipo informático en el que se guardan electrónicamente todas las evidencias documentales de los procesos y procedimientos que se gestionan en el Centro. Esta documentación está a disposición de los grupos de interés, con la limitación establecida en la legislación de protección de datos y en los códigos de confidencialidad. Una parte importante de esta documentación se publica a través de la web de la Facultad de Ciencias. En concreto, los principales acuerdos en materia de calidad para el Grado en Enología se encuentran en la web del SGIC donde se publican las actas de la Comisión de Calidad del Centro (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-garantia-de-calidad-del-centro/copy_of_actas) y las de la Comisión de Calidad del título (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy4_of_grado-en-estadistica)

Aspecto 5. En el caso de los títulos interuniversitarios y/o de los títulos que se imparten en varios centros de la universidad se valorará si las acciones llevadas a cabo, como consecuencia de la implantación del SIGC, están coordinadas en todos los centros participantes en el programa formativo.

No procede. El grado en Enología se imparte sólo en la Facultad de Ciencias de la UEx.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			


LISTADO DE EVIDENCIAS E INDICADORES

E.5.- Procedimientos y registros del Sistema de Garantía Interna de Calidad (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/procesos-y-procedimientos>).

E.6.- Certificado de implantación de AUDIT

Compl_9.- INFORMES ANUALES DE LA COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA

3.2. El SGIC implementado facilita el proceso de seguimiento, modificación y acreditación del título y garantiza su mejora continua a partir del análisis de datos objetivos y verificables.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

ASPECTOS A VALORAR

El SGIC de la Facultad de Ciencias está diseñado de acuerdo con el programa AUDIT. Consecuentemente está orientado para facilitar el seguimiento y acreditación de sus titulaciones. Así, el SGIC contempla un procedimiento de seguimiento interno de titulaciones (PR/ES001) que tiene por objeto realizar un seguimiento del título que facilite la acreditación del mismo. Para ello, en el grado en Enología existe una Comisión de Seguimiento Interno que analiza periódicamente la titulación (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy_of_grado-en-estadistica). Además, la Comisión de Calidad del Título analiza anualmente los resultados del mismo y propone acciones de mejora (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy_of_grado-en-estadistica). Asimismo, se analizan los informes de verificación y modificación (Verifica) y seguimiento externo de ANECA (Monitor) y se proponen medidas de mejora (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy5_of_grado-en-estadistica)

Aspecto 1. Las recomendaciones incluidas en los informes de evaluación para la verificación, modificaciones e informes de seguimiento del título han sido analizadas dentro de los procedimientos del SGIC y se han establecido las acciones correspondientes por parte los responsables del título.


Las recomendaciones incluidas en los informes de evaluación para la verificación, modificaciones e informes de seguimiento del título han sido analizadas y, en la medida de lo posible, se han establecido las acciones correspondientes por parte los responsables del título.

La mayoría de los aspectos que debían necesariamente modificarse, como las recomendaciones incluidas en el informe de verificación del título de Grado en Enología, han sido tenidas en cuenta por la Comisión de Calidad del título y se han propuesto modificaciones considerando dichas circunstancias.

La única recomendación en el informe modificación de septiembre de 2013, estaba referida a que la Universidad abreviase el plazo de tres meses, que tiene establecido para resolver los reconocimientos de créditos solicitados por los estudiantes. En el momento de elaborar este autoinforme, dicha recomendación aún no ha sido considerada.

Aspecto 2. El SGIC ha generado información de utilidad para los colectivos implicados en el título.

El SGIC ha generado una gran cantidad de información sobre el Grado en Enología. Por una parte, ha servido como instrumento para gestionar la publicación de información sobre la titulación. El SGIC de la Facultad de Ciencias dispone de un proceso de publicación de información sobre titulaciones (P/ES006_FC) mediante el cual se establece la información del título que se suministra a los grupos de interés. Así, desde la implantación del Grado en Enología (curso 2010/2011) se ha venido aumentando y mejorando la información publicada

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

en la Web.

Por otra parte, el SGIC gestiona y revisa toda la documentación relacionada con el desarrollo de la enseñanza (guías docentes y coordinación de enseñanzas (P/CL009), prácticas externas (P/CL011), movilidad de estudiantes (P/CL003), trabajo fin de grado (PR/CL002), horarios de clase y calendario de exámenes (PR/CL004), etc.)

El SGIC también garantiza la aplicación de normativas como el reconocimiento de créditos (PR/CL003) o la reclamación a la evaluación (P/CL012).

El SGIC recoge evidencias acerca de los indicadores de resultados académicos (PR/SO003), de la satisfacción de los estudiantes con la actividad docente (PR/SO002 y PR/SO006), de la satisfacción de estudiantes, PDI y PAS con la titulación (PR/SO004), de la inserción laboral de egresados (PR/SO001). Asimismo, también recoge quejas, sugerencias y felicitaciones (P/SO004).

Toda esta información se analiza anualmente mediante el proceso de análisis (P/SO005) para conocer la situación de la titulación y poder proponer acciones encaminadas a la mejora.

Aspecto 3. Se han producido modificaciones en el diseño inicialmente previsto del título como consecuencia de la información aportada desde el SGIC

En el curso 2014/2015, no se ha producido ninguna modificación en el diseño inicial previsto

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

EVIDENCIAS

E.5.- Procedimientos y registros del Sistema de Garantía Interna de Calidad (<http://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/ciencias/sgic/procesos-y-procedimientos>).

E.6.- Certificado de implantación de AUDIT


Compl_1.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN ENOLOGÍA (versión primera 2010)

Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)

Compl_5.- Informe seguimiento Enología 2012

Compl_6.- INFORME SEGUIMIENTO ENOLOGÍA 2015

Compl_9.- INFORMES ANUALES DE LA COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

3.3. El SIGC implementado dispone de procedimientos que facilitan la evaluación y mejora de la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.

ASPECTOS A VALORAR

El SIGC ha de contemplar, al menos, la implantación de procedimientos para la recogida de información, análisis y mejora de los siguientes aspectos:

Aspecto 1. El análisis de la satisfacción de los estudiantes con el título.

Aspecto 2. El análisis de la satisfacción de profesorado y PAS con el título.


El SGIC de la Facultad de Ciencias dispone de procesos y procedimientos para la recogida de información y análisis de resultados de satisfacción de los estudiantes con el profesorado y con el título en general. Así, se tienen el procedimiento de evaluación de la satisfacción con los títulos oficiales de la UEx (PR/SO004_UEx), procedimiento de encuestas de satisfacción de estudiantes con la actividad docente (PR/SO002_UEx) y procedimiento de realización de encuestas de satisfacción de los estudiantes del Centro con la actividad docente (PR/SO006_FC). A través de estos procedimientos se recogen datos de satisfacción de varios grupos de interés (estudiantes, profesorado y personal de apoyo) con el título. Los resultados de estas encuestas son analizados por la Comisión de Calidad del Título, a través del proceso de análisis de los resultados, y las conclusiones y propuestas de mejora se recogen en la memoria anual de calidad del título (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/comision-de-calidad-de-las-titulaciones/grado-en-enologia/copy_of_grado-en-estadistica)

Aspecto 3. La evaluación y análisis del conjunto de actuaciones, que se realizan dentro y fuera del aula (la planificación, el desarrollo de la enseñanza en el título y la evaluación del aprendizaje), destinadas a favorecer el aprendizaje de los estudiantes con relación a los objetivos y competencias definidas en un plan de estudios.

Aspecto 4. Garantizar la calidad de la docencia.

Aspecto 5. La mejora a realizar por los profesores en la docencia.

El SGIC de la Facultad de Ciencias está enfocado prioritariamente a garantizar la calidad de sus enseñanzas, incluyendo la planificación, desarrollo y evaluación. En este sentido el SGIC despliega una serie de procesos y procedimientos orientados directamente a estos aspectos.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

Los más relevantes son: proceso para el diseño y aprobación de los programas formativos (P/CL001_UEx), proceso de definición de perfiles y admisión de estudiantes (P/CL007_UEx), proceso de coordinación de enseñanzas (P/CL009_FC), proceso de gestión de prácticas externas (P/CL011_FC), procedimiento de gestión de Trabajos Fin de Titulación (PR/CL002_FC), procedimiento de elaboración y aprobación de horarios de clase y calendario de exámenes (PR/CL004_FC), procedimiento de reconocimiento de créditos (PR/CL003_FC) y procedimiento de seguimiento interno de las titulaciones (PR/ES001_FC).

Además de lo señalado anteriormente, el SGIC de la Facultad de Ciencias incluye procesos referidos a la formación del personal docente y de apoyo de sus títulos: proceso de planificación y definición de políticas del PDI (P/ES001_UEx), proceso de formación del PDI (P/CL004_UEx), proceso de evaluación del PDI (P/ES002_UEx), procedimiento de evaluación de la actividad docente del profesorado en el Centro (PR/SO007_FC), proceso de planificación y definición de políticas del PAS (P/ES003_UEx) y proceso de formación del PAS (P/CL005_UEx).

Aspecto 6. La evaluación de la coordinación docente de las enseñanzas del título.

La coordinación docente del título se efectúa principalmente a través del Proceso de Coordinación de las Enseñanzas (P/CL009_FC).


Aspecto 7. Revisión y mejora de los planes de estudio.

Aspecto 8. La toma de decisiones derivadas de la evaluación y su seguimiento.


Los resultados de la evaluación y seguimiento del título se recogen, a través del Proceso de Análisis de los Resultados (P/ES005_FC), en la Memoria Anual de Calidad de la Titulación. A partir de las propuestas incluidas en esta memoria el Centro se puede plantear la revisión y mejora de los planes de estudio y/o la revisión y mejora de los procesos y procedimientos del SGIC relacionados con la evaluación y seguimiento.

Aspecto 9. Publicación y difusión de los resultados de la calidad docente del título en lugar fácilmente accesible en la web.

La publicación de la información de las titulaciones se efectúa en la Facultad de Ciencias siguiendo el Proceso de Publicación de la Información sobre las Titulaciones (P/ES006_FC). Este proceso está además auxiliado por el Procedimiento de Seguimiento Interno de las Titulaciones (PR/ES001_FC).

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA				
A	B	C	D	No aplica
	X			
EVIDENCIAS				
<p>E.5.- Procedimientos y registros del sistema de Garantía Interna de Calidad (http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/procesos-y-procedimientos)</p> <p>E.6.- Certificado de implantación de AUDIT</p> <p>E.10.- Certificado de implantación de DOCENTIA</p> <p>Compl_1.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN ENOLOGÍA (versión primera 2010)</p> <p>Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)</p> <p>Compl_5.- Informe seguimiento Enología 2012</p> <p>Compl_6.- INFORME SEGUIMIENTO ENOLOGÍA 2015</p> <p>Compl_9.- INFORMES ANUALES DE LA COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA</p> <p>Compl_10.- INFORME ANUAL DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE CIENCIA</p>				

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

2.2.- DIMENSIÓN 2. RECURSOS

CRITERIO 4. PERSONAL ACADÉMICO

4.1. El personal académico del título reúne el nivel de cualificación académica requerido para el título y dispone de la adecuada experiencia y calidad docente e investigadora.

ASPECTOS A VALORAR

Aspecto 1. La experiencia profesional, docente e investigadora del personal académico es adecuada al nivel académico, la naturaleza y competencias definidas para el título.

La Tabla 1 (Asignaturas del plan de estudios y su profesorado) muestra la experiencia profesional, docente e investigadora del personal académico.

Existe un amplio número de profesores que pertenecen a las áreas de conocimiento del Centro y que tienen asignada docencia en el Grado. En el curso 2014/15 las áreas de conocimiento implicadas son un total de 26, correspondientes a 15 departamentos, siendo un total de 72 profesores pertenecientes a las mismas los que imparten docencia, la cual compatibilizan en su inmensa mayoría con docencia en otros títulos.

Según se desprende de la Tabla 3, el título cuenta con unos 70 doctores de un total de 72 profesores (97%). El profesorado acumula 289 quinquenios (8 más que el curso 2013/14) y 152 sexenios (10 más que el curso 2013/14), lo que asegura desde nuestro punto de vista la capacidad necesaria para impartir el Grado en Enología.

Aspecto 2. Perfil del personal académico asignado a primer curso en los títulos de Grado.


El profesorado que imparte docencia en primer curso es el mismo que imparte en la titulación de grado en Química debido a que al compartir la mitad de créditos con la misma este curso y sus asignaturas son comunes. La formación académica de este profesorado pertenece a diferentes titulaciones de Ciencias, lo que confiere la mayor adecuación posible a las diferentes disciplinas que se estudian en este curso y que van desde conocimientos de química a otros de física, biología y matemáticas. Este profesorado tiene gran experiencia en alumnos recién llegados a la universidad al llevar ya años impartiendo estas asignaturas de primer curso por lo que son capaces de solventar los posibles problemas que pudieran surgir con el alumnado y su primer contacto con los estudios superiores (Tabla 1).

Aspecto 3. Perfil del personal académico (tutores académicos) asignado a las prácticas externas.

Se cuenta con unos 1445 años de experiencia docente, lo que aporta el perfil adecuado para tutorizar las prácticas en empresas a los alumnos de la titulación. La responsabilidad sobre las prácticas externas recae sobre la Comisión de Prácticas Externas formada por el Decano o persona en quien delegue (Vicedecano de estudiantes), un profesor representante de cada titulación y un estudiante.

Según la normativa sobre prácticas externas de la UEx

(<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/informacion-academica/practicas-externas>), todos los años se abre un periodo para que los profesores que lo deseen se incorporen a la lista de profesores tutores de dichas prácticas (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/estudiantes/practicas-en-empresas/tutorespracticasexternas1314.pdf>), siendo tutores durante el curso 2014/15 de las mismas 13 profesores del total de profesores que imparten docencia en la Titulación. La Facultad dispone también de un listado de empresas donde los alumnos pueden realizar estas prácticas (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/estudiantes/practicas-en->

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

[empresas/empresas_ciencias.pdf](#)).

En el curso 2014/15 han realizado prácticas externas seis alumnos de la titulación en la modalidad de prácticas extracurriculares, tres de ellos en un Centro de investigación de la Junta de Extremadura (INTAEX) y los otros tres en bodega (Extremadura y Castilla –León).

Aspecto 4. Perfil del personal académico asociado a los Trabajos Fin de Grado y Trabajo Fin de Máster

Por otro lado, aparte de la docencia, los profesores de la titulación suman también muchos años de experiencia investigadora avalada por 152 sexenios de investigación. Esta experiencia investigadora les capacita para la dirección de los Trabajos Fin de Grado de la titulación. La normativa de los Trabajos Fin de Grado de la Facultad de Ciencias establece que el Director deberá ser un profesor que imparta docencia en el Grado, así como que todos los miembros del Tribunal deberán ser profesores del mismo, todo ello aprobado y bajo la supervisión de la Comisión de Trabajos Fin de Grado de la cual forma parte un profesor de cada grado elegido en Junta de Facultad y que supervisa todo el proceso (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/informacion-academica/tf-estudios/grados>). A la vista de la experiencia, ésta es una medida que consideramos muy acertada, porque redundante en que la concepción, la elaboración y finalmente la evaluación de los trabajos se hagan con un perfil académico más riguroso. Durante el curso 2014/15 un alumno ha defendido el Trabajo Fin de Grado (calificación 6).

Aspecto 5. Experiencia en docencia semipresencial o a distancia del personal académico, cuando sea necesaria.

No procede. El grado en Enología por la UEx se imparte sólo en modalidad presencial.

Aspecto 6. Cambios en la estructura del personal académico en el periodo considerado

Es a partir de este curso 2014-15 cuando el personal académico se mantiene prácticamente inalterado respecto a años anteriores (Tablas 1 y 3). En los cursos académicos posteriores no se prevé cambios significativos respecto al profesorado.

El profesorado que imparte en la titulación de Grado en Enología se adecúa al referido en la memoria de verificación tanto en lo que respecta a las asignaturas propias de la titulación como en aquellas otras que son compartidas con la titulación de Química. (Tabla 1).

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
X				

EVIDENCIAS

Tabla 1. Asignaturas del plan de estudios y su profesorado. Curso 2014/15.

