

RSGC-P12-01: Informe de propuesta de modificación de memoria del título verificado.

Instrucciones de cumplimentación: Se deben detallar las modificaciones propuestas de manera exhaustiva y sin lugar a interpretaciones, el apartado donde aparece el texto que será afectado por la modificación, la información existente en la memoria, la nueva información que se quiere introducir, una breve justificación que describa los motivos que originan dicha modificación y finalmente un breve resumen a exigencia de la plataforma del Ministerio.

Se rellenará una fila por cada una de las modificaciones, en caso de ser necesario se debe insertar las filas que sean necesarias detallando el apartado de la memoria a la que pertenece, y se remitirá un único informe por título.

En caso de necesitar información adicional, tales como cuadrantes o tablas debe hacerlo al final de este documento como anexo delimitando perfectamente el apartado al que corresponde. Recuerde cargar el documento en formato editable WORD, para facilitar la clasificación de las modificaciones según nivel 1 o 2 por parte de la Unidad de Calidad y Evaluación.

Posteriormente, una vez aprobadas las modificaciones de Nivel 1 por el Consejo de Gobierno se remitirá a la Unidad de Calidad y Evaluación la memoria con dichas modificaciones incorporadas. Para resaltar las modificaciones, se tachará el texto que se modifique y se indicará en color rojo el texto modificado. En el caso de modificaciones Nivel 2 se incorporarán en el RSGC-P14-01: Autoinforme de seguimiento del título, del curso académico actual.

| | |
|--|---|
| CURSO ACADÉMICO: | 2014/15 |
| TÍTULO: | GRADO EN ENOLOGÍA |
| CENTRO/OS: | FACULTAD DE CIENCIAS |
| RESPONSABLE DE CUMPLIMENTACIÓN: | Comisión de Garantía de Calidad/Junta de Centro |
| RECEPTOR DEL INFORME: | Unidad de Calidad y Evaluación (GD-SGC) |

Documentación obligatoria que acompaña a la modificación (marcar lo que proceda con una X).

Esta documentación debe ser pegada como imagen al final de este documento.

Acuerdo de las Junta/s de Centro/os aprobando la modificación de en el título

Informe de viabilidad de los Departamentos implicados en la modificación

| Apartados de la Memoria | | Solicitud de Modificaciones a la Memoria Verificada | | | | Reservado para la UCE |
|---|------------------------|---|--|--|--|-----------------------|
| | | REDACCIÓN QUE APARECE EN LA MEMORIA | PROPUESTA DE MODIFICACIÓN | Breve justificación | Breve resumen | Nivel 1 / Nivel 2 |
| 5. Planificación de las enseñanzas | | | | | | |
| 5.2. | Actividades Formativas | <p>Módulo Aplicaciones y trabajo fin de grado Prácticas en bodega ACTIVIDADES FORMATIVAS EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE</p> <p>Las actividades formativas que se desarrollarán, de entre las consideradas en el apartado 5.3 de esta memoria, incluirán la realización de las siguientes:</p> <p>Actividades formativas con presencia del tutor 40 %</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clases prácticas en bodega comercial100 % <p>Competencias relacionadas: CB04, CG05, CG06, CG09, CE14, CE15, CE18, CE19, CE21, CE22 y CE23.</p> <p>Actividades formativas con carácter no presencial 60 %</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estudio autónomo:15 - 40 % - Elaboración de memorias y preparación de exposiciones individuales y en grupo: ...30 - 65 % - Realización de A.A.D.D.:20 - 65 % | <p>Módulo Aplicaciones y trabajo fin de grado Prácticas en bodega ACTIVIDADES FORMATIVAS EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE</p> <p>Las actividades formativas que se desarrollarán, de entre las consideradas en el apartado 5.3 de esta memoria, incluirán la realización de las siguientes:</p> <p>Actividades formativas con presencia del tutor 80 %</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clases prácticas en bodega comercial ...100 % <p>Competencias relacionadas: CB04, CG05, CG06, CG09, CE14, CE15, CE18, CE19, CE21, CE22 y CE23.</p> <p>Actividades formativas con carácter no presencial 20 %</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estudio autónomo: ...15 - 40 % - Elaboración de memorias y preparación de exposiciones individuales y en grupo: 30 - 65 % Realización de A.A.D.D.:20-65% | <p>En la memoria hay un error en cuanto al porcentaje de horas dedicadas a las actividades formativas presenciales y no presenciales. Dicho error conlleva a que las horas de dedicación del alumno a actividades presenciales en bodega supongan sólo 90 h de las 225 horas que corresponden a esta asignatura cual el alumno no tendría tiempo suficiente de realizar las actividades previstas en dicha asignatura: vendimia, crianza de vinos, preparación de vinos, embotellado, etc. y alcanzar las competencias asociadas a la misma.</p> | <p>Se ha modificado la dedicación a las actividades formativas presenciales y no presenciales.</p> | |
| | | <p>Trabajo fin de grado ACTIVIDADES FORMATIVAS EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE</p> <p>El Trabajo Fin de Grado consistirá en la realización,</p> | <p>Trabajo fin de grado ACTIVIDADES FORMATIVAS EN CRÉDITOS ECTS, SU METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE Y SU RELACIÓN CON LAS COMPETENCIAS QUE DEBE ADQUIRIR EL ESTUDIANTE</p> <p>El Trabajo Fin de Grado consistirá en la realización,</p> | <p>En la memoria hay un error en cuanto al porcentaje de horas dedicadas a las actividades formativas presenciales y no presenciales. Dicho error conlleva a que las horas de dedicación del alumno a actividades formativas</p> | <p>Se ha modificado la dedicación a las actividades formativas presenciales y no presenciales. Se han incluido nuevas actividades presenciales y</p> | |

