



**Autoinforme de seguimiento curso 22/23
(Convocatoria febrero 2024)**

GRADO EN ENOLOGÍA

CENTRO: FACULTAD DE CIENCIAS

Elaborado:	Aprobado:
Comisión de Garantía de Calidad del Centro	Junta de centro
Fecha: 04/03/24	Fecha: 04/03/24

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO

Universidad	CÁDIZ	
ID Ministerio	2502562	
Denominación del título	Graduada o Graduado en Enología	
Curso académico de implantación	2011-2012	
Web de la titulación	https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-index/	
Oferta de título doble	SÍ	x
	NO	
En su caso, especificar la/las titulación/es y el/los centro/s	PCEO Grado Química-Enología, Facultad de Ciencias.	
En caso de ser un título conjunto, especificar las universidades donde se imparte.	-	
Modalidad de enseñanza (presencial, semipresencial-híbrida, virtual, a distancia)	Presencial	
En su caso, fecha de la última renovación de la acreditación	5/7/2023	
En su caso, créditos prácticos obligatorios.	-	9
En su caso, estructuras curriculares específicas.	-	No procede

1) INFORMACIÓN PÚBLICA DISPONIBLE (IPD): WEB

Para garantizar que la información del título y Centro, se encuentra accesible y actualizada, anualmente se revisa en el seno de la Comisión de Garantía de Calidad, conforme al proceso P01 - Difusión de la Información (<https://bit.ly/3FCWV19>), teniendo en cuenta las necesidades detectadas, en su caso, en los Informes de ACCUA y el informe resultante de la auditoría interna realizada por la Inspección General de Servicio sobre la IPD.

La información pública del grado en Enología (<https://ciencias.uca.es/titulaciones-grados-enologia-index/>) se elabora, habitualmente, de acuerdo con los protocolos en vigor de ACCUA. En dicha web el título publica información completa y actualizada sobre las características del programa y su desarrollo operativo, los resultados alcanzados y la satisfacción de los grupos de interés, así como al Sistema de Garantía de Calidad donde se incluye información sobre los responsables del mismo, los procesos y procedimientos, así como el Plan de Mejora del título. Asimismo, la web da acceso a las diferentes normativas académicas y sistemas de apoyo específicos para el alumnado una vez matriculado y a los documentos oficiales del título (memoria, auitoinformes, informes ACCUA, etc.).”

La información pública del grado en Enología se estructura siguiendo las recomendaciones de la Agencia para la Calidad Científica y Universitaria de Andalucía, tratando de satisfacer las demandas de información de los diferentes grupos de interés, pero, a la vez, intentando que sea comprensible y de fácil acceso para el alumno. En concreto, la información del título se vertebra en los siguientes apartados:

- (i) **Documentación del Título y Normativa del Título/Centro.** Aquí se incluyen la memoria verificada del título, autoinformes e informes actualizados de ACCUA; además, de las diferentes normativas relativas a matriculación, acceso y admisión, procedimientos para la expedición del Suplemento Europeo del título, movilidad, evaluación, prácticas académicas externas, elaboración y defensa de TFG/M; y también el enlace a la información sobre el Sistema de Apoyo, orientación e innovación docente del profesorado y el programa DOCENTIA, entre otros.
- (ii) **Datos de identificación del título.** Se detallan la información básica del título: rama de conocimiento, centro responsable del mismo, créditos, lengua en la que se imparte el título, información sobre los distintos itinerarios y doble grado Química-Enología, así como se incluye enlace a mayor información sobre las salidas académicas y profesionales del título. Además, se informa del histórico del título (publicación en BOE) y del cronograma de implantación.
- (iii) **Sistema Interno de Garantía de Calidad.** Se presenta a los responsables de SGC del plan de estudios y los acuerdos adoptados, se accede a los manuales y procedimientos de SGC de los centros y al plan de mejora (desde el curso 2017/2018).
- (iv) **Acceso.** En este enlace se incluye información de interés a los alumnos de nuevo ingreso sobre matriculación, perfiles recomendados según título, información sobre el programa PROA, datos del alumnado matriculado o las normativas sobre sistema de transferencia y reconocimiento de créditos.
- (v) **Competencias.** Enlace a la clasificación y definición de competencias del título.
- (vi) **Planificación de la enseñanza.** En este caso, se accede a la información sobre la estructura general del plan de estudios (esquemático), detalles sobre asignaturas y prácticas externas, incluyendo los convenios educativos para prácticas de campo, información sobre la asignatura de TFG, programas de movilidad, detalle sobre el profesorado disponible para impartir el título, recursos materiales disponibles y se informa sobre los procedimientos y medidas a tener en cuenta desde la coordinación del título, módulos, materias y asignatura.
- (vii) **Resultados del título.** En este enlace se accede a los resultados obtenidos en los distintos indicadores que definen al título.
- (viii) **Itinerario Curricular.** Información detallada sobre los diferentes itinerarios curriculares que incluye el grado en Enología.

En el mismo enlace de entrada a la información del título se accede de modo esquemático y claro al horario actualizado (<https://ciencias.uca.es/horarios-2023-2024/>), calendario de exámenes (<https://ciencias.uca.es/calendario-de-examenes-2/>) y académico, así como a las fichas de las asignaturas que se imparten en el título (clasificación por semestres y cursos; <https://ciencias.uca.es/asignaturas-del-grado-en-enologia-2022-23-2/>). También se enlaza a la información de contacto con las coordinadoras del título, TFG y Prácticas en Bodega.

La Facultad de Ciencias, dispone de diversos canales en las principales redes sociales, incluyendo Facebook y Twitter (ahora X) en las que se da información actualizada de todas las actividades relacionadas con los títulos de la Facultad, y también se publica información relevante en cuanto a procesos de acceso, admisión, solicitud, matriculación, etc. (<https://www.facebook.com/ciencias.uca;> @FCC_UCA).

Para garantizar que la información del título se encuentra accesible y actualizada, anualmente se revisa en el seno de la Comisión de Garantía de Calidad, conforme al procedimiento P01 – Proceso de difusión de la Información (<https://bit.ly/3INmEVM>), teniendo en cuenta las necesidades detectadas, en su caso, en el Informe de seguimiento de títulos de la DEVA del curso anterior y el informe resultante de la auditoría interna del SGC en el apartado relativo a información pública.

Análisis y valoración:

En los últimos cursos, en respuesta a las directrices de ACCUA, la demanda del título y la implantación de nuevos criterios/normativa, se han ido implementando los contenidos de la web del título, habiéndose incluido algunas mejoras añadidas tras los primeros informes recibidos en el proceso de acreditación del título al que fue sometido el pasado curso

22_23 el grado en Enología. Como resultado de la evaluación, ACCUA manifestaba que la información del título en la web es completa y actualizada, pero se añadían dos aspectos pendientes de subsanación: incorporar la información de satisfacción relativa a empleadores e incluir los planes de mejora del título de los cursos 2015-2016 y 2016-2017 en la web del título. Esta última ya ha sido resuelta favorablemente ([evidencia](#)) y se describen nuevas acciones a desarrollar para su mejora en el apartado 7.4 del presente informe.

Además, es valorable el que añadieran carencias detectadas en la formación y propuestas de mejora, que en algunos casos están ligadas a aspectos en los que ya se está trabajando (idiomas) y otros que se deben revisar. En cuanto al contenido en inglés de la web que ACCUA incluye entre sus recomendaciones, comentar que en la web existe ya la opción de elegir el idioma de Español o Inglés para que la difusión de los contenidos sea más amplia.

De los indicadores de satisfacción del estudiantado y profesorado con la IPD se deduce que el grado de satisfacción con el título es favorable en ambos casos (3,93 y 4,55, respectivamente; ANEXO I, P01-Proceso de difusión de la información). Respecto a cursos anteriores, dicho grado de satisfacción ha incrementado en el caso del estudiantado y se mantiene con una valoración muy positiva por parte del profesorado. También el grado de satisfacción del PTGAS (con el centro) resulta favorable en los últimos cursos 2021-2022 y 2022-2023, siendo en ambos casos superior a 3 (3,88 y 3,43, respectivamente). Por lo tanto, aunque no se disponen de resultados del curso 2019/20 porque las encuestas de satisfacción se modificaron para atender al estado de alarma motivado por la COVID, se puede observar que el grado de satisfacción tanto de alumnos como de PTGAS ha mejorado en los últimos años.

Puntos Fuertes:

2022/2023: La información pública disponible se encuentra actualizada y completa, siendo valoradas favorablemente por los grupos de satisfacción de los que se disponen datos, el alumnado, el PDI y el PAS.

Puntos débiles	Acciones de mejora
Punto débil nº 01: incorporar la información de satisfacción relativa a empleadores en la web del título.	Acción de mejora nº 1: lograr una mayor participación en las encuestas de los empleadores. Mejorar la vía de difusión de la encuesta a empleadores a través de los agentes coordinadores de prácticas externas (Vicedecanato de Estudiantes y Relaciones Institucionales; Coordinadora de Prácticas en Bodega); y también de la vía de contacto con egresados del título.

2) SISTEMA DE GARANTÍA INTERNO DE LA CALIDAD

El Consejo de Gobierno de la Universidad de Cádiz aprobó el 28 de junio de 2021 la versión 3 del Sistema de Garantía de Calidad de los Centros y Títulos de la UCA, entrando en vigor el 1 de octubre del mismo año. Dicha versión ha sido revisada y actualizada, tras su primer año de implantación, obteniendo el visto bueno del Consejo de Calidad de la UCA el 23 de noviembre de 2022 y aprobada por Consejo de Gobierno en enero de 2023.

Este Sistema se compone de: (i) Manual de Calidad, (ii) 8 Procesos y (iii) Protocolos/procedimientos propios de cada Centro.

- (i) En el Manual de Calidad se identifican a los responsables dentro del Sistema y se relacionan las funciones que ostentan en el mismo. Los grupos de interés están identificados en el capítulo 3 articulándose su implicación en los propios procesos del Sistema, fundamentalmente a través de las distintas comisiones y órganos de decisión previstos y/o manifestando su opinión a través de los procesos de recogida de información sobre su satisfacción.
- (ii) Los 8 procesos se estructuran en los siguientes apartados:
 - a. Objeto
 - b. Desarrollo

- c. Seguimiento y medición (indicadores y evidencias). Las fichas técnicas de los indicadores se ubican en el Anexo II de cada proceso
 - d. Herramientas y formatos: desarrollados en el Anexo 1 de cada proceso
 - e. Cronograma/s: se desarrolla gráficamente el proceso a través de actuaciones con sus responsables, fechas de ejecución y, en su caso, registros o evidencias de las mismas.
- (iii) En base al P02-Proceso para la revisión de la gestión de la calidad la Facultad de Ciencias aprobó su Política de Calidad en sesión de Junta de Facultad del pasado 23/02/2023. Dicha Política de Calidad se encuentra alineada con la [Política de Calidad de la UCA](#).

La Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias está compuesta por: Equipo Decanal (Decano y Vicedecanos), Coordinadores y alumnos representantes de cada título (Grado y Máster), Coordinadora del Programa de Acción Tutorial (representante de órganos de la facultad), Administradora del Campus de Puerto Real (representante del PTGAS), secretaria del CGC y Director de Titania (miembro externo del ámbito profesional o colegial). Esta Comisión cuenta con un Reglamento de funcionamiento que se puede consultar en el siguiente enlace: <https://ciencias.uca.es/sistema-de-garantia-de-calidad-de-la-facultad-de-ciencias/>.