Tabla 3. Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título. Curso 2014/15

E.10.- Certificado de implantación de DOCENTIA

Compl_1.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN ENOLOGÍA (versión primera 2010)


Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)

Compl_5.- Informe seguimiento Enología 2012

Compl_6.- INFORME SEGUIMIENTO ENOLOGÍA 2015

Compl_11.- Listado de empresas para prácticas externas

Compl_12.- Listado de profesores-tutores para prácticas en empresas

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

Compl_18.- BREVE CURRÍCULUM PDI DE ENOLOGÍA

4.2. El personal académico es suficiente y dispone de la dedicación adecuada para el desarrollo de sus funciones y atender a los estudiantes.

ASPECTOS A VALORAR

Aspecto 1. Porcentaje de personal docente permanente/no permanente. Dedicación adecuada del personal académico al título.

El título dispone de un núcleo básico de personal académico que facilita y permite la adecuada impartición del título, como se muestra en la Tabla 3 (curso 14/15), la cual pone de manifiesto que 67 de los 72 profesores del título es personal permanente, lo que arroja un porcentaje de permanencia del 93.0%.

La carga docente del profesorado vinculado al título (PODs), permite una dedicación adecuada al mismo. La mayor parte de la docencia recae sobre el profesorado permanente (más del 87.0%) lo cual redundará en la calidad de la misma.

El profesorado se muestra satisfecho con la titulación en general otorgándole una puntuación en la última encuesta a nivel general de 5.42 (Evidencia Compl_3). No se disponen de datos del curso 2014/2015.


Aspecto 2. Relación estudiante/profesor y su incidencia en el proceso enseñanza-aprendizaje.

El título ha contado en el curso 14/15 con 72 profesores (Tabla 1) lo que nos da una media de dedicación de los profesores al título de unos 3 créditos anuales, con una media de 1 hora semanal de docencia directa lo que permite una buena atención al alumnado. La ratio estudiante/profesor, incluida en la tabla 4 (Evolución de indicadores y datos globales del título) es de 0.56 en el curso 14/15 (el número de alumnos matriculados va subiendo curso tras curso, en el curso actual hay 19 nuevos matriculados respecto a 13 del año anterior) y al ser baja permite atender satisfactoriamente a los estudiantes. El historial de los alumnos matriculados en el Grado por asignatura es el que se muestra en la misma tabla 4. Por ello, consideramos que esta relación estudiante/profesor permite desarrollar satisfactoriamente las actividades formativas propuestas.

No existen datos del curso 2014/2015 respecto a la satisfacción de los estudiantes con la titulación y el profesorado aunque si nos remitimos a 2013/2014 era de 8.5, estando cercano al 100% el cumplimiento de las obligaciones docentes por parte del profesorado de la titulación (evidencia Compl_13).

La Facultad cuenta con un Plan de Acogida y Acción Tutorial (<http://www.unex.es/conoce-la-unex/centros/ciencias/archivos/informacion-academica/patt>). En este plan, a cada estudiante de nuevo ingreso se le asigna un tutor que le orienta en su vida universitaria y hace un seguimiento de su actividad académica con el objeto de que el estudiante tenga mayor probabilidad de éxito para lograr sus metas en relación al proceso de enseñanza-aprendizaje. Para el grado de Enología existe un profesor coordinador del PAT y otros cinco profesores tutores.

Este número de profesores tutores es suficiente al ser una titulación con número de matriculación bajo (19 nuevos alumnos este curso 2014/15 siendo unos 3 los alumnos de nuevo ingreso a tutorizar por cada profesor tutor).

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA				
A	B	C	D	No aplica
X				
EVIDENCIAS				
<p>Tabla 1. Relación profesorado del título con las asignaturas del plan de estudios</p> <p>Tabla 3. Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título</p> <p>Tabla 4. Evolución de indicadores y datos globales del título</p> <p>E.10.- Certificado de implantación de DOCENTIA</p> <p>CompI_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)</p> <p>CompI_3.- ENCUESTAS DE SATISFACCION DEL PDI</p> <p>CompI_5.- Informe seguimiento Enología 2012</p> <p>CompI_6.- INFORME SEGUIMIENTO ENOLOGÍA 2015</p> <p>CompI_10.- INFORME ANUAL DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE CIENCIAS</p> <p>CompI_13.- Encuestas de satisfacción docente del alumnado con la titulación</p>				
4.3. El profesorado se actualiza de manera que pueda abordar, teniendo en cuenta las características del título, el proceso de enseñanza-aprendizaje De una manera adecuada.				
ASPECTOS A VALORAR				
<p><i>Aspecto 1. El personal académico está implicado en actividades de investigación, desarrollo, innovación, y éstas repercuten en el título.</i></p> <p>El documento adjunto Personal académico (tabla 3) muestra que prácticamente todos los profesores del Grado en Enología son Doctores y acumulan más de 144 sexenios de investigación. El profesorado implicado en este título publica regularmente en revistas científicas internacionales, participa de manera activa en numerosos congresos donde presenta sus investigaciones, en una gran cantidad de ellos por medio de ponencias invitadas, estando, por tanto, muy en contacto con los temas más novedosos de investigación. Además también es reseñable el gran número de proyectos y contratos de I+D con empresas y administraciones. Por todo ello, los alumnos que cursan este Grado cuentan con un profesorado muy implicado en la Investigación, que le trasmite entusiasmo por el desarrollo de la misma, lo cual repercute muy positivamente en el proceso de enseñanza-aprendizaje.</p> <p><i>Aspecto 2. La formación y actualización pedagógica del personal académico.</i></p> <p>La Universidad de Extremadura cuenta con el Servicio de Orientación y Formación Docente (SOFD) (http://www.unex.es/organizacion/servicios/sofd), cuya finalidad es facilitar el asesoramiento y la formación docente del profesorado, con especial incidencia en su preparación para la convergencia europea y la aplicación de las tecnologías de la información y la comunicación. El documento adjunto Plan formativo del SOFD curso 2014/15, muestra otras actividades formativas del profesorado en</p>				

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

este sentido. Los 72 profesores que están implicados en el Grado en Enología acumulan 289 quinquenios de labor docente, lo que acredita 1445 años de experiencia docente. De estos 72 profesores 19 de ellos han realizado un total de 37 cursos de los ofertados por el SOFD durante este último curso académico 2014/15, lo que corresponde al 26.4% del total de los profesores con una media de unos 2 cursos por profesor (Evidencia Compl_16). Por lo que más de la cuarta parte del profesorado muestra interés por seguir formándose y actualizándose a nivel pedagógico.

Aspecto 3. La formación en plataformas tecnológicas educativas y docencia a distancia del personal académico facilita el proceso enseñanza-aprendizaje.

En este sentido queremos destacar el Campus Virtual de la Universidad de Extremadura (CVUEx) (<http://campusvirtual.unex.es>). CVUEx es la plataforma común para todas las titulaciones y asignaturas de la Universidad, de modo que todo el profesorado la utiliza regularmente y de forma activa. El Servicio de Apoyo a la Docencia Virtual (SADV) es el responsable de la misma. Ofrece al profesorado de la Universidad de Extremadura asesoramiento y orientación técnica y educativa para el uso del Campus Virtual. Sus objetivos son orientar, asesorar y ayudar a todos los profesores para sus actividades docentes e investigadoras. Además, proporciona una atención personalizada e inmediata para resolver sus dudas o problemas y conseguir que el profesorado desarrolle sus propias competencias tecnológicas y pedagógicas, lo cual obviamente repercute positivamente en el proceso enseñanza-aprendizaje.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

EVIDENCIAS


Tabla 3.- Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título
E.9.- Planes de innovación o mejora docente o de formación pedagógica del profesorado
E.10.- Certificado de implantación de DOCENTIA
Compl_13.- Encuestas de satisfacción docente del alumnado con la titulación
Compl_16.- LISTADO DE PROFESORES QUE REALIZAN CURSOS DEL SOFD

4.4. (En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos a la contratación y mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado.

ASPECTOS A VALORAR

Aspecto 1. Cambios en la estructura del personal académico en el periodo considerado.

En Septiembre de 2013 se aprobó favorablemente la nueva memoria de verificación del título, en la cual el profesorado disponible era suficiente para la puesta en marcha e impartición del título. No existía ningún compromiso por parte de la UEx de contratación de nuevo profesorado. Lo que sí ha ocurrido debido a las circunstancias económicas actuales ha sido una reducción en el número de profesores asociados a tiempo parcial. Durante este tiempo de impartición del título se observa una mejora de la cualificación docente e investigadora del profesorado como pone de manifiesto el hecho de un incremento de alrededor del 4% en el

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

número de catedráticos de universidad.
 Por otro lado, la composición de las plantillas de PDI de las áreas de conocimiento vinculadas al título en la Facultad de Ciencias muestra un alto nivel de consolidación. Esta plantilla ha acreditado su cualificación docente e investigadora superando diversos controles externos de calidad, como se describe en este informe de autoevaluación, en el criterio 4.3.
 Durante este último curso académico 2014/15 no ha habido prácticamente cambios en cuanto a la plantilla docente en la titulación de enología.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

EVIDENCIAS

Tabla 1. Relación profesorado del título con las asignaturas del plan de estudios
 Tabla 3. Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título
 Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)
 Compl_5.- Informe seguimiento Enología 2012
 Compl_6.- INFORME SEGUIMIENTO ENOLOGÍA 2015


CRITERIO 5. PERSONAL DE APOYO, RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

5.1. El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es suficiente y soporta adecuadamente la actividad docente del personal académico vinculado al título.

ASPECTOS A VALORAR

Aspecto 1. El personal de apoyo disponible es suficiente y tiene la dedicación al título adecuada para apoyar las actividades docentes.

Aspecto 2. Capacidad del personal de apoyo para colaborar en las tareas de soporte a la docencia.
 El personal de apoyo disponible es suficiente y tiene la dedicación al título adecuada para apoyar las actividades docentes, pero este personal de apoyo no participa en las actividades formativas directamente, sino que lo hace a través del mantenimiento de las aulas y de los laboratorios donde se realizan las actividades prácticas. Su dedicación al título no es exclusiva, ya que lógicamente también se ocupa de las aulas y laboratorios del resto de las titulaciones que imparte la Facultad de Ciencias. No obstante su esfuerzo es el que corresponde a las funciones que realizan y a las necesidades de la titulación. En ningún momento se ha detectado falta de personal. Por otra parte, debido a la situación económica actual, la plantilla de personal de apoyo no ha sufrido cambios sustanciales en el periodo considerado.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

Aspecto 3. La formación y actualización del personal de apoyo.

Por otra parte, la actualización de estos profesionales es un imperativo de la propia naturaleza de sus tareas, siempre expuestos a un entorno tecnológico de rápida evolución. En este sentido, el Servicio de Orientación y Formación Docente oferta, desde el curso 2013/2014, cursos de formación exclusivos para el personal de administración y servicio, estando registradas veinte horas de formación entre este colectivo asignado a la titulación para el curso 2014/2015.

En el siguiente enlace aparecen publicados todos los pasados Planes de formación del PAS -desde el año 2004- anteriores al Plan de formación actual, el cual se muestra en una pestaña aparte denominada "Plan de formación vigente"

http://www.unex.es/organizacion/servicios/forpas/funciones/copy2_of_planes_formacion

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

EVIDENCIAS

E.11.- Breve descripción del personal de apoyo, su formación y actualización

Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)

Compl_5.- Informe seguimiento Enología 2012

Compl_6.- INFORME SEGUIMIENTO ENOLOGÍA 2015


5.2. Los recursos materiales (las aulas y su equipamiento, espacios de trabajo y estudio, laboratorios, talleres y espacios experimentales, bibliotecas, etc.) se adecuan al número de estudiantes y a las actividades formativas programadas en el título.

ASPECTOS A VALORAR

Aspecto 1. Suficiencia y adecuación de los recursos materiales y su tamaño, y cómo se ajustan a las necesidades de la organización docente del título, a las actividades formativas y al tamaño medio de grupo.

Las instalaciones de la Facultad de Ciencias son adecuadas en cantidad y calidad; en este sentido, cabe destacar la dotación de todas las aulas con equipamiento informático para emplear metodologías de enseñanza-aprendizaje que hacen uso de las TICs, aula de informática, laboratorios de prácticas, etc. Se dispone además de una bodega experimental para uso exclusivo de la titulación de Enología.

Es fundamental la labor de mantenimiento desarrollada a distintos niveles por el Vicedecanato de Infraestructuras y Tecnologías, el Administrador y el personal dependiente de los mismos en el Centro. Entre estas tareas, destacamos la prevención de riesgos laborales y la gestión medioambiental. El presupuesto anual ordinario del Centro contempla habitualmente una partida presupuestaria destinada al mantenimiento de infraestructuras universitarias, donde se incluyen acciones de mejora continua para la adaptación de los espacios a las normas de seguridad y de

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

accesibilidad universal y diseño para todos. De igual manera, se incluyen partidas para el mantenimiento de todos los recursos materiales y servicios requeridos para el desarrollo de las actividades formativas planificadas, garantizando la revisión y actualización de los mismos. Por otra parte, la red EDUROAM proporciona cobertura de red inalámbrica Wi-Fi que garantiza el acceso a la red de los estudiantes en todos los espacios de la Facultad de Ciencias.

Aspecto 2. Adecuación del equipamiento de los recursos materiales y al tamaño medio de grupo.

El número de estudiantes por curso del Grado en Enología es bajo (número de estudiantes de nuevo ingreso en curso 2014-2015: 19; http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/titulaciones/info/resultados_formacion?id=0130), en consecuencia tanto los profesores como los estudiantes están razonablemente satisfechos con los recursos materiales de que disponen, ya que les ha permitido desarrollar perfectamente todas las actividades formativas y las metodologías programadas.

Aspecto 3. Inexistencia de barreras arquitectónicas y adecuación de las infraestructuras.

En general todo el Centro donde se imparte el Grado de Enología se encuentra en buenas condiciones de accesibilidad, exento de barreras arquitectónicas, de manera que se puede afirmar que las infraestructuras son adecuadas a las actividades de Educación Superior para las que está destinado.

Acerca de este tema se pueden reseñar las obras acometidas por la UEx a través de las actuaciones del Vicerrectorado de Calidad e Infraestructura, mediante Convenio con la Fundación ONCE, para la adecuación de la accesibilidad en nuestro Centro.

El Centro dispone igualmente de ascensor o silla eléctrica para acceder a las plantas superiores.


