

ALEGACIONES AL INFORME PROVISIONAL DE EVALUACIÓN DE LA SOLICITUD DE VERIFICACIÓN DEL GRADO EN ENOLOGÍA

ASPECTOS SUBSANADOS

CRITERIO 4. ACCESO Y ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Se hace referencia explícita dentro del sistema de transferencia y reconocimiento de créditos a las normas de reconocimiento de las actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación previstas en la normativa. La memoria indica que se podrán reconocer hasta 6 ECTS optativos por dichas actividades. Sin embargo, la estructura del Plan de Estudios no contempla la oferta de créditos con carácter de "Materias Optativas". En este sentido, se debe indicar las asignaturas/materias que posibilitarán el reconocimiento de estas actividades culturales, deportivas, de representación estudiantil, solidarias y de cooperación previstas en la normativa.

RESPUESTA UCLM:

En cumplimiento a la subsanación requerida, se justifica la referencia al reconocimiento de créditos por actividades universitarias incorporando en la memoria, a continuación de la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos relacionada en el criterio 4.4, lo siguiente:

"La referencia al reconocimiento de actividades universitarias se enmarca en el contexto de la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la UCLM, en base a lo regulado en el R.D. 1393/2007. Esta normativa, con carácter general, se aplica a los estudios de grado que requieren exigencia de optatividad para su obtención. Por tanto, teniendo en cuenta que en el Grado en Enología no se incluye optatividad en la planificación del título, no será posible la aplicación de este reconocimiento a ninguna materia/asignatura del plan de estudios.

No obstante, a los estudiantes interesados que de forma voluntaria realicen actividades universitarias ofertadas por la UCLM para estudiantes de Grado, que prevean reconocimientos de créditos, y obtengan acreditación de su participación, se les podrá incorporar esta información a su expediente académico a instancia del interesado, al objeto de que conste en las certificaciones académicas emitidas por la Universidad, teniendo en cuenta el límite de créditos establecidos en la normativa."

Tal y como se señala en el Real Decreto 412/2014 (art. 16.3), y en relación con el acceso a las enseñanzas de grado de mayores de 40 años mediante acreditación de experiencia laboral o profesional, “las Universidades incluirán en la memoria del plan de estudios verificado, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales, los criterios de acreditación y ámbito de la experiencia laboral o profesional en relación con cada una de las enseñanzas, de forma que permitan ordenar a los solicitantes. Entre dichos criterios se incluirá, en todo caso, la realización de una entrevista personal con el candidato, que podrá repetir en ocasiones sucesivas”.

RESPUESTA UCLM:

En cumplimiento a la subsanación requerida, se incluye en la memoria (criterio 4.2.), los criterios de acreditación y ámbito de la experiencia laboral o profesional en relación al Grado en Enología, así como el texto completo de la Normativa reguladora de las pruebas de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado de la UCLM mediante acreditación de experiencia laboral o profesional:

“En el caso de que el estudiante acceda mediante acreditación de experiencia laboral o profesional, se aplicará la Normativa reguladora de las pruebas de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado de la UCLM mediante acreditación de experiencia laboral o profesional.

En la citada Normativa se especifica que se realizará una prueba que consiste en una fase de valoración y otra de entrevista personal. En concreto, para estudiantes que deseen el acceso por esta vía al Grado en Enología se requerirá que la experiencia laboral y profesional se haya desarrollado en la familia profesional de Ciencias, de acuerdo con lo que figura en el Anexo I de la Normativa. En la fase de valoración, la puntuación máxima por año trabajado será de 0,6 puntos, en el caso de que la experiencia adquirida se relacione específicamente con el Grado en Enología (Industrias alimentarias/Química). Solo si se supera la fase de valoración se realizará la entrevista personal que tendrá un doble objetivo, valoración de las competencias adquiridas en el puesto de trabajo y su idoneidad a las enseñanzas solicitadas.”

CRITERIO 5. PLANIFICACIÓN DE LAS ENSEÑANZAS

Se debe ampliar la descripción de los contenidos de las asignaturas Biología I, Biología II, Física y Edafología y Climatología.

RESPUESTA UCLM:

En cumplimiento a la subsanación requerida, se incluyen en la memoria (punto 5.5) las ampliaciones de los contenidos de las asignaturas Biología I y Biología II, Física y Edafología y Climatología.

CRITERIO 6. PERSONAL ACADÉMICO

Aunque la memoria incluye "la garantía" de la Universidad de dotar personal docente e investigador, no se detallan las previsiones del personal docente que va a ser necesario, pues tampoco se señala la dedicación actual del profesorado de otras titulaciones que, según se indica en la memoria, podrá "impartir la mayoría de las materias previstas en la titulación". Se debe incorporar en la memoria un plan de incorporación del personal necesario no disponible indicando su perfil y el calendario de incorporación.

RESPUESTA UCLM:

En cumplimiento a la subsanación requerida, se incluye en la memoria (punto 6.1.) tabla detallada del perfil docente e investigador del profesorado, así como el porcentaje de dedicación al título y las posibles materias de impartición. Se añade un párrafo sobre el plan de incorporación del personal no disponible indicando su perfil y calendario de incorporación.

RECOMENDACIONES

CRITERIO 3. COMPETENCIAS

Una de las competencias que se asocia al título ("CT01 Conocer una segunda lengua extranjera") está imprecisamente definida (no se concreta la lengua que se conoce ni el nivel de conocimiento de la misma que va a ser alcanzado). De igual modo, no se pone de manifiesto un programa formativo (actividades específicas) para su consecución ni se concretan los procedimientos para su evaluación. Se recomienda formular la competencia en términos concretos (idioma, nivel de conocimiento del mismo en términos del marco común europeo de referencia para las lenguas) y explicitar (en el apartado 5 de la memoria) los procedimientos que pongan de manifiesto su consecución y evaluación.

RESPUESTA UCLM:

Tal y como indica la *Guía de apoyo para elaboración de la memoria de verificación de títulos oficiales universitarios* de ANECA en su página 22, competencias transversales son aquella que son “comunes a todos los estudiantes de una misma universidad o centro universitario, independientemente del Título que cursen”. Por esta razón, la competencia CT01 “Conocer una segunda lengua extranjera” excede el ámbito temático del título y, como tal, no concreta la lengua, ya que ésta dependerá del ámbito de conocimiento específico de la titulación. En el caso del Grado en Enología, al ser una titulación de ciencias, se refiere preferentemente a idioma inglés.

El conocimiento de una segunda lengua extranjera se adquiere y evalúa a través de las actividades formativas (“Elaboración de informes, memorias o trabajos”) y sistemas de evaluación (“Evaluación de informes o trabajos”) que desarrollan las materias Microbiología, Bioquímica, Biotecnología enológica, Fitotecnia, Gestión de la calidad en la industria enológica y Trabajo fin de Grado. Hay que resaltar que *Conocimiento* es la categoría básica de los niveles de complejidad de los resultados de aprendizaje (ANECA, *Guía de apoyo para la redacción, puesta en práctica y evaluación de los Resultados del Aprendizaje*).

Independientemente de la superación de la competencia transversal anteriormente descrita, el nivel de conocimiento que debe ser alcanzado se establece en el punto 5.1. de la memoria (“Descripción del plan de estudios”), donde se especifica: “*La Universidad de Castilla-La Mancha ha establecido como requisito necesario para graduarse, acreditar el conocimiento de una lengua extranjera del MCERL en el nivel B1, de acuerdo con los procedimientos fijados en la normativa vigente para la “Acreditación del conocimiento de una lengua extranjera para la obtención del título de grado en la Universidad de Castilla-La Mancha”, aprobada por acuerdo de Consejo de Gobierno de 2 de marzo de 2010 (Publicada en BOUCLM, nº 131, marzo, abril y mayo de 2010), modificada el 26 de febrero de 2013 (BOUCLM, nº 152, febrero 2013) y modificaciones sucesivas.*”

2. JUSTIFICACIÓN

2.1 Justificación del título propuesto argumentando el interés académico, científico o profesional del mismo.

España es el tercer país productor de vino del Mundo con 39,3 millones de hectolitros en 2016, sólo por detrás de Italia y Francia, y posee la mayor extensión de viñedo del mundo (975 mha en 2016). El sector vitivinícola de Castilla La Mancha (en adelante CLM) es el más importante de España, ya que posee la mitad del viñedo español y de la producción vinícola, (en la campaña 2015-2016, 18.3 y 4.2 millones de hectolitros de vino y mosto, respectivamente, que supone una cuota del 49 % de la producción española de vino y en torno al 7 % de la producción mundial). En la actualidad es la región vitivinícola que dispone de la más amplia gama de variedades de uva y las bodegas de la región están dotadas de tecnología moderna y diversa. Además, el mercado de productos especializados como mostos y destilados de vino es referente no sólo a nivel nacional (87% de la producción de mosto) sino también internacional. En los últimos años, el sector de CLM está haciendo un esfuerzo para situarse a la cabeza de las regiones vitivinícolas, en cuanto a calidad y cuota de mercado, concretamente CLM, el área natural de influencia de la UCLM por lo que respecta a Enología, representa un 30% del volumen de facturación y cuenta con más de 600 bodegas y cooperativas inscritas en las distintas DO.