En cuanto a la gestión documental del sistema, éste se articula a través:

- La web del título
- El Sistema de Información de la UCA: informes de indicadores
- Espacio COLABORA del Centro: para toda aquella documentación cuyo contenido, por sus características, no sea posible o conveniente publicarla “en abierto”.

Hay que señalar que, dado que la Universidad de Cádiz está en proceso de solicitar en los próximos años la Acreditación Institucional de todos sus Centros y, al mismo tiempo, debe continuar realizando el seguimiento y renovación de la acreditación de sus títulos (con sus nuevos protocolos de 2022), en estos momentos estamos en un período transitorio con respecto a la gestión de la documentación del Sistema, combinado para el repositorio de las evidencias y registros las tres plataformas indicadas.

En el P03-Proceso de diseño, seguimiento y mejora de los programas formativos se define tanto la sistemática a seguir en el diseño, revisión y mejora del título como para la suspensión o extinción del mismo y se definen los mecanismos de coordinación de los títulos conjuntos o interuniversitarios. Todo ello respetando lo estipulado en el [Reglamento UCA/CG03/2020, de 18 de Febrero, para la Creación, modificación, suspensión, extinción y gestión de títulos oficiales en la Universidad de Cádiz](#)

El título cuenta con un Plan de Mejora actualizado a partir del análisis y revisión de la información recogida a través de los diferentes procesos del SGC, incluidos los procesos de evaluación externa (ACCUA). En cada una de las acciones de mejora se identifican los indicadores que midan las acciones, los responsables, el nivel de prioridad, la consecución y la temporalización.

Análisis y valoración:

La Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias se ha adaptado a los requerimientos del nuevo SGC de la UCA, modificando su composición para que sea una comisión más técnica y de menor tamaño. De esta forma, la nueva CGC, aprobada en sesión extraordinaria de Junta de Facultad de 25 de febrero de 2022, está compuesta por el Decano (que actúa como Presidente), el equipo Decanal, los coordinadores de los títulos de grado y máster, un representante del PAS (en este caso la Administradora del Campus de Puerto Real), un representante de los alumnos por cada título de grado y máster, la coordinadora del PROA a nivel de Centro, un representante del sector empresarial, siendo para el bienio 2022-24 el Director de Titania, S.A. y la profesora encargada de la gestión del SGC a nivel de Centro, que actúa como secretaria, con voz pero sin voto. La composición de la CGC de la Facultad de ciencias está recogida en la dirección web: <https://cutt.ly/2GPx11>.

Esta Comisión cuenta con un Reglamento de funcionamiento que se puede consultar en el siguiente enlace: <https://cutt.ly/pwKlh4bq>.

Durante el curso 2022/2023 la CGC se reunió en ocho ocasiones, con el fin de estudiar y decidir la viabilidad de todas las solicitudes recibidas en el centro referentes a expedientes de alumnos, tales como solicitudes de reconocimientos de créditos, ampliaciones y modificaciones de matrículas o solicitudes de doble itinerario.

Además de estos cometidos, que se trataron en el 50 % de las reuniones de la Comisión, durante el curso 2022/2023, la CGC se encargó de elaborar, supervisar y/o aprobar todos los documentos relativos al Sistema de Garantía de Calidad implantado en la Universidad de Cádiz. Entre los procedimientos aprobados cabe resaltar el Autoinforme Global de Renovación de la Acreditación de los Títulos de Grado en Biotecnología, Enología e Ingeniería Química (aprobados en la reunión celebrada el 7 de julio de 2023), así como los Autoinformes de seguimiento anual de los Títulos de Grado en Matemáticas y Química y los de los Títulos de Máster en Biotecnología, Nanociencia y Tecnología de los Materiales, Química Médica y los Másteres Interuniversitarios en Ingeniería Química y en Agroalimentación de la Facultad de Ciencias (FSGC-P03-03)(aprobados en la reunión celebrada el 22 de febrero de 2023) con los que se pretende revisar, actualizar y mejorar la calidad de la docencia impartida en los títulos de dicha Facultad.

Entre otras acciones a destacar de la CGC de la Facultad durante este curso académico se encuentran la aprobación del PARS de Ingeniería Química (11 de enero de 2023); la aprobación de la adscripción de los títulos de la Facultad de Ciencias a los ámbitos de conocimiento del Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad (26 de enero de 2023); aprobación de la política y objetivos de calidad de la Facultad en aplicación del proceso P02 para la revisión de la gestión de la calidad (22 de febrero de 2023); y aprobación del Informe de acceso a los títulos de la UCA y análisis del perfil de ingreso de todos los títulos de la Facultad de Ciencias (FSGC-P04-03) (17 de julio de 2023).

De dicho informe extraemos la resolución de ACCUA en la que se expresa que se cumplen los aspectos fundamentales de las directrices incluidas en el procedimiento de diseño, revisión y mejora del título desarrollado por la CGC de la Facultad de Ciencias; también en las de recogida de información para el adecuado análisis del título, volviéndose a poner de manifiesto en este punto la necesidad de recoger los datos de satisfacción de los empleadores. Como se comentaba en el apartado anterior, esto ya se ha corregido, aunque requiere mejora. Además, se pone de manifiesto el compromiso de la CGC por la mejora continua del título. No obstante, ACCUA incluye un aspecto a mejorar, el que se incluya las [actas de las reuniones de la CGC](#) en los enlaces a la web correspondientes al SGC.

Puntos Fuertes:

El procedimiento de diseño, revisión y mejora del título, desarrollado por la CGC de la Facultad de Ciencias, es satisfactorio, está actualizado y hay un compromiso por la mejora continua del mismo.

<i>Puntos débiles</i>	<i>Acciones de mejora</i>
Punto débil nº 02: Se deben incluir las actas de las reuniones de la CGC en los enlaces a la web correspondientes al SGC.	Acción de mejora nº 2: Se solicitará al SGC el que se hagan públicas las actas de las reuniones de la CGC.

Fecha del informe ACCUA (Especificar tipo de informe ACCUA) (*)	Recomendaciones recibidas	Acciones de mejora para dar respuesta a estas recomendaciones
05/07/2023 (Renovación acreditación)	<i>Recomendación nº 01: Se recomienda avanzar en la disponibilidad de una bodega para su empleo como infraestructura para las prácticas en el grado.</i>	Acción de mejora: Se avanzará en la comunicación con las instituciones próximas al campus de Puerto Real (Ayto. Puerto Real y Empresas) para el desarrollo de propuestas que tengan como finalidad la adjudicación, diseño y creación de un bodega piloto para la docencia de prácticas del título.
05/07/2023 (Renovación acreditación)	<i>Recomendación nº 02: Se recomienda incrementar la participación del alumnado en los programas de movilidad.</i>	Acción de mejora: Encuentros con los alumnos a través del PROA y vicedecanato de estudiantes y relaciones institucionales para la difusión de las convocatorias de ayudas y programas de movilidad.
05/07/2023 (Renovación acreditación)	<i>Recomendación nº 03: Se recomienda agilizar los plazos para la aprobación o modificación de los TFG propuestos por alumnos.</i>	Acción de mejora: Establecer cambios en el calendario de presentación y asignación de propuestas (Dptos. y profesores), entrega de TFG y comisiones de evaluación para las defensas de los TFG como medida de ayuda para que el proceso se desarrolle adecuadamente. <i>Validación a través del indicador ISGC-04-11</i>
05/07/2023 (Renovación acreditación)	<i>Recomendación nº 04: Se recomienda establecer un grupo de trabajo con indicadores verificables para mejorar las tasas de éxito en las asignaturas instrumentales donde los alumnos tienen más dificultades.</i>	Acción de mejora: Se solicitará algunas actuaciones avaladas para la formación del profesorado orientada a la mejora de este indicador. En concreto, se trabajará la puesta en común entre los profesores de dichas asignaturas para el diseño de nuevas estrategias para mejorar el rendimiento del título los dos primeros cursos.
05/07/2023 (Renovación acreditación)	<i>Recomendación nº 05: Se deben mejorar las acciones de orientación académica y profesional con el fin de que el alumnado aumente su nivel de satisfacción en este apartado.</i>	Acción de mejora: Organización de las I Jornadas Vitivinícolas de la Universidad de Cádiz (VITENUCA). congregar en exposiciones y mesas de debate a diversos representantes del sector vitivinícola nacional (vinculados al ámbito internacional) y a investigadores/profesores del ámbito de la Enología.

Figura 1. Recomendaciones de ACCUA para la mejora del título de grado en Enología. (*) Verificación, seguimiento, modificación o renovación acreditación

3) DISEÑO, ORGANIZACIÓN Y DESARROLLO DEL PROGRAMA FORMATIVO

3.1 El diseño del título está actualizado y se revisa periódicamente, incorporando, si procede, acciones de mejora

El desarrollo del plan de estudios, conforme a la [memoria verificada \(Documentación del Título y Normativa del Título/Centro>Memoria verificada\)](#), es adecuado, coherente y no se han producido incidencias significativas, lo que ha permitido una correcta adquisición de las competencias por parte de los estudiantes. Este criterio está en continua evolución desde la implantación del título, habiéndose realizado propuestas de modificación de diferentes aspectos del Plan de

Estudios, siguiendo las recomendaciones del Informe Final de Evaluación para la Verificación del Título Oficial, de los puntos débiles detectados durante el seguimiento anual del desarrollo del título y de los [Informes de Seguimiento](#) de la Agencia Andaluza del Conocimiento. Las especificaciones de estos cambios se pueden consultar en el último [autoinforme de renovación de la acreditación](#) del título.

Dentro del grado en Enología se llevan a cabo una amplia gama de actividades de formación diseñadas y planificadas para el desarrollo de las competencias en cada materia y asignatura del grado y relacionadas con los resultados de aprendizaje fijados. Toda la información sobre estas actividades está disponible para todos los grupos de interés a través del **Plan Docente** (fichas 1A), **Programa Docente** de cada asignatura (fichas 1B) (<http://asignaturas.uca.es>) y de las **Guías Docentes** elaboradas por curso académico y titulación (<https://ciencias.uca.es/41105-2/>). En cuanto a las fichas 1A, las diferentes actividades para cada asignatura se han ajustado en los últimos años acorde a las necesidades contempladas por el profesorado respetando siempre lo establecido en la memoria para cada materia. Destacan los Programas Docentes (Fichas 1B), donde se encuentran descritos para cada asignatura: los contenidos, el profesorado responsable de la docencia, las actividades formativas presenciales y no presenciales y los sistemas de evaluación (criterios de evaluación, sistemas de calificación, etc.), todos ellos relacionados con las competencias a desarrollar y con los resultados del aprendizaje previstos en la memoria verificada y también incluidos en los programas. Recientemente se han incorporado también la oferta en lengua extranjera y movilidad. Esta información es revisada y validada, anualmente, por los coordinadores de las asignaturas, la coordinadores del grado y la dirección del departamento responsable siguiendo la instrucción UCA/I01VPCE-VPR/ por la que se coordinan los Planes de Ordenación Docente de Centros y Departamentos para cada curso académico (<https://cutt.ly/eCBHmPp>).

