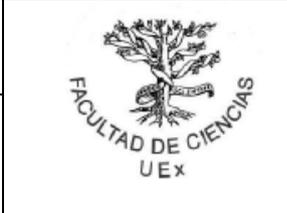


	COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA		
	ACTA DE LA REUNION	Fecha: 03/10/13	

REUNION DE LA COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGÍA CELEBRADA EL DIA 3 DE OCTUBRE DE 2013

D^a. María Julia Marín Expósito
D^a. Maria Francisca Alexandre Franco
D. José Luis Jimenez Requejo
D. Fernando Henao Dávila
D. José Carlos Corchado Martin-Romo
D. Francisco Espinosa Borreguero
D. Rodrigo Mirasierra Velardo
D. Luis Lorenzo Paniagua Simón

Siendo las 17:00 horas del día 3 de octubre de 2013, se reúne la Comisión de Calidad del Grado de Enología, en la Sala de Juntas de Ciencias, con la asistencia de los miembros relacionados al margen, actuando la primera como Coordinadora y el último como secretario, para debatir el siguiente punto del orden del día:

- 1.- Aprobación, si procede, del acta de la sesión anterior celebrada el día 26 de junio de 2013
- 2.- Informe de la Coordinadora de la Comisión
- 3.- Decisión a adoptar sobre la Reclamación de Examen presentada por D. Rodrigo Mirasierra Velardo, relativa a la calificación de la asignatura Química III en la convocatoria extraordinaria de Julio de 2013.
- 4.- Revisión y emisión de informe de nuevos PCOEs recibidos
- 5.- Propuesta de nombramiento de la Comisión de Seguimiento Interno de la titulación de Enología para el curso 2013-2014
- 6.- Ruegos y preguntas

- 1.- Aprobación, si procede, del acta de la sesión anterior celebrada el día 26 de junio de 2013

Se lee y se aprueba el acta de la reunión del 26 de junio de 2013. Se aprueba por unanimidad.

	COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA		
	ACTA DE LA REUNION	Fecha: 03/10/13	

2.- Informe de la Coordinadora de la Comisión.

La coordinadora de la comisión informa:

De la emisión por parte de la ANECA, del informe positivo sobre las modificaciones de la memoria de verificación del Grado en Enología.

De la no convocatoria de la Comisión de Seguimiento Interno de esta titulación en el curso pasado. La coordinadora expone que, pese a que no hay nada escrito al respecto, ella asumió que era quien tenía que convocar las reuniones, y por carecer de tiempo no lo hizo. Razón por la que plantea no pertenecer a la comisión de seguimiento para el curso 2013-14.

Ante esta postura de la coordinadora, ninguno de los miembros que la formaban y que estaban en la reunión, quieren continuar formando parte de esa comisión. La única excepción es el representante de alumnos.

Se ha indicado por los autores del escrito remitido a la comisión por parte de los profesores de Análisis y Control Químico Enológico, que la comisión debería haber contestado por escrito al mismo.

Por último informa que la responsable del PATT, a partir del curso 2013-2014, es la profesora María de la Paz García de Tiedra.

3.- Decisión a adoptar sobre la Reclamación de Examen presentada por D. Rodrigo Mirasierra Velardo, relativa a la calificación de la asignatura Química III en la convocatoria extraordinaria de Julio de 2013.

El D. Rodrigo Mirasierra Velardo, miembro de esta comisión, indica que está implicado directamente en este punto del orden del día y que por tanto se retira de esta sesión mientras se trata este punto.

Una vez analizada la documentación que contiene el expediente de Reclamación entregado por Decanato, y a la vista del análisis de los mismos, la Comisión de Calidad acuerda:

1.- No considerar el último informe de alegaciones presentado por D. Rodrigo Mirasierra Velardo, con fecha 1 de octubre de 2013 (Documento de entrada N°

	COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA		 Facultad de Ciencias
	ACTA DE LA REUNION	Fecha: 03/10/13	

5495601), por estar fuera de plazo, según se establece en el art. 12.2 de la Normativa de “Evaluación de los resultados de aprendizaje y de las competencias adquiridas por el alumnado en las titulaciones oficiales de la Universidad de Extremadura”.