La Universidad de Extremadura dispone de un servicio de atención a estudiantes con discapacidad, la Unidad de Atención al Estudiante (<http://www.unex.es/organizacion/unidades/uae>), que, entre otras funciones, promueve la adecuación de las circunstancias particulares de movilidad de los estudiantes a los diferentes espacios de actividad docente, analizando cada caso concreto con vistas a lograr que ningún estudiante se encuentre con barreras arquitectónicas que impidan el normal desarrollo de su vida universitaria.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA


A	B	C	D	No aplica
	X			

EVIDENCIAS

- E.12.- Breve descripción de las infraestructuras disponibles para la impartición del título
- Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)
- Compl_3.- ENCUESTAS DE SATISFACCION DEL PDI
- Compl_5.- Informe seguimiento Enología 2012
- Compl_6.- Informe seguimiento Enología 2015
- Compl_13.- Encuestas de satisfacción docente del alumnado con la titulación

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

5.3. En el caso de los títulos impartidos con modalidad a distancia/semipresencial, las infraestructuras tecnológicas y materiales didácticos asociados a ellas permiten el desarrollo de las actividades formativas y adquirir las competencias del título.				
ASPECTOS A VALORAR				
No procede. El Grado en Enología por la UEx se imparte en modalidad presencial				
VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA				
A	B	C	D	No aplica
				X
EVIDENCIAS				
5.4. Los servicios de apoyo y orientación académica, profesional y para la movilidad puestos a disposición de los estudiantes una vez matriculados se ajustan a las competencias y modalidad del título y facilitan el proceso de enseñanza aprendizaje.				
ASPECTOS A VALORAR				
<i>Aspecto 1. Desarrollo de acciones o programas de apoyo orientados a mejorar la adquisición de competencias por parte del estudiante.</i>				
<i>Aspecto 2. Existencia de programas o acciones de orientación al estudiante en lo relativo al plan de estudios y a la organización de su itinerario curricular.</i>				
<i>Aspecto 3. Detección y diagnóstico de causas de dificultades en el rendimiento académico y procesos de aprendizaje.</i>				
<i>Aspecto 4. Alcance y efectividad de las acciones y programas destinados al apoyo y orientación de los estudiantes.</i>				
<i>Aspecto 5. Alcance de los programas de orientación profesional para el estudiante.</i>				
<i>Aspecto 6. Programas o acciones de movilidad ofertadas y alcance las mismas.</i>				
<i>Aspecto 7. Adecuación de las acciones de movilidad a las competencias del título.</i>				
<i>Aspecto 8. Planificación y coordinación de los programas o acciones de movilidad.</i>				
<i>Aspecto 9. Reconocimiento de las estancias.</i>				
<i>Aspecto 10. Información facilitada a los estudiantes que participan en programas o acciones de movilidad.</i>				
Dentro del Sistema de Garantía Interno de Calidad (SGIC) de la Universidad de Extremadura,				

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

elaborado por su participación en el Programa AUDIT de ANECA, se han diseñado los procesos de Orientación al Estudiante (P/CL010) y de Gestión de la Orientación Profesional (P/CL006), en los que se indica cómo se lleva a cabo la orientación académica y profesional de los estudiantes matriculados en la UEx. Dicha orientación es llevada a cabo en primera instancia a través del tutor del Plan de Acción Tutorial (PAT) y a través de las diferentes oficinas y servicios, creados, fundamentalmente, para apoyar y orientar al estudiante tales como los que se incluyen a continuación. Dependientes del Vicerrectorado de Estudiantes y Empleo de la Universidad de Extremadura, se encuentran a disposición de los estudiantes de esta titulación una serie de servicios de apoyo relacionados con la información y orientación académica y profesional como son:

Servicio de Información y Atención Administrativa (SIAA). Es un servicio Institucional de la Universidad de Extremadura, cuyo cometido es dar a conocer a toda la comunidad universitaria, a la sociedad extremeña y a cuantos estén interesados en acercarse a ella, la información que genera la propia UEx, desde el Rectorado, Vicerrectorados, Facultades, Escuelas, Secretariados, Servicios, Secciones, etc. La información se facilita a través de la página web o de forma personalizada, mediante correo electrónico, correo ordinario o comunicación telefónica. Son funciones del SIAA, entre otras, las siguientes:

- Elaboración y edición de la guía de acceso, agenda universitaria, documentos, folletos y publicaciones relativas a información de la Universidad de Extremadura.
- Organización, participación y desarrollo de actividades informativas, de orientación y captación en Jornadas, Ferias e Instituciones de Educación Secundaria y sesiones informativas en los distintos campus de la Universidad de Extremadura.
- Orientación curricular del estudiante.


<http://www.unex.es/organizacion/servicios/siaa/acercade>

Oficina de Orientación Laboral del Servicio Extremeño Público de Empleo (SEXPE). Se encuentra ubicada en los campus de Badajoz y Cáceres. Mediante la firma de un Convenio de colaboración entre la UEx y el SEXPE, se pretende establecer un puente que sirva de unión y acercamiento entre el mundo laboral y el mundo universitario. Se llevan a cabo acciones y proyectos que complementan la formación recibida por los estudiantes de cara a elevar su nivel de inserción laboral, tales como:

- Desarrollo de diferentes líneas de actuación que favorezcan la inserción laboral de los estudiantes universitarios, alumnos de postgrado y titulados de la Universidad de Extremadura.
- Asesoramiento, orientación y formación del universitario en estrategias relacionadas con la búsqueda de empleo.
- Desarrollo de talleres formativos centrados en habilidades, competencias y técnicas, que ayuden a alumnos y titulados a su inserción laboral.
- Sensibilización y motivación de la comunidad universitaria sobre el autoempleo, fomentando la cultura emprendedora como medio alternativo de inserción profesional.

<http://www.unex.es/organizacion/oficinas/orientacionlaboral>

Dirección de Relaciones con Empresas y Empleo. Desarrolla tareas acordes con las necesidades de la Universidad del siglo XXI, y su proyección exterior y futura. Sus funciones están relacionadas

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

con los siguientes aspectos:

- Relaciones con empresas
- Emprendedores y emprendizaje de la Universidad de Extremadura.
- Plataforma de empleo de la Universidad.
- Prácticas en Empresas.
- Empleo de los estudiantes de la Universidad.
- Orientación Laboral de los estudiantes de la Universidad.
- Programa Valor Añadido de formación en habilidades.
- Programas específicos para la mejora de habilidades directivas.
- Coordinación de la Gestión de Prácticas no regladas en Empresas e Instituciones.
- Colegiación de Titulados de la UEX.
- Nuevos proyectos de empleabilidad para estudiantes y egresados.

<http://www.unex.es/empresas>

Plataforma de empleo de la UEx. Pone en contacto a los alumnos con las empresas de la Comunidad Autónoma.

http://www.unex.es/organizacion/gobierno/vicerrectorados/vicealumn/funciones/plataforma_empleo
<http://empleo.unex.es/>

Servicio de Becas, Estudios de Posgrado y Títulos Propios. Sus funciones son:

- Gestión de las convocatorias de becas para estudios universitarios, de carácter general y de movilidad del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- Gestión de las convocatorias de becas complementarias para estudios universitarios de la Junta de Extremadura.
- Gestión de las convocatorias de becas-colaboración del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- Gestión académico administrativa de los estudios de posgrado.
- Gestión académico administrativa de los cursos de formación continua y títulos propios.

http://www.unex.es/organizacion/servicios/servicio_becas

Secretariado de Relaciones Internacionales. Fomenta, gestiona y coordina los programas de cooperación interuniversitaria y de movilidad.


www.unex.es/organizacion/secretariados/sri

Oficina de Cooperación universitaria al Desarrollo y Voluntariado, que tiene la finalidad de fomentar los valores de solidaridad y promover la participación social de la comunidad universitaria

<http://www.unex.es/organizacion/oficinas/cooperacion>

Oficina para la Igualdad. Tiene como finalidad fomentar la igualdad fundamentalmente a través de la formación, mediante la organización de cursos de formación continua y Jornadas Universitarias.

<http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/oficinas/igualdad>

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

La titulación dispone además de un programa de tutoría que orienta y motiva al estudiante en lo relativo al programa formativo y a la organización de su itinerario curricular denominado Plan de Acción Tutorial (PAT). Al comienzo del primer curso se presenta el PATT en una reunión con todos los alumnos de nuevo ingreso. Al mismo tiempo el coordinador del Plan de Acción Tutorial recaba la relación de profesores interesados en actuar como tutores y con esta información se lleva a cabo una tabla de asignación profesor-tutor/alumnos. El PATT dispone de un proceso de evaluación, así al finalizar el curso académico se envía una encuesta sobre la aplicación del PATT a los profesores (en general) y a los estudiantes. Los objetivos generales del PATT pueden consultarse en el enlace <http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/ciencias/informacion-academica/patt>.

Por otra parte, la Universidad dispone de un proceso de orientación laboral, valorado positivamente por el programa AUDIT de ANECA. Este proceso involucra a la Oficina de Orientación Laboral, citada en el aspecto 1.

<http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/oficinas/orientacionlaboral>

Asimismo, todos los estudiantes de la UEx pueden optar a un Programa de Movilidad siempre que cumplan los requisitos generales expuestos en la Guía del Estudiante y aquellos que especifique cada Programa de Movilidad concreto.

<http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/secretariados/sri>

Los programas y acciones de movilidad son gestionados en la Universidad de Extremadura por el Vicerrectorado de Relaciones Internacionales, y en particular por el Secretariado del mismo nombre.

<http://www.unex.es/organizacion/secretariados/sri>

En la Facultad de Ciencias los programas y acciones de movilidad se gestionan desde el Vicedecanato de Programas de Movilidad.


<http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/ciencias/informacion-academica/movilidad>

Los programas de movilidad ofertados a los estudiantes pueden consultarse en los enlaces anteriores.

Estas acciones de movilidad intensificarán sin duda la adquisición de las siguientes competencias:

- CT3 - Capacidad para aprender nuevas técnicas y conocimientos que permitan emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CT4 - Desarrollo de habilidades de aprendizaje personal. Adquisición de habilidades en las relaciones interpersonales, liderazgo, creatividad y adaptación a nuevas situaciones.
- CT9 - Conocimiento de una lengua extranjera (preferentemente inglés).

La coordinación de los programas de movilidad en la Facultad de Ciencias es responsabilidad del Vicedecanato de Programas de Movilidad. Los programas y acciones de movilidad se planifican

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

conforme a lo establecido en la Normativa Reguladora de Programas de Movilidad de la Universidad de Extremadura y a la convocatoria de que se trate. Un aspecto importante de la planificación es la gestión del establecimiento de convenios con Universidades y la promoción de la participación de estudiantes, profesores y PAS en los programas de movilidad.

El reconocimiento académico de estos periodos de estudios o prácticas superados en las Universidades o Instituciones de destino se lleva a cabo atendiendo a lo establecido al respecto en la Normativa Reguladora de los Programas de Movilidad de la UEx. El reconocimiento académico que el estudiante obtiene por los créditos superados en sus estudios ERASMUS en la Universidad de destino está especificado en el último *Learning Agreement* firmado por el estudiante y los coordinadores académicos de los centros de las Universidades de destino y origen. El *Learning Agreement* es el documento formalizado del acuerdo académico en el que constan las actividades que el estudiante va a realizar en la Universidad de destino y las asignaturas y créditos de la UEx por las que serán reconocidos. Para cada estudiante se acuerda un *Learning Agreement* específico, teniendo en cuenta la oferta de asignaturas en la universidad de destino.

El Vicedecanato de Programas de Movilidad de la Facultad de Ciencias supervisa los acuerdos académicos de reconocimiento de créditos establecidos entre la Universidad de origen, la Universidad de destino y el estudiante. También es este Vicedecanato el que realiza el reconocimiento académico una vez finalizada la estancia ERASMUS.

Asimismo, la web del Secretariado de Relaciones Internacionales de la UEx proporciona la información relativa a los programas y acciones de movilidad en los que participa la UEx: <http://www.unex.es/organizacion/secretariados/sri>

La información relativa a la movilidad que es relevante para los estudiantes de la Universidad de Extremadura en general está recogida en el documento "Guía para Estudiantes (SICUE, Erasmus Estudios, Erasmus Prácticas, Americampus y Santander)", que puede encontrarse en:

<http://www.unex.es/organizacion/secretariados/sri/i18nfolder.2010-05-17.2073994999/guia-del-estudiante-de-movilidad-uex>

La Facultad de Ciencias concreta la información sobre movilidad relativa al Centro en el apartado de Movilidad de su página web,

<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/informacion-academica/movilidad>

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA


A	B	C	D	No aplica
X				

EVIDENCIAS

CompI_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)

E.5.- Procedimientos y registros del sistema de Garantía Interna de Calidad (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/procesos-y-procedimientos>)

E.14.- Breve descripción de los servicios de apoyo y orientación académica y profesional y de

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

movilidad de los estudiantes

Normativa reguladora de los Programas de Movilidad de la UEx (<http://www.unex.es/organizacion/secretariados/sri/i18nfolder.2010-05-17.2073994999/guia-delestudiante-de-movilidad-uex>)

5.5. En el caso de que el título contemple la realización de prácticas externas, éstas se han planificado según lo previsto y son adecuadas para la adquisición de las competencias del título.

ASPECTOS A VALORAR

Aspecto 1. Desarrollo de los convenios de prácticas externas previstos.

Las prácticas externas no son obligatorias en el título. No obstante, existe una asignatura optativa denominada "Prácticas Externas". Estas prácticas se regulan por el Reglamento de la Facultad de Ciencias de Prácticas Externas de la Universidad de Extremadura sobre prácticas Externas en Empresas y otras Instituciones.

<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/estudiantes/practicas-en-empresas/ReglamentoprE1cticasexternas.pdf>

Asimismo, se ha desarrollado un proceso del SGIC para la gestión de las prácticas externas

http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/P_CL011_PPE_ aprobadoJF040714.pdf

La Facultad de Ciencias mantiene actualizado un listado de empresas donde los alumnos pueden realizar estas prácticas


<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/informacion-academica/practicas-externas/noticias-1>

Para el Grado en Enología el número de empresas/instituciones que mantienen convenio de prácticas externas es elevado. Como puede observarse en el listado, se trata fundamentalmente de bodegas del entorno regional.

Aspecto 2. Adecuación de las prácticas externas a las competencias a adquirir por los estudiantes en el título.

Como se ha indicado, las prácticas externas no son obligatorias. Por lo tanto, no tienen asignadas competencias específicas (obligatorias) en la Memoria de verificación. No obstante, se pretende que los estudiantes que realizan prácticas logren los siguientes resultados del aprendizaje:

- Integrarse en el aprendizaje de actividades reales relacionadas con la práctica y el desempeño de la profesión del graduado en Enología
- Adquirir conocimientos, información, habilidades y competencias necesarias para el ejercicio de la profesión en un determinado ámbito laboral.
- Aprender a pensar de una forma integrada y a aplicar los contenidos teóricos y técnicos recibidos desde las diversas materias del plan de estudios.
- Trabajar en un aspecto concreto de la Enología. Saber relacionar los conocimientos

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

adquiridos en el marco teórico con el ámbito aplicado.

- Emplear la capacidad de observación y de análisis crítico en un aspecto concreto del ámbito profesional del graduado en Enología.
- Adquirir habilidades de cooperación y de trabajo en equipo con otros profesionales.
- Desarrollar actitudes de autoanálisis y de autoevaluación en el ámbito de las actividades realizadas.
- Tomar conciencia de los principios éticos y del código deontológico para el ejercicio de la profesión.
- Aprender a establecer claramente los objetivos que se pretenden alcanzar y a planificar las tareas necesarias para conseguir esos objetivos.

Aspecto 3. Planificación de las prácticas externas y sistemas de evaluación de las mismas.

Aspecto 4. Coordinación entre tutor académico de prácticas y tutor en la institución/empresa convenida.

Aspecto 5. Existencia de mecanismos de organización, gestión, evaluación y seguimiento de las prácticas externas.

Existe una estrecha colaboración entre las empresas e instituciones colaboradoras, los tutores académicos de la UEx y la Comisión de Prácticas Externas de la Facultad de Ciencias.

Las actividades de planificación, desarrollo y evaluación de prácticas externas se realizan de acuerdo con el proceso del SGIC de gestión de prácticas externas (P/CL011)

http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/sgic/manual-de-calidad-procesos-y-procedimientos/P_CL011_PPE_aprobadoJF040714.pdf

De acuerdo con ello existe una Comisión de Prácticas Externas que coordina las actividades a nivel de Facultad.

Cada estudiante que participa tiene un tutor externo (perteneciente a la empresa o institución colaboradora) que se encarga de: i) elaborar el programa formativo de prácticas; ii) velar por el aprendizaje del estudiante durante el desarrollo de las prácticas; iii) resolver incidencias durante el desarrollo de las prácticas del estudiante; iv) emitir un informe de evaluación. Por otra parte, cada estudiante tiene otro tutor de la UEx. Este tutor académico está en contacto con la empresa y realiza un seguimiento de la actividad del estudiante. Tras la realización de las prácticas asesora al estudiante en la elaboración de la memoria de prácticas y emite un informe de evaluación de las mismas. Finalmente, la Comisión de Prácticas Externas es el órgano encargado de la gestión del proceso, se resolver incidencias y de la evaluación final de los estudiantes.

En el curso 14/15, trece profesores del Grado en Enología han sido propuestos para actuar como tutores académicos, si bien sólo dos alumnos de esta Titulación han realizado Prácticas Externas bajo la modalidad de Extracurriculares, uno de ellos en un Centro de Investigación de la Junta de Extremadura y el otro en una bodega.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

EVIDENCIAS

Reglamento de Prácticas Externas de la Facultad de Ciencias (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/archivos/ficheros/estudiantes/practicas-en-empresas/ReglamentoprE1cticasexternas.pdf>).

E.5.- Procedimientos y registros del sistema de Garantía Interna de Calidad (<http://www.unex.es/conoce-la-uex/centros/ciencias/sgic/procesos-y-procedimientos>)

E.15.- Listado de las memorias de prácticas realizadas por los estudiantes

Compl_11.- Listado de empresas para prácticas externas

Compl_12.- Listado de profesores-tutores para prácticas en empresas


5.6. (En su caso) La universidad ha hecho efectivos los compromisos incluidos en la memoria de verificación y las recomendaciones definidas en los informes de verificación, autorización, en su caso, y seguimiento del título relativos al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a los recursos materiales y a los servicios de apoyo del título.