ACCUA en su último informe de julio de 2023 manifestaba que el diseño del título está actualizado y en revisión periódica y que los procesos de gestión e implantación de la normativa del título se desarrollan de manera adecuada y benefician al desarrollo del programa formativo. No obstante, también se ponía de manifiesto en dicho informe de ACCUA algunos aspectos en las directrices de este criterio que no acaban de tener los resultados esperados: **la tasa de abandono y la duración media de los estudios en el grado en Enología siguen siendo altos; el número de alumnos que participan en programas de movilidad es bajo; algunos aspectos del programa formativo presentan un grado de satisfacción bajo por parte de los alumnos, como la evaluación o selección de TFG o la temporalización.** No obstante, a continuación se hará un análisis pormenorizado de cada uno de estos criterios, que en algunos casos justifica la evolución y resultados de estos indicadores en el contexto del título del grado en Enología.

3.2 La modalidad de enseñanza (presencial, virtual (o no presencial) y/o híbrida (o semipresencial) se ajusta a lo establecido en la memoria del programa formativo.

Teniendo en cuenta las evidencias comentadas en el subcriterio 3.1. de este autoinforme, la memoria del título y las guías docentes de las asignaturas (con sus respectivos planes de contingencia), justifican que la modalidad presencial de la enseñanza se ajusta a lo establecido en la memoria del programa formativo, aun teniendo en cuenta el estado de excepción en el que nos vimos sumidos en el estado de alarma y posterior recuperación de la normalidad (presencialidad).

Reseñar aquí qué en el caso de las tutorías, el Consejo de Gobierno de la Universidad de Cádiz a fecha de 22/2/22 actualizaba el Reglamento sobre el Régimen de Tutorías Académicas del Personal Docente e Investigador ([Reglamento UCA/CG01/2022](#), de 22 de febrero), en el que se incluía la opción de una nueva modalidad de tutoría, la tutoría electrónica mixta, la cual es un modelo alternativo de tutoría que permite que 2/3 de las mismas puedan desarrollarse on-line.

3.3. Los procesos de gestión e implantación de la normativa aplicable al título se desarrollan de manera adecuada y benefician al desarrollo del programa formativo, en particular lo referido a:

- Reconocimiento de créditos y convalidaciones.

Del informe de aprobación de la renovación de la acreditación del título (curso 2022_23) por ACCUA se extrae que **los procesos de gestión e implantación de la normativa del título se desarrollan de manera adecuada y benefician al desarrollo**

del programa formativo. Siguiendo con la normativa de la Universidad en materia de [reconocimiento de créditos](#), en el curso 23_24 se han resuelto las solicitudes indicadas en la figura 2. Hasta ahora, no se han llevado a cabo reconocimiento de créditos por estudiantes por experiencia profesional u otro criterio aplicado, en el curso 23_24.

- Normativa de gestión de los TFG (dirección y coordinación, normativa de selección por parte del alumnado, tipologías, sistemas de evaluación, rúbrica, composición del tribunal).

La asignación de propuestas de TFG se desarrolla a través de un [calendario](#) de presentación y asignación de propuestas en el que tanto profesores y Dptos. como estudiantes tienen la oportunidad de proponer alguna propuesta que después serán evaluadas y aprobadas (cuando corresponda) por la Comisión de TFG ([CTFG](#)), presidida por el Sr. Decano de la Facultad de Ciencias y cuya secretaria es la Coordinadora de la asignatura de TFG. En el caso de los alumnos, la propuesta tiene que tener la aprobación de algún tutor académico que cumpla con los criterios de la [normativa de TFG](#) (reglamentos). En todos los casos, la CTFG supervisa y garantiza el correcto desarrollo de dicho proceso de asignación y defensa de TFG, a través de reuniones periódicas a lo largo del curso. El [calendario](#) de defensas de TFG está definido por la [planificación docente](#) de la Facultad de Ciencias, tras su aprobación, cada curso, por la [Junta de Facultad](#).

El programa formativo se revisa anualmente, prestando atención a diferentes instrumentos como las guías docentes, coordinación de la formación teórica y práctica, el perfil de competencias, actividades formativas, sistemas de evaluación, evaluación de competencias, movilidad, prácticas externas, etc. En cuanto a la **asignación de propuestas de TFG** y su desarrollo existe una revisión periódica a lo largo del curso por parte de la comisión de TFG y su coordinadora, que garantiza el correcto desarrollo de dicho trabajo por parte de los estudiantes ([enlace a toda la información relevante sobre TFG](#)). Además, la UCA cuenta con normativa e instrumentos de planificación suficientes para facilitar la mejora de la docencia y sus procedimientos. Así, se han regulado los criterios de reconocimiento de créditos, los de valoración para la admisión por adaptación, las prácticas externas, la realización de los TFG y, en los últimos meses, se ha actualizado el [Reglamento por el que se regula el Régimen de Evaluación](#) de los Alumnos de la Universidad de Cádiz. Estos cambios en las directrices de la Universidad de Cádiz también se han tenido en cuenta en la elaboración de las guías docentes y el resto de instrumentos del programa formativo. También se han establecido cambios en el calendario de asignación de propuestas, entrega de TFG y comisiones de evaluación para las defensas de los TFG espaciando algunos días entre la entrega y defensa de los TFG para favorecer la lectura y evaluación de los trabajos por parte de la comisión evaluadora y los plazos de asignación de propuestas se han dilatado relativamente como medida de ayuda para que el proceso se desarrolle adecuadamente.

- En su caso, complementos formativos. No procede.

- Normas de permanencia.

El [Reglamento de Régimen de Permanencia](#) de los estudios oficiales de grado de la Universidad de Cádiz regula dicho procedimiento, estableciendo los objetivos, requisitos y asignación de la comisión que evaluará dichos procedimientos en la Universidad de Cádiz (Aprobado por el Consejo Social, en su sesión de 7 de mayo de 2020; Modificado por Acuerdo del Consejo Social, en su sesión de 29 de junio de 2021). En el curso 23-24, sólo una alumna ha solicitado la permanencia en los estudios de grado en Enología y siendo resuelta favorablemente.

Curso 23_24							
CGC	Estudiante	Titulación origen	Actividad Cursada ¹	Cr	R ²	Actividad Reconocida ¹	Cr
20231003	ID:0015267	LICENCIATURA DE ENOLOGÍA y LICENCIATURA EN QUÍMICA	Física	12	X	Física I	6
			Electromagnetismo y Óptica	12	X	Física II	6
			Matemáticas	9	X	Matemáticas I	6
			Ampliación de matemáticas	6	X	Matemáticas II	6
			Recursos Estadísticos en Química	6	X	Estadística	6
			Bioquímica	9	X	Bioquímica	6
			Bioquímica Enológica	6	X	Bioquímica Enológica	6
			Microbiología Enológica	6	X	Microbiología Enológica	6
			Química Enológica	10,5	X	Composición Química de Vinos y Derivados	6
			Análisis y Control Químico Enológico	6	X	Análisis y Control Químico	6
			Viticultura I	10,5	X	Viticultura	6
			Prácticas Integradas de Viticultura	6	X	Prácticas Integradas de Vitic	6
			Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	9	X	Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola	6
			Normativa y Legislación Vitivinícola	3	X	Normativa y Legislación Vit	3
			Genética y Mejora de la Vid	6	X	Genética y Mejora de la Vid	3
			Evaluación-tratamiento vertidos indust.vitivi	6	X	Gestión Medioambiental en	3
			Elaboración productos marcos jerez y montilla-moriles	6	X	Elaboración del Jerez	3
			Prácticas en Bodegas	9	X	Prácticas en Bodegas	9
			Cultura vitivinícola	3	X	Cultura Vitivinícola**	6
			Elaboraciones especiales	6	X	Introducción a la Enología y	6
			Enología en climas cálidos	6	X	Vinificaciones	3
			Practicas integradas enológicas	6	X		
			Perfil Multidisciplinar de profundización en Química				
			Introducción a la Química Analítica	31,5	X	Módulo Química (Química I Química Analítica I	18
			Enlace Químico y Estructura de la materia			Química Analítica II	6
			Laboratorio Integrado de Introducción a la Experimentación en Química				6
			Química Analítica				6
			Estructura de Compuestos Orgánicos	6	X	Química Orgánica General I	6
			Química Orgánica	9	X	Química Orgánica General II	6
			Cristalografía y Mineralogía	7	X	Cristalografía	6
			Ingeniería Química	12	X	Ingeniería Química	6
			Química Física	9	X	Química Física I	6
			Química Inorgánica	12	X	Química Inorgánica I: Funda	6
			Análisis Instrumental	7,5	X	Química Analítica III	6
20231127	ID: 0148102	Máster Biotecnología	Máster en Biotecnología	48	X	Una asignatura optativa no reconocida por asignatura concreta.	6
20231127	ID: 0205607	LICENCIATURA DE MEDICINA Y CIRUGÍA por la Università degli Studi di Firenze (Italia)	Biología	6	X	Biología	6
			Histología	6	X		
			Bioquímica I	12	X	Bioquímica	6
			Bioquímica II		X		
Bioquímica III	X						

Figura 2. Reconocimiento de créditos por la CGC en el curso 23_24.

3.4 Los criterios de admisión, el perfil del estudiante de ingreso y número de plazas son adecuadas y se ajustan a lo establecido en la memoria del programa formativo.

ISGC-P04-16 (ANEXO I): En cuanto a los datos relacionados con el acceso y la matriculación de los alumnos del grado en Enología, atendiendo al informe de indicadores cuyos resultados generales se recogen en el ANEXO I (P04-Acceso), se puede observar que en lo que respecta a la tasa de adecuación está en torno al 67% en el curso 22_23, y se encuentra por encima de los valores del Centro y la Universidad. Estos resultados muestran que la intensa labor de difusión y orientación que se está haciendo del título a través de las jornadas de orientación, clases aplicadas, etc., están dando sus frutos, pero sigue haciéndose necesario continuar con dicha labor.

Por otra parte, cabe destacar que, según los datos del perfil de los alumnos de nuevo ingreso, existe una gran heterogeneidad en cuanto a procedencia y nivel de formación de los alumnos del grado en Enología, situación que se repite cada año y que afecta a las tasas de rendimiento, eficiencia y éxito, así como a las tasas de renovación y abandono. El perfil de ingreso recogido en la memoria del grado en Enología, indica que es recomendable haber cursado la modalidad de Ciencia y Tecnología en el Bachillerato o el CFGS de Vitivinicultura. Sin embargo, partiendo del hecho de que los alumnos deben tener una buena base en Ciencias, se recomienda que los alumnos tengan una sólida formación en materias básicas como Biología, Química, Matemáticas y Física. Los alumnos que provienen de CFGS, muchos de los cuales ni siquiera han cursado

Bachillerato, y la mayoría de los alumnos de Bachillerato, reconocen no tener un nivel adecuado de Matemáticas y Química según las encuestas realizadas durante las jornadas de bienvenida y valoraciones por parte del PROA.

