

IMPRESO SOLICITUD PARA VERIFICACIÓN DE TÍTULOS OFICIALES

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

De conformidad con el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad.

UNIVERSIDAD SOLICITANTE	CENTRO	CÓDIGO CENTRO	
Universitat Politècnica de València	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural	46035719	
NIVEL	DENOMINACIÓN CORTA		
Máster	Enología		
DENOMINACIÓN ESPECÍFICA			
Máster Universitario en Enología por la Universitat Politècnica de València			
NIVEL MECES			
3			
RAMA DE CONOCIMIENTO	ÁMBITO DE CONOCIMIENTO	CONJUNTO	
Ciencias	Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos	No	
SOLICITANTE			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Sara Blanc Clavero	Directora del Área de Estudios y Ordenación de Títulos		
REPRESENTANTE LEGAL			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Sara Blanc Clavero	Directora del Área de Gestión de Títulos		
RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO		
Constanza Rubio Michavila	Directora de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y Medio Natural		
2. DIRECCIÓN A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN			
A los efectos de la práctica de la NOTIFICACIÓN de todos los procedimientos relativos a la presente solicitud, las comunicaciones se dirigirán a la dirección que figure en el presente apartado.			
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	MUNICIPIO	TELÉFONO
Camino de vera s/n	46022	Valencia	963879897
E-MAIL	PROVINCIA	FAX	
aeot@upv.es	Valencia/València	963877969	
3. PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES			
De acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, se informa que los datos solicitados en este impreso son necesarios para la tramitación de la solicitud y podrán ser objeto de tratamiento automatizado. La responsabilidad del fichero automatizado corresponde al Consejo de Universidades. Los solicitantes, como cedentes de los datos podrán ejercer ante el Consejo de Universidades los derechos de información, acceso, rectificación y cancelación a los que se refiere el Título III de la citada Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre.			
El solicitante declara conocer los términos de la convocatoria y se compromete a cumplir los requisitos de la misma, consintiendo expresamente la notificación por medios telemáticos a los efectos de lo dispuesto a los efectos de lo dispuesto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.			
		En: Valencia/València, AM 21 de julio de 2023	
		Firma: Representante legal de la Universidad	



1. DESCRIPCIÓN, OBJETIVOS FORMATIVOS Y JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO

1.1-1.3 DENOMINACIÓN, ÁMBITO, MENCIONES/ESPECIALIDADES Y OTROS DATOS BÁSICOS

NIVEL	DENOMINACIÓN ESPECÍFICA	CONJUNTO	CONVENIO	CONV. ADJUNTO
Máster	Máster Universitario en Enología por la Universitat Politècnica de València	No		Ver Apartado 1: Anexo 1.
RAMA				
Ciencias				
ÁMBITO				
Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos				
AGENCIA EVALUADORA				
Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación				
LISTADO DE ESPECIALIDADES				
No existen datos				
MENCION DUAL				
No				

1.4-1.9 UNIVERSIDADES, CENTROS, MODALIDADES, CRÉDITOS, IDIOMAS Y PLAZAS

UNIVERSIDAD SOLICITANTE		
Universitat Politècnica de València		
LISTADO DE UNIVERSIDADES		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
027	Universitat Politècnica de València	
LISTADO DE UNIVERSIDADES EXTRANJERAS		
CÓDIGO	UNIVERSIDAD	
No existen datos		
CRÉDITOS TOTALES	CRÉDITOS DE COMPLEMENTOS FORMATIVOS	CRÉDITOS EN PRÁCTICAS EXTERNAS
60	0	0
CRÉDITOS OPTATIVOS	CRÉDITOS OBLIGATORIOS	CRÉDITOS TRABAJO FIN GRADO/MÁSTER
0	54	6

1.4-1.9 Universitat Politècnica de València

1.4-1.9.1 CENTROS EN LOS QUE SE IMPARTE

LISTADO DE CENTROS			
CÓDIGO	CENTRO	CENTRO RESPONSABLE	CENTRO ACREDITADO INSTITUCIONALMENTE
46035719	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural	Si	No

1.4-1.9.2 Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural

1.4-1.9.2.1 Datos asociados al centro

MODALIDADES DE ENSEÑANZA EN LAS QUE SE IMPARTE EL TÍTULO		
PRESENCIAL	SEMPRESENCIAL/HÍBRIDA	A DISTANCIA/VIRTUAL
Sí	No	No
PLAZAS POR MODALIDAD		
25		
IDIOMAS EN LOS QUE SE IMPARTE		
CASTELLANO	CATALÁN	EUSKERA



Sí	No	No
GALLEGO	VALENCIANO	INGLÉS
No	Sí	No
FRANCÉS	ALEMÁN	PORTUGUÉS
No	No	No
ITALIANO	OTRAS	
No	No	

1.10 JUSTIFICACIÓN

JUSTIFICACIÓN DEL INTERÉS DEL TÍTULO Y CONTEXTUALIZACIÓN

Ver Apartado 1: Anexo 6.

1.11-1.13 OBJETIVOS FORMATIVOS, ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y DE INNOVACIÓN DOCENTE

OBJETIVOS FORMATIVOS

El Máster en Enología tiene como objetivo principal promover la formación avanzada de los titulados interesados en esta área, a través de los conocimientos teórico-prácticos que les permitan adquirir y perfeccionar sus habilidades y competencias profesionales.

En este contexto, los objetivos específicos del Máster son dotar de competencias a los profesionales formados, que les permitan ejercer su actividad como responsables técnicos en el entorno de las empresas vitivinícolas, desde la perspectiva de la investigación, desarrollo e innovación. Los conocimientos adquiridos capacitarán para elaborar los distintos tipos de vinos y productos derivados y afines, desde la elección del tipo de viña a plantar, cultivo, recolección y control de la materia prima, hasta su puesta en el mercado y comercialización; contemplando la producción sostenible y respetuosa con el medioambiente, la reducción de residuos, efluentes y emisiones atmosféricas, y la valorización de aquellos subproductos aprovechables.

Mediante el alcance de estos objetivos, a los pocos años de la finalización de sus estudios, se espera que los alumnos egresados:

- Se hayan establecido como profesionales técnicamente competentes y responsables, que están social y éticamente comprometidos para trabajar en una sociedad global.
- Formen parte o dirijan equipos de trabajo multidisciplinares que resuelven problemas tecnológicamente complejos.
- Comuniquen sus ideas con rigor, exactitud y honestidad.
- Hayan continuado su formación avanzada, investigando e innovando en ciencia y tecnología.

ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS Y ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS DE INNOVACIÓN DOCENTE

Ver Apartado 1: Anexo 7.

1.14 PERFILES FUNDAMENTALES DE EGRESO Y PROFESIONES REGULADAS

PERFILES DE EGRESO

Especialistas con formación avanzada en I+D+i para la gestión en bodegas, industrias y producciones vitícolas y administraciones públicas.

HABILITA PARA EL EJERCICIO DE PROFESIONES REGULADAS

No

NO ES CONDICIÓN DE ACCESO PARA TÍTULO PROFESIONAL

2. RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE

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

EC15 - Elaborar, evaluar y administrar un proyecto empresarial o una empresa del sector vitivinícola, a partir de la toma de decisiones de inversión, financiación y gestión de recursos financieros y productivos. TIPO: Conocimientos o contenidos

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

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

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

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

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



EE9 - Saber aplicar las técnicas emergentes al análisis de aquellos parámetros que garanticen la calidad y la seguridad alimentaria del producto; así como innovar técnicas para el control de los parámetros enológicos. TIPO: Habilidades o destrezas
EV1 - Compilar, interpretar y diseñar estudios de caracterización vitícola mediante marcadores moleculares, RMN, estroncio y con caracterización. TIPO: Conocimientos o contenidos
EV2 - Evaluación e inspección sanitaria y autenticación en el lineal viverístico TIPO: Conocimientos o contenidos
EV3 - Proyectar plantaciones vitícolas para conseguir la máxima calidad integral de la producción. Valoración infrarrojos. TIPO: Conocimientos o contenidos
EV4 - Manejo e interpretación georeferenciada sobre el vigor y la nutrición del viñedo buscando la eficiencia de las arquitecturas vitícolas, capacidad biomásica y momento óptimo de vendimia. TIPO: Conocimientos o contenidos
EV5 - Detectar y solucionar los puntos críticos en el lineal de la producción vitícola, analizando la trazabilidad y gestión razonada e integral. TIPO: Habilidades o destrezas
G1 - Que los estudiantes sean capaces de dirigir y realizar las investigaciones y ensayos precisos para el avance del conocimiento en todos los aspectos de su actividad profesional. TIPO: Habilidades o destrezas
G2 - Que los estudiantes sean capaces de controlar y formar trabajadores en cada uno de los ámbitos que contempla su ejercicio profesional. TIPO: Habilidades o destrezas
G3 - Establecer y controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, supervisando el cumplimiento de su normativa legal. TIPO: Conocimientos o contenidos
CT01 - Actuar con ética y responsabilidad profesional ante los desafíos sociales, ambientales y económicos, teniendo como referentes los principios y valores democráticos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible. TIPO: Habilidades o destrezas
CT02 - Proponer soluciones creativas e innovadoras a situaciones o problemas complejos, propios del ámbito de conocimiento, para dar respuesta a las diversas necesidades profesionales y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas
CT03 - Colaborar eficazmente en equipos de trabajo, asumiendo responsabilidades y funciones de liderazgo y contribuyendo a la mejora y desarrollo colectivo. TIPO: Habilidades o destrezas
CT04 - Comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, adaptándose a las características de la situación y de la audiencia. TIPO: Habilidades o destrezas
CT05 - Actuar con autonomía en el aprendizaje, tomando decisiones fundamentadas en diferentes contextos, emitiendo juicios en base a la experimentación y el análisis y transfiriendo el conocimiento a nuevas situaciones. TIPO: Habilidades o destrezas
EC12 - Analizar el funcionamiento de los mercados y las cadenas de valor vitivinícolas, orientadas desde el comportamiento de los consumidores y las estrategias de los distintos actores de la cadena (productores, industria, distribución). TIPO: Conocimientos o contenidos
EC13 - Elaborar, evaluar y administrar un proyecto empresarial o una empresa del sector del vino, a partir de la toma de decisiones comerciales. TIPO: Conocimientos o contenidos

3. ADMISIÓN, RECONOCIMIENTO Y MOVILIDAD

3.1 REQUISITOS DE ACCESO Y PROCEDIMIENTOS DE ADMISIÓN

3.1.a) Acceso y procedimientos de admisión

Acceso y admisión en títulos de Máster Universitario de la UPV:

Los requisitos de acceso a esta titulación son los establecidos con carácter general en el Real Decreto 822/2021, en la redacción dada en su artículo 18. Asimismo, también resulta de aplicación los establecidos en la [Normativa propia de Preinscripción y Admisión a los estudios de másteres universitarios en la Universitat Politècnica de València \(UPV\)](#).

Cupos de reserva de plazas:

La UPV reservará, al menos, un 5 por ciento de las plazas ofertadas en los títulos universitarios oficiales de Máster Universitario para estudiantes que tengan reconocido un grado de discapacidad igual o superior al 33 por ciento, así como para estudiantes con necesidades de apoyo educativo permanentes asociadas a circunstancias personales de discapacidad, que en sus estudios anteriores hayan precisado de recursos y apoyos para su plena inclusión educativa.

En este último caso corresponderá al Servicio de Atención al Estudiante con Discapacidad de la UPV (Fundación CEDAT) la valoración de cada caso para la emisión del pertinente informe sobre la procedencia de formalizar la preinscripción a un título de máster de la UPV por este cupo de reserva de plazas. A estos efectos, la persona interesada aportará al citado Servicio la información y documentación acreditativa que le sea requerida para la valoración de su solicitud.

La ordenación y adjudicación de las plazas dentro de cada cupo se realiza atendiendo a la nota de admisión.

Requisitos generales de admisión a Máster Universitario en la UPV.

Los estudiantes que reúnan los requisitos de acceso podrán ser admitidos a un máster conforme a los requisitos específicos y criterios de valoración de méritos que establezca cada máster universitario de conformidad con el apartado 5 del artículo 18 del citado Real Decreto 822/2021.



Los requisitos y criterios de valoración propios de este título de máster universitario se han definido, atendiendo a lo dispuesto en el artículo 5.2 de la normativa propia de Preinscripción y Admisión a los estudios de másteres universitarios en la UPV para garantizarla igualdad de oportunidades de acceso a la enseñanza para estudiantes que cumplan las condiciones de acceso.

Son criterios transparentes y objetivos y permiten seleccionar, de entre los estudiantes que lo soliciten, a los más cualificados sobre la base del expediente y los méritos acreditados y en condiciones de comparabilidad de dichos expedientes y méritos.

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

http://www.upv.es/orgpeg/normativa/preinscripcion_admision_masteres.pdf

Requisitos específicos de admisión al Máster Universitario.

La Comisión Académica del Título es el órgano competente para establecer los criterios de valoración a aplicar para fijar el orden de prelación en la adjudicación de plazas, de acuerdo con la normativa propia de Preinscripción y Admisión a los estudios de másteres universitarios en la UPV y siguiendo las directrices emanadas del vicerrectorado competente en materia de estudiantado.

La composición de la Comisión Académica del Título se regula en el artículo 4.2 de la Normativa de Régimen Académico y Evaluación del Alumnado. Esta normativa está disponible en:

http://www.upv.es/orgpeg/normativa/evaluacion_alumnado.pdf

Grados de referencia y grados afines:

Teniendo en cuenta lo establecido en la legislación anteriormente mencionada y considerando que el Máster Universitario en Enología va dirigido a la formación de profesionales de la producción y la elaboración del vino, de técnicos y directivos de empresas del sector y a futuros investigadores y especialistas en tecnología e innovación vitivinícola, se establecen los siguientes criterios de admisión:

No se establecen titulaciones específicas de acceso, podrán acceder al Máster quienes estén en posesión de un título de licenciado, Ingeniero, Arquitecto, Diplomado, Ingeniero técnico, arquitecto técnico o graduado con conocimientos básicos en agronomía, microbiología, química, bioquímica y economía. Estos conocimientos pueden acreditarse habiendo superado asignaturas en la titulación de acceso y que así conste en el expediente académico del título de acceso, con formación complementaria relacionada y con experiencia laboral certificada y contrastable.

Se valorará el conocimiento de idiomas.

Complementos formativos

Para la admisión en este máster del estudiantado que cumpla con los requisitos generales de acceso y los específicos de admisión, no se requieren complementos formativos.

Criterios de admisión y baremación específicos del título

Las solicitudes de admisión al Máster Universitario en Enología que cumplan las condiciones de acceso y los requisitos específicos de admisión señalados en los apartados anteriores serán evaluadas por la Comisión Académica del Máster de conformidad con los criterios de baremación de méritos que se describen a continuación, en una escala de 0 a 10.

a) Adecuación de la titulación de acceso (máximo 2 puntos): La valoración de la adecuación de la titulación de acceso se realizará atendiendo a la rama de conocimiento del título de acceso y al número de créditos ECTS que tenga la titulación de acceso.

Las ramas de conocimiento de Ingeniería, ciencias, ciencias de la salud y ciencias sociales se valorarán con 1 punto y la rama de artes y humanidades con un máximo de 0,5 puntos.

Los títulos de 240 ECTS, o superior, se valorarán con 1 punto; los inferiores a 240 ECTS se valorarán con un máximo de 0,5 puntos.

b) Expediente académico (máximo 2 puntos): La valoración del expediente se expresará en una puntuación en escala de 0 a 10 y se obtendrá de la calificación media del expediente del Grado con el que el solicitante accede al Máster de conformidad con lo indicado en el artículo 5.3 del Real Decreto 1125/2003, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional. A efectos de la obtención de la calificación media citada, no se contabilizan los créditos reconocidos sin calificación.

En el caso de expedientes calificados en escalas diferentes a las indicadas en el RD 1125/2003, se requerirá que la persona interesada aporte una declaración de equivalencia de notas medias de estudios universitarios realizados en centros extranjeros obtenida del Ministerio competente en materia de Universidades. A aquellas personas que no aporten este documento se les asignará un 5 como nota media de acceso.

c) Formación en el campo de viticultura y enología (máximo 2 puntos)

d) Experiencia laboral en el campo de viticultura y enología (máximo 2 puntos)

e) Idiomas (máximo 1 punto)

f) Carta de motivación del alumno (máximo 1 punto)

Pruebas particulares de acceso o criterios particulares de admisión

Requisito Lingüístico: se utilizará el castellano como lengua vehicular para el proceso formativo de la titulación. Las personas que provengan de países en los que el español no sea idioma oficial, deberán acreditar el nivel de español acreditativo del grado de competencia y dominio del idioma español. En concreto será necesario que acredite el nivel B2 de español mediante cualquiera de los certificados oficiales reconocidos por la Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE) o por la Asociación de Centros de Lenguas en la Enseñanza Superior (ACLES).



Alternativamente se podrá acreditar por una de las siguientes vías:

1. Certificado expedido por el centro donde se cursaron los estudios previos en el que conste que la formación fue cursada, al menos en el 75%, en idioma español.
2. Mediante la superación de una entrevista personal realizada por la Comisión Académica del Máster para constatar la competencia lingüística.

3.1.b) Sistemas de información y acompañamiento al estudiantado

Sistemas de información previa

La UPV desarrolla distintas iniciativas para dar a conocer al público interesado todo lo relativo a los estudios oficiales de grado y máster, para cada curso académico. En primer lugar, cuenta en su página web con una sección dedicada al futuro estudiante, donde aparece en castellano, valenciano e inglés la información actualizada relacionada con las titulaciones, la preinscripción, la matrícula, las notas de corte, las ponderaciones, las plazas ofertadas y otra información.

Coincidiendo con el período de preinscripción, la UPV lanza una campaña de publicidad intensa en internet y medios sociales, donde se informan los futuros estudiantes, pero también en offline exterior y en prensa generalista para llegar al público en general. Además, facilita de manera transparente datos a los medios de comunicación y demás entidades que elaboran rankings, guías de universidades, suplementos y especiales.

<https://www.upv.es/perfiles/futuro-alumno/index-es.html>

Programa UPV de acompañamiento

El Plan Integral de Acompañamiento al estudiantado (PIAE+) es un proyecto de orientación, guía y apoyo sistemático, inmerso en el currículo y garantizado por la UPV, dirigido a sus estudiantes desde su matrícula en cualquier curso de grado, máster y doctorado hasta la finalización de los estudios.

<https://www.upv.es/perfiles/futuro-alumno/integra-piaeacom-es.html>

Sistemas de apoyo y orientación al estudiantado

La Universitat Politècnica de València cuenta con un sistema de orientación integrado en el Instituto de Ciencias de la Educación (ICE) dirigido a todos los alumnos de la Universidad. Este sistema de orientación al ALUMNADO (GOPU) se lleva a cabo por psicopedagogos y contempla distintas acciones. <http://www.upv.es/entidades/ICE/>

Sistemas de apoyo y orientación al estudiantado con discapacidad o con necesidades específicas

En el caso de estudiantes con necesidades educativas específicas derivadas de la diversidad funcional, se establecerán los servicios de apoyo y asesoramiento adecuados para evaluar las necesidades de adaptaciones curriculares, itinerario o estudios alternativos a través del apoyo de la fundación CEDAT de la UPV. <https://www.upv.es/entidades/CAD/>

3.2 CRITERIOS PARA EL RECONOCIMIENTO Y TRANSFERENCIAS DE CRÉDITOS	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Enseñanzas Superiores Oficiales no Universitarias	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Adjuntar Convenio	
Reconocimiento de Créditos Cursados en Títulos Propios	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	0
Adjuntar Título Propio	
Ver Apartado 3: Anexo 2.	
Reconocimiento de Créditos Cursados por Acreditación de Experiencia Laboral y Profesional	
MÍNIMO	MÁXIMO
0	6
DESCRIPCIÓN	
<p>El reconocimiento se hará siempre y cuando la experiencia laboral esté directamente relacionada con la materia que se quiere reconocer o con la materia prácticas externas.</p> <p>La Normativa para el Reconocimiento y Transferencia de Créditos en Títulos Oficiales de Grado y Máster de la Universitat Politècnica de València fue aprobada por Consejo de Gobierno de 23 de diciembre de 2021, atendiendo a los criterios y normas básicas fijados en el artículo 10 del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, así como a lo establecido en el Real Decreto 1618/2011, de 11 de noviembre, sobre reconocimiento de estudios en el ámbito de la Educación Superior:</p> <p>http://www.upv.es/orgpeg/normativa/reconocimiento_creditos.pdf</p>	



Reconocimientos específicos del título:

Transferencia de créditos cursados en enseñanzas oficiales universitarias cursadas previamente que no hayan conducido a la obtención de un título universitario oficial.

La UPV tramitará la transferencia de créditos académicos y su inclusión en el expediente académico y en el Suplemento Europeo al Título de créditos obtenidos en enseñanzas oficiales cursadas previamente, indistintamente de la universidad, que no hayan conducido a la obtención de un título universitario oficial. El procedimiento para realizar la transferencia de créditos viene regulado en la citada Normativa para el Reconocimiento y Transferencia de Créditos en Títulos Oficiales de Grado y Máster de la Universitat Politècnica de València.

Reconocimiento por créditos obtenidos en otras enseñanzas universitarias oficiales.

Se atenderá a lo dispuesto en el Artículo 10 del RD822/2021 y en la normativa propia de la UPV. La equivalencia mínima de contenidos y créditos entre las materias o asignaturas superadas y las que se pretende reconocer será de un 75 por 100. En este procedimiento no podrán ser reconocidos los créditos que corresponden a trabajos de fin de título a excepción de aquellos que se desarrollen en un programa de movilidad.

Reconocimiento de créditos por títulos propios.

No está previsto el reconocimiento de créditos por títulos propios

Reconocimiento de créditos por prácticas académicas externas en empresa.

La Normativa por la que se establecen las condiciones generales y regulación de las prácticas académicas externas de la UPV:

http://www.upv.es/orgpeg/normativa/practicas_empresa.pdf

Se reconocerán un máximo de 3 ECTS en el módulo #Economía del sector vinícola#, en la materia Marketing Vitivinícola.

Reconocimiento de créditos por actividad laboral.

Teniendo en cuenta la Normativa para el reconocimiento y transferencia de créditos en títulos oficiales de grado y máster de la UPV, en su artículo 5, se reconocerá un máximo de 6 ECTS de las diferentes materias por experiencia laboral (a excepción de las de la materia de Trabajo Final de Máster), previo estudio y aprobación de la CAT, siempre y cuando se acredite de forma fehaciente y suficiente que esa experiencia profesional y laboral está estrechamente relacionada con los conocimientos, competencias y habilidades propias del título universitario oficial.

Se reconocerá la experiencia laboral adquirida con contratos de trabajo de al menos 3 meses en empresas o instituciones del sector vitivinícola. Dicha experiencia podrá ser reconocida en cualquier área, excepto en el Trabajo Fin de Máster (TFM), siempre y cuando se haya desempeñado tareas profesionales relacionadas con los conocimientos y habilidades adquiridos en el programa de estudios.

El procedimiento para llevar a cabo el reconocimiento de créditos por experiencia laboral se resume en las siguientes etapas:

- 1) El estudiante solicita a la Escuela el reconocimiento por experiencia laboral a través de su intranet, seleccionando la o las asignaturas que quiere reconocer, o bien solicitando el reconocimiento de prácticas externas.
- 2) En la solicitud, el estudiante describe la experiencia profesional aportada, que debe acreditarse documentalmente. La acreditación de la experiencia profesional y laboral, deberá efectuarse mediante la aportación de la documentación que en cada caso corresponda y que seguidamente se indica:
 - a) Informe de vida laboral que acredite la antigüedad laboral en el grupo de cotización que considere la persona solicitante guarda relación con las competencias previstas en los estudios correspondientes.
 - b) Certificado colegial (en su caso), para quienes estén en posesión de un título universitario con profesión regulada.
 - c) Certificado Censal de la Agencia Estatal de Administración Tributaria, para quienes ejerzan como liberales no dados de alta en el régimen especial de trabajadores autónomos.
 - d) Certificación de la empresa u organismo en el que se concrete que la persona interesada ha ejercido o realizado la actividad laboral o profesional para la que se solicita reconocimiento de créditos, y el período de tiempo de la misma, que necesariamente ha de ser coincidente con lo reflejado en el informe de vida laboral anteriormente indicado.



La secretaría de la Escuela, vista la solicitud y una vez comprobada que la documentación aportada es correcta, solicita al profesor responsable de la asignatura el informe de adecuación de la experiencia laboral a las competencias ligadas a la asignatura que se pretende reconocer.

La Comisión Académica de Título, vista la solicitud, la documentación aportada y el informe del profesor, acuerda una propuesta favorable o desfavorable sobre el reconocimiento de créditos solicitado y la eleva a la Comisión de Reconocimiento de Créditos de Máster de la UPV, que es la comisión de carácter general de la universidad competente para resolver sobre las propuestas de reconocimientos de créditos tramitadas por las Escuelas y Facultades.

El período mínimo de tiempo acreditado de experiencia laboral o profesional, requerido para poder solicitar y obtener reconocimiento de créditos es de 3 meses en jornada a tiempo completo, o período equivalente si la dedicación fuera a tiempo parcial.

Reconocimiento de créditos por movilidad.

Los estudiantes que participen en programas de movilidad nacionales o internacionales suscritos por la Universitat Politècnica de València, cursando un período de estudio en otras instituciones de educación superior, obtendrán el reconocimiento completo que se derive del acuerdo académico establecido.

El citado acuerdo académico será objeto de aprobación por la Comisión del Consejo de Gobierno que tenga asignadas las competencias en materia académica u órgano en que delegue con carácter previo a la incorporación del estudiante en la institución de destino y recogerá la totalidad de asignaturas o créditos a cursar en su estancia de movilidad, así como las asignaturas o créditos que serán transcritos al expediente del alumno en la Universitat Politècnica de València una vez finalizada la estancia. Este acuerdo podrá ser modificado a propuesta de la Comisión Académica del título cuando concurren circunstancias que lo justifiquen. En este acuerdo podrá incluirse el trabajo fin de título, de acuerdo con la Normativa Marco de Trabajos Fin de Grado y Fin de Máster de la Universitat Politècnica de València.

La equivalencia entre los contenidos de las materias, asignaturas o créditos a cursar por el estudiante en la institución de destino y las que serán objeto de reconocimiento en esta universidad se establecerá en función de las competencias asociadas a las mismas, con un enfoque abierto y flexible hacia el reconocimiento de los créditos obtenidos en otro contexto y atendiendo especialmente al valor formativo conjunto de las actividades académicas desarrolladas, sin que sea necesariamente exigible la identidad de contenidos entre las materias y programas.

Con carácter general se procurará la plena equivalencia entre el número de créditos a cursar en la institución de destino y los créditos a reconocer en esta universidad. Sin perjuicio de lo anterior, podrán autorizarse en casos justificados excepciones a la identidad entre la carga lectiva cursada en movilidad y la reconocida en la Universitat Politècnica de València, siempre que la propuesta cuente con el informe motivado de la Comisión Académica del título.

El Máster Universitario en Enología establece que para el reconocimiento del Trabajo Fin de Máster es imprescindible que en el Tribunal que evalúe dicho trabajo en la universidad de destino haya al menos dos miembros que sean Personal Docente e Investigador (PDI).

Cuando la defensa se realice en la universidad de destino, el estudiante, una vez finalizado el trabajo, deberá presentar una copia de la documentación presentada a través de la herramienta informática institucional. La calificación se incorporará en su expediente tras la recepción de la correspondiente acta, de acuerdo con la tabla de equivalencia de calificaciones prevista en el acuerdo de intercambio o, en su ausencia, según la Tabla de equivalencias de cualificaciones publicada por la oficina de programas internacionales de intercambio.

3.2.c) Continuación de estudios y evaluación

La Normativa de Progreso y Permanencia en las titulaciones oficiales de la Universitat Politècnica de València establece los criterios básicos en relación con las condiciones de permanencia en los estudios, en tanto que fija una exigencia mínima de rendimiento académico.

Por otra parte, en lo que se refiere a las condiciones de progreso del estudiante (número máximo y mínimo de créditos a matricular y ordenación de los mismos), la normativa reguladora señala los criterios generales y atribuye a las Comisiones Académicas de cada título la competencia para, considerando las particularidades en la estructura de cada plan de estudio, valorar las especiales circunstancias de progreso que requiere un estudiante y establecer el plan de matrícula más adecuado a sus circunstancias.

En cuanto al régimen de dedicación del alumnado, la normativa señala que los estudios conducentes a la obtención de los títulos oficiales de la Universitat Politècnica de València se podrán cursar en régimen de dedicación a tiempo completo o a tiempo parcial. El régimen de dedicación ordinario de los estudiantes es el de tiempo completo, que corresponde a una matrícula anual superior a 40 créditos, o bien de todos los créditos pendientes para finalizar sus estudios, cuando estos sean menos de 40. El alumnado en régimen de dedicación a tiempo parcial tiene limitada su matrícula anual a no más de 40 créditos ni menos de 18 créditos.



http://www.upv.es/orgpeg/normativa/progreso_y_permanencia.pdf

La Normativa de Régimen Académico y Evaluación del Alumnado en Estudios Oficiales de Grado y Máster de la UPV regula el proceso de evaluación general del alumnado, ordinaria y extraordinaria, el procedimiento de evaluación por currículum y los regímenes especiales del alumnado:

http://www.upv.es/orgpeg/normativa/evaluacion_alumnado.pdf

3.3 MOVILIDAD DE LOS ESTUDIANTES PROPIOS Y DE ACOGIDA

3.3 Procedimientos para la organización de la movilidad de los estudiantes propios y de acogida

Desde el Vicerrectorado de Internacionalización y Comunicación se establecen los objetivos anuales de la UPV en materia de movilidad de estudiantes de intercambio, y los indicadores que se utilizarán para los mismos.

Para cada año natural, estos objetivos son comunicados al centro que imparte el título de la UPV en la reunión de coordinación de responsables de R.R.I.I. que se realiza antes del inicio del año (diciembre). Cada centro, en línea con los objetivos de la universidad, establece sus propios objetivos, teniendo en cuenta su situación específica en materia de movilidad y los de sus titulaciones. En julio se realiza otra reunión de coordinación, en la que se revisan los indicadores, su adecuación a los objetivos establecidos, los problemas detectados y se proponen medidas correctoras de ser necesarias. Los resultados e indicadores finales, tras la aplicación de las medidas correctoras son presentados, analizados y discutidos en la reunión de diciembre, previamente a la revisión de los objetivos para el próximo año.

Aunque la gestión administrativa y económica de becas de intercambio y acuerdos se realiza de manera centralizada desde la Oficina de Programas Internacionales de Intercambio (OPII), los responsables de movilidad del título, establecen su propia política de acuerdos, convocatorias, viajes de profesores y otras actuaciones para llevar a cabo sus objetivos. Desde la OPII se les proporciona herramientas para monitorizar su situación en tiempo real, acceso al histórico de sus actividades de movilidad, e información sobre las actividades que desarrollan otros responsables de movilidad de la UPV. Toda la información de la oficina es transparente y públicamente accesible por medios digitales:

<http://www.upv.es/entidades/OPII/>

Esta información también se proporciona para cada una de las instituciones socias. Se potencia la disponibilidad horizontal de información con el fin de que cada responsable pueda detectar y aprovechar las sinergias existentes. La OPII coordina las actividades que involucran a más de un responsable, así como proporciona apoyo a actividades específicas.

Las herramientas de gestión están basadas en aplicaciones web que permiten la gestión informática para los principales tipos de usuarios: responsables de movilidad, alumnos enviados y alumnos recibidos.

La Subdirección de Acción Internacional de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica i del Medi Natural (ETSEAMN) se encarga de coordinar a los estudiantes que realizan estudios de movilidad en el centro y provienen de otros centros. Estos estudiantes llegan a la ETSEAMN por diferentes vías, como acuerdos de intercambio europeos (Erasmus), acuerdos nacionales (SICUE), acuerdos específicos con centros extranjeros (dobles títulos internacionales) y acuerdos PROMOE, programa financiado por la UPV.

Una vez aceptados, los estudiantes son acogidos en la ETSEAMN y se les proporciona información y apoyo administrativo. Además, se les asigna un estudiante de apoyo (Programa Mentor) que les proporciona orientación durante su estancia. La participación en este programa otorga beneficios adicionales, como puntos extra en los programas de intercambio y créditos curriculares reconocidos por la escuela.

Movilidad de alumnos de la ETSEAMN a centros extranjeros

Los estudiantes que participen en programas de movilidad nacionales o internacionales suscritos por la Universitat Politècnica de València, cursando un período de estudio en otras instituciones de educación superior, obtendrán el reconocimiento que se derive del acuerdo académico establecido.

La movilidad de estudiantes hacia centros de destino en el extranjero se ha incrementado enormemente en los últimos años, básicamente mediante el programa ERASMUS+ (<https://erasmusplus>).

ec.europa.eu/es/erasmus-programme-guide).

Durante el curso académico los estudiantes tendrán la posibilidad de hacer Erasmus prácticas, en cualquier momento. Las estancias se concederán de acuerdo con la duración que figure en el acuerdo de prácticas firmado con la institución de destino. Esta duración se define a través de la carta de aceptación de la empresa/institución de destino.

Los estudiantes que se matriculen a tiempo parcial podrán hacer movilidad erasmus durante el segundo año en la titulación.

La normativa aplicable debe ser rigurosa y al mismo tiempo debe permitir la flexibilidad suficiente para que el objetivo fundamental, que es la mejora formativa de los y las estudiantes, se garantice, en igualdad de condiciones con los y las estudiantes que no son de movilidad. Por ello, todos los y las estudiantes del Centro deben conocer las normas y los criterios establecidos que regulan el acceso a las plazas de movilidad y, en consecuencia, estos criterios deben hacerse públicos.

Las plazas ofertadas por cada centro extranjero son limitadas. Por tanto, es necesario establecer un procedimiento de prioridad en la selección y adjudicación de los destinos de movilidad. El criterio elegido para elaborar este proceso es un criterio por méritos en el que se tienen en cuenta los siguientes aspectos:

- Créditos aprobados por el estudiante frente a créditos totales de la titulación
- Expediente académico
- Conocimiento de idiomas
- Otros méritos

Las y los estudiantes interesados en solicitar una movilidad de estudios disponen de un plazo para priorizar entre tres opciones de destino (de su elección) en base a la lista que se hace pública previamente de universidades, con enlaces a las mismas para recabar información adicional, en su caso,



sobre la oferta de estudios que éstas ofrecen. La Subdirección de Acción Internacional procede, una vez finalizado el plazo de presentación de solicitudes (incluida la indicación de hasta tres posibles centros universitarios extranjeros) a la asignación de destino en función de las plazas disponibles y de los criterios anteriormente indicados.

Una vez seleccionados todos los destinos de movilidad los y las estudiantes serán adscritos de forma preliminar al Centro de destino escogido. Esta adscripción sólo será definitiva tras la aceptación del estudiante por el Centro de Destino. Posteriormente y previo a la incorporación en destino, el o la estudiante ha de presentar, para su aprobación por la Subdirección de Acción Internacional de la ETSEAMN, un Acuerdo de Reconocimiento Preliminar de Estudios (ARP).

Movilidad de estudiantes de la ETSEAMN a centros nacionales (SICUE)

La movilidad SICUE hereda los mismos principios de movilidad ERASMUS y hasta el momento no ha sido necesario elaborar listas priorizadas. El máximo de créditos a reconocer en esta modalidad será la de un curso completo o 60 créditos ECTS.

Según la normativa SICUE no se podrán incluir en el ARE asignaturas del Centro de Origen que hayan sido suspendidas anteriormente.

https://www.crue.org/wp-content/uploads/2022/11/00.-Convocatoria_SICUE_2023-2024-vf.pdf

Dinamización, programas y acciones internas de promoción de la movilidad

La ETSEAMN organiza cada año una presentación con todo el estudiantado procedente de centros externos para proporcionarles toda la información necesaria para su integración académica y social en la Universidad.

Como ya se ha comentado, también se trabaja con el programa Mentor que se desarrolla para facilitar la integración de los estudiantes de intercambio procedentes de cualquier universidad que vienen a estudiar en la UPV.

Consiste en poner en contacto a estudiantes de la UPV con estudiantes de intercambio, a ser posible de su propia escuela, para que les ayuden en lo que sea necesario, sobre todo en los primeros días. La ayuda puede ir desde rellenar los impresos de matrícula, buscar piso, practicar idiomas, recogerle a su llegada o ayudarle a conocer la ciudad o a decidir qué asignaturas elegir en la escuela.

Además de la recompensa a nivel personal y de la magnífica experiencia de conocer de primera mano a un estudiante procedente de una cultura diferente, al participar en este programa reciben puntos extra en los programas de Intercambio, créditos curriculares a reconocer en la escuela (según titulaciones).

Interés de los programas de movilidad para personal (PDI#PAS)

El Programa ERASMUS+ para el PDI tiene como objetivo principal promover el desarrollo profesional y personal de los participantes, así como fomentar la adquisición de competencias, mejorar la empleabilidad y promover la inclusión social. A través de las acciones de docencia, formación combinada y programas intensivos combinados, se busca fortalecer las habilidades pedagógicas, el intercambio de conocimientos especializados, la colaboración internacional y el desarrollo de capacidades digitales. Estas acciones ofrecen oportunidades para construir redes de contactos internacionales y compartir buenas prácticas, preparando a los participantes para enfrentar los desafíos del mundo laboral actual. Más información en el siguiente enlace: <http://iro-etsiamn.webs.upv.es/>

Otras acciones de internacionalización

En la ETSEAMN se han ido fortaleciendo actividades grupales para personal universitario (PDI, PAS) de centros extranjeros con los que se tienen relaciones formales establecidas. Se organizan cursos de intercambio a través del CFP (centro de Formación de Posgrado) de la UPV. Estos cursos combinan actividades formativas con otras que buscan fortalecer la conexión tanto con nuestro centro (a través de visitas a instalaciones, reuniones informativas con personal propio de la ETSEAMN o reuniones de trabajo más reducidas entre grupos homólogos de diferentes instituciones) como con la universidad (UPV) y con nuestra ciudad (València).

En ese sentido se organizan #Staff Training Programmes# (STP) dirigidos a PDI y PAS con diferente temática central en las diversas convocatorias pensados, en cada caso, para: personal de relaciones internacionales, técnicos informáticos, técnicos de apoyo y servicios, personal de administración, apoyo económico y financiero, apoyo se servicios de documentación y bibliotecas, etc.

Por parte de la ETSEAMN participan profesores y personal de la misma impartiendo diferentes sesiones teórico/prácticas acordes con la temática principal del curso.

Por otro lado, en base a la relación que se está fortaleciendo con universidades de EE.UU. se están implementando cursos de formación para grupos de entre 10 y 25 estudiantes de dichas universidades. La duración de los citados cursos es de aproximadamente, una semana. El contenido de los mismos es mixto: formación académica y visita a instalaciones universitarias y al entorno que visitan: Valencia y zonas cercanas.

Por parte de la ETSEAMN participan profesores de la misma impartiendo diferentes sesiones teórico/prácticas acordes con la temática principal del curso. Actualmente se organizan los citados cursos conjuntamente con las universidades:

- North Carolina State University (Raleigh, Carolina del Norte)
- Purdue University (West Lafayette, Indiana)

Más información en el siguiente enlace: <http://iro-etsiamn.webs.upv.es/>

Relación de instituciones de educación superior con las que se mantienen convenios de intercambio de interés para el título.

A continuación, se presenta la tala de instituciones de educación superior con las que se mantienen convenios de intercambio para el Máster de Enología y a la que podrían asistir los estudiantes matriculados que cumplan con la normativa.

País	Nombre universidad
Alemania	JUSTUS-LIEBIG-UNIVERSITÄT GIESSEN
Austria	UNIVERSITÄT FÜR BODENKULTUR WIEN
Francia	ECOLE NATIONALE SUPERIEURE DES SCIENCES AGRONOMIQUES DE BORDEAUX AQUITAINE



	UNIVERSITE DE BOURGOGNE - DIJON
	INSTITUT AGRO MONTPELLIER - campus Montpellier
Italia	UNIVERSITÀ DI BOLOGNA - campus Cesena
	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA
	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA
	UNIVERSITÀ DI PISA
	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI
	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO
	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO
	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
Portugal	UNIVERSIDADE DE EVORA
	UNIVERSIDADE DE LISBOA
	UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO

4. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

4.1 ESTRUCTURA BÁSICA DE LAS ENSEÑANZAS		
DESCRIPCIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS		
Ver Apartado 4: Anexo 1.		
NIVEL 1: Módulo de Viticultura		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	11	
NIVEL 2: Materia Viticultura		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	11	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
6	5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
EV1 - Compilar, interpretar y diseñar estudios de caracterización vitícola mediante marcadores moleculares, RMN, estroncio y con caracterización. TIPO: Conocimientos o contenidos		
EV2 - Evaluación e inspección sanitaria y autenticación en el lineal viverístico TIPO: Conocimientos o contenidos		
EV3 - Proyectar plantaciones vitícolas para conseguir la máxima calidad integral de la producción. Valoración infrarrojos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
EV4 - Manejo e interpretación georeferenciada sobre el vigor y la nutrición del viñedo buscando la eficiencia de las arquitecturas vitícolas, capacidad biomásica y momento óptimo de vendimia. TIPO: Conocimientos o contenidos		
EV5 - Detectar y solucionar los puntos críticos en el lineal de la producción vitícola, analizando la trazabilidad y gestión razonada e integral. TIPO: Habilidades o destrezas		
G3 - Establecer y controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, supervisando el cumplimiento de su normativa legal. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CT01 - Actuar con ética y responsabilidad profesional ante los desafíos sociales, ambientales y económicos, teniendo como referentes los principios y valores democráticos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT03 - Colaborar eficazmente en equipos de trabajo, asumiendo responsabilidades y funciones de liderazgo y contribuyendo a la mejora y desarrollo colectivo. TIPO: Habilidades o destrezas		



CT05 - Actuar con autonomía en el aprendizaje, tomando decisiones fundamentadas en diferentes contextos, emitiendo juicios en base a la experimentación y el análisis y transfiriendo el conocimiento a nuevas situaciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Módulo de Enología y Enotecnia		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	35,5	
NIVEL 2: Materia Enotecnia		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	25,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
12	13,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
EE10 - Establecer los procedimientos para organizar la producción de vinos y productos derivados, gestionando la ecovalorización de subproductos y la gestión de residuos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
EE11 - Evaluar e interpretar las características organolépticas de las uvas, mostos, vinos y productos derivados, y aplicar estos conocimientos al proceso de elaboración. TIPO: Conocimientos o contenidos		
EE6 - Analizar el diseño, capacidad y dotación de maquinaria e instalaciones de la bodega, para poder adaptarlos al desarrollo de nuevos productos enológicos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
EE7 - Evaluar la materia prima para diseñar productos enológicos novedosos y de interés para el consumidor, y proponer soluciones a los problemas que hayan surgido en el proceso mediante el control de las operaciones y los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos necesarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
EE8 - Planificar, desarrollar e innovar procedimientos relacionados con la elaboración de productos enológicos de alta calidad, que respondan a las nuevas demandas del mercado. TIPO: Conocimientos o contenidos		
G2 - Que los estudiantes sean capaces de controlar y formar trabajadores en cada uno de los ámbitos que contempla su ejercicio profesional. TIPO: Habilidades o destrezas		
G3 - Establecer y controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, supervisando el cumplimiento de su normativa legal. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CT02 - Proponer soluciones creativas e innovadoras a situaciones o problemas complejos, propios del ámbito de conocimiento, para dar respuesta a las diversas necesidades profesionales y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT03 - Colaborar eficazmente en equipos de trabajo, asumiendo responsabilidades y funciones de liderazgo y contribuyendo a la mejora y desarrollo colectivo. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT04 - Comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, adaptándose a las características de la situación y de la audiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT05 - Actuar con autonomía en el aprendizaje, tomando decisiones fundamentadas en diferentes contextos, emitiendo juicios en base a la experimentación y el análisis y transfiriendo el conocimiento a nuevas situaciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Materia Microbiología y Bioquímica Enológica		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
EE7 - Evaluar la materia prima para diseñar productos enológicos novedosos y de interés para el consumidor, y proponer soluciones a los problemas que hayan surgido en el proceso mediante el control de las operaciones y los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos necesarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
EE8 - Planificar, desarrollar e innovar procedimientos relacionados con la elaboración de productos enológicos de alta calidad, que respondan a las nuevas demandas del mercado. TIPO: Conocimientos o contenidos		
EE9 - Saber aplicar las técnicas emergentes al análisis de aquellos parámetros que garanticen la calidad y la seguridad alimentaria del producto; así como innovar técnicas para el control de los parámetros enológicos. TIPO: Habilidades o destrezas		
G1 - Que los estudiantes sean capaces de dirigir y realizar las investigaciones y ensayos precisos para el avance del conocimiento en todos los aspectos de su actividad profesional. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT05 - Actuar con autonomía en el aprendizaje, tomando decisiones fundamentadas en diferentes contextos, emitiendo juicios en base a la experimentación y el análisis y transfiriendo el conocimiento a nuevas situaciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 2: Química Enológica		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
5		
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
EE7 - Evaluar la materia prima para diseñar productos enológicos novedosos y de interés para el consumidor, y proponer soluciones a los problemas que hayan surgido en el proceso mediante el control de las operaciones y los tratamientos físico-químicos, microbiológicos y enzimáticos necesarios. TIPO: Conocimientos o contenidos		
EE8 - Planificar, desarrollar e innovar procedimientos relacionados con la elaboración de productos enológicos de alta calidad, que respondan a las nuevas demandas del mercado. TIPO: Conocimientos o contenidos		
EE9 - Saber aplicar las técnicas emergentes al análisis de aquellos parámetros que garanticen la calidad y la seguridad alimentaria del producto; así como innovar técnicas para el control de los parámetros enológicos. TIPO: Habilidades o destrezas		
G1 - Que los estudiantes sean capaces de dirigir y realizar las investigaciones y ensayos precisos para el avance del conocimiento en todos los aspectos de su actividad profesional. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT05 - Actuar con autonomía en el aprendizaje, tomando decisiones fundamentadas en diferentes contextos, emitiendo juicios en base a la experimentación y el análisis y transfiriendo el conocimiento a nuevas situaciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Módulo de Economía del Sector Vitivinícola		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	7,5	
NIVEL 2: Materia Marketing Vitivinícola		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	3	



DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	3	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
CT02 - Proponer soluciones creativas e innovadoras a situaciones o problemas complejos, propios del ámbito de conocimiento, para dar respuesta a las diversas necesidades profesionales y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT04 - Comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, adaptándose a las características de la situación y de la audiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
EC12 - Analizar el funcionamiento de los mercados y las cadenas de valor vitivinícolas, orientadas desde el comportamiento de los consumidores y las estrategias de los distintos actores de la cadena (productores, industria, distribución). TIPO: Conocimientos o contenidos		
EC13 - Elaborar, evaluar y administrar un proyecto empresarial o una empresa del sector del vino, a partir de la toma de decisiones comerciales. TIPO: Conocimientos o contenidos		
NIVEL 2: Materia Política y Gestión de la Empresa Vitivinícola		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Obligatoria	
ECTS NIVEL 2	4,5	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	4,5	
ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
EC14 - Aplicar metodologías de evaluación de las políticas públicas y de impacto de la regulación en el sector vitivinícola, en los ámbitos nacional, europeo e internacional. TIPO: Conocimientos o contenidos		
EC15 - Elaborar, evaluar y administrar un proyecto empresarial o una empresa del sector vitivinícola, a partir de la toma de decisiones de inversión, financiación y gestión de recursos financieros y productivos. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CT01 - Actuar con ética y responsabilidad profesional ante los desafíos sociales, ambientales y económicos, teniendo como referentes los principios y valores democráticos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible. TIPO: Habilidades o destrezas		
NIVEL 1: Módulo de Trabajo Final de Máster		
4.1.1 Datos Básicos del Nivel 1		
ECTS NIVEL1	6	
NIVEL 2: Materia Trabajo Fin de Máster		
4.1.1.1 Datos Básicos del Nivel 2		
CARÁCTER	Trabajo Fin de Grado / Máster	
ECTS NIVEL 2	6	
DESPLIEGUE TEMPORAL: Semestral		
ECTS Semestral 1	ECTS Semestral 2	ECTS Semestral 3
	6	



ECTS Semestral 4	ECTS Semestral 5	ECTS Semestral 6
ECTS Semestral 7	ECTS Semestral 8	ECTS Semestral 9
ECTS Semestral 10	ECTS Semestral 11	ECTS Semestral 12
NO CONSTAN ELEMENTOS DE NIVEL 3		
4.1.1.2 RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
G1 - Que los estudiantes sean capaces de dirigir y realizar las investigaciones y ensayos precisos para el avance del conocimiento en todos los aspectos de su actividad profesional. TIPO: Habilidades o destrezas		
G2 - Que los estudiantes sean capaces de controlar y formar trabajadores en cada uno de los ámbitos que contempla su ejercicio profesional. TIPO: Habilidades o destrezas		
G3 - Establecer y controlar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo, supervisando el cumplimiento de su normativa legal. TIPO: Conocimientos o contenidos		
CT01 - Actuar con ética y responsabilidad profesional ante los desafíos sociales, ambientales y económicos, teniendo como referentes los principios y valores democráticos y los Objetivos de Desarrollo Sostenible. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT02 - Proponer soluciones creativas e innovadoras a situaciones o problemas complejos, propios del ámbito de conocimiento, para dar respuesta a las diversas necesidades profesionales y sociales. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT03 - Colaborar eficazmente en equipos de trabajo, asumiendo responsabilidades y funciones de liderazgo y contribuyendo a la mejora y desarrollo colectivo. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT04 - Comunicarse de manera efectiva, tanto de forma oral como escrita, adaptándose a las características de la situación y de la audiencia. TIPO: Habilidades o destrezas		
CT05 - Actuar con autonomía en el aprendizaje, tomando decisiones fundamentadas en diferentes contextos, emitiendo juicios en base a la experimentación y el análisis y transfiriendo el conocimiento a nuevas situaciones. TIPO: Habilidades o destrezas		
4.2 ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS DOCENTES		
ACTIVIDADES FORMATIVAS		
<p>Las actividades formativas reguladas en la normativa de la Universitat Politècnica de València son Teoría Aula (TA), Teoría Seminario (TS), Práctica Aula (PA), Práctica Campo (PC), Práctica Laboratorio (PL), Práctica Informática (PI), Trabajo en proyectos (TP) y Trabajo autónomo (TAA).</p> <p>Teoría de Aula</p> <p>Exposición de contenidos mediante presentación o exposición por parte de un profesor (incluyendo demostraciones, problemas y ejemplos).</p> <p>Teoría de Seminario</p> <p>Técnica de trabajo cuya finalidad es el estudio intensivo de un tema.</p> <p>Práctica Informática</p> <p>Actividades desarrolladas en espacios especialmente equipados con equipos informáticos específicos.</p> <p>Práctica de Laboratorio</p> <p>Actividades desarrolladas en espacios especiales con equipamiento especializado (laboratorio, talleres, etc.).</p> <p>Práctica de Aula</p> <p>Cualquier tipo de práctica en el aula.</p> <p>Práctica de Campo</p> <p>Actividades desarrolladas que requieran un emplazamiento específico no docente. Las prácticas de campo en esta titulación consisten fundamentalmente en visitas a campo donde el estudiantado se familiariza con el uso de equipos, herramientas, tecnologías específicas y problemáticas relacionadas con las materias de estudio en un entorno real. Constituyen una oportunidad de experimentar en situaciones reales aquello a lo que se va a enfrentar en el ejercicio de su profesión. Las prácticas de campo son una parte esencial de la formación en enología, ya que con la experiencia práctica se desarrollan habilidades técnicas a aplicar en el entorno profesional.</p> <p>Trabajo Autónomo</p> <p>Trabajo no presencial desarrollado por el alumno, para la preparación de clases, ejercicios, trabajos o estudio.</p> <p><u>El objetivo de estas actividades en este título será el siguiente:</u></p>		



Al tratarse de un master dirigido a la formación de profesionales para el sector vitivinícola, la orientación práctica de las actividades formativas es muy importante. Por ello, se han previsto actividades formativas entre las que destacan por su carácter práctico la práctica de laboratorio y la práctica de campo.

Dentro de la práctica de campo, entre otras cosas, se incluyen visitas a empresas para conocer el entorno productivo del sector vitivinícola de primera mano, así como salidas para realizar medidas de campo u observación.

Para las prácticas de laboratorio se dispone de laboratorios docentes, así como de una planta piloto en los que pueden elaborar vinos y vinificaciones especiales. Así mismo, se podrán medir propiedades organolépticas y microbianas tan importantes en el resultado final de los caldos analizados. También se pueden realizar proyectos de carácter práctico mediante trabajos en grupo supervisados.

METODOLOGÍAS DOCENTES

Metodologías Docentes recomendadas para las titulaciones de la Universitat Politècnica de València.

A fin de fomentar metodologías activas que favorezcan el aprendizaje profundo del estudiantado, la Universitat Politècnica de València propone en sus memorias de verificación los siguientes tipos, no siendo excluyentes de innovaciones siempre que sean coherentes con los objetivos y destrezas fundamentales de la titulación:

Aprendizaje basado en la investigación

Enfoque didáctico que permite relacionar las enseñanzas de un programa académico con técnicas y metodologías de investigación. Puede utilizarse como complemento de otras técnicas didácticas aplicable a cualquier disciplina. Lo relevante es cómo las/los estudiantes pueden desarrollar sus propios procesos de investigación, motivados por sus dudas, sus intereses y su creatividad, despertando un verdadero interés por aprender más sobre algún tema, problema o su entorno.

Finalidad:

- Desarrollar competencias y habilidades de análisis, reflexión y argumentación.
- Hacer partícipe a los estudiantes de la construcción del conocimiento y de su aprendizaje.
- Aumentar el interés por el aprendizaje.
- Compartir la responsabilidad del aprendizaje con los estudiantes.

Aprendizaje basado en problemas

Método cuyo punto de partida es la presentación de un problema, del que los estudiantes no disponen de toda la información, por lo que deben, de manera colaborativa: identificar sus necesidades de aprendizaje, buscar la información necesaria y solucionarlo correctamente.

Finalidad:

- Promover que el estudiante adquiera las estrategias y las técnicas que le permitan aprender por sí mismo.
- Incitar hacia una práctica reflexiva que permita razonar sobre problemas singulares, inciertos y complejos.
- Potenciar el trabajo en equipo.

Aprendizaje cooperativo

Método de instrucción en que los estudiantes trabajan divididos en pequeños grupos y se ayudan unos a otros para aprender el contenido académico. La premisa fundamental es el consenso construido a partir de la colaboración de los miembros del grupo.

Finalidad:

- Motivar hacia la tarea.
- Desarrollar habilidades sociales de trabajo en equipo: respeto, tolerancia, escucha activa, discusión, gestión del tiempo, responsabilidad
- Optimizar el grado de comprensión de lo que se hace y del porqué se hace.
- Mejorar la calidad y cantidad del trabajo que haría un solo estudiante.

Aprendizaje orientado a proyectos

Experiencias de aprendizaje que involucran a los estudiantes en la resolución colaborativa de proyectos complejos y del mundo real, vinculados a los conceptos fundamentales y principios de la disciplina.

Finalidad:

- Desarrollar habilidades de aprendizaje y trabajo autónomo: búsqueda de información, toma de decisiones
- Potenciar el trabajo en equipo.
- Aplicar los conocimientos adquiridos en el ámbito de la disciplina.

Debate

El debate académico es un ejercicio dialéctico en el que dos posturas argumentadas, a favor y en contra, #discuten# sobre algún tema, respetando una serie de reglas y principios preestablecidos, con el objetivo de convencer a un tercero (jurado), de que la postura defendida es la correcta.

Finalidad:

- Favorecer el uso y desarrollo de competencias cognitivas, investigadoras y lingüísticas.
- Estimular la reflexión crítica sobre los contenidos trabajados.
- Trabajar en equipo de manera cooperativa.

Estudio de casos



Análisis intensivo y completo de un tema, problema o suceso real con la finalidad de interpretarlo, resolverlo, generar hipótesis, contrastar datos, reflexionar, completar conocimientos, diagnosticarlo y, en ocasiones, entrenar en los posibles procedimientos alternativos de solución.

Finalidad:

- Desarrollar habilidades de análisis, síntesis y evaluación de la información.
- Incrementar habilidades de pensamiento crítico, trabajo en equipo y toma de decisiones.
- Fomentar actitudes y valores como la innovación y la creatividad.

Lección magistral

Metodología didáctica, de carácter expositivo, donde el docente proporciona información esencial y organizada de la materia, con el apoyo de recursos tecnológicos y haciendo partícipes a los estudiantes.

Finalidad:

- Exponer información actualizada y bien organizada procedente de fuentes diversas y de difícil acceso al estudiante.
- Facilitar la comprensión y aplicación de los procedimientos específicos de la asignatura.
- Favorecer la interacción y la participación de los estudiantes a través de la pregunta.

Prácticas

Escenarios educativos donde los estudiantes aplican los conceptos y/o habilidades de un ámbito de conocimiento determinado. Pueden ser de aula, de campo, informáticas y/o de laboratorio.

Finalidad:

- Experimentar y aplicar los contenidos estudiados en un contexto determinado.
- Facilitar el aprendizaje de procedimientos y de algunas habilidades o destrezas.

Seminario

Técnica de trabajo, en pequeños grupos, donde el docente interactúa con los estudiantes en la investigación y estudio profundo de un contenido específico. Los estudiantes no reciben la información ya elaborada, sino que la buscan en un ambiente de recíproca colaboración.

Finalidad:

- Construir conocimiento a partir de la interacción y la actividad.
- Profundizar en un tema.
- Relacionar los contenidos teóricos con el quehacer profesional.
- Potenciar el trabajo en equipo.

Tutoría

Método de enseñanza-aprendizaje en el que se establece una relación personalizada de ayuda en el proceso formativo entre el docente y uno o varios estudiantes.

Finalidad:

- Resolver dudas de los estudiantes.
- Ofrecer una atención personalizada.
- Orientar y guiar el proceso de aprendizaje del estudiante.
- Revisar y discutir los materiales y temas presentados en las clases.
- Apoyar y supervisar el aprendizaje autónomo y/o del pequeño grupo.
- Facilitar la integración del estudiante.

4.3 SISTEMAS DE EVALUACIÓN

Los sistemas de evaluación en los títulos de grado y máster de la Universitat Politècnica de València se regulan en la Normativa de Régimen Académico y Evaluación del Estudiantado:

<https://www.upv.es/entidades/SA/ciclos/528835normalc.html>

Examen/defensa oral (E/DO)

Presentación oral de un tema concreto, trabajo académico, proyecto, práctica que permite evaluar los resultados de aprendizaje que tienen que ver, no solo con el dominio de los contenidos, sino también con el desempeño de las habilidades comunicativas.

Finalidad:

- Evaluar el conocimiento de datos o hechos específicos en relación con la asignatura.
- Valorar la capacidad de interpretación y profundidad en la comprensión de los contenidos.
- Evaluar las habilidades comunicativas y sociales en lo que se dice y en cómo se dice.
- Fomentar el pensamiento crítico, creativo y divergente.
- Defender una idea, proyecto, hipótesis argumentando a favor o en contra.
- Valorar la capacidad de síntesis.



Prueba escrita (PES)

Examen escrito donde se debe demostrar el dominio de los contenidos de la asignatura a partir de las preguntas planteadas por el profesorado, bien de respuesta abierta o bien de tipo test.

Finalidad:

- Evaluar la capacidad de expresión escrita, organización de ideas, análisis, creatividad, etc.
- Comprobar la consecución de los resultados de aprendizaje sin centrarse solo en la memoria, sino también en la comprensión, interpretación, relación, etc.
- Calificar objetivamente y cuantificar los resultados evitando sesgos tales como la suerte, ambigüedades en la respuesta, etc.
- Identificar con claridad los contenidos no entendidos.

Prueba práctica de laboratorio/campo/informática/aula (PRAC)

Prueba de evaluación utilizando instrumentación u otros recursos específicos, en la que se demuestran habilidades o destrezas adquiridas en el desarrollo de prácticas de laboratorio, de campo, informáticas y/o de aula.

Finalidad:

- Evaluar el proceso de desarrollo de la práctica realizada.
- Valorar los contenidos adquiridos como resultado/producto de la práctica.
- Valorar la capacidad de transferencia de los aprendizajes a diferentes contextos.

Proyecto (PY)

Medio de evaluación que permite valorar los proyectos elaborados por uno o varios estudiantes, así como las habilidades, competencias y conocimientos adquiridos con su producción.

Finalidad:

- Evaluar la aplicación de conocimientos y habilidades propias de la disciplina en la construcción de un proyecto.
- Valorar las habilidades, actitudes y valores del trabajo en equipo.
- Valorar el trabajo autónomo y en equipo.
- Valorar la capacidad de investigación y búsqueda de información.
- Valorar el discernimiento de la información fiable de la que no lo es.
- Evaluar el producto final respecto al proceso realizado.
- Valorar la planificación diseñada según los criterios del proyecto.

Trabajos académicos (TA)

Elaboración de un producto académico (texto formal, vídeo, infografía), que se desarrolla de manera individual o en equipo sobre un contenido de la asignatura. Debe ajustarse a unos criterios previamente establecidos: formato, normas de estilo, estructura, extensión, reglas para las citas y referencias bibliográficas, etc.

Finalidad:

- Evaluar la dimensión social del trabajo a través de las valoraciones y argumentos expuestos en base a unos determinados criterios.
- Valorar el proceso de elaboración del trabajo sin centrarse únicamente en los productos.
- Desarrollar capacidades como la búsqueda y selección de información, lectura comprensiva, organización y exposición del conocimiento, etc.
- Propiciar el uso de diversidad de fuentes documentales, tecnologías de la información y conocimiento, etc.
- Fomentar y evaluar el desarrollo del pensamiento crítico y de las habilidades comunicativas.

Observación (OBS)

Estrategia basada en la recogida sistemática de datos, en el propio contexto de aprendizaje, sobre el desempeño, habilidades, destrezas y actitudes del estudiantado.

Puede llevarse a cabo a través de diferentes instrumentos como los registros anecdóticos, las listas de control y las escalas de valoración.

Finalidad:

- Evaluar resultados de aprendizaje no observables a través de una información recogida de forma sistemática y contrastada.
- Obtener información de las actitudes a partir de comportamientos, habilidades, procedimientos.
- Evaluar el desarrollo de determinados procedimientos.
- Valorar el proceso de aprendizaje.

Evaluación con participación del estudiantado (EPE)

Técnica en la que el propio estudiante participa en la evaluación de su proceso de aprendizaje y de los resultados alcanzados bien de manera individual (autoevaluación), de manera colaborativa entre sus compañeros/as y profesores/as (coevaluación) o entre sí (evaluación entre iguales), con el fin de analizarlos, mejorarlos y/o cambiarlos.

Finalidad:

- Promover la honestidad en el estudiantado al emitir juicios de sí mismo.
- Ayudar al estudiantado a observar diferentes formas de hacer las cosas y obtener una retroalimentación con pluralidad de estilos y perspectivas en la construcción del conocimiento.
- Fomentar la implicación responsable de cada individuo en el equipo cooperativo evaluando tanto el trabajo individual de cada componente como el trabajo final del equipo.



- Favorecer situaciones educativas participativas, dialógicas y relacionales que permiten analizar el trabajo individual y de los demás compañeros de forma ética y crítica.
- Posibilitar experiencias de aprendizaje participativas.
- Fomentar el trabajo autónomo y en equipo.
- Fomentar interacción docente-estudiante y reducir las limitaciones de la evaluación centrada únicamente en el criterio del profesor/a.
- Fomentar la colaboración y coordinación entre estudiantes para llevar a cabo las tareas asignadas.
- Posibilitar experiencias de aprendizaje participativas.

4.4 ESTRUCTURAS CURRICULARES ESPECÍFICAS



5. PERSONAL ACADÉMICO Y DE APOYO A LA DOCENCIA

PERSONAL ACADÉMICO
Ver Apartado 5: Anexo 1.
OTROS RECURSOS HUMANOS
Ver Apartado 5: Anexo 2.

6. RECURSOS MATERIALES E INFRAESTRUCTURALES, PRÁCTICAS Y SERVICIOS

Justificación de que los medios materiales disponibles son adecuados: Ver Apartado 6: Anexo 1.

7. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

7.1 CRONOGRAMA DE IMPLANTACIÓN	
CURSO DE INICIO	2024
Ver Apartado 7: Anexo 1.	
7.2 PROCEDIMIENTO DE ADAPTACIÓN	
No procede	
7.3 ENSEÑANZAS QUE SE EXTINGUEN	
CÓDIGO	ESTUDIO - CENTRO

8. SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD Y ANEXOS

8.1 SISTEMA INTERNO DE GARANTÍA DE LA CALIDAD	
ENLACE	http://www.upv.es/entidades/ACA/info/734272normalc.html
8.2 INFORMACIÓN PÚBLICA	
<p>Las titulaciones de la Universitat Politècnica de València disponen de los siguientes medios de información pública:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Web específica de la titulación soportada por los sistemas de la información de la UPV. Esta web soporta información sobre el plan de estudios, asignaturas y horarios por curso y módulo, el profesorado asignado a la docencia del título, las competencias incluidas en la memoria de verificación cruzadas con las materias donde se trabajan, los informes de calidad tales como la memoria de verificación original, modificaciones e informes de acreditación, información de matrícula, información relativa al trabajo fin de título, intercambio académico, prácticas en empresa y otra información relevante. • Jornadas de difusión de títulos realizadas por el Área de Comunicación de la UPV. Estas jornadas se realizan anualmente para dar difusión y atender a cuestiones. • Web principal de la UPV. Integra un buscador de títulos que enlaza con sus webs oficiales. • Servicio de alumnado. Competente en el proceso de matrícula y admisión supervisa y atiende la matrícula telemática del estudiantado. Dispone de emplazamiento físico en los campus de la UPV con atención personalizada. • Sistema telemático de consulta, solicitud, quejas y felicitaciones. Accesible por medios telemáticos, es un sistema de distribución automática de solicitudes a los diferentes servicios y áreas de la UPV. • Atención en las secretarías de las escuelas. Con recursos físicos de atención al público. 	
8.3 ANEXOS	
Ver Apartado 8: Anexo 1.	

PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICITUD

RESPONSABLE DEL TÍTULO			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
18959149L	Constanza	Rubio	Michavila
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Camino de Vera s/n	46022	Valencia/València	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
crubiom@fis.upv.es	963877131	963877139	Directora de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y Medio Natural
REPRESENTANTE LEGAL			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
22559928X	Sara	Blanc	Clavero
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Camino de vera s/n	46022	Valencia/València	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO



aeot@upv.es	963879897	963877969	Directora del Área de Gestión de Títulos
El Rector de la Universidad no es el Representante Legal			
Ver Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1.			
SOLICITANTE			
El responsable del título no es el solicitante			
NIF	NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO
22559928X	Sara	Blanc	Clavero
DOMICILIO	CÓDIGO POSTAL	PROVINCIA	MUNICIPIO
Camino de vera s/n	46022	Valencia/València	Valencia
EMAIL	MÓVIL	FAX	CARGO
aeot@upv.es	963879897	963877969	Directora del Área de Estudios y Ordenación de Títulos



Apartado 1: Anexo 6

Nombre :1_10Justificacion_Apartado1_Anexo1_MUENO_trasContestar20231010.pdf

HASH SHA1 :4CCB1EB0F5A60B2EFDBD870A0794A7EF2A77DAE8

Código CSV :682522362509919084708848

Ver Fichero: 1_10Justificacion_Apartado1_Anexo1_MUENO_trasContestar20231010.pdf



Apartado 1: Anexo 7

Nombre :Apartado1_Anexo2_1_13ECID_MUENO.pdf

HASH SHA1 :F2B720FA4BD98F5220844BD4AE7F6FE760300884

Código CSV :628632708221674934453439

Ver Fichero: Apartado1_Anexo2_1_13ECID_MUENO.pdf



Apartado 4: Anexo 1

Nombre : Apartado4_Anexo1_MUENOTrasContestar_20231010.pdf

HASH SHA1 : 863DB87B9B6A84C7324F1D1D5FC546E3C33E46C5

Código CSV : 682522443558683171097129

Ver Fichero: Apartado4_Anexo1_MUENOTrasContestar_20231010.pdf



Apartado 5: Anexo 1

Nombre :Apartado5_Anexo1_MUENO.pdf

HASH SHA1 :BD714EB9C1445E0A4CC03700615878B732E8E7EC

Código CSV :633393067870141699127050

Ver Fichero: Apartado5_Anexo1_MUENO.pdf



Apartado 5: Anexo 2

Nombre :Apartado5_Anexo2_MUENO.pdf

HASH SHA1 :31CF98F9D2262BEE2CE704A954F01B0574D7E40E

Código CSV :633393421823747921206375

Ver Fichero: Apartado5_Anexo2_MUENO.pdf



Apartado 6: Anexo 1

Nombre :Apartado6_Anexo1_MUENO.pdf

HASH SHA1 :F7E1261F259BE159B7A5686514C9A2ADDF62E13D

Código CSV :633382221057139822958436

Ver Fichero: Apartado6_Anexo1_MUENO.pdf



Apartado 7: Anexo 1

Nombre :Apartado7_Anexo1_MUENO.pdf

HASH SHA1 :2560A7977090655C5C4EDC03BE59BDBC4655157F

Código CSV :633381055454188763687933

Ver Fichero: Apartado7_Anexo1_MUENO.pdf



Apartado Personas asociadas a la solicitud: Anexo 1

Nombre :11.2 DELEGACIÓN ACCESO A SEDES ELECTRÓNICAS SARA BLANC CLAVERO.pdf

HASH SHA1 :E123F9923E3CE784CCB70FFB9890C92EB9AB1C9E

Código CSV :633379985992042593292829

Ver Fichero: 11.2 DELEGACIÓN ACCESO A SEDES ELECTRÓNICAS SARA BLANC CLAVERO.pdf