ASPECTOS A VALORAR

Aunque no existen compromisos de la Universidad en la Memoria de Verificación ni en las recomendaciones de los informes de verificación, autorización y seguimiento, se ha tratado de mejorar los servicios de apoyo destinados al Grado en Enología, especialmente en lo que se refiere a infraestructuras y recursos materiales.

Existe un plan de financiación para la adecuación, mejora y creación de laboratorios e infraestructuras docentes en la UEx. Desde el Vicerrectorado de Calidad se han puesto en marcha diversas convocatorias de financiación en los distintos cursos académicos para la adaptación de la UEx al EEES. Con cargo a ésta se dotaron de material audiovisual (cañones video y pizarras digitales) las aulas y se incluyó material para la mejora de dotaciones de algunas instalaciones de los Departamentos implicados en la docencia del Grado de Enología, especialmente los laboratorios de prácticas. Por otro lado, las dotaciones de los propios Departamentos implicados en la docencia, con cargo a sus presupuestos anuales han sido destinadas en parte a mantener y reponer el material de los laboratorios, así como a hacer frente a los gastos del material fungible necesario para el desarrollo de las actividades formativas. Así mismo, la Facultad de Ciencias, ha destinado durante los años de implantación del Grado de Enología, un total de 166493.13 € para reparaciones, mantenimiento y conservación de edificios, inversión en mobiliario y enseres, material informático no inventariable, etc.

Así mismo, se ha implementado una red de servicios de apoyo a la investigación. Desde el año 2009, la Universidad de Extremadura cuenta con un Edificio de Apoyo a la Investigación que alberga grandes equipos para uso de la comunidad universitaria. En este sentido, las actividades docentes e investigadoras de la Universidad de Extremadura tienen el amplio apoyo de numerosos servicios e infraestructuras especializadas en diferentes áreas de conocimiento. Así mismo se creó la red de Servicios de Apoyo a la Investigación de la Universidad de Extremadura (SAIUEx), con el objetivo de mejorar e incorporar los equipos e infraestructuras necesarias para el desarrollo de una investigación de calidad. <http://investigalia.unex.es/>

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

El equipamiento científico de los distintos laboratorios, tal y como se había previsto, ha cubierto de forma satisfactoria las necesidades de los alumnos. La red de Servicio de Apoyo a la Investigación facilita el acceso de los alumnos a numerosos servicios y grandes equipos que pueden ser requeridos en el desarrollo de sus Trabajos Fin de Grado.

Los informes de seguimiento del título no han evidenciado deficiencias relativas al personal de apoyo que participa en las actividades formativas, a los recursos materiales, o a los servicios de apoyo del título.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

EVIDENCIAS

Compl_1.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO EN ENOLOGÍA (versión primera 2010)

Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)

Compl_5.- Informe seguimiento Enología 2012

Compl_6.- INFORME SEGUIMIENTO ENOLOGÍA 2015

Compl_14.- Plan de financiación de infraestructuras de la Facultad de Ciencias

Compl_15.- MEMORIA SAIUex 2013

2.3.- DIMENSIÓN 3. RESULTADOS


CRITERIO 6. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

6.1. Las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados son adecuados y se ajustan razonablemente al objetivo de la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos.

ASPECTOS A VALORAR

Aspecto 1. Las metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados para cada una de las asignaturas contribuyen a la consecución y valoración de los resultados de aprendizaje previstos.

Las metodologías docentes y los sistemas de evaluación son más efectivos cuanto más tengan que ver con los contenidos docentes y resultados de aprendizaje previstos para una asignatura en concreto. Un método docente o sistema de evaluación puede funcionar bien para una asignatura y no tan bien para otra. Esta relación estrecha "contenido de asignatura" y "método de evaluación" fuerza a los profesores de una asignatura cualquiera a diseñar e implementar cuidadosamente las actividades formativas que más favorezcan al objetivo final de un aprendizaje exitoso, dadas las particularidades de la misma. Cuando una asignatura es impartida por más de un profesor es absolutamente necesario cuidar la coordinación,

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

planificación, complementariedad e intercambio de experiencia entre los docentes. En las Tablas 1-4 se observa la agrupación de las asignaturas en especialidades y módulos. Cada asignatura, es impartida por profesores pertenecientes a las distintas áreas de conocimiento asociadas a las especialidades de Matemáticas, Física, Biología y Química. Los distintos cursos tienen contenidos diferentes y cuatro colectivos con distinta formación y visión. Conjugarlas con éxito es el propósito último de este Grado en Enología. En todas las asignaturas, independientemente de la especialidad o módulo al que pertenezcan, los temarios se construyen para que los conocimientos previos adquiridos sirvan de base a los siguientes, asegurando una adecuada progresión. Las metodologías utilizadas en las sesiones teóricas mezclan la exposición de conceptos teóricos, con la ejemplificación de casos prácticos y la resolución de problemas. También incluyen la exposición y posterior discusión de trabajos realizados por el estudiante de forma independiente bajo la orientación científica, bibliográfica, didáctica y metodológica del profesor, con el fin de profundizar y completar las competencias de cada módulo. En el caso de las asignaturas con sesiones prácticas o de laboratorio asociadas, las metodologías docentes están coordinadas de forma que precediendo a las actividades prácticas se impartan los conocimientos teóricos necesarios en Grupo Grande. En las sesiones de laboratorio se usan diferentes herramientas y metodologías, partiendo en todos los casos de una propuesta de diseño que con ayuda del profesorado deben llevar a cabo los alumnos de forma individual o por grupos. Las sesiones prácticas aportan las destrezas necesarias para que el alumno sea capaz de llevar a cabo en cada bloque un trabajo autónomo. Las tutorías, individuales o en pequeños grupos, permiten además al profesor realizar un seguimiento personalizado del aprendizaje.


Aspecto 2. El sistema de evaluación utilizado en cada una de las asignaturas, para cada una de las modalidades de impartición de las mismas (presencial, semipresencial o a distancia), permite una valoración fiable de los resultados de aprendizaje previstos en cada una de las mismas.

Dependiendo del carácter de la asignatura (teórico, práctico o teórico-práctico), se evalúan distintos aspectos que contribuyen a la nota final en una proporción variable dependiendo de la asignatura: la asistencia y participación activa en las clases teóricas y seminarios, la elaboración de trabajos y la exposición de trabajos en clase. Finalmente, se evalúa de forma individual la adquisición de los resultados de aprendizaje previstos sobre los contenidos de las materias y/o las prácticas realizadas mediante un examen escrito. La evaluación continua de los proyectos a realizar por el alumno, junto con el examen final teórico/práctico permite, en nuestra opinión, obtener una valoración ajustada del grado de consecución de los objetivos de aprendizaje logrados por el estudiante en cada una de las materias. Por último, en la presentación y defensa del Trabajo Fin de Grado ante un tribunal, se evalúa especialmente que el alumno haya alcanzado el conjunto de competencias perseguidas en el Grado.

En cuanto a los resultados de aprendizaje de los estudiantes, la memoria de verificación del título describe la relación de resultados de aprendizaje por materia y asignatura.

La titulación sólo se imparte en modalidad presencial, de modo que las metodologías docentes y sistemas de evaluación tratados anteriormente sólo se aplican a esta modalidad.

Aspecto 3. La opinión de los agentes implicados en el título sobre la adecuación de las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados en cada una de las asignaturas que componen el plan de estudios.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

Es fundamental considerar la opinión de los agentes implicados en el título sobre la adecuación de las actividades formativas, sus metodologías docentes y los sistemas de evaluación empleados en cada una de las asignaturas que componen el plan de estudios. Respecto a la satisfacción del estudiante, a la vista de los datos disponibles (evidencia Compl_13), podemos concluir que los alumnos están más o menos satisfechos con la actuación docente (8,05 sobre 10) y el cumplimiento de las obligaciones docentes (95,6 sobre 100 en 2013-14).

Nuestros alumnos parecen responsables e interesados en lo que aprenden y, en consecuencia, se debería esperar una tasa de eficiencia (OBIN_RA-006) alta como así se refleja (97,56% en la Tabla 4). Sin embargo, la baja tasa de éxito de los estudiantes en relación con los dos primeros cursos y el relativamente bajo nivel de satisfacción que manifiestan deben hacernos meditar sobre alguna posible reforma en el planteamiento de este Grado en Enología para obtener más satisfacción y mejores tasas de rendimiento de nuestros estudiantes. Respecto a la satisfacción del profesorado con la titulación 5,42 (Compl_3), es algo inferior a la media de la UEx (6,63), lo que indica que estamos muy cerca de la media pero con margen evidente de posible mejora.

Aspecto 4. Adecuación de los Trabajos Fin de Grado y Fin de Máster a las características del título.

El Trabajo Fin de Grado (TFG) consiste en la realización de un trabajo teórico y/o experimental bajo la dirección y tutela de un profesor de la titulación. Podrá también llevarse a cabo en el entorno de la bodega del viñedo o de otras industrias auxiliares del sector vitivinícola. El estudiante elaborará una Memoria correspondiente al trabajo realizado, proyecto o informe científico. Al menos el resumen del mismo se redactará en inglés. En la fecha de confección de esta memoria los trabajos fin de Grado presentados y aprobados, no pertenecían al curso que se está analizando. No obstante, en teoría, podemos considerar que el diseño de esta asignatura especial se adecua a las características del título.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA


A	B	C	D	No aplica
	X			

EVIDENCIAS

- Tabla 1. Relación del profesorado del título con las asignaturas del plan de estudios.
- Tabla 2. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios
- Tabla 4.- Evolución de indicadores y datos globales del título
- Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)
- Compl_3.- ENCUESTAS DE SATISFACCION DEL PDI
- Compl_13.- Encuestas de satisfacción docente del alumnado con la titulación
- Compl_17.- GUIA DOCENTE DEL TRABAJO FIN DE GRADO DE ENOLOGIA

6.2. Los resultados de aprendizaje alcanzados satisfacen los objetivos del programa formativo y se adecúan a su nivel en el MECES.

ASPECTOS A VALORAR

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

Aspecto 1. El progreso académico de los estudiantes.

El progreso académico de los estudiantes del Grado en Enología parece satisfactorio. El documento adjunto de Encuestas de satisfacción (Evidencia Compl_13), muestra que la satisfacción de los estudiantes con la titulación es aceptable y que su rendimiento es satisfactorio hasta la fecha (82,01% en el curso 14/15).

Aspecto 2. La relación entre el perfil de egreso definido en la memoria de verificación y el perfil real del egresado.


Como ya se ha comentado en puntos anteriores, no existe un perfil de egreso definido en la memoria de verificación del título pero se entiende que el fin de este título es formar Enólogos capaces de ejercer la profesión en bodegas comerciales, y aptos para iniciarse en el campo de la investigación previa realización del correspondiente Máster. Existen pocos datos que permitan evaluar la adecuación al perfil real del egresado; únicamente lo que queda reflejado en el Informe de inserción laboral de los titulados de la UEx del curso académico 10/11 correspondiente a la titulación previa de Licenciado en Enología, donde se indica que el 100% del único estudiante que respondió la encuesta se encuentra empleado en el campo de la Enología (evidencia Compl_18)

Aspecto 3. La opinión de los agentes implicados en el título sobre la diferencia entre el perfil de egreso real y el perfil de egreso previsto.

En relación a la opinión de los agentes implicados en el título sobre la diferencia entre el perfil de egreso real y el perfil de egreso previsto, como hemos comentado en el aspecto anterior, sólo se tienen datos del Informe de inserción laboral de los titulados de la UEx del curso académico 10/11, que además se corresponden con datos relativos a Licenciados en Enología, que no Graduados, siendo bastante difícil obtener datos de otros agentes.

Respecto a la adecuación del grado de Enología al MECES (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior), las cualificaciones ubicadas en el nivel 2 correspondiente a Grados vienen definidas por los siguientes descriptores, presentados en términos de resultados del aprendizaje:

- a) Haber adquirido conocimientos avanzados y demostrado una comprensión de los aspectos teóricos y prácticos y de la metodología de trabajo en su campo de estudio con una profundidad que llegue hasta la vanguardia del conocimiento.
- b) Poder, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos, aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en ámbitos laborales complejos o profesionales y especializados que requieren el uso de ideas creativas e innovadoras.
- c) Tener la capacidad de recopilar e interpretar datos e informaciones sobre las que fundamentar sus conclusiones incluyendo, cuando sea preciso y pertinente, la reflexión sobre asuntos de índole social, científica o ética en el ámbito de su campo de estudio
- d) Ser capaces de desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional dentro de su campo de estudio.
- e) Saber comunicar a todo tipo de audiencias (especializadas o no) de manera clara y precisa, conocimientos, metodologías, ideas, problemas y soluciones en el ámbito de su campo de estudio.

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

f) Ser capaces de identificar sus propias necesidades formativas en su campo de estudio y entorno laboral o profesional y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos (estructurados o no).

Para saber si los resultados de aprendizaje alcanzados por los titulados se corresponden con el nivel del MECES –en este caso el nivel de Grado- es necesario previamente enumerar las competencias recogidas en el Apartado 3 de la Memoria del Grado de Enología (Evidencia Compl_2). Después de analizar las competencias básicas, generales, transversales y específicas, se supone la adquisición de una serie de resultados del aprendizaje en los alumnos similares a las cualificaciones que se recogen en el MECES para el nivel 2 correspondiente a Grados. A falta de datos sobre la opinión de empleadores y teniendo en cuenta la satisfacción de los titulados con el Grado de Enología podemos inferir que las competencias adquiridas cumplen los objetivos del MECES.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

EVIDENCIAS

Tabla 1.- Asignaturas del plan de estudio y su profesorado
 E.9.- Planes de innovación o mejora docente o de formación pedagógica del profesorado
 E.18.- ESTUDIOS DE INSERCIÓN LABORAL 2010-2011
 Compl_2.- MEMORIA DE CALIDAD DEL GRADO DE ENOLOGÍA (versión actual 2013)
 Compl_13.- Encuestas de satisfacción docente del alumnado con la titulación

CRITERIO 7. INDICADORES DE SATISFACCIÓN Y RENDIMIENTO


7.1. La evolución de los principales datos e indicadores del título (número de estudiantes de nuevo ingreso por curso académico, tasa de graduación, tasa de abandono, tasa de eficiencia, tasa de rendimiento y tasa de éxito) es adecuada, de acuerdo con su ámbito temático y entorno en el que se inserta el título y es coherente con las características de los estudiantes de nuevo ingreso.

ASPECTOS A VALORAR

Aspecto 1. La adecuación de la evolución de las tasas de graduación, rendimiento, abandono, eficiencia y éxito (esta última en el caso de programas de doctorado) en función del ámbito temático del título, y su coherencia con las previsiones realizadas en la memoria de verificación.

Aspecto 2. La coherencia de la evolución de las tasas de graduación, rendimiento, abandono, eficiencia y éxito (esta última en el caso de programas de doctorado) con las previsiones realizadas en la memoria de verificación.

Las previsiones de la memoria de verificación y datos reales con respecto diferentes indicadores de la titulación son:

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

Tasa de graduación: Previsión del 60% en la memoria verificada. En el curso 2014-2015 fue del 0.00%, según el indicador OBIN_RA-001, si bien hubo un alumno egresado, de acuerdo al indicador OBIN_PA-005. En cualquier caso debido a la fecha de implantación del grado y al reducido número de alumnos que lo cursan no es un dato significativo.

Tasa de rendimiento: En el curso 2014-2015 fue del 64.90%. Dicho dato está ausente en la memoria de verificación. En los cursos 10/11, 11/12, 12/13 y 13/14, fue del 16.67, 29.11, 44.44 y 57.33% respectivamente. Los valores, especialmente en los primeros cursos, son muy bajos. Sin embargo, hay que tener en cuenta la influencia sobre este indicador del reducido número de alumnos, lo que desvirtúa cualquier estadística. Además, los primeros años se cursaron asignaturas comunes al Grado en Química, mientras que a medida que avanzan los años toman más peso las asignaturas del Grado en Enología propiamente dicho. Por ello, tanto su evolución como su valor en el último curso son muy satisfactorios.