El perfil de ingreso del alumnado del grado en Enología, para el curso 22_23 ha sido de un 50 % de mujeres/hombres, con un total de 31 alumnos. De estos alumnos, el 50 % cumplen con el perfil de ingreso de la titulación, es decir, han cursado las asignaturas básicas de Química, Matemáticas, Física y Biología. En general, un 65 % de los alumnos de nuevo ingreso han cursado un Bachillerato de Ciencias, un 14% Tecnológico y un 12% de ciencias de la Naturaleza y la Salud. Casi un 9% proceden de un CFGS. El 38% de los alumnos no ha cursado, durante el Bachillerato, la asignatura de Física, y sólo el 6% no ha cursado la asignatura de Matemáticas. Para un análisis más detallado, se han llevado a cabo pruebas de evaluación inicial en las asignaturas de refuerzo (Química, Matemática y Física; se echa en falta de Biología) a las que se presentaron aproximadamente el 50 % de los alumnos de nuevo ingreso (algo más de un 70% en el caso de Química) y de las que se deduce que el alumnado accede con una base aceptable de física, pero en la que se muestran algunas debilidades en materia de cálculo. En matemáticas, sólo un 20% de los alumnos presentaron un nivel suficiente para poder afrontar la asignatura de forma adecuada, otro 20% podría hacerlo con refuerzo puntual y el resto con refuerzo en las dos áreas principales de la asignatura de matemáticas. En el caso de Química, un 37% de los alumnos presentados mostraron tener un nivel aceptable para poder llevar a cabo la asignatura de forma adecuada, otro 54% podría hacerlo con refuerzo y un 8% (2 alumnos) mostraron necesidades especiales de refuerzo para poder afrontar con normalidad la asignatura. En el análisis previo se echan en falta datos sobre el perfil de ingreso en materias de Biología, imprescindibles para abordar el aprendizaje de materias del grado como la Biología, Microbiología, Genética o Bioquímica, entre otras. Ello nos llevaría a valorar si es necesario el refuerzo inicial en dicha materia.

Del informe de evaluación para la acreditación del título de grado en Enología se extrae además que **“los criterios de admisión, el perfil del estudiante de ingreso y número de plazas son adecuados y se ajustan a lo establecido en la memoria del programa formativo”**.

La mayoría de los alumnos son de nacionalidad española, salvo un 6% cuyo origen es extranjero (Colombia y Rumanía). En cuanto a los indicadores de acceso del alumnado al grado de Enología, recogidos en el ANEXO I de este informe (ISGC-P04-16/17/18/19) deducimos que en el curso 22/23 ha habido una mejora en la tasa de adecuación, ocupación y renovación. Se produce un incremento histórico en la tasa de matriculación de nuevo ingreso en relación a la oferta, así como se mantiene aproximadamente la tasa de preferencia por el grado en Enología (en relación a la oferta) del año anterior, en el que se superó por primera vez el 100% de preinscripciones en primera opción por plazas ofertadas.

ACCUA establece en su última revisión que los criterios de admisión, **el perfil del estudiante de ingreso y número de plazas son adecuados y se ajustan a lo establecido en la memoria del programa formativo**.

ISGC-P04-17 (ANEXO I): Con respecto a la **tasa de ocupación** del grado en Enología en la Universidad de Cádiz, desde el curso 2017/18 se comenzó a observar una disminución de la demanda de esta titulación y de la ocupación, estando ésta muy por debajo de la tasa de ocupación de la media de títulos del Centro y de la Universidad. Esto hizo replantearse la oferta de plazas, que pasó de 20 a 50 en 2012-13 por requerimientos de la Junta de Andalucía, a una oferta más acorde con la especificidad del grado, su demanda y el número de plazas ofertadas para la misma titulación en otras universidades. De esta forma, y también con el objetivo de mejorar la tasa de renovación, la propuesta desde el Centro fue ofertar 35 plazas, objetivo que se ha cumplido desde el curso 2021/22 (ANEXO I. P04 Acceso). De esta forma, la oferta es más acorde a la demanda y se asimila al de Universidades como La Rioja o la Rovira i Virgili en las cuales la tasa de ocupación supera el 100%. En concreto, en el curso 22_23, la tasa de ocupación del grado en Enología ha rozado esa cifra (94,29%).

ISGC-P04-18 (ANEXO I): La **tasa de preferencia** ha oscilado mucho durante en los últimos años. Sin embargo, a partir del curso 2019/20 se observa un cambio al alza y en el curso 2022/23 la tasa supera el 100%, aunque los valores están por debajo de los del Centro y la UCA. Esto parece indicar un creciente interés por cursar el grado, aunque se trata de una titulación muy específica y poco demandada por el gran desconocimiento que existe sobre la misma. El hecho de que a partir de 2018/19 la Universidad de Córdoba abriera su oferta a dicha titulación (10 plazas) y en el curso 2019/20 lo hiciera la

Universidad de Castilla La Mancha (40 plazas) también puede haber influido en una menor demanda para la Universidad de Cádiz y, por tanto, a una disminución de la tasa de preferencia. En la Universidad de Cádiz, al igual que en la Universidad de Extremadura, el Grado en Enología surge en una Facultad de Ciencias y en consonancia con el título de Graduado en Química, lo que posteriormente ha dado lugar al Doble Grado Química-Enología, título que en curso 2022/23 presentó una tasa de adecuación y de preferencia del 50% y 120% respectivamente.

ISGC-P04-19 (ANEXO I): La **tasa de renovación** representa la relación entre el nº de alumnos de nuevo ingreso y el nº total de alumnos matriculados en el título. El valor de esta tasa si no hubiese abandono debería ser cercana al 25% si todos los años se admite al mismo número de alumnos, sin embargo, en el grado en Enología, el número de alumnos de nuevo ingreso ha variado a lo largo de los últimos años y, además, sigue produciéndose un gran abandono de estudios durante el primer curso académico y una gran parte de los alumnos no finalizan sus estudios en cuatro años, sino que permanecen durante más tiempo en la titulación. Las causas que motivan esto último son varias: por una parte, a pesar de que en el 2018-19 se realizó un cambio de semestre de la asignatura de Prácticas en bodega adelantándola al séptimo semestre, son pocos los alumnos que la cursan en este periodo, prefiriendo dejarlas para el verano del siguiente curso. Esto nuevamente tuvo como consecuencia que no pudieran realizar la defensa de su TFG en junio o septiembre retrasando su defensa a diciembre o febrero. Por otra parte, dado el perfil de ingreso de los alumnos de Enología, una gran mayoría presenta grandes deficiencias en materias básicas que dificultan su superación y conlleva a que sigan el itinerario curricular esperado, arrastrando asignaturas de un curso a otro; otros están trabajando y se pasan a tiempo parcial; y una gran mayoría realiza prácticas extracurriculares en verano o realizan sus prácticas curriculares en Latinoamérica, entre otros. Todos estos factores influyen considerablemente en el tiempo de finalización de sus estudios. No obstante, en el curso 22_23 se ha observado un cambio positivo en la tendencia de este indicador, superándose en un 25% la tasa renovación, que podría deberse al ajuste de la oferta de plazas de alumnos de nuevo ingreso a 35.

3.5 La coordinación docente permite la adecuada planificación del programa formativo asegurando que los resultados de aprendizaje son asumidos por el estudiantado.

Tal y como figura en la Memoria verificada del título, la coordinación docente es imprescindible para asegurar el correcto desarrollo del Plan de Estudios, cuyo objetivo es garantizar tanto una adecuada asignación de carga de trabajo al estudiante como una adecuada planificación temporal.

La coordinación docente (horizontal y vertical) entre el profesorado que imparte docencia en el Grado en Enología se garantiza con:

a) Las distintas COMISIONES DE ORDENACIÓN ACADÉMICA DE LOS DEPARTAMENTOS, cuyas competencias son:

- Coordinar las actividades formativas de los distintos grupos de una misma asignatura.
- Coordinar las actividades formativas de las distintas asignaturas de una misma materia.
- Evitar solapamientos de contenidos entre las distintas asignaturas de una misma materia.
- Resolver cualquier incidencia que se produzca en la docencia de una misma materia.
- Sugerir las actividades formativas previas de otras materias necesarias para la docencia de las materias propias.

b) EL COORDINADOR DEL GRADO, cuyas competencias son:

- Realizar la coordinación horizontal y vertical del Grado.
- Evitar solapamientos de contenido entre los distintos módulos o materias.
- Coordinar las actividades formativas de las distintas materias y revisar las programaciones docentes.
- Planificar las actividades formativas de las distintas materias para evitar la sobrecarga del alumnado.
- Velar por el cumplimiento de las programaciones contenidas en las guías docentes.
- Resolver cualquier incidencia que se produzca en la docencia del Grado.
- Cualquier otra competencia que le sea asignada por la Junta de Facultad.

c) LA COMISIÓN DE TRABAJO FIN DE GRADO, cuyas competencias son:

- Gestionar y tutelar el proceso referido a los trabajos de Fin de Grado resolviendo las incidencias que puedan plantearse.
- Recabar de los departamentos y, en su caso, de otros colaboradores externos y de los alumnos, la relación de los temas que puedan constituir objeto de los trabajos de Fin de Grado.
- Proponer a la junta de centro el procedimiento de asignación de los estudiantes y de los tutores a los trabajos.
- Garantizar la homogeneidad de las exigencias y criterios que fijen las distintas comisiones evaluadoras para la exposición y la evaluación de los trabajos.

d) COORDINACIÓN HORIZONTAL ENTRE LOS COORDINADORES DE GRADO de los diferentes títulos de la Facultad de Ciencias, bajo la dirección del Vicedecanato de Ordenación Académica, al objeto de:

- Coordinación de dobles titulaciones y perfiles multidisciplinares.
- Coordinación de recursos, horarios e infraestructuras.

e) Finalmente, la COMISIÓN DE GARANTÍA DE CALIDAD de la Facultad de Ciencias, como responsable del seguimiento, revisión y la toma de decisiones de mejora del plan de estudios.

Cabría reseñar en este apartado la relevancia, además, en el grado en Enología de la coordinadora de la asignatura de Prácticas en Bodega y la coordinadora de la asignatura de TFG. Aunque se detallará más adelante los aspectos más relevantes de ambas asignaturas, la de Prácticas en Bodega es una asignatura obligatoria en el itinerario formativo del futuro enólogo que requiere de la realización de unas prácticas externas (curriculares), lo que lleva a unas necesidades de coordinación y actuación específicas. También en el caso de la asignatura de TFG que conlleva un proceso específico para la presentación y asignación de propuestas, así como todo el desarrollo de la asignatura por parte del alumnado hasta su defensa final del TFM. Estos aspectos se describirán con más detalle en el apartado 4, pero era necesario ponerlo de manifiesto para entender que la coordinación de estas asignaturas requiere de la gestión conjunta de varios agentes: coordinación de la asignatura de Prácticas en Bodega, Vicerrectorado de Transferencia e Innovación tecnológica, la Unidad de Prácticas de Empresa y la coordinación del título. En el caso de la asignatura de TFM la coordinación de la asignatura requiere además de la gestión conjunta de la comisión de TFG, así como de la de estudiantes y tutores (académicos y profesionales).

P04-ISGC-10 (ANEXO I): El grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente sigue ascendiendo, habiéndose obtenido una valoración de 3,61 en el curso 2022_23. Este análisis está en consonancia con la última evaluación de ACCUA, en la que se expresa “la coordinación docente permite la adecuada planificación del programa formativo asegurando que los resultados de aprendizaje son asumidos por el estudiantado. Se cumplen los aspectos fundamentales de las directrices. En los últimos cursos se han tomado medidas al respecto que han permitido un aumento en el indicador de satisfacción correspondiente”.