| Apartados de la Memoria | Solicitud de Modificaciones a la Memoria Verificada | | | | Reservado para la UCE |
|-------------------------|--|--|--|--|-----------------------|
| | <p>presentación, exposición y defensa pública de un proyecto de aplicación en viticultura y/o enología, o de un trabajo de iniciación a la investigación relacionado con estas áreas de conocimiento. Existirá una comisión para garantizar la adecuación de la propuesta de trabajo al título.</p> <p>Esta actividad comprenderá una serie de actividades formativas en las cuales el alumno desarrollará las competencias que ha adquirido a lo largo de toda la titulación de Grado, en concreto de entre las indicadas en el apartado 5.3 caben destacar las siguientes:</p> <p>Actividades formativas con presencia del profesor</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tutorías académicas individuales <p>Actividades formativas con carácter no presencial</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estudio autónomo - Preparación de las actividades de evaluación - Tutorías académicas a través del Campus Virtual de la UCA | <p>presentación, exposición y defensa pública de un proyecto de aplicación en viticultura y/o enología, o de un trabajo de iniciación a la investigación relacionado con estas áreas de conocimiento. Existirá una comisión para garantizar la adecuación de la propuesta de trabajo al título.</p> <p>Esta actividad comprenderá una serie de actividades formativas en las cuales el alumno desarrollará las competencias que ha adquirido a lo largo de toda la titulación de Grado, en concreto de entre las indicadas en el apartado 5.3 caben destacar las siguientes:</p> <p>Actividades formativas con carácter presencial: 80%</p> <ul style="list-style-type: none"> -Trabajo de laboratorio o en empresa -Elaboración de proyecto de aplicación a la Viticultura/Enología <p>-Tutorías académicas individuales</p> <p>Actividades formativas con carácter no presencial: 20%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estudio autónomo - Elaboración de memorias y preparación de exposiciones - Tutorías académicas a través del Campus Virtual de la UCA | <p>con carácter presencial supongan sólo 90 h de las 225 horas que corresponden a esta asignatura con lo cual las horas de dedicación del alumno a actividades presenciales tales como el desarrollo del trabajo de laboratorio de inicio a la investigación o proyecto de aplicación a viticultura y/o enología empresa, y las tutorías académicas no sean las suficientes para alcanzar las competencias asociadas a esta tarea. Asimismo, se han incluido actividades formativas como el “trabajo de laboratorio o en empresa” y la “elaboración de proyectos de aplicación a la Viticultura/Enología” por estar estas actividades más acordes con la asignatura.</p> | <p>no presenciales más acordes con el tipo de trabajo a realizar por el alumno.</p> | |
| 5.4. | <p>Sistemas de Evaluación</p> <p>Módulo Aplicaciones y trabajo fin de grado Prácticas en bodega SISTEMA DE EVALUACIÓN</p> <p>El sistema de evaluación se regirá de acuerdo con lo estipulado en el apartado 5.3 de esta memoria. Considerando las características de esta materia, se</p> | <p>Módulo Aplicaciones y trabajo fin de grado Prácticas en bodega SISTEMA DE EVALUACIÓN</p> <p>El sistema de evaluación se regirá de acuerdo con lo estipulado en el apartado 5.3 de esta memoria. Considerando las características de esta materia, se</p> | <p>En la memoria se recoge un examen final dentro del sistema de evaluación de la asignatura Prácticas en bodega así como trabajos escritos realizados por el estudiante y exposiciones de ejercicio, temas y trabajos.</p> | <p>Se han modificado las actividades que participan en la nota final más acordes con el tipo de trabajo a realizar por el alumno y el carácter de la asignatura.</p> | |

| Apartados de la Memoria | Solicitud de Modificaciones a la Memoria Verificada | | | Reservado para la UCE | |
|-------------------------|---|--|---|-----------------------|--|
| | <p>indica por cada una de las actividades de evaluación propuestas la participación de la misma en la nota final y las competencias a evaluar:</p> <p>Actividad (participación en la nota final)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Examen final (10-20%) - Trabajos escritos realizados por el estudiante (10-50%) - Exposiciones de ejercicios, temas y trabajos (10-50%) <p>Competencias relacionadas: CB02, CB04, CG05, CG06, G09, CE14, CE15, CE18, CE19, CE21, CE22 y CE23.</p> | <p>indica por cada una de las actividades de evaluación propuestas la participación de la misma en la nota final y las competencias a evaluar:</p> <p>Actividad (participación en la nota final)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informe del tutor de prácticas (30-50%) - Informe de prácticas realizado por el alumno (65-35%) - Informe de seguimiento del tutor académico (5-15%) <p>Competencias relacionadas: CB02, CB04, CG05, CG06, G09, CE14, CE15, CE18, CE19, CE21, CE22 y CE23.</p> | <p>cuando las actividades que realizan los alumnos son en una bodega y de manera individual. Tiene más sentido en este caso que se tenga en cuenta en el sistema de evaluación el informe del tutor académico y de empresa.</p> | | |

D. CARLOS GARRIDO CRESPO, PROFESOR AYUDANTE DOCTOR Y SECRETARIO DE LA COMISIÓN DE GARANTÍA DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ,

CERTIFICA: Que en la reunión de la **Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias**, del día 07 de julio de 2015, cuya acta está pendiente de aprobación, se trató en el punto cuatro del orden del día, se aprobaron los documentos RSG-P12-01 “Informe de propuesta de modificación de memoria del título” para cada uno de los títulos de Grado que se imparten en la Facultad de Ciencias, y que se anexan a este certificado.

Y para que conste y surta los efectos oportunos donde proceda, firma el presente en Puerto Real a ocho de julio de dos mil quince.

Vº Bº



Fdo.: D. José M. Gómez Montes de Oca
Decano y Presidente de la Comisión.



Fdo.: D. Carlos Garrido Crespo
Secretario de la Comisión

Dña. JOSEFINA ALEU CASATEJADA, PROFESORA TITULAR DE
UNIVERSIDAD Y SECRETARIA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA
UNIVERSIDAD DE CÁDIZ,

C E R T I F I C A: Que en Junta de Facultad celebrada el día trece de julio de 2015, cuya Acta está pendiente de aprobación, en su punto tercero del orden del día, *Aprobación, si procede, de documentación del Sistema de Garantía de Calidad del Centro*, se aprobaron por asentimiento los documentos:

- RSGC-P12-01: Propuesta de Modificación de Memoria del Grado en Biotecnología, curso 2014-2015.
- RSGC-P12-01: Propuesta de Modificación de Memoria del Grado en Enología, curso 2014-2015.
- RSGC-P12-01: Propuesta de Modificación de Memoria del Grado en Ingeniería Química, curso 2014-2015.
- RSGC-P12-01: Propuesta de Modificación de Memoria del Grado en Matemáticas, curso 2014-2015.
- RSGC-P12-01 Propuesta de Modificación de Memoria del Grado en Química, curso 2014-2015.

Y para que conste y surta los efectos oportunos donde proceda, expide el presente en Puerto Real, a trece de julio de dos mil quince.

Vº Bº



Fdo.: D. José Manuel Gómez Montes de Oca
Decano