Tasa de abandono: Según los indicadores que disponemos esta tasa fue del 66.67% en el último curso, 14/15, muy por encima de las previsiones incluidas en la memoria verificada (10%). En años anteriores, se empleaba una definición distinta de la tasa de abandono, por lo que no es posible analizar su evolución.

Tasa de eficiencia: Según la memoria verificada debería ser del 80%. En el curso 2014-2015 fue del 97.56, lo que se puede considerar un dato excelente.

De los datos obtenidos y su análisis, se puede obtener una conclusión apoyada por los comentarios que nos han hecho llegar algunos alumnos: éstos manifiestan un gran interés por la Enología, pero la atracción por el grado y las posibilidades de éxito se ve en parte lastrados por la importancia que tiene en el Grado la base de conocimientos previos que han de adquirir necesariamente para su formación, en especial el gran peso que tiene la Química en este plan de estudios. Conforme el alumno va avanzando en la titulación el peso de la enología aumenta y el alumno se muestra más cómodo y aumenta la probabilidad de éxito.

Por otra parte hay que indicar que la tasa de abandono tan elevada y centrada fundamentalmente en el primer curso del grado obedece únicamente a motivos económicos. Así, alumnos matriculados en otros grados que no han superado una asignatura que sea común al Grado en Enología, en ocasiones se matriculan de dicha asignatura en el Grado en Enología. De esta forma abonan las tasas correspondientes a una primera matrícula en la asignatura del Grado en Enología en lugar de una segunda (o posterior) matrícula en su Grado original, lo que le resulta más económico. Posteriormente, siendo alumnos matriculados en el Grado en Enología superan dicha asignatura, para luego abandonar el Grado en Enología y continuar sus estudios en el grado en el que se matricularon inicialmente. Aunque este comportamiento se da en un número reducido de alumnos, debido a los pocos alumnos que cursan el Grado en Enología su impacto en las estadísticas es muy grande.

Aspecto 3. La fiabilidad de los indicadores de rendimiento y resultados facilitados por la

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

universidad incluyendo la coherencia en la relación entre los diferentes indicadores aportados.

Los datos de indicadores de rendimiento académico se obtienen por la Unidad Técnica de Evaluación y Calidad de la UEx siguiendo un procedimiento del SGIC (PR/SO003.- Elaboración y publicación del observatorio de indicadores) que ofrece suficiente garantía en cuanto a la fiabilidad de los datos. No obstante, dado el bajo tamaño muestral hay que ser muy cauteloso a la hora de extraer conclusiones generales acerca de estos indicadores académicos.

Aspecto 4. La relación entre la aplicación de la normativa de permanencia y los valores de los indicadores de rendimiento académico.

Durante los cursos en los que el actual Plan de Estudios ha estado vigente, el rendimiento académico ha sido lo suficientemente bueno como para haber evitado tener que aplicar la normativa de permanencia contemplada en la memoria de verificación y publicada en el Diario Oficial de Extremadura, nº13, de 21 de enero de 2010 (<http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2010/130o/10060087.pdf>).

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
	X			

EVIDENCIAS

Tabla 2.- Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudio

Tabla 4.- Evolución de indicadores y datos globales del título


E.3.- Criterios de admisión aplicables por el título,
<http://doe.juntaex.es/pdfs/doe/2010/130o/10060087.pdf>

7.2. La satisfacción de los estudiantes, del profesorado, de los egresados y de otros grupos de interés es adecuada.

ASPECTOS A VALORAR

La Universidad de Extremadura cuenta con un procedimiento centralizado para conocer el grado de satisfacción general con la titulación y recabar opiniones que permitan a las CCT elaborar planes de mejora. Dicho procedimiento se basa en tres encuestas dirigidas a estudiantes egresados, profesorado y personal de administración y servicios, además de un estudio de Inserción Laboral realizado por la UTEC.

Los detalles de los procedimientos así como los modelos de cuestionarios están disponibles en la página web de la UTEC, <http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/idades/utec/funciones/encuestas-satisfaccion-docente/encuesta-satisfaccion-con-la-titulacion>. En cuanto a los procedimientos y cuestionarios orientados al análisis de la

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

inserción laboral pueden consultarse en <http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/idades/utec/funciones/insercion-laboral>. En dichas páginas se encuentran también los informes y resultados de los estudios llevados a cabo hasta la fecha para todas las titulaciones.

Las encuestas deben ser respondidas a través de una página web a la que se accede por invitación de la UEx. Desafortunadamente, muchos de los integrantes de los diversos grupos hacen caso omiso a las invitaciones y no responden a las encuestas. Como consecuencia, nos resulta difícil valorar de forma objetiva si todo el colectivo de profesores, estudiantes, egresados y otros grupos de interés están satisfechos con la titulación.

Referente al grado de satisfacción de los distintos colectivos con el título, en el presente curso sólo disponemos de diez encuestas realizadas por parte del profesorado, lo que reduce su validez estadística y deja demasiado campo abierto a la interpretación subjetiva

En cuanto a los planes de estudios, el nivel de satisfacción general de los profesores es bueno, con una puntuación media de 3.5 sobre 5. El aspecto menos satisfactorio es la estructura del plan de estudios, mostrando en las observaciones que el principal aspecto a mejorar sería una reducción de las materias de Química a favor de otros aspectos de la enología.

El nivel de satisfacción general de los profesores con los estudiantes es aceptable, con una puntuación media de 3.3 sobre 5. La principal causa de descontento es el poco uso que hacen los estudiantes de las tutorías libres. También se destaca de manera negativa los conocimientos previos de los estudiantes. Por el contrario se valora muy positivamente su actitud y aprovechamiento de los recursos.


En cuanto a la gestión y canales de comunicación los profesores se muestran muy satisfechos, con una puntuación de 3.9 sobre 5. Se valora de forma significativamente inferior (3.3 de media) la atención prestada por el personal de administración y servicios del centro.

Igual puntuación obtiene la satisfacción con las instalaciones e infraestructuras destinadas al proceso formativo (3.9 sobre 5), sin que destaque ningún aspecto en particular en este apartado.

En general, podemos considerar que el grado de satisfacción es bueno, con un promedio de 3.6 sobre 5 en las encuestas. Como aspectos a mejorar se destaca la actitud del personal de administración y servicios, el poco aprovechamiento de las tutorías libres por parte de los alumnos y el excesivo peso de las asignaturas de Química en la titulación.

VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA

A	B	C	D	No aplica
---	---	---	---	-----------

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

X				
EVIDENCIAS				
<p>Procedimientos, cuestionarios e informes anuales de las encuestas de satisfacción con la titulación, http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/encuestas-satisfaccion-docente/encuesta-satisfaccion-con-la-titulacion</p>				
7.3. Los valores de los indicadores de inserción laboral de los egresados del título son adecuados al contexto científico, socio-económico y profesional del título.				
ASPECTOS A VALORAR				
<p><i>Aspecto 1. El plan de actuación institucional de la universidad para facilitar la inserción laboral permite obtener unos indicadores de inserción laboral fiables.</i></p> <p>Desde el año 2009 se han llevado a cabo estudios de inserción laboral desde la Unidad Técnica de Evaluación y Calidad, con el objetivo fundamental de analizar la inserción laboral de los egresados en todas las titulaciones de la Universidad de Extremadura. La finalidad del estudio ha sido indagar en las experiencias, vivencias y actitudes de los titulados superiores con relación a las dificultades encontradas y a los factores facilitadores de la inserción laboral, así como proporcionar información a los agentes de interés para la toma de decisiones que favorezcan la futura inserción laboral de los titulados universitarios de la Universidad de Extremadura.</p>				
<p><i>Aspecto 2. La adecuación de los valores de los indicadores de inserción laboral en función de las características del título.</i></p>				
<p><i>Aspecto 3. Los valores de los indicadores de inserción laboral incluidos en el informe de autoevaluación se corresponden con el análisis de la empleabilidad o con las previsiones realizadas (caso de programas de doctorado) incluidas en la memoria de verificación del título.</i></p> <p>Los indicadores de inserción laboral se corresponden con el análisis de la empleabilidad. Sin embargo, no hay datos recientes ni correspondientes al presente curso. De hecho, los últimos datos disponibles, obtenidos para los egresados del curso 10/11, ni siquiera corresponden al presente título, sino que los datos han sido obtenidos a partir de cuestionarios respondidos por Licenciados en la extinta Licenciatura en Enología. Por tanto no procede su análisis.</p> <p>Por otra parte hay que indicar que no hay menciones a los indicadores de inserción laboral en la memoria de verificación que nos puedan servir de comparación o guía.</p>				
VALORACIÓN SEMICUANTITATIVA				
A	B	C	D	No aplica
				X

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	


EVIDENCIAS

Tabla 4.- Evolución de indicadores y datos globales del título

E.18.- ESTUDIOS DE INSERCIÓN LABORAL 2010-2011,
<http://www.unex.es/organizacion/servicios-universitarios/unidades/utec/funciones/insercion-laboral>

De manera opcional se pueden incluir los criterios 8 y 9 referentes al Programa Acredita Plus:

- <http://www.aneca.es/Programas/ACREDITA-PLUS>

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

3. PLAN DE MEJORAS INTERNO


3.1. Cumplimiento del plan de mejoras interno del curso anterior

	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones ⁴
		Sí	Parcialmente	No	
1	Realizar campaña de difusión para captación de alumnos			X	Los responsables de la ejecución no deben haberlo considerado importante, pues no se ha realizado
2	Establecer reconocimientos de créditos entre Graduados de la Uex y el Grado de Enología			x	La Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias no consideró adecuado aprobar las tablas de reconocimiento directo que proponía la Comisión de Calidad de Enología, por entender que debía seguirse en todos los casos la Normativa que, para reconocimientos de créditos en la Uex, está actualmente en vigor
3	Facilitar los trámites de preinscripción y matriculación a los alumnos, siempre que existan plazas disponibles				No tenemos evidencias si se ha facilitado el trámite on-line a alumnos procedentes de otras comunidades, pues desconocemos si se ha producido esta circunstancia en el curso 14/15
4	Recabar información de todos los grupos de interés (Profesorado, PAS y alumno) sobre la satisfacción con el Grado de Enología				Desconocemos si el responsable de la ejecución lo ha realizado. A la Comisión de Calidad de Enología, sólo le han llegado encuestas de satisfacción realizadas a los estudiantes.

3.2. Plan de mejoras interno para el próximo curso

Acción de Mejora	Responsable de	Plazo o momento	Observaciones
------------------	----------------	-----------------	---------------

⁴ En caso de implantación, indicar si la acción ha conllevado la solución de la debilidad o problema por el que se propuso. En los otros casos, indicar la razón de su no implantación.


	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

	(descripción)	la ejecución	de ejecución	
1				
2				
3				
...				

4.- PLAN DE MEJORAS EXTERNO

4.1. Plan de mejoras establecido a partir de los informes de seguimiento externos


	Acción de Mejora (descripción)	Responsable de la ejecución	Plazo o momento de ejecución	Observaciones
1	Incluir toda la información relacionada con los criterios de admisión en el apartado de "Requisitos de acceso" de la página web de presentación del Grado de Enología	Vicedecano de Infraestructuras de la Facultad de Ciencias	Cuando se recibe el informe externo	
2	Incluir el primer informe de verificación del título la página web de presentación del Grado de Enología	Vicedecano de Infraestructuras de la Facultad de Ciencias	Cuando se recibe el informe externo	
3	Incluir un enlace con la información relativa al Trabajo Fin de Grado en el mismo apartado en el que están las guías docentes del resto de asignaturas del Grado de Enología	Vicedecano de Infraestructuras de la Facultad de Ciencias	Cuando se recibe el informe externo	
4	Individualizar la información relativa a las Prácticas Externas, para que sólo aparezcan las que hagan referencia a	Vicedecano de Infraestructuras de la Facultad de	Cuando se recibe el informe externo	

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

	la oferta de este título en la página web del Grado de Enología	Ciencias		
5	Actualizar la información bibliográfica que aparece en las guías docentes de las asignaturas	Profesor responsable de cada asignatura, cuya bibliografía no está actualizada	Cuando se comunique el plan de mejoras propuesto por la Facultad de Ciencias a la Comisión de Calidad de Enología	

4.2. Cumplimiento del plan de mejoras establecido a partir de los informes de seguimiento externos


	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones
		Sí	Parcialmente	No	
1	Incluir toda la información relacionada con los criterios de admisión en el apartado de "Requisitos de acceso" de la página web de presentación del Grado de Enología	X			
2	Incluir el primer informe de verificación del título la página web de presentación del Grado de Enología	X			
3	Incluir un enlace con la información relativa al Trabajo Fin de Grado en el mismo apartado en el que	X			

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

	están las guías docentes del resto de asignaturas del Grado de Enología				
4	Individualizar la información relativa a las Prácticas Externas, para que sólo aparezcan las que hagan referencia a la oferta de este título en la página web del Grado de Enología			x	Dado que a veces una misma empresa oferta plazas para prácticas para distintas titulaciones de la Facultad de Ciencias, se hace complicado realizar la acción propuesta, porque supondría tener que multiplicar el trabajo de una misma oferta en varios títulos de la Facultad.
5	Actualizar la información bibliográfica que aparece en las guías docentes de las asignaturas		x		Pese a que se realiza indicaciones al profesorado de actualizar la bibliografía propuesta en las guías docentes de sus asignaturas, aún queda alguna en la que no aparece actualizada.

4.1. Plan de mejoras establecido a partir del informe de renovación de la acreditación

	Acción de Mejora (descripción)	Responsable de la ejecución	Plazo o momento de ejecución	Observaciones
1	Incorporar datos relativos a tasas de abandono, eficiencia y graduación de los tres últimos cursos	UTEC	Al finalizar cada curso académico	
2	Realizar un análisis sistémico y regular sobre el perfil de egreso	Comisión de Calidad de Enología	Cuando haya datos de egresados	
3	Calcular y publicar los indicadores de inserción laboral	UTEC	Cuando haya datos para ello	
4	Cumplir y completar los planes de mejora anuales propuestos por la Comisión de Calidad de Enología	Personal afectado por las acciones de mejora	Cuando se realice el Plan de Comunicación	

	INFORME ANUAL DE LA TITULACIÓN		LOGO DEL CENTRO
	CURSO: 2014/15	CÓDIGO: PR/SO005	

5	Valorar las tasas de rendimiento y eficiencia del título	Comisión de Calidad de Enología	Cuando haya datos suministrados por la UTEC	

4.2. Cumplimiento del plan de mejoras establecido a partir del informe de renovación de la acreditación

	Acción de Mejora	¿Implantación?			Observaciones
		Sí	Parcialmente	No	
1					
2					
3					

NOTA: Puesto que las acciones de mejora referenciadas a partir del informe de renovación de la acreditación, se ha producido a finales del año 2015, no podrán tener aplicación hasta el curso 2015/2016. Por ello se incluyen aquí, aunque al tratarse de la memoria anual del curso 14/15, no han podido ser atendidas y por tal motivo, no aparece reflejado el apartado relativo al cumplimiento del plan de mejora establecido.