3.6 Implantación de los títulos con estructuras específicas y de innovación docente, tales como:

PCEO de Grado en Química y Grado en Enología.

La normativa específica aprobada por la Universidad que regula las dobles titulaciones es el [Reglamento UCA/CG03/2020](#), de 18 de febrero, para la creación, modificación, suspensión, extinción y gestión de títulos oficiales en la Universidad de Cádiz, que dedica su Título III a la PROPUESTA, APROBACIÓN Y MODIFICACIÓN DE MEMORIAS PARA LA COMPATIBILIZACIÓN DE PLANES DE ESTUDIO PARA LA OBTENCIÓN DE DOS TÍTULOS DE GRADO.

En la web de la Facultad de Ciencias, en el apartado de Titulaciones hay un enlace al [Doble Título de Grado en Química y Grado en Enología](#). A través de dicho enlace se puede acceder a información relevante en cuanto al [itinerario](#), asignaturas (por curso y semestre) y guías docentes de estas asignaturas en el Doble Título.

Este itinerario obedece a las instrucciones descritas en el Real Decreto 822/2021, de 28 de septiembre, por el que se establece la organización de las enseñanzas universitarias y del procedimiento de aseguramiento de su calidad (artículo 24). Como ya se ha comentado previamente, el itinerario del Doble Título de Grado en Química y Grado en Enología, está

diseñado para 6 años y los alumnos que ingresan en esta doble titulación acceden con mayor nota que los alumnos que proceden del Grado en Enología. Esto podría estar relacionado con la mayor tasa de éxito, rendimiento y evaluación, así como con la mayor participación de estos alumnos en programas de movilidad internacional (subcriterio 3.1)

Puntos Fuertes:

- Mejora de las tasas de adecuación, ocupación y renovación (y se mantiene la de preferencia) del título, lo que indica la realización de una buena difusión del mismo y adecuado ajuste del número de plazas ofertadas a la demanda existente. Alta demanda por el título de alumnos de fuera de la provincia de Cádiz y también de fuera de España.

Puntos débiles

Punto débil nº 3: Necesidad de análisis del nivel de ingreso del alumnado en conocimientos básicos de Biología, con el fin de valorar la posible incorporación de clases de nivelación y apoyo en dicha materia básica del grado en Enología.

Acciones de mejora

Acción de mejora nº 3: Diseñar y realizar una encuesta de nivel sobre conceptos básicos de biología, destinada a los alumnos de nuevo ingreso.

4) PROFESORADO

4.1 El personal académico reúne el nivel de cualificación y experiencia (docente e investigadora) adecuado y se corresponde con el comprometido en la memoria del programa formativo.

La valoración general por parte de ACCUA de este criterio en la última renovación de la acreditación del título fue favorable, destacándose aspectos como el incremento del número total de profesores del 69 a 85 hasta el curso 2020_21, siendo un 95% de la plantilla doctores. El personal académico disponible para impartir el título en el curso 22_23 (ANEXO II, ISGC-PO5-01; y en la [web del título](#)) se mantiene en un total de 83 profesores, siendo un 95% también aquellos que disponen del título de Doctor (figura 3). Además, desde el último curso evaluado por ACCUA (2020_21) al curso 2022_23, la evolución en la categoría profesional de dicho profesorado ha sido favorable en general, habiéndose incrementado la proporción de profesorado funcionario (lo que ha llevado a que baje la de PAD/PCD), la incorporación de profesorado posdoctoral con vinculación a la investigación y un leve descenso en el porcentaje de profesorado sustituto interino. Análisis derivado de los datos recogidos en el ANEXO II de este informe.

Grado en Enología	Total Profesorado					Categoría / Totalx100					Porcentaje Doctores				
	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
Catedrático de Universidad	8	8	6	7	7	9,41%	10%	7,06%	7,69%	8,43%	100%	100%	100%	100%	100%
Catedrático de Escuela Universitaria	1	1	1	1	1	1,18%	1,25%	1,18%	1,1%	1,2%	100%	100%	100%	100%	100%
Profesor Titular de Universidad	21	24	26	27	27	24,71%	30%	30,59%	29,67%	32,53%	100%	100%	100%	100%	100%
Profesor Titular de Escuela Universitaria	2	2	2	3	3	2,35%	2,5%	2,35%	3,3%	3,61%	50%	50%	50%	66,67%	66,67%
Profesor Contratado Doctor	5	5	11	12	8	5,88%	6,25%	12,94%	13,19%	9,64%	100%	100%	100%	100%	100%
Profesor Colaborador	1	-	-	-	-	1,18%	-	-	-	-	100%	-	-	-	-
Profesor Ayudante Doctor	17	19	12	10	8	20%	23,75%	14,12%	10,99%	9,64%	100%	100%	100%	100%	100%
Profesor Ayudante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Profesor Asociado	1	-	-	1	-	1,18%	-	-	1,1%	-	0%	-	-	0%	-
Profesor Visitante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otros: (Sustitutos Interinos y otros)	29	21	27	30	29	34,12%	26,25%	31,76%	32,97%	34,94%	58,62%	95,24%	88,89%	83,33%	89,66%
TOTAL	85	80	85	91	83	100%	100%	100%	100%	100%	83,53%	97,5%	95,29%	92,31%	95,18%

Resumen de la anterior:

CATEGORÍA	2020_21	2022_23
Profesorado funcionario (CU, CEU, TU, TEU)	41,2%	45,8%
Profesores contratados/ayudantes doctores (PCD y PAD)	27,1%	19,3%
Profesores sustitutos interinos (PSI) y profesores con contrato posdoctoral*	31,8%	34,94% (De estos un *7,14% posdoctorales)
* Tipos de contratos posdoctorales: POSDOCT. ACCESO AL SIST.ESP. DE CC TECN., INVEST. POSDOCTORAL JUNTA DE ANDALUCÍA, INVEST.POSDOCTORAL UCA, INVEST. POSDOCTORAL JUAN DE LA CIERVA, INVEST.POSDOCTORAL RAMÓN Y CAJAL.		

Figura 3. Perfil del profesorado que imparte docencia en el grado en Enología (número, categoría y doctorado).

En cuanto a la **experiencia docente e investigadora** (figura 4), el número de méritos docentes e investigadores (quinquenios y sexenios, respectivamente;) en una plantilla se calcula a partir del número de profesores con vinculación permanente. Al resto de personal docente no se le incluye en dicha valoración. En el curso 22/23, el número total de quinquenios y sexenios sigue la tendencia del curso 20/21 (previo evaluado por ACCUA). Estos datos están a su vez relacionados con los cambios de profesorado en las categorías de CU, PTU y PCD. Por ello, el leve repunte observado en el número de quinquenios y sexenios en el curso 21/22 pudiera deberse al mayor número total de profesores disponibles para impartir la docencia en el grado dicho curso. Por tanto, la calidad docente del profesorado se mantiene próximo a los valores obtenidos y evaluados en el último informe de renovación de la acreditación del título del grado en Enología. Hay que tener en cuenta que gran parte del profesorado del grado en Enología y, sobre todo de los últimos cursos, es muy específico del Título y cubren también parte de la actividad docente en otros títulos como el Grado en Química y el Máster Interuniversitario en Agroalimentación, de ahí que el profesorado permanente del Título tenga un porcentaje de dedicación al grado en Enología entre un 30-40% (criterio 4.2.).

Grado en Enología	Experiencia docente (total Quinquenios)					Experiencia investigadora (Total Sexenios)				
	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
Catedrático de Universidad	39	43	33	35	31	30	39	30	31	29
Catedrático de Escuela Universitaria	5	6	6	6	6	2	2	2	2	2
Profesor Titular de Universidad	78	88	86	96	92	44	56	56	65	61
Profesor Titular de Escuela Universitaria	8	10	10	15	15	0	0	0	0	0
Profesor Contratado Doctor	7	6	8	18	12	6	3	5	14	13
Profesor Colaborador	3	-	-	-	-	0	-	-	-	-
Profesor Ayudante Doctor	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Profesor Ayudante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Profesor Asociado	0	-	-	0	-	0	-	-	0	-
Profesor Visitante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otros: (Sustitutos Interinos y otros)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	140	153	143	170	156	82	100	93	112	105

Figura 4. Perfil del profesorado que imparte docencia en el grado en Enología (quinquenios y sexenios).

4.2 El personal académico implicado en el título es suficiente y su grado de dedicación es adecuado para llevar a cabo el programa formativo propuesto en relación al número del alumnado.

En el grado en Enología de la Universidad de Cádiz integran la docencia 21 áreas de conocimiento diferentes (figura 5), correspondientes a un total de 16 Departamentos: Biología; Biomedicina, Biotecnología y Salud Pública; Ciencia de los Materiales e Ingeniería Metalúrgica y Química Inorgánica; Ciencias de la Tierra; Derecho Público; Estadística e Investigación Operativa; Física de la Materia Condensada; Ingeniería Informática; Ingeniería Mecánica y Diseño Industrial; Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos; Matemáticas; Organización de Empresas; Química Analítica; Química Física; Química Orgánica; y Tecnologías del Medio Ambiente. La mayor carga docente del título recae en tres Departamentos: Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos (26,8%), Química Analítica (18,3%) y Biomedicina, Biotecnología y Salud Pública (17,8%). El profesorado que imparte docencia en el grado presenta un perfil idóneo para ello. Como se detallará a continuación, el profesorado del título participa activamente en la formación continua a través de cursos para la mejora docente, proyectos de innovación, acciones avaladas para la formación del profesorado; así como en la participación activa en jornadas y encuentros científicos del ámbito de la Enología (Congresos de la OIV, <https://www.oiv.int/es/que-hacemos/congreso-oiv-vinoble>, <https://www.vinoble.org/>), entre otros.

Estos profesores además se integran en grupos de investigación cuyas líneas de investigación están relacionadas con materias propias del Grado en Enología tales como: análisis y caracterización de productos vitivinícolas, aprovechamiento de residuos, estabilidad de procesos, tecnologías de vinificación y estabilización, crianza biológica, recuperación de variedades, mejora de procesos y productos, etc., lo cual repercute directamente en la calidad de la docencia. Por tanto, la Universidad de Cádiz puede impartir el título de Grado en Enología con un personal altamente cualificado, con amplia experiencia investigadora y docente y con un perfil idóneo para las materias que imparten. En el Portal de Producción

Científica de la Universidad de Cádiz se puede acceder a los perfiles de todo el personal docente e investigador, <https://produccioncientifica.uca.es/>.

Anualmente, antes del inicio del curso académico, el Vicerrectorado de Profesorado determina la capacidad inicial y final de cada una de las áreas de conocimiento, y garantiza que cada una de las áreas y departamentos cuenten con el personal suficiente para cubrir la totalidad de la docencia asignada, estimando las necesidades de plantilla para el curso académico siguiente. El procedimiento a seguir tras determinar las necesidades de plantilla viene dispuesto en la instrucción anual, emitida por este Vicerrectorado (<http://gabordenacion.uca.es>) para elaborar y coordinar los Planes de Ordenación Docente de Centros y Departamentos, cada curso académico. Con carácter general, para el estudio y solución de necesidades sobrevenidas, los Departamentos hacen uso de la aplicación GOA, plataforma del Servicio de Organización Académica y Planificación Plantillas PDI).