No obstante, la producción de vinos a granel o no acogidos a designaciones de calidad sigue predominando sobre la de vino embotellado y acogido a designaciones de calidad (DOP e IGP), aunque revertir esta situación sería una tarea difícil de acometer debido al enorme volumen de vino que se produce. El principal nicho de mercado de los vinos de CLM no puede ser, por el volumen que manejamos, el mercado regional y ni siquiera el nacional, debe estar más focalizado al comercio internacional, como lo atestiguan el éxito que nuestros vinos obtienen en iniciativas comerciales como la Feria Nacional del Vino (FENAVIN) a nivel de vino embotellado o la World Bulk Wine Exhibition en el caso de los vinos a granel.

En este sentido, los datos sobre el valor del vino que exporta España indican que el precio al que se paga es muy bajo, en un mercado dominado por las ventas de vino a granel de CLM, por lo que aún queda mucho por hacer a la hora de aumentar el valor añadido del vino que se produce en nuestra región, tarea para la cual son necesarios enólogos profesionales con la mejor formación y conocimiento de su entorno socio-económico.

Un ejemplo paradigmático del escaso valor añadido que repercute la venta de vinos a granel de CLM se encuentra en el informe publicado por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV) sobre los datos de exportación de vino español a uno de los principales mercados, Reino Unido: fue el 5º mercado mundial en volumen (159.3 millones de litros), el 2º en valor (343 millones de euros), si bien fue el 1º en vinos DOP embotellados y espumosos. La Rioja, Cataluña y el País Vasco (por su pertenencia a la DOP Rioja) fueron los que más ingresos obtuvieron, pues elaboran vinos con gran valor añadido, mientras que CLM, más enfocada a las ventas de vinos

envasados sin indicación, fue la 1ª proveedora en volumen (39.2 millones de litros), pero sólo la 4ª en valor (35.7 millones de euros; con una media de 0.91 euros/litro).



El futuro del sector enológico de CLM no puede sustentarse, por tanto, únicamente en disponer de un rico y variado viñedo y unas bodegas tecnológicamente avanzadas. Esta ecuación necesita ser completada con el factor humano, es necesario contar con enólogos profesionales que posean los conocimientos científicos y tecnológicos suficientes y actualizados para poder realizar un trabajo de calidad, basado en el conocimiento, así como tener la capacidad de evaluar e incorporar las novedades que van surgiendo en el sector enológico y que pueden ayudarles a mejorar sus vinos para hacerlos más competitivos.

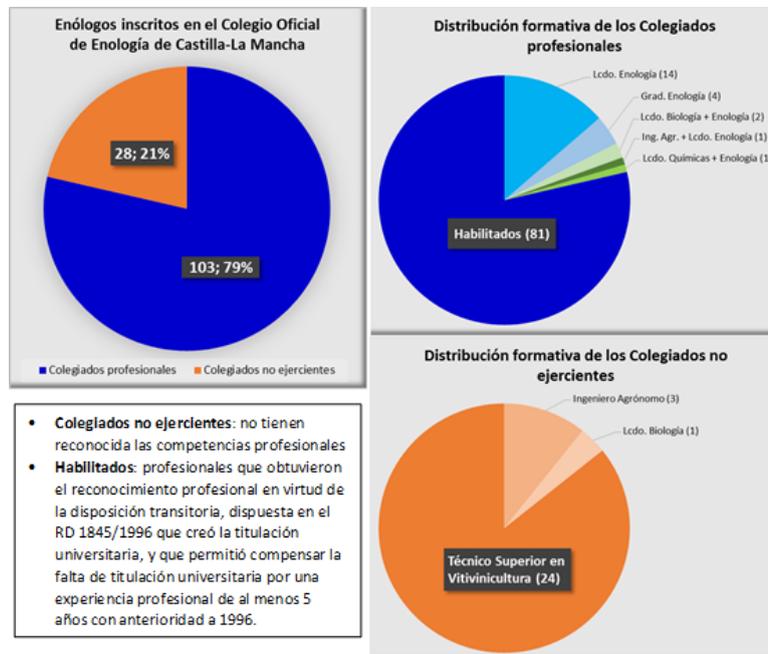
Haciendo un poco de historia, hay que decir que los estudios para la formación de enólogos se empezaron a impartir en Escuelas de Formación Profesional, en Madrid, Requena, Falset y Villarrobledo. El primer título universitario de Licenciado en Enología, se creó mediante el Real Decreto 1845/1996 de 26 de julio del Ministerio de Educación y Ciencia, y se trataba de una licenciatura de sólo segundo ciclo. Esta titulación universitaria en Enología fue la respuesta a la necesidad de cubrir los requisitos profesionales tras el reconocimiento de la profesión de enólogo (art. 102 de la Ley 50/98) y de sus competencias profesionales (RD 595/2002).

Poco después, tras la Declaración de Bolonia sobre la convergencia en el EEES, y en consonancia con la corriente mayoritaria en el resto de Europa, el título de Licenciado en Enología se transformó en Grado en Enología, con 240 ECTS repartidos en 4 cursos, de los que 60 ECTS corresponden a materias básicas, y que recoge las sugerencias propuestas por la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV) sobre los requisitos necesarios para la formación de los enólogos.

En cuanto a formación e innovación el sector enológico de CLM, ha estado apoyado y atendido tanto por la administración regional, a través de instituciones como el Instituto de la Vid y el Vino de CLM (IVICAM), como por la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) que ha contribuido a través de los estudios e investigaciones que llevan a cabo distintos grupos de investigación cuyas principales líneas de trabajo tienen que ver con la enología, la viticultura y la comercialización del vino.

El sector y los enólogos en particular que se agrupan en la Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha y desde hace pocos años también en el Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha, llevan demandando a la UCLM, desde hace años, un Grado en Enología. Esta titulación daría

sentido a dicho Colegio, el primero creado en nuestro país y que agrupa a los enólogos profesionales de nuestra región. La formación universitaria básica que otorga las competencias profesionales al enólogo, es decir, el Grado en Enología, resulta necesaria a la vista de los datos facilitados por el Colegio:



Por tanto, con la oferta de un Grado en Enología de la UCLM se daría cumplimiento a esta demanda por parte de los sectores profesionales y socio-económicos de la región y se atendería a una de las finalidades que tiene la universidad pública, que es la de satisfacer las demandas socio-económicas de su entorno más cercano.

Además, la existencia de estudios universitarios específicos en Enología no serviría exclusivamente para cubrir las necesidades formativas de los enólogos profesionales de CLM. Junto con el carácter formativo, los estudios universitarios en Enología conllevan la actividad de diversos grupos de investigación, que existen prácticamente desde la creación de la UCLM y que poseen una experiencia y calidad reconocidas internacionalmente, actuando como elemento dinamizador del sector vitivinícola. Existen ejemplos muy clarividentes de cómo la actividad conjunta docente e investigadora ha servido para aglutinar los esfuerzos junto con el sector productivo, posibilitando el éxito de regiones vitivinícolas relativamente nuevas (Australia, con la participación de la Universidad de Adelaida y el Instituto Australiano de Investigación del Vino, AWRI; República de Sudáfrica, con la Universidad de Stellenbosch y su Centro de Biotecnología de la Vid y el Vino) y también de regiones hasta hace poco tiempo subvaloradas en países de larga tradición enológica (región mediterránea francesa de Languedoc-Roussillon, con la participación de Montpellier SupAgro, que agrupa al Institut National de la Recherche Agronomique y a la Escuela Superior de Agronomía de Montpellier).

Otro aspecto a favor de la implantación de estos estudios de Grado es que se completaría en la UCLM el ciclo formativo en Enología, puesto que existe, desde casi un par de décadas, formación

de Doctorado en Enología (actualmente es un Doctorado Interuniversitario en Enología, Viticultura y Sostenibilidad) que ha permitido la formación de un número importante de doctores especializados en esta área , y recientemente (desde el curso 2015/2016) se oferta un Máster Universitario en Viticultura, Enología y Comercialización del Vino.

2.2 Referentes externos a la universidad proponente que avalen la adecuación de la propuesta a criterios nacionales o internacionales para títulos de similares características académicas.

No hay ninguna duda que la Universidad Rovira i Virgili es la referencia de la titulación de Enología a nivel nacional ya que fue universidad pionera con el título propio de "Graduado en Enología" que marcó la pauta y desde entonces ha sido líder en el desarrollo de sus estudios universitarios.

Concretamente, los estudios universitarios en Enología se iniciaron en 1996 en las universidades de La Rioja y en la Rovira i Virgili, inicialmente como licenciatura de 2º ciclo, y posteriormente reconvertida en Grado en Enología a partir de 2008. Tras casi dos décadas de vigencia de este título universitario, algunas universidades han suprimido los estudios de Enología y otras los han ido reconvirtiendo, entre otras formas, optando por ofrecer la posibilidad de obtención de dobles grados. Así, en el curso 2015/2016, el Grado en Enología se impartió en sólo 6 universidades españolas:

Universidad	Grado (Doble Grado)	Centro
Rovira i Virgili	Enología	Facultad de Enología
La Rioja	Enología	Facultad de Ciencia y Tecnología
Valladolid	Enología	E.T.S. Ingenierías Agrarias (Palencia)
Extremadura	Enología	Facultad de Ciencias
Cádiz	Enología Bioquímica + Enología Química + Enología	Facultad de Ciencias
Córdoba	Enología IAMR (Ing. Alimentaria) + Enología	E.T.S. Ingenieros Agrónomos y de Montes

Con la salvedad del módulo básico de 60 ECTS que se imparte en 1º curso, los planes de estudio en estas seis universidades difieren en relación a la forma en que se reparten el resto de los 180 ECTS entre los otros tres módulos de contenidos que hay que considerar en el Grado en Enología (módulo fundamental; módulo de aplicaciones y Trabajo Fin de Grado (TFG); y módulo optativo) y también dentro de cada uno de esos módulos (en el módulo básico también se aprecian repartos diferentes entre las asignaturas que lo integran).

- ✓ Módulo Básico: Las asignaturas de Matemáticas, Física, Química y Bioquímica están en todos los planes, y la de Biología únicamente no se imparte en la Universidad de Extremadura. Las asignaturas de Edafología/Geología y de Empresa sólo se imparten en 3 universidades (Rioja, Valladolid, Córdoba), siendo 2 de ellas (Valladolid y Córdoba) las

únicas en las que el Grado en Enología se imparte en Escuelas de Agrónomos, mientras que en las otras 4 universidades son Facultades de ciencias (la Facultad de Enología de Tarragona es la única existente en España).

- ✓ Módulo Fundamental: Las asignaturas que se imparten en este módulo pueden agruparse en 4 bloques diferenciados :
 - Común: asignaturas que abordan aspectos generales sobre producción vegetal, biología, química e ingeniería que guardan relación con el sector de las industrias agroalimentarias, al que pertenecen las industrias vitivinícolas.
 - Enología: asignaturas que abordan aspectos específicos de la elaboración de vinos, relacionados con la química, bioquímica y microbiología de los procesos implicados en las distintas fases de la elaboración del vino (control y tratamiento de la materia prima, fermentación, crianza y envejecimiento, conservación); la tecnología e ingeniería específica que se emplea en la industria enológica; el análisis físico-químico, microbiológico y sensorial de los vinos, sus materias primas y sus derivados. Este bloque, sin duda, es el más genuino de esta titulación, y debería constituir el pilar principal de la formación de los enólogos profesionales.
 - Viticultura: asignaturas relacionadas con la producción de la materia prima con la que se elaboran los vinos y otros productos vitivinícolas. Este bloque debe tener un peso apreciable en la formación de los enólogos profesionales actuales, puesto que, aunque no suelen ser los encargados de la producción de uva, es obvio que el tipo y la calidad del vino que puedan elaborar está fuertemente condicionado por la calidad de la uva que reciban. Así, el trabajo del enólogo debe estar coordinado con el del viticultor y cada vez se demanda más la intervención del enólogo en la planificación y el manejo de los viñedos que le suministran la materia prima.
 - Aspectos Legales, Sociales y Económicos: asignaturas que abordan los aspectos de la enología como una actividad comercial sujeta a una profusa regulación tanto legislativa como de los mercados, y su incidencia a nivel social.
- ✓ Módulo de Aplicaciones y TFG: asignaturas de naturaleza eminentemente práctica (prácticas en empresa, talleres de cata, prácticas enológicas avanzadas, elaboración de proyectos de enología), más el TFG.
- ✓ Módulo Optativo: asignaturas que permiten la especialización en materias determinadas de la vitivinicultura, que algunas universidades definen de forma específica en diversos itinerarios que complementan el título de grado.

A nivel internacional, todos los países de la Unión Europea con amplia tradición vitivinícola poseen títulos profesionalizadores específicos de Enología (Italia, Francia, Alemania). Además, los nuevos

países productores como EEUU y Australia también poseen títulos específicos para la formación universitaria de enólogos.

Por otro lado, los estudios en Enología en Chile, Argentina o Brasil se incluyen bajo la denominación de Licenciado o Diplomado, estudios generalmente considerados de postgrado.

Las universidades extranjeras que pueden ser considerados como referencias son:

País	Universidades
Italia	Università degli Studi di Udine, di Milano, di Torino, di Firenze, di Padova
Francia	Universidades de Bordeaux, Dijon, Montpellier, Reims, Toulouse
Alemania	Universidad de Fachhochschule Wiesbaden- Standort, Campus de Geisenheim
Portugal	Universidad de Tras-os-Montes e Alto Douro
Australia	Universidad de Adelaida ; Universidad de Charles Sturt University
Nueva Zelanda	Lincoln University de Christchurch
Estados Unidos	Viticultura & Enology University of California en Davis y la California State University of Fresno

En todos los casos, los Másteres están dirigidos hacia la investigación o hacia aspectos específicos complementarios como serían la dirección de la empresa vitícola, el marketing, el tratamiento de residuos, la viticultura de precisión, la elaboración de vinos espumosos, etc.

Dado que no existe un Libro blanco (ANECA) para el grado en Enología, los documentos que han servido como referentes de base para esta memoria han sido:

Documentos internos:

- Documento “Mapa de Nuevas Titulaciones” de la UCLM, asociado a la “Estrategia UCLM 2020” donde se definen claramente las oportunidades para la Implantación del Grado de Enología en el campus de Ciudad Real.
- Acuerdo del Consejo de Gobierno de la UCLM, de 16 de febrero de 2018, por el que se aprueba el Plan Estratégico de la UCLM para los próximos años, compuesto a su vez por los siguientes tres documentos: Estrategia UCLM 2020’, el “Mapa de nuevas titulaciones” y el “Plan de acción y seguimiento”.

Documentos externos:

- Planes de estudio de universidades, fundamentalmente españolas, con éxito acreditado en el planteamiento, implantación y desarrollo de titulaciones similares.

- Títulos del catálogo, vigentes a la entrada en vigor de la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, por la que se modifica la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de universidades.
- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas universitarias oficiales.
- Regulación de las profesiones de Enólogo, Técnico Especialista en Vitivinicultura y Técnico en Elaboración de Vinos. Artículo 102.
- Real Decreto 1845/1996, de 26 de julio por el que se regula la profesión de Enólogo para la que se exigirá el título universitario de Licenciado en Enología. Ley 50/1998, de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden Social. «BOE» núm. 313, de 31/12/1998.
- Estatutos del Colegio Oficial de Enología de Castilla La Mancha, aprobados en asamblea constituyente en Tomelloso, IVICAM, día 26 de abril de 2013.
- Normativa de la OIV sobre la profesión del Enólogo y su formación: Resolución OIV-ECO 492-2013 y Resolución: OIV-ECO 563-2016.
- Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de Enólogo, Técnico especialista en vitivinicultura y Técnico en elaboración de vinos.
- Ley 7/2012, de 4 de octubre, de creación del Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha. BOE nº 273 del 13 de noviembre del 2012

2.3 Descripción de los procedimientos de consulta internos y externos utilizados para la elaboración del plan de estudios.

Procedimiento de consulta interno:

El 16 de febrero de 2018 el Consejo de Gobierno de la UCLM aprueba el Plan Estratégico de la UCLM, entre las nuevas titulaciones aprobadas en este Consejo se incluye el Grado en Enología.

A continuación, el Consejo de Gobierno de la UCLM propone la formación de una Comisión de expertos para la elaboración del plan de estudios y la memoria de verificación del grado en Enología basándose en Planes de Estudios en Enología en vigor en otras Universidades españolas y valorando las capacidades formativas de los centros implicados.

Esta Comisión estará formada por 6 miembros de los cuales tres son internos a la UCLM y otros tres son externos. Los miembros que forman parte de esta Comisión son los siguientes:

- Miembros internos:
 - o Dra. M^a Soledad Pérez Coello: Catedrática del Área de Nutrición y Bromatología (Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real).

- Dr. Miguel Ángel González Viñas: Profesor Titular del Área de Tecnología de los Alimentos (Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real).
- Dr. José Ángel Amorós Ortiz-Villajos: Profesor Titular del Área de Producción Vegetal (Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real).
- Miembros externos:
 - D. Miguel Ruescas Lozano : Decano del Colegio de Enólogos de Castilla La Mancha
 - D. Esteban García Romero: Director del IRIAF (Junta de Comunidades de Castilla La Mancha)
 - D. Servando Germán López: Presidente del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Castilla La Mancha.

Esta Comisión presentó un primer borrador que fue aprobado por el Consejo Social el 6 de Junio del 2018.

Posteriormente, la propuesta debe ser enviada a los Departamentos con docencia en el Grado en Enología y aprobada por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Castilla-La Mancha para su envío a la ANECA.

Procedimientos de consulta externos:

Los tres miembros de la Comisión externos a la UCLM se han elegido como personas vinculadas con la enología a nivel empresarial e institucional.

El proyecto de titulación Grado en Enología fue consultado, además, con las siguientes empresas y/o asociaciones empresariales del entorno, con el fin de recabar su opinión sobre la idoneidad de este Grado y el perfil más adecuado de los egresados

- Colegio de Enólogos de CLM
- Asociaciones de enólogos a nivel regional y nacional
- Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen: CRDO Vino de la Mancha y de la DO Valdepeñas.
- Coordinadores del Grado en Enología de otras universidades españolas en las que se imparte el Grado en Enología.
- Instituto de la Viña y del Vino de Castilla La Mancha (IVICAM)
- Plataforma Tecnológica del Vino (PTV)
- Red Gienol de Grupos de Investigación españoles en Enología
- Consultas a empresarios y empleadores de las empresas más importantes del sector enológico en Castilla La Mancha.

Las consultas realizadas con las anteriores entidades fueron efectuadas a través de diversas reuniones y encuentros y sirvieron para que la comisión confeccionase un documento recogiendo las ideas aportadas. Sobre este documento se realizó una selección de aquellas que podrían ser incorporadas a la planificación del plan de estudios y especialmente las que proporcionaban aspectos de mejora sobre diferentes aspectos como la selección de materias y asignaturas y su enfoque en relación a las necesidades de las empresas futuras captadoras de

egresados de la titulación. Igualmente se tuvieron en cuenta las aportaciones recibidas para la elaboración del listado de competencias específicas del Grado necesarias para cubrir las competencias profesionales del graduado en enología, así como la adaptación de los contenidos de las materias a la obtención de estas competencias.

Se anexan cartas de apoyo de algunas de las entidades consultadas (Anexo I).

Comisión Académica del Grado en Enología
UCLM
Avda. Camilo José Cela, 10 13004 CIUDAD REAL

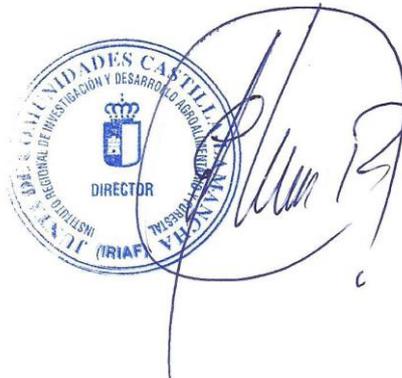
Estimada Comisión:

En respuesta a su escrito en el que nos comunican el inicio del procedimiento de solicitud para la impartición del Grado en Enología en la Universidad de Castilla-La Mancha en el que participan varios profesores, adscritos a diferentes áreas de conocimiento y centros, de la Universidad de Castilla-La Mancha y considerando el gran interés que para el sector vitivinícola regional tiene la impartición de este tipo de estudios, le comunico nuestro máximo interés en su realización.

Al mismo tiempo, ofrecemos desde este Instituto la posibilidad de colaborar en el desarrollo del mismo mediante visitas técnicas a nuestras instalaciones, la realización de prácticas de alumnos o la impartición de alguna conferencia por parte de nuestros investigadores y técnicos que transmitan a los alumnos algunas de nuestras experiencias en temas específicos de viticultura y enología. Todo ello sin perjuicio de que en su momento se firme el correspondiente convenio de colaboración en el que se plasmen de forma detallada todos los compromisos.

En Tomelloso a 20 de julio de 2018

EL DIRECTOR DEL IRIAF



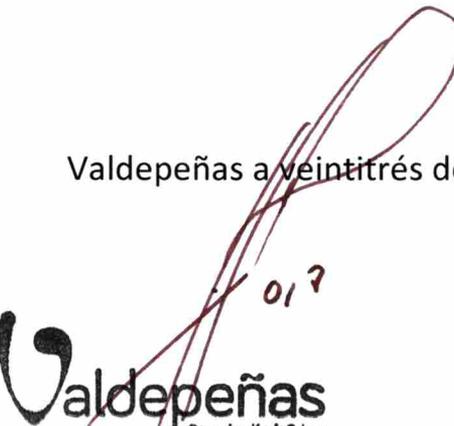
Esteban García Romero

D. JESÚS MARTÍN RODRÍGUEZ-CARO, Presidente de la Denominación de Origen Valdepeñas, Asociación Interprofesional, con domicilio en Valdepeñas, calle Constitución, número 23.

MANIFIESTA

Mediante el presente documento, su apoyo al Grado titulado “Grado en Enología” que impartirá la Universidad de Castilla-La Mancha, por considerarlo de gran interés para la formación de alumnos y profesionales del sector, pudiendo contar con nuestra colaboración en el desarrollo de actividades y asesoramiento en temas de la competencia de esta organización.

Valdepeñas a veintitrés de Julio de 2018.



017



Valdepeñas
Denominación de Origen
ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL

Denominación de Origen Valdepeñas
Asociación Interprofesional

CIF: G-13486451
C/ Constitución, 23. 13300 Valdepeñas. Ciudad Real
T. +34 926 322 788 F. +34 926 321 054
dovaldepenas@dovaldepenas.es
www.vinosvaldepenas.com



COLEGIO OFICIAL
DE ENOLOGÍA DE
CASTILLA-LA MANCHA



c/ Cruz de Piedra, 7
Apartado Correos, 158
02600 VILLARROBLEDO
(Albacete)
Telf. 617 81 19 71
decano@colegioenologiaclm.es

COMISION ACADEMICA DEL GRADO EN ENOLOGIA.

FACULTAD DE CIENCIAS Y TECN. DE ALIMENTOS.-UCLM

Ciudad Real.-

Villarrobledo, 20 de Julio de 2018.

D. Miguel Ruescas Lozano como Decano del Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha, escribo esta carta con el propósito de avalar institucionalmente la propuesta del Grado en Enología que está diseñando la Universidad de Castilla-La Mancha, para ser sometido a acreditación a la ANECA y con el deseo de que pueda ser impartido en los próximos cursos (2019-2020).

El programa que se ofertará, debido a la alta repercusión que tanto la enología y la viticultura tienen en el desarrollo económico de Castilla-La Mancha y la alta experiencia de los grupos de investigación de la UCLM tanto en formación como en investigación en dichos sectores, será de vital interés, para estudiantes que acceden por primera vez a la Universidad, así como para personal de empresas de los sectores vitivinícolas que tienen una titulación de grado medio no universitaria (FP). En este sentido, la obtención de dicho título de Grado permitirá a alumnos poder colegiarse y desarrollar su profesión con una mayor y mejor formación.

En este sentido, desde el Colegio Oficial de Enología se estima que la carga docente de las distintas especialidades en el Plan de Estudios propuesto está equilibrada y de esta forma la formación de estudiantes y profesionales que podrían graduarse, tendrían una formación amplia en vitivinicultura y enología y podrían acceder al Colegio, tras adquirir conocimientos, habilidades y capacidades que faciliten la implantación y aplicación de las diferentes competencias adquiridas en el Grado en el sector vitivinícola, así como en la gestión empresarial y comercialización de los productos vitivinícolas, realizando buenas prácticas de producción, respetando el medio ambiente, atendiendo a la legislación vigente, trabajando bajo sistemas de calidad y garantizando la seguridad alimentaria.

Este Grado en Enología tendría un alto interés en Castilla-La Mancha, dado que las actividades económicas de mayor incidencia en la región, giran alrededor de la vitivinicultura y la enología. La relevancia académica está garantizada ya que el profesorado de la Universidad Regional tiene gran experiencia y gozan de alto prestigio en dichos sectores. Igualmente tiene una alta relevancia científica, ya que los grupos de investigación participantes son muy competitivos a nivel regional, nacional e internacional. Así como la relevancia profesional, ya que la formación adquirida facilitará el desarrollo profesional en las empresas vitivinícolas y en instituciones afines. Además, a través del Colegio se cuenta con profesionales y empresas del sector competente como colaboradoras en las que se podrán realizar las prácticas los alumnos..

Y para que así conste a petición del interesado donde proceda, se firma el presente documento.

Firmado; Miguel Ruescas Lozano





INTERPROFESIÓN DEL CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"
Avda. Criptana, 73 - Apartado 194
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real - España)
Tel: +34 926 541 523
Fax: +34 926 588 040
consejo@lamanchawines.com
<http://www.lamanchawines.com>

INTERPROFESIÓN C.R.D.O. "LA MANCHA"	
24 JUL 2018	
ENTRADA Nº	SALIDA Nº
	785

Presidente

Don Carlos David Bonilla Merchante, Presidente de la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha con domicilio en Avenida de Criptana nº 73 - 13600 de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

MANIFIESTA

mediante el presente documento su adhesión al Grado de Enología a impartir por la UCLM por considerarlo de gran interés para la formación de alumnos y futuros profesionales del sector, pudiendo así contar con nuestra colaboración en el desarrollo de actividades prácticas y asesoramiento en temas legislativos. Asimismo, ponemos a su disposición el contacto con las diferentes bodegas acogidas a esta Denominación de Origen para que los alumnos puedan realizar prácticas en sus instalaciones.

Quedamos a la espera de formalizar y concretar mediante los convenios oportunos, lo expresado en esta carta de intenciones, la cual firmo en Alcázar de San Juan el 24 de julio de 2018.



Fdo: Carlos David Bonilla Merchante