TABLA 1.- ASIGNATURAS DEL PLAN DE ESTUDIO Y SU PROFESORADO

GRADO EN ENOLOGÍA. FACULTAD DE CIENCIAS. CURSO 2010-2011

ASIGNATURA	TIPO	CURSO	ENLACE GUIA DOCENTE	ECTS	PROFESOR/ES	CATEGORÍA	ÁREA DE CONOCIMIENTO	Nº TFG/TFM	ENLACE CV
ÁLGEBRA LINEAL I	B	1º	http://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=fecha&file=asignaturas&id_titulacion=G32&id_plan=0130&id_centro=1	6	NAVARRO GONZÁLEZ, JUAN ANTONIO	CU	ÁLGEBRA	0	
					MULERO DÍAZ, MARÍA ÁNGELES	TU	ÁLGEBRA		
CÁLCULO I	B	1º		6	BENÍTEZ RODRÍGUEZ, CARLOS	CU	ANÁLISIS MATEMÁTICO	0	
					MELÉNDEZ ROCHA, MARÍA YOLANDA	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
					SÁNCHEZ FERNÁNDEZ, FERNANDO M.	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
					SORIANO COMINO, MARÍA LUISA	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
CÁLCULO NUMÉRICO Y ESTADÍSTICA	B	1º		6	CABELLO SÁNCHEZ, JAVIER	PROF. SUSTITUTO	MATEMÁTICA APLICADA	0	
					SORIANO COMINO, MARÍA LUISA	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
FÍSICA I	B	1º		6	SUERO LÓPEZ, MARÍA ISABEL	CU	ÓPTICA	0	
					MELÉNDEZ MARTÍNEZ, JUAN JOSÉ	TU	FÍSICA MATERIA CONDENSADA		
					GARRIDO ACERO, JUAN	TU	FÍSICA APLICADA		
					MATEOS MASA, VIDAL LUIS	TU	FÍSICA DE LA TIERRA		
					VEGA REYES, FRANCISCO	CONTRATADO DOCTOR	FÍSICA MATERIA CONDENSADA		
					MORERA MAYNAR, JORGE	TEU	ELECTRÓNICA		
FÍSICA II	B	1º		6	GARZÓ PUERTOS, VICENTE	CU	FÍSICA TEÓRICA	0	
					JURADO VARGAS, MIGUEL	TU	FÍSICA ATÓMICA, NUCLEAR Y MOLECULAR		
QUÍMICA I	B	1º	6	TOLOSA ARROYO, SANTIAGO	CU	QUÍMICA FÍSICA	0		
				VIÑUELAS ZAHINOS, EMILIO	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA			
				VINAGRE JARA, FRANCISCO	TU	QUÍMICA ANALÍTICA			
				MARÍN SÁNCHEZ, CARMEN	TU	QUÍMICA ANALÍTICA			
				CINTAS MORENO, PEDRO	TU	QUÍMICA ORGÁNICA			
QUÍMICA II	B	1º	6	ALEXANDRE FRANCO, MARÍA FRANCISCA	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA	0		

					GARCÍA-MONCÓ CARRA, ROSA MARÍA	TU			
					PALACIOS ALBARRÁN, JUAN CARLOS	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
					SÁNCHEZ MENDOZA, MARÍA LUZ	TU	QUÍMICA FÍSICA		
QUÍMICA III	B	1º		6	VIÑUELAS ZAHINOS, EMILIO	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA	0	
					BABIANO CABALLERO, REYES	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
					PINILLA GIL, EDUARDO CONSUELO	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
					TIRADO GARCÍA, MARÍA MERCEDES	TU	QUÍMICA FÍSICA		
BIOQUÍMICA	B	1º		6	HENAO DÁVILA, FERNANDO	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	0	
					PINTO CORRALIZA, MARÍA CARMEN	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR		
APLICACIONES INFORMÁTICAS DEN CIENCIAS	B	1º		6	CORCHADO MARTÍN-ROMO, J.CARLOS	TU	QUÍMICA FÍSICA	0	
					SANSÓN MARTÍN, JORGE ANTONIO	TU	QUÍMICA FÍSICA		

GRADO EN ENOLOGÍA. FACULTAD DE CIENCIAS. CURSO 2011-2012

ASIGNATURA	TIPO	CURSO	ENLACE GUIA DOCENTE	ECTS	PROFESORES/ES	CATEGORÍA	ÁREA DE CONOCIMIENTO	Nº TFG/TFM	ENLACE CV	
ÁLGEBRA LINEAL I	B	1º	http://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=fecha&file=asignaturas&id_titulacion=G32&id_plan=0130&id_centro=1	6	NAVARRO GONZÁLEZ, JUAN ANTONIO	CU	ÁLGEBRA	0		
						MULERO DÍAZ, MARÍA ÁNGELES	TU	ÁLGEBRA		
CÁLCULO I	B	1º	http://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=fecha&file=asignaturas&id_titulacion=G32&id_plan=0130&id_centro=1	6	BENÍTEZ RODRÍGUEZ, CARLOS	CU	ANÁLISIS MATEMÁTICO	0		
						MELÉNDEZ ROCHA, MARÍA YOLANDA	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
						SÁNCHEZ FERNÁNDEZ, FERNANDO M.	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
						SORIANO COMINO, MARÍA LUISA	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
CÁLCULO NUMÉRICO Y ESTADÍSTICA	B	1º	http://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=fecha&file=asignaturas&id_titulacion=G32&id_plan=0130&id_centro=1	6	CABELLO SÁNCHEZ, JAVIER	PROF. SUSTITUTO	MATEMÁTICA APLICADA	0		
						SORIANO COMINO, MARÍA LUISA	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
FÍSICA I	B	1º	http://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=fecha&file=asignaturas&id_titulacion=G32&id_plan=0130&id_centro=1	6	SUERO LÓPEZ, MARÍA ISABEL	CU	ÓPTICA	0		
						MELÉNDEZ MARTÍNEZ, JUAN JOSÉ	TU	FÍSICA MATERIA CONDENSADA		

					GARRIDO ACERO, JUAN	TU	FÍSICA APLICADA		
					MATEOS MASA, VIDAL LUIS	TU	FÍSICA DE LA TIERRA		
					VEGA REYES, FRANCISCO	CONTRATADO DOCTOR	FÍSICA MATERIA CONDENSADA		
					MORERA MAYNAR, JORGE	TEU	ELECTRÓNICA		
FÍSICA II	B	1°		6	GARZÓ PUERTOS, VICENTE	CU	FÍSICA TEÓRICA	0	
					JURADO VARGAS, MIGUEL	TU	FÍSICA ATÓMICA, NUCLEAR Y MOLECULAR		
QUÍMICA I	B	1°		6	TOLOSA ARROYO, SANTIAGO	CU	QUÍMICA FÍSICA	0	
					VIÑUELAS ZAHINOS, EMILIO	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA		
					VINAGRE JARA, FRANCISCO	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
					MARÍN SÁNCHEZ, CARMEN	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
					CINTAS MORENO, PEDRO	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
QUÍMICA II	B	1°		6	ALEXANDRE FRANCO, MARÍA FRANCISCA	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA	0	
					GARCÍA-MONCÓ CARRA, ROSA MARÍA	TU			
					PALACIOS ALBARRÁN, JUAN CARLOS	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
					SÁNCHEZ MENDOZA, MARÍA LUZ	TU	QUÍMICA FÍSICA		
QUÍMICA III	B	1°		6	VIÑUELAS ZAHINOS, EMILIO	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA	0	
					BABIANO CABALLERO, REYES	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
					PINILLA GIL, EDUARDO CONSUELO	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
					TIRADO GARCÍA, MARÍA MERCEDES	TU	QUÍMICA FÍSICA		
BIOQUÍMICA	B	1°		6	HENAO DÁVILA, FERNANDO	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	0	
					PINTO CORRALIZA, MARÍA CARMEN	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR		
APLICACIONES INFORMÁTICAS DEN CIENCIAS	B	1°		6	CORCHADO MARTÍN-ROMO, J.CARLOS	TU	QUÍMICA FÍSICA	0	
					SANSÓN MARTÍN, JORGE ANTONIO	TU	QUÍMICA FÍSICA		
BIOLOGÍA CELULAR Y GENÉTICA	O	2°		6	BOTELLO CAMBERO, CARMEN EMILIA	CONTRATADO DOCTOR	GENÉTICA	0	
					CASERO LINARES, PEDRO JOAQUIN	CU	BIOLOGÍA CELULAR		
MÉTODOS CLÁSICOS DE ANÁLISIS CUANTITATIVOS	O	2°		6	DURÁN MARTÍN-MERÁS, ISABEL	CU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
					GUIBERTEAU CABANILLAS, AGUSTINA	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
QUÍMICA INORGÁNICA GENERAL	O	2°		6	ALEXANDRE FRANCO, MARÍA FRANCISCA	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA	0	

					GÓMEZ SERRANO, VICENTE	CU	QUÍMICA INORGÁNICA		
VITICULTURA I	O	2º		6	PANIAGUA SIMÓN, LUIS LORENZO	TEU	PRODUCCIÓN VEGETAL	0	
VITICULTURA II	O	2º		6	PANIAGUA SIMÓN, LUIS LORENZO	TEU	PRODUCCIÓN VEGETAL	0	
			LLERENA RUÍZ, JOSÉ LUIS		ASOCIADO TP	FISIOLOGÍA VEGETAL			
FISIOLOGÍA DE LA VID	O	2º		6	GARRIDO CARBALLO, INMACULADA	CONTRATADO DOCTOR	FISIOLOGÍA VEGETAL	0	
			GÓMEZ JIMÉNEZ, MARÍA CARMEN		TU	FISIOLOGÍA VEGETAL			
			ESPINOSA BORREGUERO, FRANCISCO		TU	FISIOLOGÍA VEGETAL			
			PAREDES MAÑA, MIGUEL ÁNGEL		TU	FISIOLOGÍA VEGETAL			
QUÍMICA ANALÍTICA BÁSICA	O	2º		6	ACEDO VALENZUELA, MARÍA ISABEL	CU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
			GUIBERTEAU CABANILLAS, AGUSTINA		TU	QUÍMICA ANALÍTICA			
EDAFOLOGÍA DEL VIÑEDO	O	2º			LÓPEZ PIÑEIRO	TU	EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA	0	
			FERNÁNDEZ POZO, LUIS FRANCISCO		TU	EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA			
QUÍMICA ENOLÓGICA	O	2º		6	MAYNAR MARIÑO, JUAN IGNACIO	TU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
			GARCÍA DE TIEDRA, MARÍA PAZ		TU	QUÍMICA ANALÍTICA			
QUÍMICA ORGÁNICA I	O	2º		6	ÁVALOS GONZÁLEZ, MARTÍN	TU	QUÍMICA ORGÁNICA	0	
			JIMÉNEZ REQUEJO, JOSÉ LUIS		TU	QUÍMICA ORGÁNICA			

GRADO EN ENOLOGÍA. FACULTAD DE CIENCIAS. CURSO 2012-2013

ASIGNATURA	TIPO	CURSO	ENLACE GUIA DOCENTE	ECTS	PROFESOR/ES	CATEGORÍA	ÁREA DE CONOCIMIENTO	Nº TFG/TFM	ENLACE CV
ÁLGEBRA LINEAL I	B	1º	http://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=fecha&file=asignaturas&id_titulacion=G32&id_plan=0130&id_centro=1	6	NAVARRO GONZÁLEZ, JUAN ANTONIO	CU	ÁLGEBRA	0	
		MULERO DÍAZ, MARÍA ÁNGELES			TU	ÁLGEBRA			
CÁLCULO I	B	1º	http://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=fecha&file=asignaturas&id_titulacion=G32&id_plan=0130&id_centro=1	6	BENÍTEZ RODRÍGUEZ, CARLOS	CU	ANÁLISIS MATEMÁTICO	0	
		MELÉNDEZ ROCHA, MARÍA YOLANDA			TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO			
		SÁNCHEZ FERNÁNDEZ, FERNANDO M.			TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO			

					SORIANO COMINO, MARÍA LUISA	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
CÁLCULO NUMÉRICO Y ESTADÍSTICA	B	1º		6	CABELLO SÁNCHEZ, JAVIER	PROF. SUSTITUTO	MATEMÁTICA APLICADA	0	
					SORIANO COMINO, MARÍA LUISA	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
FÍSICA I	B	1º		6	SUERO LÓPEZ, MARÍA ISABEL	CU	ÓPTICA	0	
					MELÉNDEZ MARTÍNEZ, JUAN JOSÉ	TU	FÍSICA MATERIA CONDENSADA		
					GARRIDO ACERO, JUAN	TU	FÍSICA APLICADA		
					MATEOS MASA, VIDAL LUIS	TU	FÍSICA DE LA TIERRA		
					VEGA REYES, FRANCISCO	CONTRATADO DOCTOR	FÍSICA MATERIA CONDENSADA		
					MORERA MAYNAR, JORGE	TEU	ELECTRÓNICA		
FÍSICA II	B	1º		6	GARZÓ PUERTOS, VICENTE	CU	FÍSICA TEÓRICA	0	
					JURADO VARGAS, MIGUEL	TU	FÍSICA ATÓMICA, NUCLEAR Y MOLECULAR		
QUÍMICA I	B	1º		6	TOLOSA ARROYO, SANTIAGO	CU	QUÍMICA FÍSICA	0	
					VINUELAS ZAHINOS, EMILIO	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA		
					VINAGRE JARA, FRANCISCO	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
					MARÍN SÁNCHEZ, CARMEN	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
					CINTAS MORENO, PEDRO	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
QUÍMICA II	B	1º		6	ALEXANDRE FRANCO, MARÍA FRANCISCA	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA	0	
					GARCÍA-MONCÓ CARRA, ROSA MARÍA	TU			
					PALACIOS ALBARRÁN, JUAN CARLOS	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
					SÁNCHEZ MENDOZA, MARÍA LUZ	TU	QUÍMICA FÍSICA		
QUÍMICA III	B	1º		6	VIÑUELAS ZAHINOS, EMILIO	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA	0	
					BABIANO CABALLERO, REYES	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
					PINILLA GIL, EDUARDO CONSUELO	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
					TIRADO GARCÍA, MARÍA MERCEDES	TU	QUÍMICA FÍSICA		
BIOQUÍMICA	B	1º		6	HENAO DÁVILA, FERNANDO	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	0	
					PINTO CORRALIZA, MARÍA CARMEN	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR		
APLICACIONES INFORMÁTICAS DEN CIENCIAS	B	1º		6	CORCHADO MARTÍN-ROMO, J.CARLOS	TU	QUÍMICA FÍSICA	0	
					SANSÓN MARTÍN, JORGE ANTONIO	TU	QUÍMICA FÍSICA		

BIOLOGÍA CELULAR Y GENÉTICA	O	2°		6	BOTELLO CAMBERO, CARMEN EMILIA	CONTRATADO DOCTOR	GENÉTICA	0	
					CASERO LINARES, PEDRO JOAQUIN	CU	BIOLOGÍA CELULAR		
MÉTODOS CLÁSICOS DE ANÁLISIS CUANTITATIVOS	O	2°		6	DURÁN MARTÍN-MERÁS, ISABEL	CU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
					GUIBERTEAU CABANILLAS, AGUSTINA	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
QUÍMICA INORGÁNICA GENERAL	O	2°		6	ALEXANDRE FRANCO, MARÍA FRANCISCA	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA	0	
					GÓMEZ SERRANO, VICENTE	CU	QUÍMICA INORGÁNICA		
VITICULTURA I	O	2°		6	PANIAGUA SIMÓN, LUIS LORENZO	TEU	PRODUCCIÓN VEGETAL	0	
VITICULTURA II	O	2°		6	PANIAGUA SIMÓN, LUIS LORENZO	TEU	PRODUCCIÓN VEGETAL	0	
					LLERENA RUÍZ, JOSÉ LUIS	ASOCIADO TP	FISIOLOGÍA VEGETAL		
FISIOLOGÍA DE LA VID	O	2°		6	GARRIDO CARBALLO, INMACULADA	CONTRATADO DOCTOR	FISIOLOGÍA VEGETAL	0	
					GÓMEZ JIMÉNEZ, MARÍA CARMEN	TU	FISIOLOGÍA VEGETAL		
					ESPINOSA BORREGUERO, FRANCISCO	TU	FISIOLOGÍA VEGETAL		
					PAREDES MAÑA, MIGUEL ÁNGEL	TU	FISIOLOGÍA VEGETAL		
QUÍMICA ANALÍTICA BÁSICA	O	2°		6	ACEDO VALENZUELA, MARÍA ISABEL	CU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
					GUIBERTEAU CABANILLAS, AGUSTINA	TU	QUÍMICA ANALÍTICA ⁰		
EDAFOLOGÍA DEL VIÑEDO	O	2°			LÓPEZ PIÑEIRO	TU	EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA	0	
					FERNÁNDEZ POZO, LUIS FRANCISCO	TU	EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA		
QUÍMICA ENOLÓGICA	O	2°		6	MAYNAR MARIÑO, JUAN IGNACIO	TU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
					GARCÍA DE TIEDRA, MARÍA PAZ	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
QUÍMICA ORGÁNICA I	O	2°		6	ÁVALOS GONZÁLEZ, MARTÍN	TU	QUÍMICA ORGÁNICA	0	
					JIMÉNEZ REQUEJO, JOSÉ LUIS	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
ANÁLISIS INSTRUMENTAL	O	3°		6	DURÁN MARTÍN-MERÁS, ISABEL	CU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
					GALEANO DÍAZ, MARÍA TERESA	CU	QUÍMICA ANALÍTICA		
BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA	O	3°		6	RAMÍREZ FERNÁNDEZ, MANUEL	CU	MICROBIOLOGÍA	0	
MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	O	3°		6	RAMÍREZ FERNÁNDEZ, MANUEL	CU	MICROBIOLOGÍA	0	
					OLIVERO JIMÉNEZ, ISABEL	TU	MICROBIOLOGÍA		
NORMATIVA Y LEGISLACIÓN	O	3°		6	MATEOS RODRÍGUEZ.ARIAS, ANTONIO	ASOCIADO	DERECHO PÚBLICO	0	

