

	COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA		 Facultad de Ciencias
	ACTA DE LA REUNION	Fecha: 09/07/14	

REUNION DE LA COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGÍA CELEBRADA EL DIA 9 DE JULIO DE 2014

D^a. María Julia Marín Expósito
D. Fernando Henao Dávila
D. José Luis Jimenez Requejo
D. José Carlos Corchado Martin-Romo
D^a. María Paz garcía de Tiedra
D. Francisco Espinosa Borreguero
D. Manuel Ramírez Fernández
D. Luis Lorenzo Paniagua Simón

Siendo las 11:30 horas del día 9 de julio de 2014, se reúne la Comisión de Calidad del Grado de Enología, en la Sala de Juntas del Decanato de Ciencias, con la asistencia de los miembros relacionados al margen, actuando la primera como Coordinadora y el último como secretario, para debatir los siguientes puntos del orden del día:

- 1.- Revisión de Programas de Asignaturas del curso 2014-15, y emisión de los correspondientes informes
- 2.- Revisión de Agendas de Asignaturas del curso 2014-15, y emisión de los correspondientes informes

1.- Revisión de Programas de Asignaturas del curso 2014-15, y emisión de los correspondientes informes

La comisión, una vez analizados los programas de las asignaturas del Grado de Enología para el curso 2014/2015, 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	

	COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA		 Facultad de Ciencias
	ACTA DE LA REUNION	Fecha: 09/07/14	

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	NO FAVORABLE	Competencias no adaptadas a la nueva memoria verificada de ANECA
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	FAVORABLE	
Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	FAVORABLE	
Prácticas integradas de enología	FAVORABLE	
Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	FAVORABLE	
Prácticas Integradas Enológicas	FAVORABLE	
Ingeniería Enológica	FAVORABLE	
Cultura y geografía vitivinícola	FAVORABLE	
Control de Calidad en Laboratorios Analíticos	FAVORABLE	
Tratamientos Químico-físicos de los Alimentos	FAVORABLE	
Química Orgánica Agroalimentaria	FAVORABLE	
Ingles	NO FAVORABLE	Competencias no adaptadas a la nueva memoria verificada de ANECA
Tratamiento de residuos enológicos	FAVORABLE	
Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	FAVORABLE	
Agrometeorología	FAVORABLE	
Vino y Salud	FAVORABLE	
Marketing y Comercialización vitivinícolas	NO FAVORABLE	Distribución errónea de actividades formativas
(*) 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: 09/07/14	

2.- Revisión de Agendas de Asignaturas del curso 2014-15, y emisión de los correspondientes informes

La comisión, una vez analizados los 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	
Normativa y Legislación vitivinícola y Plan de Marketing	FAVORABLE	
Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata I	FAVORABLE	
Prácticas integradas de enología	FAVORABLE	
Análisis Organoléptico y Tecnología de la Cata II	FAVORABLE	
Prácticas Integradas Enológicas	FAVORABLE	
Ingeniería Enológica	FAVORABLE	

	COMISION DE CALIDAD DE ENOLOGIA		
	ACTA DE LA REUNION	Fecha: 09/07/14	

Cultura y geografía vitivinícola	FAVORABLE	
Control de Calidad en Laboratorios Analíticos	FAVORABLE	
Tratamientos Químico-físicos de los Alimentos	FAVORABLE	
Química Orgánica Agroalimentaria	FAVORABLE	
Inglés	FAVORABLE	
Tratamiento de residuos enológicos	FAVORABLE	
Administración y Gestión de la Empresa Vitivinícola	FAVORABLE	
Agrometeorología	FAVORABLE	
Vino y Salud	FAVORABLE	
Marketing y Comercialización vitivinícolas	NO FAVORABLE	No recibida
(*) 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		

Y no habiendo más asuntos que tratar, se levanta la sesión a las 14:00 horas del mismo día.



Fdo: Julia Marín Expósito
Coordinadora Comisión de Calidad de Enología