|  |  |
| --- | --- |
| **TÍTULO GRADO:** | **GRADO EN ENOLOGÍA** |
| **CENTRO:** | **FACULTAD DE CIENCIAS** |

| **APARTADO DE LA MEMORIA** | **BREVE DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN, EN SU CASO** |
| --- | --- |
| **1. DESCRIPCIÓN DEL TÍTULO** | |
| 1.1 Datos Básicos de la descripción del Título | **Aumento del número de alumnos de nuevo ingreso en primer curso de 20 a 50 a partir del curso 12/13 por requerimiento de la Consejería de la Junta de Andalucía de mayo de 2012 y modificación de los acuerdos de Consejo de Gobierno de la UCA. ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 14/15** |
| 1.2 Distribución de Créditos en el Título |  |
| 1.3 Universidades y Centros en los que se imparte |  |
| **2. JUSTIFICACIÓN** | |
| 2.1 Justificación, adecuación de la propuesta y procedimientos |  |
| **3. COMPETENCIAS** | |
| 3.1 Competencias Generales y Básicas | **Adjudicación de las competencias CG1 y CG2 a materias del grado. Se atribuyeron a las materias Prácticas de Empresa y Trabajo Fin de Grado. ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 14/15 .** |
| 3.2 Competencias Transversales | **NUEVA!! Adjudicación de la competencia CT1 en las materias “Prácticas Integradas Enológicas”, “Prácticas en Bodega”, “Prácticas Enológicas Avanzadas” e Intensificación en Química”.** |
| 3.3 Competencias Específicas |  |
| **4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES** | |
| 4.1 Sistema de Información previo |  |
| 4.2 Requisitos de Acceso y Criterios de Admisión |  |
| 4.3 Apoyo a estudiantes |  |
| 4.4 Sistema de transferencia y reconocimiento de créditos. |  |
| 4.5 Curso de Adaptación para titulados |  |
| **5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS** | |
| 5.1 Descripción del Plan de Estudios | Modificación 1: **Modificación del mapa de competencias del título al incluir las competencias G01 y G02 en materias del módulo de Aplicaciones y Trabajo Fin de Grado para dar cumplimiento a la recomendación del Informe final de evaluación para la Verificación del Título oficial por la Agencia Andaluza del Conocimiento (ID Título 2502562). ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 14/15.** |
| Modificación 2: **Corrección de errores en la tabla 5.4 de la Memoria en relación al “tipo de materia” de las materias “Prácticas en bodega” y “Trabajo Fin de Grado”, las cuales aparecían como obligatorias debiendo figurar como prácticas externas y trabajo fin de grado. ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 14/15.** |
| Modificación 3: **Correcciones en la redacción del Módulo Optativo, incluyendo a la Junta de Facultad del centro como responsable, junto con la comisión de Garantía de Calidad y el Consejo de Gobierno para definir la oferta de perfiles formativos del título, que por error no fue incluida en la redacción. ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 14/15.** |
| Modificación 4: **Modificación de la información del Módulo Fundamental de la Memoria de Verificación, relacionada con corrección de errores (olvido de ponderación en la evaluación del TFG, selección de porcentajes de actividades formativas dentro del rango definido en la memoria,..), adecuación de la memoria a la información recogida en la aplicación informática de gestión académica UXXI. ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 14/15.** |
| Modificación 5: **Homogeneización de protocolos de actuación según normas internas de la Comisión de Garantía de Calidad del Centro (sobre procedimiento para solicitar el reconocimiento de créditos optativos por la realización de prácticas externas no curriculares, hasta un máximo de 6 ECTS). ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 14/15.** |
| Modificación 6: **Inclusión de la asignatura de “Introducción a la Enología y Cata de vinos”, optativa, pero de carácter obligatorio para el perfil fundamental del Grado, como de carácter obligatorio para los alumnos que opten por el perfil multidisciplinar. ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 14/15.** |
| Modificación 7: **Inclusión en la memoria de la limitación del número de máximo de créditos reconocibles por el alumno en cuanto a movilidad, asignaturas optativas no reconocidas por asignaturas concretas, reconocimiento de actividades y prácticas extracurriculares en empresa, en cumplimiento de lo estipulado en el Real Decreto 1393/2007 sobre transferencia y reconocimiento de créditos. ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 14/15.** |
| Modificación 8: **Inclusión en la memoria el reconocimiento de alumno colaborador dentro del reconocimiento de actividades. ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 14/15.** |
| Modificación 9: **NUEVA!! Modificiación del mapa de competencias del título al incluir la competencia CT1 en las materias “Prácticas Integradas Enológicas”, “Prácticas en Bodega”, “Prácticas Enológicas Avanzadas” e Intensificación en Química”. Adecuación y mejora del título.** |
| Modificación 10: **NUEVA!! Modificación de la temporalidad de las asignaturas Prácticas en bodega (9 ECTS), Proyecto (6 ECTS) y Vinificaciones (3 ECTS) pasando la primera del 8º al 7º semestre y las dos últimas del 7º al 8º para que los alumnos puedan finalizar sus estudios en el tiempo establecido en la memoria. Adecuación y mejora del título.** |
| 5.2 Actividades Formativas |  |
| 5.3 Metodologías Docentes | **Adecuación de la memoria a la información recogida en la aplicación informática de gestión académica UXXI. ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 14/15.** |
| 5.4 Sistemas de Evaluación |  |
| 5.5 Módulos, materias y/o asignaturas | Modificación 1: **NO MODIFICACIÓN es INCLUSIÓN de las competencias CG1 y CG2 en las materias Prácticas de Empresa y Trabajo Fin de Grado para atender a la modificación del apdo. 3.1.** |
| Modificación 2: **Modificación de la dedicación a las actividades formativas presenciales y no presenciales de la asignatura “Prácticas en bodega” dentro del Módulo Aplicaciones y trabajo fin de Grado. Las actividades formativas con presencia del tutor pasan del 40% al 80% y las actividades formativas con carácter no presencial pasan del 60% al 20%. ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 15/16.** |
| Modificación 3: **Modificación de la dedicación a las actividades formativas presenciales y no presenciales de la asignatura “Trabajo Fin de Grado” dentro del Módulo Aplicaciones y trabajo fin de Grado. Las actividades formativas con presencia del tutor pasan del 40% al 80% y las actividades formativas con carácter no presencial pasan del 60% al 20%. ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 15/16.** |
| Modificación 4: **Inclusión como actividades formativas dentro del Trabajo Fin de Grado el “trabajo en laboratorio o empresa” y la “elaboración de proyectos de aplicación a la Viticultura/Enología”. ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 15/16.** |
| Modificación 5: **Modificación de las actividades recogidas en el sistema de evaluación de “Prácticas en bodega” y que participan en la nota final: examen final (10-20%), trabajos escritos realizados por el estudiante (10-50%) y exposiciones de ejercicios, temas y trabajos (10-50%) por las siguientes actividades: informe del tutor de prácticas (30-50%), informe de prácticas realizado por el alumno (65-35%) e informe de seguimiento del tutor académico (5-15%). ACEPTADA en el informe DEVA de la convocatoria 15/16.** |
| Modificación 6: **NUEVA!! Inclusión de la competencia CT1 en las fichas de las materias “Prácticas Integradas Enológicas”, “Prácticas en Bodega”, “Prácticas Enológicas Avanzadas” e Intensificación en Química”. Adecuación y mejora del título por recomendación DEVA.** |
| Modificación 7: **NUEVA!! Modificación de la temporalidad de las fichas de las asignaturas Prácticas en bodega (9 ECTS), Proyecto (6 ECTS) y Vinificaciones (3 ECTS) atendiendo a la modificación recogida en el apartado 5.3. Adecuación y mejora del título por recomendación DEVA.** |
| Modificación 8: **NUEVA!! Modificación de los requisitos previos de la materia Intensificación en Química, “Los alumnos deben haber superado al menos 12 créditos de la Materia Química del Módulo Básico” por “Se recomienda tener superada la materia Química del Módulo Básico”. Adecuación y mejora del título por recomendación DEVA.** |
| Modificación 9: **NUEVA!! Adecuación de las actividades formativas con presencia del profesor de las materias: Bioquímica y Microbiología Enológicas, Composición y Caracterización de Vinos y Derivados, Tecnología Enológica, Viticultura, Prácticas Enológicas Avanzadas e Intensificación en Biología. Adecuación de las actividades formativas con carácter no presencial de las materias: Prácticas en bodega y Prácticas Enológicas Avanzadas. Adecuación y mejora del título por recomendación DEVA.** |
| Modificación 10:  **NUEVA"" Adecuación del sistema de evaluación de las materias: Composición y Caracterización de Vinos y Derivados y Prácticas Integradas Enológicas. Adecuación y mejora del título por recomendación DEVA.** |
| **6. PERSONAL ACADÉMICO** | |
| 6.1 Profesorado |  |
| 6.2 Otros recursos humanos |  |
| **7. RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS** | |
| 7.1 Justificación de que los medios materiales son adecuados |  |
| **8. RESULTADOS PREVISTOS** | |
| 8.1 Estimación de valores cuantitativos |  |
| 8.2 Procedimiento general para valorar el progreso y los resultados |  |
| **9. SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD** | |
| 9.1 Sistema de Garantía de Calidad |  |
| **10. CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN** | |
| 10.1 Cronograma de Implantación |  |
| 10.2 Procedimiento de adaptación |  |
| 10.3 Enseñanzas que se extinguen |  |
| **11. PERSONAS ASOCIADAS A LA SOLICTUD** | |
| 11.1 Responsable del Título |  |