Como ya se ha comentado, gran parte del profesorado del grado en Enología y, sobre todo de los últimos cursos, es muy específico del Título y cubren también parte de la actividad docente en otros títulos como el Grado en Química y el Máster Interuniversitario en Agroalimentación, de ahí que el profesorado permanente del Título tenga un porcentaje de dedicación al Grado en Enología entre un 30-40%.

Grado en Enología	Nº Créditos de dedicación al título					Porcentaje de créditos de dedicación al título sobre el total de créditos impartidos en el resto de títulos				
	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
Catedrático de Universidad	24,02	24,97	20,60	18,12	26,38	38,94%	33,57%	30,08%	25,55%	39,69%
Catedrático de Escuela Universitaria	4,37	2,50	2,50	2,50	2,50	37,1%	28,06%	28,06%	28,47%	26,32%
Profesor Titular de Universidad	108,77	129,42	151,36	126,76	121,78	40,93%	37,63%	40,23%	36,41%	34,55%
Profesor Titular de Escuela Universitaria	12,75	6,75	12,75	18,25	17,25	29,15%	25,36%	29,06%	28,29%	24,96%
Profesor Contratado Doctor	24,70	37,87	57,71	46,04	38,74	31,03%	44,53%	31,12%	23,37%	33,73%
Profesor Colaborador	2,50	-	-	-	-	17,72%	-	-	-	-
Profesor Ayudante Doctor	108,25	68,93	51,63	56,87	44,83	33,52%	19,75%	24,82%	38,31%	35,93%
Profesor Ayudante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Profesor Asociado	10,25	-	-	0,75	-	91,11%	-	-	4,88%	-
Profesor Visitante	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Otros: (Sustitutos Interinos y otros)	131,87	126,04	123,20	132,47	134,02	26,21%	26,41%	21,89%	22,44%	21,62%
TOTAL	427,48	396,48	419,75	401,76	385,50	32,53%	29,04%	28,87%	27,83%	28,41%

Figura 5. Grado de dedicación al título del profesorado que imparte docencia en el mismo.

4.3 La actividad docente del personal académico es objeto de evaluación, teniendo en cuenta las características del programa formativo, de manera que se asegure que el proceso de aprendizaje se desarrolle de una manera adecuada.

La Universidad de Cádiz, a través del Vicerrectorado competente, pone a disposición del profesorado oportunidades y mecanismos para continuar su formación y actualización en herramientas para la mejora de la docencia, investigación y gestión universitaria (<https://udinnovacion.uca.es/>). Anualmente, tras consulta y petición a los grupos de interés se diseña un catálogo de acciones formativas para el profesorado. (<http://udinnovacion.uca.es>). Además, existen convocatorias para potenciar la innovación y mejora docente en el marco de las asignaturas con objeto de mejorar continuamente la manera de enseñar y la manera de aprender en la Universidad de Cádiz. Estas convocatorias son las siguientes:

- Convocatorias de Proyectos de Innovación y Mejora Docente (<http://udinnovacion.uca.es>).
- Convocatoria de Actuaciones Avaladas para la Mejora Docente (<http://udinnovacion.uca.es>).
- Convocatoria de Actuaciones Avaladas para la Formación del Profesorado (<http://udinnovacion.uca.es>).
- Convocatoria de Ayudas para la Difusión de Resultados de Innovación Docente (<http://udinnovacion.uca.es>).

La formación del profesorado y su participación en proyectos de innovación docente se considera un aspecto clave en el proceso de mejora del título. Desde este enfoque, el seguimiento y evaluación de la actividad docente se articula a través de los siguientes procedimientos del Sistema de Garantía de Calidad:

- [P05 Proceso de gestión del personal académico](#), éste permite estudiar el rendimiento del título en esta materia, incluyendo la satisfacción del alumnado con la docencia recibida.

- [P04 Proceso de gestión de los procesos de enseñanza-aprendizaje](#), en éste se evalúan indicadores de percepción, la coordinación docente.

De los valores de gestión del personal académico (ANEXO I, **ISGC-P05, 02 a 07**) extraemos que, el profesorado del grado en Enología siempre se ha mostrado muy implicado tanto en su formación y mejora continua como en la del grado, tal y como muestran los indicadores **ISGC-P05-02 y 03** (ANEXO I). No obstante, en los dos últimos años (pospandemia) se ha observado un retroceso en estos indicadores que a su vez es generalizado en el centro, pero que empieza a mostrar signos de recuperación en el curso 22_23. La participación del profesorado del grado en Enología en Acciones Formativas y Proyectos de Innovación y Mejora Docente en el curso 22_23 ha sido más activa (53% y 43,4%, respectivamente) que la media del centro (43,2% y 36,7%, respectivamente). Posiblemente por tratarse de un fenómeno puntual, no se ha observado una involución en el grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia (**ISGC-P05-04; ANEXO I**), que se mantiene en la media de 4,5 en el curso 22_23.

La Universidad de Cádiz, de acuerdo con el artículo 127.1 de los Estatutos que establece que “todo Profesor será objeto de evaluación ordinaria, al menos cada cinco años y cuando así lo solicite expresamente”, a través del Vicerrectorado competente en materia de profesorado, elabora y hace público un informe global de cada convocatoria del procedimiento de evaluación de la actividad docente DOCENTIA, certificado en su diseño por ANECA: (<http://docentia.uca.es/>). La calidad docente del [profesorado de Enología](#) y su implicación en el título queda también reflejada en el porcentaje de profesorado que ha participado en las convocatorias del programa de evaluación de la actividad docente (Modelo DOCENTIA) y cuyos resultados se recogen a través de los indicadores **ISGC-P05-05 a 07** (ANEXO I). Dicha participación alcanzó el 2022/23 un valor del 30,8%, siendo éste muy superior al alcanzado a nivel de Centro (25,5%). Cabe señalar, sin embargo, que el valor podría estancarse porque en las últimas ediciones la unidad que se dedica a la evaluación ha limitado el número de solicitudes a evaluar a 50, en toda la Universidad, lo cual resulta insuficiente teniendo en cuenta el número de profesores que puede evaluarse por DOCENTIA y que tienen que hacerlo cada 5 años. Respecto al profesorado evaluado, aunque no se dispone de datos absolutos con respecto al número de profesores del grado participantes en DOCENTIA, el porcentaje de evaluados positivamente que obtuvieron una calificación de “EXCELENTE” ha aumentado a lo largo de los años y ha alcanzado un valor de 93,4% en el curso 2022/23 (91,7% en el centro).

4.4 Disponibilidad de criterios de selección y asignación de TFG.

La Universidad de Cádiz unifica los criterios y dicta los procedimientos que aseguran una actuación homogénea de sus centros para la planificación y la evaluación de los Trabajos de Fin de Grado, vigilando siempre el ejercicio integrador de los contenidos formativos recibidos por los alumnos y de las competencias por ellos adquiridas durante el curso de cada título. Atendiendo a esta idea, la Universidad de Cádiz formuló el marco normativo genérico regulador a través del Reglamento Marco UCA/CG07/2012, de 13 de Julio de 2012, de Trabajos Fin de Grado de la Universidad de Cádiz (<https://bit.ly/3d1UUwV>) y las modificaciones registradas en el Reglamento UCA/CG07/2014, de 17 de junio (<https://bit.ly/3dWE9Em>).

Posteriormente, la Facultad de Ciencias elaboró unas normas que adaptan este Reglamento Marco a las particularidades de los títulos de grado y de máster que se imparten bajo la responsabilidad del centro, Normas de la Facultad de Ciencias para la Organización, Realización y Evaluación de Trabajos Fin de Grado (<https://cutt.ly/TCBCiNz>) y los Criterios de la Comisión de Trabajos Fin de Grado para la asignación de los TFG en el caso del Grado en Enología (<https://cutt.ly/cCBCU1I>).

En la página web del título (<https://cutt.ly/pKyKaRP>), se publica de forma anual, entre otras, la siguiente información:

- Composición Comisión de TFG del Grado en Enología.
- Propuestas de TFG del Grado en Biotecnología ofertados por los Departamentos.
- Instrucciones para la solicitud de asignación de trabajos. Formulario.
- Acta/Criterios de la Comisión de TFG del Grado en Enología para la asignación de los TFG.
- Adjudicación provisional del Tutor y del TFG a cada estudiante del Grado en Enología. Presentación de reclamaciones o peticiones.
- Adjudicación definitiva del Tutor y del TFG a cada estudiante del Grado en Enología.
- Acta de la Comisión Evaluadora, Criterios de evaluación y Sorteo para la defensa del Trabajo Fin de Grado en Enología.

El tutor académico será designado por la comisión de los trabajos de fin de Grado o de fin de Máster de entre los profesores, personal docente, personal investigador y/o PDI, pertenecientes a un departamento con docencia en el plan de estudios del título, atendiendo, en la medida de lo posible, a las preferencias expresadas por el profesor que solicite el ejercicio de la tutela y en su caso a las del alumno que así lo solicite con refrendo del profesor. Los profesores pertenecientes a los departamentos con docencia en el plan de estudios del título realizan propuestas de TFG que posteriormente son evaluadas por la Comisión de Trabajo Fin de Grado y publicadas en la web de TFG del Grado para que los estudiantes manifiesten su preferencia. Asimismo, los alumnos pueden proponer a la comisión temas para los trabajos debiendo éstas ir acompañadas de un informe favorable de un profesor que imparta docencia en la titulación, que se pronunciará sobre la viabilidad de la iniciativa presentada y que ejercerá como tutor del trabajo. La Comisión de los Trabajos de Fin de Grado atendiendo, en la medida de lo posible, a las preferencias expresadas por el profesor que solicite el ejercicio de la tutela y en su caso a las del alumno que así lo solicite con refrendo del profesor realizará la asignación provisional. La asignación de profesorado viene regulada por el [reglamento marco UCA/CG07/2012](#) y las normas de la Facultad de Ciencias para la organización, realización y evaluación de trabajos de fin de grado. En cualquier caso, la Comisión procura asumir las propuestas de designación comunicadas por los departamentos a los que pertenecen los citados profesores.

El Reglamento Marco también contempla propuestas de trabajos con perfil profesional que podrán formularlas otros expertos y profesionales externos vinculados con la titulación. En el caso en que el trabajo se realice en el marco de un convenio de colaboración para la realización de prácticas externas con una empresa o cualquier otra institución, pública o privada, es necesaria la designación de dos tutores, debiendo pertenecer uno de ellos a la empresa o a las instituciones indicadas. Con este perfil, hasta la fecha, se han presentado y defendido cuatro TFGs en el grado en Enología, uno con la empresa Barbadillo, otro con el Servicio de Sanidad Vegetal de la Delegación de Agricultura de Cádiz y dos más con Bodegas Fundador. En todos los casos, el procedimiento que se sigue es que dicha Comisión hace pública en la página web del título la adjudicación provisional del tutor y del TFG a cada estudiante del grado en Enología, posteriormente se abre un plazo de tres semanas para la presentación de reclamaciones o peticiones de subsanación y posteriormente se publica la adjudicación definitiva.

ISGC-P04-11 (ANEXO I): En lo que respecta al grado de satisfacción del alumnado con el proceso de elección y realización del TFG está próximo 3,5, lo que ACCUA considera que es mejorable (julio 2023). En este sentido, se están realizando nuevas estrategias, como adaptación del calendario de presentación/aprobación/defensa de propuestas para ampliar, en algunos aspectos, los plazos, con la idea de facilitar los procedimientos (presentación de propuestas, asignación, desarrollo y defensa del TFG, así como la evaluación de los TFG por parte de las comisiones evaluadoras de TFG) a profesores y alumnos.