2.- Solicitar que la parte práctica del examen reclamada por el alumno, sea evaluada de forma conjunta por los cuatro profesores que imparten la asignatura. Esta petición es realizada, como paso previo a la emisión del informe definitivo de la Comisión de Calidad a la reclamación presentada, acogándose a lo que dicta la Normativa anteriormente reseñada en su artículo 12.2.

3.- Admitir que la ponderación de las calificaciones otorgadas al alumno tanto en la nota final, como en la parte teórica del examen es correcta y se adecúa a lo establecido en los criterios de evaluación reflejados y publicados en el Plan Docente de la asignatura Química III.

4.- Revisión y emisión de informe de nuevos PCOEs recibidos

La comisión, una vez analizados los Planes docentes de las asignaturas del Grado de Enología para el curso 2013/2014, emite el siguiente informe:

Asignatura	Favorable/No favorable ^(*)	Observaciones
Cálculo I	FAVORABLE	
Álgebra lineal I	FAVORABLE	
Física I	FAVORABLE	
Química I	NO FAVORABLE	Las competencias señaladas no están identificadas con la numeración que aparecen en el Grado de Enología.
Aplicaciones informáticas en Ciencias	FAVORABLE (*)	
Estadística y cálculo numérico	FAVORABLE	
Bioquímica	FAVORABLE	
Física II	FAVORABLE	
Química II	FAVORABLE (*)	
Química III	FAVORABLE	
Química Orgánica I	FAVORABLE	
Química Inorgánica General	FAVORABLE	
Química Analítica Básica	FAVORABLE	
Viticultura I	FAVORABLE(**)	
Biología celular y genética	FAVORABLE	
Fisiología de la vid	FAVORABLE	

	COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA		 Facultad de Ciencias
	ACTA DE LA REUNION	Fecha: 03/10/13	

Viticultura II	FAVORABLE(**)	
Química Enológica	FAVORABLE	
Métodos clásicos de análisis cuantitativo	FAVORABLE	
Edafología del viñedo	FAVORABLE	
Análisis Instrumental	FAVORABLE	
Plagas y Enfermedades de la Vid. Protección Integral del viñedo	FAVORABLE	
Tecnología enológica	FAVORABLE	
Bioquímica enológica	FAVORABLE(*)	
Microbiología enológica	FAVORABLE	
Biotecnología de la vid	FAVORABLE	
Biotecnología enológica	FAVORABLE	
Análisis y control químico enológico	FAVORABLE	
Normativa y Legislación vitivinícola y Plan de Marketing	NO FAVORABLE	
Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	NO FAVORABLE	
Cultura Vitivinícola	FAVORABLE	
Ingeniería Enológica	FAVORABLE	
Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	FAVORABLE	
Prácticas Integradas Enológicas	FAVORABLE	
Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	FAVORABLE (**)	
Agrometeorología	FAVORABLE	
Control de Calidad en Laboratorios Analíticos	FAVORABLE	
Ingles Científico	NO FAVORABLE	Las competencias señaladas no se corresponden con las que aparecen en el Plan de Estudios del Grado de Enología
Marketing y Comercialización vitivinícolas	NO FAVORABLE	Las competencias señaladas no se corresponden con las que aparecen en el Plan de Estudios del Grado de Enología. No se especifica la distribución horaria entre teoría y seminarios/laboratorios.
Química Orgánica Agroalimentaria	FAVORABLE	
Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos	FAVORABLE	
Tratamientos Químico-físicos de los Alimentos	FAVORABLE	
Vino y Salud	FAVORABLE	

(*) En caso de que el informe sea "No favorable" deberán indicarse las razones en la columna Observaciones. Si no se ha recibido el Plan Docente y por tanto no se ha podido analizar, indicar "No recibido" en la columna Observaciones

	COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA		 Facultad de Ciencias
	ACTA DE LA REUNION	Fecha: 03/10/13	

(*) A los PCOE señalados con esta indicación les falta incluir el código de la asignatura correspondiente, y la traducción del título al inglés.

(**) A los PCOE señalados con esta indicación les falta la traducción del título al inglés.

La comisión, una vez analizadas las agendas docentes de las asignaturas del Grado de Enología para el curso 2013/2014, emite el siguiente informe:

Asignatura	Favorable/No favorable ^(*)	Observaciones
Cálculo I	FAVORABLE	
Álgebra lineal I	FAVORABLE	
Física I	FAVORABLE	
Química I	FAVORABLE	
Aplicaciones informáticas en Ciencias	FAVORABLE	
Estadística y cálculo numérico	FAVORABLE	
Bioquímica	FAVORABLE	
Física II	FAVORABLE	
Química II	FAVORABLE	
Química III	FAVORABLE	
Química Orgánica I	FAVORABLE	
Química Inorgánica General	FAVORABLE	
Química Analítica Básica	FAVORABLE	
Viticultura I	FAVORABLE	
Biología celular y genética	FAVORABLE	
Fisiología de la vid	FAVORABLE	
Viticultura II	FAVORABLE	
Química Enológica	FAVORABLE	
Métodos clásicos de análisis cuantitativo	FAVORABLE	
Edafología del viñedo	FAVORABLE	
Análisis Instrumental	FAVORABLE	
Plagas y Enfermedades de la Vid. Protección Integral del viñedo	FAVORABLE	
Tecnología enológica	FAVORABLE	
Bioquímica enológica	FAVORABLE	
Microbiología enológica	FAVORABLE	
Biotecnología de la vid	FAVORABLE (*)	
Biotecnología enológica	FAVORABLE	
Análisis y control químico enológico	FAVORABLE	

	COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA		 Facultad de Ciencias
	ACTA DE LA REUNION	Fecha: 03/10/13	

Normativa y Legislación vitivinícola y Plan de Marketing	NO FAVORABLE	No recibida
Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	FAVORABLE	
Cultura y Geografía Vitivinícola	FAVORABLE	
Ingeniería Enológica	FAVORABLE	
Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	FAVORABLE	
Prácticas Integradas Enológicas	FAVORABLE	
Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	FAVORABLE	
Agrometeorología	FAVORABLE	
Control de Calidad en Laboratorios Analíticos	FAVORABLE	
Ingles Científico	FAVORABLE	
Marketing y Comercialización vitivinícolas	NO FAVORABLE	No aparece reflejada de forma correcta la distribución horaria.
Química Orgánica Agroalimentaria	FAVORABLE	
Tratamiento y Aprovechamiento de Residuos	FAVORABLE	
Tratamientos Químico-físicos de los Alimentos	FAVORABLE	
Vino y Salud	FAVORABLE	
(*) En caso de que el informe sea "No favorable" deberán indicarse las razones en la columna Observaciones. Si no se ha recibido el Plan Docente y por tanto no se ha podido analizar, indicar "No recibido" en la columna Observaciones		

(*) En la agenda señalada con esta indicación, aparece un cómputo global de 151 horas, en lugar de 150 que deberían aparecer. La hora de mas corresponde o a las actividades de tutorías ECTS o a las de actividades no presenciales.

5.- Propuesta de nombramiento de la Comisión de Seguimiento Interno de la titulación de Enología para el curso 2013-2014.

La CCT acuerda proponer como miembros de la CSIT del grado de enología para el curso 2013/2014:

Abelardo García Martín (profesor).

Francisco Espinosa Borreguero (profesor).

José Luis Llerena Ruíz (profesor).

Manuel Ramírez Fernández (profesor).

Rodrigo Mirasierra Velardo (estudiante).

	<i>COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA</i>		
	<i>ACTA DE LA REUNION</i>	Fecha: 03/10/13	

6.- Ruegos y preguntas

Se ruega que el horario de las reuniones de la CCT no se pongan por las tardes, ya que añade dificultades en la conciliación de la vida laboral y familiar de algunos de los miembros. Para ello la Coordinadora propone que los miembros de la CCT le hagan llegar la disponibilidad de horario para poder convocar en las franjas horarias más adecuadas.

Y no habiendo más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 19:30 horas del mismo día.



Fdo. Julia Marín Expósito
 Coordinadora Comisión de Calidad de Enología