VITIVINÍCOLA Y PLAN DE MARKETING					BENEYTO PÉREZ, IGNACIO	ASOCIADO	DERECHO PÚBLICO		
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y TECNOLOGÍA DE LA CATA I	O	3º		6	MARÍN EXPÓSITO, JULIA	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID. PROTECCIÓN INTEGRAL DEL VIÑEDO	O	3º		6	LLERENA RUÍZ, JOSÉ LUIS	ASOCIADO TP	FISIOLOGÍA VEGETAL	0	
					ÁLVAREZ TINAUT, MARÍA CARMEN	PROFESOR EMÉRITO	FISIOLOGÍA VEGETAL		
ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	O	3º		6	GARCÍA DE LA TIEDRA, MARÍA PAZ	TU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	O	3º		6	MACÍAS LASO, PEDRO	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	0	
					HENAO DÁVILA, FERNANDO	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR		
					PINTO CORRALIZA, MARÍA CARMEN	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR		
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA	O	3º		6	GARCÍA DE LA TIEDRA, MARÍA PAZ	TU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
					MARÍN EXPÓSITO, JULIA	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA ANALÍTICA		
BIOTECNOLOGÍA DE LA VID	O	3º		6	ESPINOSA BORREGUERO, FRANCISCO	TU	FISIOLOGÍA VEGETAL	0	

GRADO EN ENOLOGÍA. FACULTAD DE CIENCIAS. CURSO 2013-2014

ASIG	ASIGNATURA	TIPO	CURSO	ENLACE GUIA DOCENTE	ECTS	PROFESOR/ES	CATEGORÍA	ÁREA DE CONOCIMIENTO	Nº TFG/TFM	ENLACE CV
ÁLGEBRA LINEAL I	B	1º		http://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=fecha&file=asignaturas&id_titulacion=G32&id_plan=0130&id_centro=1	6	NAVARRO GONZÁLEZ, JUAN ANTONIO	CU	ÁLGEBRA	0	
						MULERO DÍAZ, MARÍA ÁNGELES	TU	ÁLGEBRA		
CÁLCULO I	B	1º		http://www3.unex.es/inf_academica_centro/index.php?mod=fecha&file=asignaturas&id_titulacion=G32&id_plan=0130&id_centro=1	6	BENÍTEZ RODRÍGUEZ, CARLOS	CU	ANÁLISIS MATEMÁTICO	0	
						MELÉNDEZ ROCHA, MARÍA YOLANDA	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
						SÁNCHEZ FERNÁNDEZ, FERNANDO M.	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
						SORIANO COMINO, MARÍA LUISA	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
CÁLCULO NUMÉRICO Y ESTADÍSTICA	B	1º			6	CABELLO SÁNCHEZ, JAVIER	PROF. SUSTITUTO	MATEMÁTICA APLICADA	0	

					SORIANO COMINO, MARÍA LUISA	TU	ANÁLISIS MATEMÁTICO		
FÍSICA I	B	1°		6	SUERO LÓPEZ, MARÍA ISABEL	CU	ÓPTICA	0	
					MELÉNDEZ MARTÍNEZ, JUAN JOSÉ	TU	FÍSICA MATERIA CONDENSADA		
					GARRIDO ACERO, JUAN	TU	FÍSICA APLICADA		
					MATEOS MASA, VIDAL LUIS	TU	FÍSICA DE LA TIERRA		
					VEGA REYES, FRANCISCO	CONTRATADO DOCTOR	FÍSICA MATERIA CONDENSADA		
					MORERA MAYNAR, JORGE	TEU	ELECTRÓNICA		
FÍSICA II	B	1°		6	GARZÓ PUERTOS, VICENTE	CU	FÍSICA TEÓRICA	0	
					JURADO VARGAS, MIGUEL	TU	FÍSICA ATÓMICA, NUCLEAR Y MOLECULAR		
QUÍMICA I	B	1°		6	TOLOSA ARROYO, SANTIAGO	CU	QUÍMICA FÍSICA	0	
					VIÑUELAS ZAHINOS, EMILIO	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA		
					VINAGRE JARA, FRANCISCO	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
					MARÍN SÁNCHEZ, CARMEN	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
					CINTAS MORENO, PEDRO	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
QUÍMICA II	B	1°		6	ALEXANDRE FRANCO, MARÍA FRANCISCA	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA	0	
					GARCÍA-MONCÓ CARRA, ROSA MARÍA	TU			
					PALACIOS ALBARRÁN, JUAN CARLOS	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
					SÁNCHEZ MENDOZA, MARÍA LUZ	TU	QUÍMICA FÍSICA		
QUÍMICA III	B	1°		6	VIÑUELAS ZAHINOS, EMILIO	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA	0	
					BABIANO CABALLERO, REYES	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
					PINILLA GIL, EDUARDO CONSUELO	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
					TIRADO GARCÍA, MARÍA MERCEDES	TU	QUÍMICA FÍSICA		
BIOQUÍMICA	B	1°		6	HENAO DÁVILA, FERNANDO	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	0	
					PINTO CORRALIZA, MARÍA CARMEN	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR		
APLICACIONES INFORMÁTICAS DEN CIENCIAS	B	1°		6	CORCHADO MARTÍN-ROMO, J.CARLOS	TU	QUÍMICA FÍSICA	0	
					SANSÓN MARTÍN, JORGE ANTONIO	TU	QUÍMICA FÍSICA		
BIOLOGÍA CELULAR Y GENÉTICA	O	2°		6	BOTELLO CAMBERO, CARMEN EMILIA	CONTRATADO DOCTOR	GENÉTICA	0	
					CASERO LINARES, PEDRO JOAQUIN	CU	BIOLOGÍA CELULAR		

MÉTODOS CLÁSICOS DE ANÁLISIS CUANTITATIVOS	O	2°		6	DURÁN MARTÍN-MERÁS, ISABEL	CU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
					GUIBERTEAU CABANILLAS, AGUSTINA	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
QUÍMICA INORGÁNICA GENERAL	O	2°		6	ALEXANDRE FRANCO, MARÍA FRANCISCA	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA INORGÁNICA	0	
					GÓMEZ SERRANO, VICENTE	CU	QUÍMICA INORGÁNICA		
VITICULTURA I	O	2°		6	PANIAGUA SIMÓN, LUIS LORENZO	TEU	PRODUCCIÓN VEGETAL	0	
VITICULTURA II	O	2°		6	PANIAGUA SIMÓN, LUIS LORENZO	TEU	PRODUCCIÓN VEGETAL	0	
					LLERENA RUÍZ, JOSÉ LUIS	ASOCIADO TP	FISIOLOGÍA VEGETAL		
FISIOLOGÍA DE LA VID	O	2°		6	GARRIDO CARBALLO, INMACULADA	CONTRATADO DOCTOR	FISIOLOGÍA VEGETAL	0	
					GÓMEZ JIMÉNEZ, MARÍA CARMEN	TU	FISIOLOGÍA VEGETAL		
					ESPINOSA BORREGUERO, FRANCISCO	TU	FISIOLOGÍA VEGETAL		
					PAREDES MAÑA, MIGUEL ÁNGEL	TU	FISIOLOGÍA VEGETAL		
QUÍMICA ANALÍTICA BÁSICA	O	2°		6	ACEDO VALENZUELA, MARÍA ISABEL	CU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
					GUIBERTEAU CABANILLAS, AGUSTINA	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
EDAFOLOGÍA DEL VIÑEDO	O	2°			LÓPEZ PIÑEIRO	TU	EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA	0	
					FERNÁNDEZ POZO, LUIS FRANCISCO	TU	EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA		
QUÍMICA ENOLÓGICA	O	2°		6	MAYNAR MARIÑO, JUAN IGNACIO	TU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
					GARCÍA DE TIEDRA, MARÍA PAZ	TU	QUÍMICA ANALÍTICA		
QUÍMICA ORGÁNICA I	O	2°		6	ÁVALOS GONZÁLEZ, MARTÍN	TU	QUÍMICA ORGÁNICA	0	
					JIMÉNEZ REQUEJO, JOSÉ LUIS	TU	QUÍMICA ORGÁNICA		
ANÁLISIS INSTRUMENTAL	O	3°		6	DURÁN MARTÍN-MERÁS, ISABEL	CU	QUÍMICA ANALÍTICA	0	
					GALEANO DÍAZ, MARÍA TERESA	CU	QUÍMICA ANALÍTICA		
BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA	O	3°		6	RAMÍREZ FERNÁNDEZ, MANUEL	CU	MICROBIOLOGÍA	0	
MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	O	3°		6	RAMÍREZ FERNÁNDEZ, MANUEL	CU	MICROBIOLOGÍA	0	
					OLIVERO JIMÉNEZ, ISABEL	TU	MICROBIOLOGÍA		
NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA Y PLAN DE MARKETING	O	3°		6	MATEOS RODRÍGUEZ ARIAS, ANTONIO	ASOCIADO	DERECHO PÚBLICO	0	
					BENEYTO PÉREZ, IGNACIO	ASOCIADO	DERECHO PÚBLICO		
ANÁLISIS	O	3°		6	MARÍN EXPÓSITO, JULIA	CONTRATADO	QUÍMICA	0	

ORGANOLÉPTICO Y TECNOLOGÍA DE LA CATA I					DOCTOR	ANALÍTICA		
PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID. PROTECCIÓN INTEGRAL DEL VIÑEDO	O	3º		6	LLERENA RUÍZ, JOSÉ LUIS	ASOCIADO TP	FISIOLOGÍA VEGETAL	0
					ÁLVAREZ TINAUT, MARÍA CARMEN	PROFESOR EMÉRITO	FISIOLOGÍA VEGETAL	
ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	O	3º		6	GARCÍA DE LA TIEDRA, MARÍA PAZ	TU	QUÍMICA ANALÍTICA	0
BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	O	3º		6	MACÍAS LASO, PEDRO	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	0
					HENAO DÁVILA, FERNANDO	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	
					PINTO CORRALIZA, MARÍA CARMEN	TU	BIOQUÍMICA Y BIOLOGÍA MOLECULAR	
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA	O	3º		6	GARCÍA DE LA TIEDRA, MARÍA PAZ	TU	QUÍMICA ANALÍTICA	0
					MARÍN EXPÓSITO, JULIA	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA ANALÍTICA	
BIOTECNOLOGÍA DE LA VID	O	3º		6	ESPINOSA BORREGUERO, FRANCISCO	TU	FISIOLOGÍA VEGETAL	0
CONTROL DE CALIDAD EN LOS LABORATORIOS ANALÍTICOS	OPTATIVA	4º		6	MUÑOZ DE LA PEÑA CASTRILLO, ARSENIO	CU	QUÍMICA ANALÍTICA	0
					DURÁN MARTÍN-MERÁS, ISABEL	CU	QUÍMICA ANALÍTICA	
TRATAMIENTOS QUÍMICO-FÍSICOS DE LOS ALIMENTOS	OPTATIVA	4º		6	TOLOSA ARROYO, SANTIAGO	CU	QUÍMICA FÍSICA	0
					HIDALGO GARCÍA, ANTONIO	TU	QUÍMICA FÍSICA	
CULTURA Y GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLAS	O	4º		6	LLERENA RUÍZ, JOSÉ LUIS	ASOCIADO TP	FISIOLOGÍA VEGETAL	0
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y TECNOLOGÍA DE LA CATA II	O	4º		6	MARÍN EXPÓSITO, JULIA	CONTRATO DOCTOR	QUÍMICA ANALÍTICA	0
INGLÉS	OPTATIVA	4º		6	SÁNCHEZ BARROSO, BEGOÑA	PROFESOR ASOCIADO	FILOLOGÍA INGLESA	0
PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA	O	4º		6	MARÍN EXPÓSITO, JULIA	CONTRATADO DOCTOR	QUÍMICA ANALÍTICA	0
					MORA DíEZ, NIELENE MARÍA	TU	QUÍMICA ANALÍTICA	
MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN VITIVINÍCOLAS	OPTATIVA	4º		6	ANDARADES CALDITO, LIDIA	CONTRATADO DOCTOR	COMERCIALIZACIÓN E INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	0
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	OPTATIVA	4º		6	JIMÉNEZ PARRA, BEATRÍZ	PROFESOR SUSTITUTO		0
AGROMETEOROLOGÍA	OPTATIVA	4º		6	CANCILLO FERNÁNDEZ, MARÍA LUISA	TU	FÍSICA DE LA TIERRA	0
INGENIERÍA ENOLÓGICA	O	4º		6	ACEDO HIDALGO, BENITO	TU	INGENIERÍA QUÍMICA	0
QUÍMICA ORGÁNICA	OPTA	4º		6	GIL ÁLVAREZ, MARÍA VICTORIA	TU	QUÍMICA	0

AGROALIMENTARIA	TIVA					ORGÁNICA		
TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ENOLÓGICOS	OPTATIVA	4°		6	REAL MOÑINO, FRANCISCO JAVIER	TU	INGENIERÍA QUÍMICA	0
VINO Y SALUD	OPTATIVA	4°		6	RODRÍGUEZ CÁCERES, MARÍA ISABEL	TU	QUÍMICA ANALÍTICA	0
PRÁCTICAS EXTERNAS	OPTATIVA	4°		6	GALEANO DÍAZ, MARÍA TERESA	CU	QUÍMICA ANALÍTICA	0
					TIRADO GARCÍA, MARÍA MERCEDES	TU	QUÍMICA FÍSICA	
					FERNÁNDEZ GONZÁLEZ, CARMEN	TU	QUÍMICA INORGÁNICA	
					GUIBERTEAU CABANILLAS, AGUSTINA	TU	QUÍMICA ANALÍTICA	
					RODRÍGUEZ CÁCERES, MARÍA ISABEL	TU	QUÍMICA ANALÍTICA	
					DURÁN VALLE, CARLOS JAVIER	TU	QUÍMICA INORGÁNICA	
					GIL ÁLVAREZ, MARÍA VICTORIA	TU	QUÍMICA ORGÁNICA	

Tabla 2. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios

GRADO EN ENOLOGIA. FACULTAD DE CIECNIAS. CURSO 10/11

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	--	--	--	--	--	--	--
AGROMETEOROLOGÍA	--	--	--	--	--	--	--
ÁLGEBRA LINEAL I	3,0	3,0	0,0	0,0	33,3	66,7	0,0
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y TECNOLOGÍA DE LA CATA I	--	--	--	--	--	--	--
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y TECNOLOGÍA DE LA CATA II	--	--	--	--	--	--	--
ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	--	--	--	--	--	--	--
APLICACIONES INFORMÁTICAS EN CIENCIAS	3,0	3,0	66,7	66,7	0,0	33,3	100,0
BIOLOGÍA CELULAR Y	--	--	--	--	--	--	--

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matricula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
GENÉTICA							
BIOQUÍMICA	3,0	3,0	33,3	33,3	0,0	66,7	100,0
BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	--	--	--	--	--	--	--
BIOTECNOLOGÍA DE LA VID	--	--	--	--	--	--	--
BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA	--	--	--	--	--	--	--
CÁLCULO I	3,0	3,0	0,0	0,0	33,3	66,7	0,0
CÁLCULO NUMÉRICO Y ESTADÍSTICA	3,0	3,0	33,3	33,3	33,3	33,3	50,0
CULTURA Y GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLAS	--	--	--	--	--	--	--
EDAFOLOGÍA DEL VIÑEDO	--	--	--	--	--	--	--
FÍSICA I	3,0	3,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0
FÍSICA II	3,0	3,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0
FISIOLOGÍA DE LA VID	--	--	--	--	--	--	--
INGENIERÍA ENOLÓGICA	--	--	--	--	--	--	--
INGLÉS	--	--	--	--	--	--	--

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
MÁRQUETING Y COMERCIALIZACIÓN VITIVINÍCOLAS	--	--	--	--	--	--	--
MÉTODOS CLÁSICOS DE ANÁLISIS CUANTITATIVO	--	--	--	--	--	--	--
MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	--	--	--	--	--	--	--
NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLAS Y PLAN DE MÁRQUETING	--	--	--	--	--	--	--
PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID. PROTECCIÓN INTEGRAL DEL VIÑEDO	--	--	--	--	--	--	--
PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA	--	--	--	--	--	--	--
QUÍMICA ANALÍTICA BÁSICA	--	--	--	--	--	--	--
QUÍMICA ENOLÓGICA	--	--	--	--	--	--	--
QUÍMICA I	3,0	3,0	0,0	0,0	66,7	33,3	0,0
QUÍMICA II	3,0	3,0	0,0	0,0	66,7	33,3	0,0
QUÍMICA III	3,0	3,0	33,3	33,3	33,3	33,3	50,0

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
QUÍMICA INORGÁNICA GENERAL	--	--	--	--	--	--	--
QUÍMICA ORGÁNICA AGROALIMENTARIA	--	--	--	--	--	--	--
QUÍMICA ORGÁNICA I	--	--	--	--	--	--	--
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA	--	--	--	--	--	--	--
TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ENOLÓGICOS	--	--	--	--	--	--	--
VINO Y SALUD	--	--	--	--	--	--	--
VITICULTURA I	--	--	--	--	--	--	--
VITICULTURA II	--	--	--	--	--	--	--

GRADO EN ENOLOGIA. FACULTAD DE CIECNIAS. CURSO 11/12

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	--		--	--	--	--	--
AGROMETEOROLOGÍA	--		--	--	--	--	--
ÁLGEBRA LINEAL I	8,0	87,5	25,0	25,0	50,0	25,0	33,3
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y TECNOLOGÍA DE LA CATA I	--		--	--	--	--	--
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y TECNOLOGÍA DE LA CATA II	--		--	--	--	--	--
ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	--		--	--	--	--	--
APLICACIONES INFORMÁTICAS EN CIENCIAS	7,0	100,0	85,7	85,7	0,0	14,3	100,0
BIOLOGÍA CELULAR Y GENÉTICA	1,0	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0	100,0
BIOQUÍMICA	7,0	100,0	28,6	28,6	57,1	14,3	33,3

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	--		--	--	--	--	--
BIOTECNOLOGÍA DE LA VID	--		--	--	--	--	--
BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA	--		--	--	--	--	--
CÁLCULO I	6,0	100,0	0,0	0,0	50,0	50,0	0,0
CÁLCULO NUMÉRICO Y ESTADÍSTICA	7,0	100,0	0,0	0,0	57,1	42,9	0,0
CULTURA Y GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLAS	--		--	--	--	--	--
EDAFOLOGÍA DEL VIÑEDO	1,0	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0	100,0
FÍSICA I	6,0	100,0	0,0	0,0	66,7	33,3	0,0
FÍSICA II	7,0	100,0	0,0	0,0	57,1	42,9	0,0
FISIOLOGÍA DE LA VID	1,0	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0	100,0
INGENIERÍA ENOLÓGICA	--		--	--	--	--	--
INGLÉS	--		--	--	--	--	--
MÁRKETING Y COMERCIALIZACIÓN VITIVINÍCOLAS	--		--	--	--	--	--

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
MÉTODOS CLÁSICOS DE ANÁLISIS CUANTITATIVO	--		--	--	--	--	--
MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	--		--	--	--	--	--
NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLAS Y PLAN DE MÁRKETING	--		--	--	--	--	--
PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID. PROTECCIÓN INTEGRAL DEL VIÑEDO	--		--	--	--	--	--
PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA	--		--	--	--	--	--
QUÍMICA ANALÍTICA BÁSICA	1,0	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
QUÍMICA ENOLÓGICA	1,0	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0	100,0
QUÍMICA I	7,0	85,7	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
QUÍMICA II	8,0	87,5	37,5	37,5	25,0	37,5	60,0
QUÍMICA III	7,0	100,0	57,1	57,1	14,3	28,6	80,0
QUÍMICA INORGÁNICA GENERAL	1,0	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
QUÍMICA ORGÁNICA AGROALIMENTARIA	--		--	--	--	--	--
QUÍMICA ORGÁNICA I	1,0	100,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA	--		--	--	--	--	--
TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ENOLÓGICOS	--		--	--	--	--	--
VINO Y SALUD	--		--	--	--	--	--
VITICULTURA I	1,0	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0	100,0
VITICULTURA II	1,0	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0	100,0

GRADO EN ENOLOGIA. FACULTAD DE CIECNIAS. CURSO 12/13

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	--		--	--	--	--	--
AGROMETEOROLOGÍA	--		--	--	--	--	--
ÁLGEBRA LINEAL I	9,0	77,8	11,1	11,1	33,3	55,6	25,0
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y TECNOLOGÍA DE LA CATA I	6,0	100,0	83,3	83,3	0,0	16,7	100,0
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y TECNOLOGÍA DE LA CATA II	--		--	--	--	--	--
ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	6,0	100,0	83,3	83,3	0,0	16,7	100,0
APLICACIONES INFORMÁTICAS EN CIENCIAS	6,0	100,0	83,3	83,3	0,0	16,7	100,0
BIOLOGÍA CELULAR Y GENÉTICA	3,0	100,0	66,7	66,7	0,0	33,3	100,0
BIOQUÍMICA	11,0	81,8	18,2	18,2	45,5	36,4	28,6

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	4,0	100,0	75,0	75,0	25,0	0,0	75,0
BIOTECNOLOGÍA DE LA VID	4,0	100,0	75,0	75,0	25,0	0,0	75,0
BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA	4,0	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0	100,0
CÁLCULO I	8,0	62,5	12,5	12,5	12,5	75,0	50,0
CÁLCULO NUMÉRICO Y ESTADÍSTICA	10,0	70,0	10,0	10,0	50,0	40,0	16,7
CULTURA Y GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLAS	--	--	--	--	--	--	--
EDAFOLOGÍA DEL VIÑEDO	7,0	100,0	42,9	42,9	14,3	42,9	75,0
FÍSICA I	9,0	77,8	0,0	0,0	44,4	55,6	0,0
FÍSICA II	9,0	77,8	22,2	22,2	22,2	55,6	50,0
FISIOLOGÍA DE LA VID	6,0	100,0	50,0	50,0	0,0	50,0	100,0
INGENIERÍA ENOLÓGICA	--	--	--	--	--	--	--
INGLÉS	--	--	--	--	--	--	--
MÁRKETING Y COMERCIALIZACIÓN VITIVINÍCOLAS	--	--	--	--	--	--	--

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
MÉTODOS CLÁSICOS DE ANÁLISIS CUANTITATIVO	1,0	100,0	0,0	0,0	0,0	100,0	0,0
MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	4,0	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0	100,0
NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLAS Y PLAN DE MÁRKETING	6,0	100,0	83,3	83,3	0,0	16,7	100,0
PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID. PROTECCIÓN INTEGRAL DEL VIÑEDO	5,0	100,0	80,0	80,0	20,0	0,0	80,0
PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA	--		--	--	--	--	--
QUÍMICA ANALÍTICA BÁSICA	2,0	50,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
QUÍMICA ENOLÓGICA	10,0	100,0	70,0	70,0	10,0	20,0	87,5
QUÍMICA I	11,0	63,6	9,1	9,1	63,6	27,3	12,5
QUÍMICA II	9,0	77,8	0,0	0,0	33,3	66,7	0,0
QUÍMICA III	8,0	87,5	25,0	25,0	37,5	37,5	40,0
QUÍMICA INORGÁNICA GENERAL	4,0	75,0	25,0	25,0	25,0	50,0	50,0

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
QUÍMICA ORGÁNICA AGROALIMENTARIA	--		--	--	--	--	0,0
QUÍMICA ORGÁNICA I	1,0	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA	5,0	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0	100,0
TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ENOLÓGICOS	--		--	--	--	--	--
VINO Y SALUD	--		--	--	--	--	--
VITICULTURA I	11,0	100,0	63,6	63,6	18,2	18,2	77,8
VITICULTURA II	10,0	100,0	80,0	80,0	0,0	20,0	100,0

Tabla 2. Resultados de las asignaturas que conforman el plan de estudios

GRADO EN ENOLOGIA. FACULTAD DE CIECNIAS. CURSO 13/14

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
------------	--------------------------------	------------------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------	------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	5	100,0	60,0	60,0	0,0	60,0	40,0
AGROMETEOROLOGÍA	2	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
ÁLGEBRA LINEAL I	8	62,5	37,5	37,5	12,5	20,0	50,0
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y TECNOLOGÍA DE LA CATA I	5	100,0	100,0	100,0	0,0	100,0	0,0
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO Y TECNOLOGÍA DE LA CATA II	4	100,0	75,0	75,0	0,0	75,0	25,0
ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	3	100,0	66,7	66,7	33,3	66,7	0,0
APLICACIONES INFORMÁTICAS EN CIENCIAS	8	100,0	75,0	75,0	0,0	75,0	25,0
BIOLOGÍA CELULAR Y GENÉTICA	3	100,0	100,0	100,0	0,0	100,0	0,0
BIOQUÍMICA	11	72,7	18,2	18,2	54,5	12,5	27,3
BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	5	80,0	80,0	80,0	0,0	75,0	20,0

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
BIOTECNOLOGÍA DE LA VID	3	66,7	66,7	66,7	0,0	100,0	33,3
BIOTECNOLOGÍA ENOLÓGICA	5	100,0	100,0	100,0	0,0	100,0	0,0
CÁLCULO I	7	85,7	14,3	14,3	57,1	0,0	28,6
CÁLCULO NUMÉRICO Y ESTADÍSTICA	9	77,8	11,1	11,1	55,6	14,3	33,3
CULTURA Y GEOGRAFÍA VITIVINÍCOLAS	4	100,0	75,0	75,0	0,0	75,0	25,0
EDAFOLOGÍA DEL VIÑEDO	10	80,0	60,0	60,0	10,0	62,5	30,0
FÍSICA I	9	55,6	33,3	33,3	22,2	0,0	44,4
FÍSICA II	8	62,5	25,0	25,0	25,0	20,0	50,0
FISIOLOGÍA DE LA VID	10	90,0	50,0	50,0	10,0	55,6	40,0
INGENIERÍA ENOLÓGICA	3	100,0	100,0	100,0	0,0	100,0	0,0
INGLÉS	4	100,0	75,0	75,0	0,0	75,0	25,0
MÁRQUETING Y COMERCIALIZACIÓN VITIVINÍCOLAS	2	100,0	50,0	50,0	0,0	50,0	50,0
MÉTODOS CLÁSICOS DE ANÁLISIS	2	50,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
CUANTITATIVO							
MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	6	100,0	100,0	100,0	0,0	100,0	0,0
NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLAS Y PLAN DE MÁRKETING	6	100,0	100,0	100,0	0,0	100,0	0,0
PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID. PROTECCIÓN INTEGRAL DEL VIÑEDO	9	88,9	88,9	88,9	0,0	100,0	11,1
PRÁCTICAS INTEGRADAS DE ENOLOGÍA	4	100,0	75,0	75,0	0,0	75,0	25,0
QUÍMICA ANALÍTICA BÁSICA	2	50,0	50,0	50,0	0,0	100,0	50,0
QUÍMICA ENOLÓGICA	11	100,0	81,8	81,8	9,1	81,8	9,1
QUÍMICA I	11	54,5	27,3	27,3	72,7	33,3	0,0
QUÍMICA II	9	66,7	22,2	22,2	55,6	16,7	22,2
QUÍMICA III	8	75,0	62,5	62,5	12,5	66,7	25,0
QUÍMICA INORGÁNICA GENERAL	1	100,0	0,0	0,0	100,0	0,0	0,0

Asignatura	Total Estudiantes matriculados	Porcentaje de estudiantes en primera matrícula	Tasa de Rendimiento de la asignatura	Porcentaje de suspensos	Porcentaje de no presentados	Tasa de éxito de la asignatura	Porcentaje de aprobados en primera matrícula sobre el total de matriculados en primera matrícula
QUÍMICA ORGÁNICA AGROALIMENTARIA	1	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
QUÍMICA ORGÁNICA I	1	0,0	100,0	100,0	0,0	0,0	0,0
TECNOLOGÍA ENOLÓGICA	6	100,0	100,0	100,0	0,0	100,0	0,0
TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ENOLÓGICOS	4	100,0	75,0	75,0	0,0	75,0	25,0
VINO Y SALUD	3	100,0	66,7	66,7	0,0	66,7	33,3
VITICULTURA I	9	77,8	77,8	77,8	0,0	100,0	22,2
VITICULTURA II	8	87,5	62,5	62,5	0,0	71,4	37,5



TABLA 3. Datos globales del profesorado que ha impartido docencia en el título

PROFESORADO	Curso 2010-2011	Curso 2011-2012	Curso 2012-2013	Curso 2013-2014
Total de profesorado que ha participado en la docencia del título	32	49	58	74
Nº Catedráticos de Universidad (CU)	5	7	7	8
Nº de créditos impartidos (CU)	21,6	23,7	24,85	26,6
Nº Catedráticos Escuela Universitaria (CEU)	0	0	0	0
Nº de créditos impartidos (CEU)	0	0	0	0
Nº Profesores Titulares Universidad (TU)	22	32	36	46
Nº de créditos impartidos (TU)	65,12	89,22	113,6	138,3
Nº Titulares Escuela Universitaria (TEU)	1	2	2	2
Nº de créditos impartidos (TEU)	4,2	11,1	8,8	9,6
Nº Profesores Contratados Doctor (PCD)	3	5	8	10
Nº de créditos impartidos (PCD)	8,53	12,78	24,13	20,98
Nº Profesores Ayudantes Doctor (PAD)	0	0	0	0
Nº de créditos impartidos (PAD)	0	0	0	0
Nº Profesores Colaborador (PC)	0	0	0	0



Nº de créditos impartidos (PC)	0	0	0	0
Nº Profesores Asociados (PA)	0	1	3	3
Nº de créditos impartidos (PA)	0	0,6	10,1	14,8
Nº Profesores Ayudantes (PAY)	0	0	0	1
Nº de créditos impartidos (PAY)	0	0	0	4,5
Nº Profesores Visitantes (PV)	0	0	0	0
Nº de créditos impartidos (PV)	0	0	0	0
Nº Profesores Eméritos (PE)	0	1	1	1
Nº de créditos impartidos (PE)	0	1,1	1	1
Nº profesores acreditados por ANECA o alguna de las agencias de Evaluación de las CCAA, que no correspondan a funcionarios de carrera de los cuerpos docentes universitarios de universidades públicas	1	1	1	1
Nº Total de Doctores	28	44	54	70
Nº Total de Sexenios del conjunto del profesorado	58	97	107	144
Nº Total de Quinquenios del conjunto del profesorado	131	199	222	279

TABLA 4. Evolución de indicadores y datos globales del título.

INDICADOR/TASA		Datos memoria	2009-10	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14
Estudiantes matriculados de nuevo ingreso-OBIN_DU017		45	-	3	7	16	13
Ratio nº estudiante / profesor			-	0.03	0.10	0.28	0.39
(en el caso de Cursos de Adaptación) Nº de plazas		-	-	-	-	-	-
Tasa de graduación - OBIN_RA-004		60	-	-	-	-	-
Tasa de abandono (interrupción de estudios)-OBIN_RA-001		10	0	66.67	42.86	31.25	0
Tasa de abandono (por años) - OBIN_RA-009	1º	-	0	66.67	42.86	31.25	0
	2º	-	0	0	0	0	0
	3º	-	0	0	0	0	0
Tasa de eficiencia - OBIN_RA-006		80	-	-	-	-	-
Tasa de rendimiento - OBIN_RA-002		-	-	16.67	29.11	44.44	57.33
Tasa de éxito - OBIN_RA-003		-	-	38.46	39.66	65.63	77.83
Grado de satisfacción global de los estudiantes con el título			-	-	-	-	-
Grado de satisfacción de los estudiantes con el profesorado			-	-	6.93	-	8.05
Grado de satisfacción de los estudiantes con los recursos			-	-	-	-	-
Grado de satisfacción del profesorado con el título			-	-	-	6.25	5.42
Grado de satisfacción de los egresados con el título			-	-	-	-	-
Grado de satisfacción de los empleadores con el título			-	-	-	-	-