4.5 En su caso, adecuación del perfil del profesorado que supervisa las prácticas externas y sus funciones.

Las prácticas externas curriculares se han desarrollado según lo establecido en la memoria de verificación:

Denominación asignatura:	Semestre:	Créditos:	Carácter: (básicas, obligatorias, optativas)
PRÁCTICAS EN BODEGA	7	9	OBLIGATORIA

El **Reglamento que regula las Prácticas externas en la Universidad de Cádiz** ([Reglamento UCA/CG08/2012](#)) fue aprobado por Consejo de Gobierno el día 13 de julio de 2012, modificado el 3 de julio de 2015 BOUCA 190 de 2015. Su Artículo 16º: Tutorías y requisitos para ejercerlas, y los Artículos 29 y 30 sobre derechos y obligaciones del tutor académico, son el marco que regula el perfil de profesorado que supervisa las prácticas externas en base a las áreas específicas en que está especializado dicho profesor/a y la asignación del alumnado por curso académico. Como se indica en dicho reglamento, **estas prácticas son gestionadas por el Vicerrectorado de Transferencia e Innovación tecnológica, mediante la Unidad de Prácticas de Empresa, la coordinadora del título y la de la asignatura de Prácticas en Bodega y se rigen por el.** El estudiante que desarrolla las prácticas de empresa es supervisado y tutorizado por dos tutores, uno profesional que se encarga de su control y seguimiento diario en la empresa y uno académico, que se encarga del seguimiento académico y el asesoramiento y ayuda con la parte burocrática de todo el proceso. El tutor profesional suele ser indicado por la empresa y son personas de un puesto de relevancia dentro de las mismas, y que asume la responsabilidad de la estancia y trabajo del alumno dentro durante su trabajo en la empresa. La designación de tutores académicos de estas prácticas curriculares se hace entre el

profesorado que imparte docencia en el título y que dedican más de 30 horas a la docencia en el grado en Enología (ANEXO III). Además, las líneas de investigación de dichos profesores están relacionadas con el ámbito de la vitivinicultura.

El tutor académico se encarga de mantener un contacto periódico con el tutor profesional y con el alumno, para velar por el correcto transcurrir de la asignatura de prácticas. También se encarga de ir supervisando el desarrollo de la gestión de las prácticas y por último es el responsable recabar la información del tutor profesional. Las prácticas curriculares serán evaluadas por el tutor académico de la universidad, que tomará como base el seguimiento del alumno llevado a cabo, el informe del tutor de la entidad colaboradora, los informes de seguimiento emitidos y la memoria final elaborada por el alumno. A estos efectos, el tutor académico cumplimentará el correspondiente informe de valoración. Con el fin de unificar criterios en la recogida de datos y evaluación de la actividad docente por parte del alumno/a, se cuenta con una “Guía para la elaboración de la memoria final”. Entre otros aspectos, en la guía se detalla la extensión mínima y máxima de la memoria (entre 20-50 folios), los contenidos mínimos (Introducción, informe detallado de las actividades realizadas y resumen crítico del nivel de aprendizaje alcanzado en las prácticas), los criterios de evaluación y calendario de entrega de la memoria. El tutor académico supervisará y guiará al estudiante en el proceso de elaboración de dicha memoria y el tutor profesional colaborará en la recopilación de los datos necesarios para la elaboración de la misma. La asignación de reconocimientos a los tutores académicos por las horas dedicadas a este tipo de tutorización vendrá definida en el [Plan de Dedicación Académica](#) de cada curso, gestionado a partir de Vicerrectorado de Profesorado.

También desde la intención de unificar criterios y centralizar la gestión de dichas prácticas externas curriculares por parte de la Universidad de Cádiz, se cuenta con la aplicación “Gades”, <https://gades.uca.es/>, de desarrollo propio, a la que tienen acceso por medio de diferentes perfiles: alumnado, tutor profesional y tutor académico. Actualmente el grado en Enología cuenta con aproximadamente [75 convenios con bodegas](#) y/o empresas del sector vitivinícola que ofertan de 0 a 4 plazas según el curso académico. Además, anualmente se revisa la oferta y demanda y se atiende a las peticiones de los alumnos realizando nuevos convenios si es necesario. De esta forma, en todos los cursos académicos se cubre la demanda e incluso la que originan los alumnos a mitad de curso al ampliar su matrícula. En los últimos años, esta demanda ha supuesto una media de unos 20-25 alumnos y se ha ampliado la oferta y demanda en bodegas de Francia, entre otras (véase apartado 5.2 y 5.3. de este informe para más detalle).

En cuanto a la realización de [prácticas externas no curriculares](#), éstas se gestionan mediante la plataforma informática ICARO, que es el Portal de Gestión de Prácticas en Empresa y Empleo utilizado por las Universidades Públicas Andaluzas. Aunque el diseño del título y las dificultades que presentan muchos alumnos durante su itinerario curricular (al no encontrarse en cursos completos y con asignaturas pendientes de otros cursos) a veces no lo permiten, son cada vez más los alumnos que se dan de alta en dicha plataforma y realizan prácticas externas durante el verano en bodegas cercanas a su lugar de procedencia o a veces incluso dos prácticas, una al comienzo del verano en los alrededores y otra entre septiembre y octubre, en bodegas del norte de España.

En lo que respecta a este apartado, **ACCUA concluía en su último informe de evaluación que la adecuación del perfil del profesorado que supervisa las prácticas externas y sus funciones en el grado en Enología queda garantizada.**

4.6. En su caso, adecuación del perfil del profesorado que imparte enseñanza híbrida o virtual.

No procede en el Grado en Enología, íntegramente presencial.

4.7 El alumnado está satisfecho con respecto a la actuación docente del profesorado.

El grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia recibida en el grado en Enología (ISGC-P05-04, ANEXO I) se mantiene favorable (4,5) en el curso 22/23, al mismo nivel que en todo el centro. Al respecto, ACCUA comentaba en su informe de renovación del título que “el alumnado está satisfecho con respecto a la actuación docente del profesorado. Se cumplen adecuadamente las directrices”.

4.8 El profesorado está satisfecho con el desarrollo del programa formativo.

El grado de satisfacción global del profesorado con el título (ISGC-P07-03, ANEXO I) se mantiene favorable (4,0) en el curso 22/23, lo que se mantiene en línea con lo dispuesto por ACCUA en el informe de renovación de la acreditación, “el profesorado está satisfecho con el desarrollo del programa formativo. Se cumplen adecuadamente las directrices”.

Puntos Fuertes:

- Alto grado de satisfacción global del alumnado con la docencia del título, alcanzando un valor de 4,5 sobre 5, por encima del valor objetivo (4,0 sobre 5,0).
- Buena adecuación del perfil y capacitación del profesorado mejorando éste en los últimos años con la promoción y estabilización de la plantilla.
- Alta implicación del profesorado tanto en su formación y mejora continua como en la del grado.
- Alta participación del profesorado (30,77%) en convocatorias del programa de evaluación de la actividad docente (Modelo DOCENTIA). El 93,43% del profesorado evaluado positivamente en DOCENTIA ha obtenido la calificación de EXCELENTE.

Puntos débiles	Acciones de mejora
<p>Punto débil nº 4: Necesidad de dar más visibilidad, a través de la web, de la memoria de Prácticas en Bodega.</p>	<p>Acción de mejora nº 4: Diseñar y consensuar con los agentes coordinadores implicados, el contenido y desarrollo de la memoria de prácticas y procedimiento de asignación de prácticas a empresas y tutores.</p>

5) RECURSOS Y APOYO A LA DOCENCIA

5.1. El título cuenta con la infraestructura y los recursos adecuados teniendo en cuenta el tamaño de los grupos, el desarrollo de las actividades formativas y las metodologías de enseñanza-aprendizaje. El alumnado está satisfecho con las infraestructuras y recursos disponibles. El profesorado está satisfecho con las infraestructuras y recursos disponibles.

El grado en Enología se desarrolla en la Facultad de Ciencias, cuyo equipamiento básico puede encontrarse recogido en la memoria verificada. Sin embargo, durante los últimos años, la Facultad de Ciencias ha estado ampliando y mejorando de forma constante los recursos materiales y servicios disponibles para profesores, personal de administración y servicios y alumnado. Gracias a esta actividad de mejora constante y del gran esfuerzo que se realiza desde la Facultad, se han ampliado los espacios disponibles y se ha remodelado gran parte de los ya existentes. Es el caso de las aulas para la docencia teórica y prácticas de informática, así como laboratorios de prácticas que, además de aumentar en número, han sufrido reformas de elementos estáticos para mejorar tanto la eficiencia energética como acústica y se ha producido un reemplazo progresivo de bancas/sillas y mesas para dar una respuesta eficiente a las necesidades de capacidad y ergonomía de los alumnos.

Actualmente, la Facultad de Ciencias cuenta con 17 aulas y 2 seminarios de los tamaños adecuados para desarrollar las diversas metodologías de enseñanza-aprendizaje, desde el método expositivo clásico dirigido a la totalidad del grupo hasta las tutorías y seminarios en grupos reducidos, con una capacidad entre 14 y 182 puestos. Además, se cuenta con 4 aulas con equipamiento informático para trabajo individual dirigido (30 puestos), 1 aula de informática “móvil” con 15 ordenadores portátiles, 1 aula de proyectos (32 puestos), 2 Salas de Grados (56 y 82 puestos), una Sala de Estudios, un Salón de Actos (330 puestos) y una Sala de Juntas. Además, cuenta con 2 laboratorios y 7 aulas de diferentes capacidades en el Centro Superior de Estudios Marinos (CASEM) y los Aularios de uso común del Campus de Puerto Real, respectivamente.

En relación a las aulas, éstas cuentan con un sistema multimedia compuesto por ordenador personal con conexión a Internet y salida al sistema de proyección fijo del aula, sistema de sonido con amplificador y micrófono inalámbrico, proyector, pantalla de proyección y pizarra, además de dispositivos de audio/video necesarios que incluyen cámaras web y tarjetas gráficas con lápices digitales para poder llevar a cabo teledocencia. Asimismo, la Facultad de Ciencias dispone de 10 laboratorios y una Planta Piloto dedicados a la docencia práctica, dotados de material básico y avanzado, según el nivel del curso, y de técnicas e instrumentación específicas. En tres laboratorios (FC-Lab4, FC-Lab5 y FC-Lab7) se han instalado

pantallas de TV de grandes dimensiones (75”), conectados a unidades de PCs con conexión a internet para la visualización de material docente y/o acceso a herramientas electrónicas específicas de material relacionado con las prácticas de laboratorio. Alternativamente, el Centro ofrece equipos portátiles de proyección disponibles en Conserjería. Por otro lado, parte de las actividades de formación que realizan los alumnos se desarrollan en las dependencias de los propios Departamentos y otros centros del Campus o Universidad.

En la planificación docente del centro se indican las aulas/laboratorios concretos en los que se desarrollan las distintas actividades formativas de las diferentes asignaturas de la titulación. Al inicio de cada curso y/o semestre, se revisan los tamaños de los grupos en cada asignatura de tal forma que permitan un adecuado desarrollo del programa formativo, así como de las actividades previstas en éste. Además, se dispone de una aplicación sobre gestión de los horarios on-line alojada en la web de la Facultad, que permite reflejar al momento cualquier cambio circunstancial que se produzca en la planificación del título (<https://ciencias.uca.es/horarios-2023-2024/>).

En el caso concreto de las instalaciones utilizadas para el desarrollo del grado en Enología, las asignaturas teóricas se imparten de forma presencial en las aulas habitualmente utilizadas para cada curso, con capacidad suficiente para que el alumnado pueda recibir la docencia de forma adecuada de forma presencial (incluida la modalidad multimodal que hubo que aplicar en periodo de pandemia). Estas aulas cuentan con los medios audiovisuales anteriormente señalados. Además, en el grado en Enología contamos con un aula de catas, varios laboratorios donde se desarrolla la docencia práctica y una Planta Piloto, donde se llevan a cabo las vinificaciones. Por otro lado, parte de las actividades de formación que realizan los alumnos, como el TFG, se desarrollan en las dependencias de los propios Departamentos e Institutos de Investigación (Instituto de Investigaciones Vitivinícolas y Agroalimentarias, <https://ivagro.uca.es/> o Instituto de Investigación en Biomoléculas, <https://inbio.uca.es/>) en los que tutores académicos desarrollan sus líneas de investigación. Añadir también que en el caso del grado en Enología también contamos con la colaboración de empresas, que a través de sus correspondientes convenios, nos permiten llevar a cabo actividades prácticas de asignaturas concretas como las Prácticas Integradas en Viticultura y las Prácticas en Bodega.

Todos los laboratorios utilizados cuentan con las medidas de seguridad, capacidad y medios técnicos necesarios para llevar a cabo el desarrollo de las sesiones prácticas de este título de forma presencial, dado el número de alumnos matriculados y la capacidad de aforo de dichos espacios. En cuanto al equipamiento de los laboratorios, los alumnos del grado en Enología tienen instrumental y materiales suficientes y de calidad para el desarrollo de sus estudios y las competencias propias del título. Asimismo, todos los laboratorios cuentan con material fungible necesario para el desarrollo de las prácticas, y como no podía ser de otra forma se cuenta con medidas de seguridad y medios técnicos necesarios para actuar antes cualquier eventualidad y en caso de necesidad.

Además, teniendo en cuenta que la Facultad se encuentra dentro de la estrategia de Campus, todos los alumnos y profesores pueden beneficiarse de las instalaciones que se encuentran en este Campus. Así cabe destacar que en el mismo edificio de la Facultad se encuentra la sede de los Servicios Centrales de Investigación Científica y Tecnológica de la Universidad de Cádiz (SC-ICYT) que es un servicio general de apoyo a la investigación en el que se centraliza el principal equipamiento científico de la Universidad de Cádiz con distintas divisiones como difracción de Rayos X, espectrometría de masas, espectroscopía atómica (ICP, AAS, ICP-MS), microscopía electrónica, radioisótopos y análisis de biomoléculas y microscopía confocal, resonancia magnética nuclear, unidad de espectroscopía fotoelectrónica (XPS) y fabricación aditiva.

Descripción de recursos y servicios.

La Universidad de Cádiz renovó en septiembre de 2021 (por 3 años) el [Sello de Excelencia Europea EFQM 500+](#), esto es, el más alto reconocimiento establecido por la *European Foundation for Quality Management* (EFQM), mejorando el sello 400+ conseguido por la UCA en 2018. Se trata, pues, de un reconocimiento internacional del máximo nivel que se concede tras una evaluación completa del sistema de gestión de los procesos de docencia, investigación, transferencia y servicios de nuestra Universidad. Se añade que la UCA en el año 2020 obtuvo el Premio a la Excelencia en la Gestión Pública que concede todos los años el Ministerio de Función Pública.

En esta misma línea, en 2018, el [Área de Deportes de la UCA ratificó el Sello de Excelencia Europea 500+](#) en la gestión, siendo éste el máximo reconocimiento a la Excelencia en Gestión que se concede en Europa según el Modelo EFQM de Excelencia. Acredita la excelencia, la eficacia en la gestión, la eficiencia operativa y la diferenciación en su entorno competitivo de cualquier tipo de organización. Además, es el único servicio en el ámbito deportivo de las universidades españolas que cuenta con este reconocimiento.

a) Biblioteca.

La Biblioteca del Campus de Puerto Real, es una biblioteca común, que da servicio a toda la comunidad universitaria. Esta cuenta con: 9 Salas de Trabajo en Grupo, un Laboratorio de Audiovisuales (sala con equipamiento audiovisual que pueden ser utilizada por el PDI y el PAS para la grabación de vídeos), Espacio de Aprendizaje (sala multifuncional destinada a la docencia, con equipamiento audiovisual y de ofimática, que pueden ser utilizadas por el PDI y PAS para la realización de videoconferencias, actividades académicas, cursos, seminarios o sesiones de formación. La capacidad máxima es de 40 a 50 personas), 90 ordenadores portátiles de Préstamo diario y de Préstamo por curso académico a disposición de los usuarios y 2 bancos de autopréstamo. Estos espacios pueden ser reservados de forma rápida y ágil a través de la dirección web: <https://biblioteca.uca.es>. La Biblioteca también ofrece servicio de Información y Referencia y una amplia oferta de cursos de formación para sus usuarios, en línea con el fomento de la Alfabetización Informacional (ALFIN). La Biblioteca se ubica en un edificio propio de 2.736 m², cuenta con 390 puestos de lectura y 2.595 metros lineales de estanterías, de los cuales 1.595 m son de libre acceso y 1.000 m son de depósito. El fondo bibliográfico integrado por más de 75.000 monografías y más de 1.000 títulos de publicaciones periódicas, cubre las áreas de conocimiento de los centros a los que atiende.

b) Campus virtual.

Debe señalarse que la Universidad de Cádiz, y especialmente la Facultad de Ciencias, han sido pioneras en el uso de herramientas de Campus Virtual. En la actualidad, el Vicerrectorado de Digitalización e Infraestructuras, mantiene el Campus Virtual de la UCA, en una plataforma informática que utiliza la aplicación de software libre Moodle. El Campus Virtual es una herramienta fundamental para el desarrollo de la docencia universitaria, por ello ha de ser modelado de acuerdo con las necesidades de los títulos y de los Centros con agilidad y flexibilidad. La dirección o vicerrectorado responsable del Campus Virtual tiene la misión de desarrollar el Campus Virtual integrando los servicios que le sean demandados por los títulos y Centros que conforman la Universidad. Igualmente, las incidencias que pudieran producirse durante el desarrollo de la actividad académica son resueltas por la dirección o vicerrectorado responsable del Campus Virtual. Dicha plataforma es utilizada por todas las asignaturas del grado en Enología.

c) Acceso a internet.

Nuestro centro, dispone de tres sub-redes wifi diferenciadas que dan servicio a todos los grupos de interés. La red ucAirPublica da servicio general a todos los estudiantes, la red ucAir está disponible para el PDI y PAS y la red Eduroam ofrece servicio para el uso de profesores visitantes. La cobertura de la red permite cubrir todas las zonas comunes (pasillos, cafetería, Departamentos, Decanato), así como los espacios docentes tales como aulas, laboratorios, salas de estudio y de trabajo. Para ofrecer las mejores garantías de conectividad de los alumnos para sus actividades académicas, el Centro refuerza constantemente la cobertura de redes wifi con el apoyo técnico del Centro de Informática y de Tecnologías de la Información de la UCA, especialmente en zonas de cobertura limitada como los laboratorios, como el caso particular de la Planta Piloto cuya estructura intrínseca impide un alcance adecuado de las señales por lo que se han instalado varios repetidores de doble canal para potenciar la conectividad.

d) Buzón de Atención al Usuario (BAU).

Las consultas, quejas y reclamaciones, comunicaciones de incidencias docentes, sugerencias y felicitaciones de los usuarios se canalizan a través del Buzón de atención al usuario BAU (<http://bau.uca.es>) quien las dirige, según su naturaleza, a los responsables que correspondan (centros y departamentos). Esta herramienta, en diciembre de 2009, fue galardonada con el Premio a las Mejores Prácticas del Banco de Experiencia de Telescopi Cátedra UNESCO de Dirección Universitaria. El funcionamiento del BAU se encuentra regulado por la normativa aprobada por Acuerdo del Consejo de Gobierno de 19 de diciembre de 2016 (<https://buzon.uca.es/cau/index.do>).

Es destacable que desde el centro se responde con agilidad y eficiencia a las incidencias y quejas recibidas. Resulta singular las felicitaciones recibidas por los profesores del centro en los difíciles tiempos de la pandemia.

e) Centro de Atención al Usuario (CAU).

Para garantizar la totalidad de servicios y recursos materiales necesarios para el normal funcionamiento de los títulos, la Universidad de Cádiz dispone del Centro de Atención al Usuario (CAU), disponible en <https://cau.uca.es/cau/indiceGlobal.do>. El CAU es el instrumento electrónico disponible para realizar las solicitudes de servicios y recursos de manera estructurada y sistemática y dispone de una relación detallada de los servicios ofertados organizados en función de las áreas responsables. El CAU constituye así la ventanilla principal de los servicios de la UCA mediante la que se agiliza la tramitación de peticiones administrativas y de servicios, facilitando con ello al usuario (cualquier miembro de la comunidad universitaria) un sistema único para su resolución y seguimiento.

Los servicios y recursos relacionados con el funcionamiento del título que prestan sus servicios a través del CAU son: Ordenación Académica y Personal, Gestión de la Calidad y Títulos, Administraciones y Secretarías de Campus, Atención al Alumnado, Servicio de Atención Psicológica y Psicopedagógica, Atención a Centros, Biblioteca y Archivo, Informática, Infraestructuras y Personal. En el año 2014, la Cátedra Unesco de Dirección Universitaria en su segunda edición de los premios TELESCOPI otorgó el PREMIO A LA MEJOR BUENA PRÁCTICA DEL CRITERIO CLIENTES, al "Centro de Atención al Usuario de la UCA" (CAU).

f) Sistema Informático de Reserva de Recursos (SIRE).

La reserva de recursos docentes se gestiona a través de la plataforma informática SIRE (<https://sire.uca.es>). En ella constan todos los espacios disponibles, con indicación de su ocupación y con la posibilidad de solicitar la reserva de espacios que luego, es confirmada por el responsable de la plataforma SIRE en el Centro. Igualmente, la reserva de espacios de trabajo puede realizarse a través de la web de Biblioteca, en la dirección anteriormente mencionada.

g) Servicios Centrales de Investigación en Ciencia y Tecnología de la Universidad de Cádiz.

Desde el año 2011 este servicio está certificado según norma UNE EN-ISO 9001. Se encuentra ubicado en la Facultad de Ciencias, Campus de Puerto Real de la Universidad de Cádiz y ocupa en la actualidad una superficie aproximada de 640 m². Estos Servicios, que acogen la mayor parte de los grandes equipos de investigación de la UCA, cuenta con 10 divisiones que dan servicio a los grupos de investigación de esta Universidad, a otros organismos públicos de investigación y a empresas privadas. Entre ellas destacamos: Análisis de Biomoléculas y Microscopía Confocal; Difracción de Rayos X, Espectrometría de Masas, Espectroscopía Atómica (ICP, AAS, ICP-MS); