

## 6. PERSONAL ACADÉMICO

### 6.1. PERSONAL ACADÉMICO DISPONIBLE

Desde que la Universidad de Castilla-La Mancha, a través de su Consejo de Gobierno y Consejo Social, aprobaron la implantación del Grado en Enología, los Vicerrectorados de Docencia y Profesorado iniciaron los trabajos dirigidos a la planificación y captación del personal docente e investigador necesario para la impartición de las enseñanzas.

Es criterio de la Universidad de Castilla-La Mancha que esta nueva titulación esté suficientemente dotada de profesores en términos cuantitativos para una enseñanza de calidad y personalizada, por lo que se prevé dotar a las áreas implicadas tanto de profesores numerarios y laborales de la mayor cualificación académica, como de personal académico en formación, así como, en su caso, de profesores asociados.

Esa dotación de profesorado se hará atendiendo al Plan de Ordenación Académica, aprobado por Consejo de Gobierno, que garantiza el profesorado necesario para el correcto desarrollo de las enseñanzas de la UCLM y que dimensiona la estructura de la plantilla en función del número de alumnos y del número de grupos, tanto de teoría como de prácticas de laboratorio, que es necesario disponer; así como tiene en cuenta las distintas figuras del profesorado vinculado con el título y su carga en otras actividades tanto de investigación como de gestión. El Plan de Ordenación Académica, por tanto, supone un compromiso de la institución universitaria que garantiza una estructura de plantilla adecuada para el desarrollo de las distintas enseñanzas en la UCLM y, en particular, del Grado en Enología. El Plan de Ordenación Académica, con el detalle pormenorizado, está publicado en la siguiente dirección: [www.uclm.es/doc/?id=UCLMDOCID-12-1485](http://www.uclm.es/doc/?id=UCLMDOCID-12-1485).

Así mismo, el Gobierno de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha garantiza los recursos necesarios para implantación del Grado en Enología, incluyendo la dotación del personal docente e investigador.

En la actualidad, la Universidad de Castilla-La Mancha dispone de personal académico necesario procedentes de otras titulaciones afines, para impartir la mayoría de las materias previstas en la titulación (Tablas I y II) cuyo inicio está planificado para septiembre de 2019. En la tabla III se detalla el perfil docente e investigador del profesorado, su grado de participación en la titulación, así como las posibles materias de impartición.

Por otra parte, siguiendo la normativa vigente en la Universidad de Castilla – La Mancha, las Prácticas Externas serán tutorizadas por todos los profesores del Grado. Igualmente, la dirección de trabajos fin de grado corresponde a todos los profesores que imparten docencia en el Grado.

**Tabla I: Clasificación por categoría de profesorado**

CATEGORIA	Nº PDI	Nº DOCTORES	QUINQUENIOS	SEXENIOS	ECTS que imparte en la	% Horas impartidas	% Categoría PDI en el	% Doctores en el Título
CU	2	2	11	8	27	12,5%	6,9%	100,0%
TU	19	19	87	37	138,0	63,9%	65,5%	100,0%
CEU	2	2	12	2	6,0	2,8%	6,9%	100,0%
COND	4	4	8	7	33,0	15,3%	13,8%	100,0%
AYUD	1	0	--	--	6,0	2,8%	3,4%	0,0%
ASOC	1	0	--	--	6,0	2,8%	3,4%	0,0%
<b>Totales</b>	<b>29</b>	<b>27</b>	<b>118</b>	<b>54</b>	<b>216,0</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

El 72% del profesorado acumula un total de 98 tramos docentes reconocidos positivamente, con una media de 23 años de experiencia docente en titulaciones del ámbito de la Ciencia y la Ingeniería. Hay que tener en cuenta que aunque el 65% son TU muchos de ellos están acreditados a una figura contractual de categoría superior.

Por otra parte, el 72% del profesorado (CU y TU) tienen una media de 2 sexenios de investigación reconocidos. El 40% del profesorado tiene más de 15 años de actividad investigadora en el ámbito científico de su área de conocimiento.

**Tabla II: Clasificación por área de conocimiento**

Área de conocimiento	Nº PDI	Nº DOCTORES	QUINQUENIOS	SEXENIOS	ECTS que imparte en la	% Horas impartidas	% Categoría PDI en el	% Doctores en el Título
Química Física	1	1	6	2	9,0	4,2%	3,4%	100,0%
Química orgánica	1	1	6	4	9,0	4,2%	3,4%	100,0%
Química inorgánica	1	1	4	3	6,0	2,8%	3,4%	100,0%
Química Analítica	2	2	11	6	12,0	5,6%	6,9%	100,0%
Producción vegetal	6	5	24	3	42,0	19,4%	20,7%	83,3%
Física Aplicada	2	2	9	6	6,0	2,8%	6,9%	100,0%
Tecnología de los alimentos	6	5	17	14	42,0	19,4%	20,7%	83,3%
Nutrición y Bromatología	2	2	6	6	30,0	13,9%	6,9%	100,0%
Matemática Aplicada	1	1	5	1	12,0	5,6%	3,4%	100,0%
Bioquímica y Biología molecular	1	1	4	1	6,0	2,8%	3,4%	100,0%
Ingeniería química	2	2	9	3	21,0	9,7%	6,9%	100,0%
Economía, Sociología y Política Agr	2	2	8	2	12,0	5,6%	6,9%	100,0%
Geografía Humana	1	1	3	1	6,0	2,8%	3,4%	100,0%
Edafología y química agrícola	1	1	6	2	3,0	1,4%	3,4%	100,0%
<b>Totales</b>	<b>29</b>	<b>27</b>	<b>118</b>	<b>54</b>	<b>216,0</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>	

**Tabla III: Detalle del perfil docente e investigador del profesorado, así como del % de dedicación al título**

Área de conocimiento	MATERIAS A IMPARTIR	CATEGORÍA	Perfil docente e investigador	% dedicación al título
Química Física	Química	CEU	6 quinquenios de docencia. 2 sexenios de investigación en espectroscopia Raman y Química computacional.	50%
Química orgánica	Química/Química enológica	TU	6 quinquenios de docencia. 4 sexenios de investigación en Síntesis Orgánica asistida por Microondas, Química Computacional en Química Orgánica y Síntesis de derivados heterocíclicos con propiedades como materiales orgánicos.	40%
Química inorgánica	Química Enológica	TU	4 quinquenios de docencia. 3 sexenios de investigación en Heterogenización de complejos organometálicos de los primeros grupos para su uso como catalizadores heterogéneos en procesos de síntesis orgánica	40%
Química Analítica	Química enológica	TU	5 sexenios de docencia y 3 sexenios de investigación en Automatización, simplificación y miniaturización de procesos analíticos, Nanociencia y nanotecnologías analíticas y Sistemas analíticos de screening.	40%
		TU	6 sexenios de docencia y 3 sexenios de investigación en Determinación de psicofármacos y sus principales metabolitos en fármacos y fluidos biológicos mediante técnicas de separación y Simplificación, miniaturización y nanotecnología para el desarrollo de metodologías analíticas en los campos alimentario, ambiental y bioanalítico.	40%
Producción vegetal	Biología/Edafología y climatología/ Ecología e Impacto ambiental/ Fitotecnia/ Viticultura / Protección del	TU	6 quinquenios de docencia. Investigación en Biología de suelo, Toxicología edáfica y Relaciones entre hongos y el suelo.	50%

	viñedo	TU	5 quinquenios de docencia. 1 sexenio de investigación en Estudio, automatización y control de la humedad de suelos cultivados y Suelos vitícolas. Absorción de elementos traza por la planta (hoja, uva).	50%
		TU	3 quinquenios de docencia. 1 sexenio de investigación en Suelos Vitícolas, Influencia del terroir en la calidad de los vinos, Fisiología Vitícola (Poda, riego, metabolismo, variedades, nutrición,...) y Geoquímica del suelo.	50%
		CEU	6 quinquenios de docencia. Investigación en Enfermedades y su control en el cultivo del ajo, Control de la sigatoka negra del banano y Estudio y control del repilo del olivo.	50%
		COND	4 quinquenios de docencia. 1 sexenio de investigación en Técnicas Agronómicas Sostenibles - Agricultura ecológica y Recursos Fitogenéticos de uso alimentario.	50%
		AYUD	Grupo de Investigación TERROIR-Suelos Vitícolas. Investigación en Suelos Vitícolas.	50%
Física Aplicada	Física	TU	4 quinquenios de docencia. 3 sexenios de investigación en Sistemas de Nanopartículas Magnéticas, Vidrios y Supervidrios de Espín y Canje Anisotrópico.	50%
		TU	5 quinquenios de docencia. 3 sexenios de investigación en Nanopartículas magnéticas y Cristalización de amorfos metálicos	50%
Tecnología de los alimentos	Microbiología/Enología /Biotecnología enológica/Gestión de la calidad en la industria	CU	6 quinquenios de docencia. 4 sexenios de investigación en Biodiversidad de levaduras en distintos ecosistemas: identificación por técnicas moleculares	50%

	enológica/Destilados y otras bebidas alcohólicas	TU	5 quinquenios de docencia y 3 sexenios de investigación en Tecnología y análisis físico-químico de alimentos y Análisis sensorial de alimentos	50%
		TU	3 quinquenios de docencia. 3 sexenios de investigación en caracterización química de uvas, vinos, maderas utilizadas para la crianza y corchos y Desarrollo de nuevas tecnologías dirigidas a incrementar la calidad de los vinos.	50%
		COND	1 quinquenios de docencia. 2 sexenios de investigación en Análisis de alimentos y Análisis sensorial de alimentos	50%
		TU	2 quinquenios de docencia. 2 sexenios de investigación en Biotecnología de levaduras vínicas, Biotecnología de enzimas y Diversidad microbiana de ambientes alimenticios	50%
		ASOC	Investigación en Estudios de biodiversidad microbiana de alimentos fermentados, Selección de cultivos iniciadores en la industria alimentaria y Búsqueda de levaduras con actividad antimicrobiana frente a microorganismos patógenos y alterantes.	50%
Nutrición y Bromatología	Enología/Biotecnología enológica/Gestión de la calidad en la industria enológica/Destilados y otras bebidas alcohólicas.	CU	5 quinquenios de docencia. 4 sexenios de investigación en Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de subproductos enológicos, Estudio de los compuestos del aroma de los alimentos e Innovaciones tecnológicas para la mejora de la calidad de los vinos.	50%
		COND	1 quinquenio de docencia. 2 sexenios de investigación en Estudio de los compuestos fenólicos en alimentos de origen vegetal, principalmente vino y Aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria.	50%

Matemática Aplicada	Matemáticas y Estadística	TU	5 quinquenios de docencia. 1 sexenio de investigación en Matemática Aplicada en Agronomía Sostenible en cultivos herbáceos y leñosos y Uso de acolchados biodegradables y optimización de recursos (fertilizantes, agua de riego, etc.).	50%
Bioquímica y Biología molecular	Bioquímica	TU	4 quinquenios de docencia. 1 sexenio de investigación en Implicación de los receptores de adenosina y glutamato en los procesos de excitotoxicidad y muerte celular.	50%
Ingeniería química	Operaciones básicas y tecnología enológica / Gestión y aprovechamiento de residuos en industrias enológicas	TU	5 quinquenios de docencia. 1 sexenio de investigación en Depuración de aguas residuales mediante humedales artificiales y Análisis de aceites vegetales.	50%
		TU	Acreditado a CU. 4 quinquenios de docencia. 2 sexenios de investigación en Catálisis heterogénea y Síntesis y Caracterización de Nuevos Materiales.	50%
Economía, Sociología y Política Agraria	Gestión empresarial y Marketing	TU	6 quinquenios de docencia. Investigación en Política Agraria comunitaria, Comportamiento del consumidor y Costes en los procesos de producción agraria	50%
		COND	2 quinquenios de docencia. 2 sexenios de investigación en Socioeconomía del sector agrario, Comportamiento del consumidor y Estudio de las preferencias en el consumo de alimentos	50%
Edafología y química agrícola	Protección del viñedo	CEU	6 quinquenios de docencia. 2 sexenios de investigación en Edafología, Química de suelos, Geoquímica, Zonificación Vitícola y Terroir, Fertilidad de Suelos y Mineralogía de Arcillas y Suelos cultivados. Absorción de elementos traza por la planta (hoja, uva ).	50%
Geografía Humana/Análisis Geográficos Regionales	Cultura vitivinícola y enoturismo	TU	3 quinquenios de docencia. 1 sexenio de investigación en Usos del suelo agrario: viñedos. Patrimonio y Sostenibilidad agraria.	50%

Tratándose de un título de nueva implantación, hay una previsión de incorporación, como profesor asociado, de un profesional del sector tecnológico en el curso 2019-2020 para parte de las asignaturas de la materia de “Operaciones básicas y tecnología enológica” y en el curso 2020-2021 se contratará un profesor con perfil enológico en el área de Nutrición y Bromatología.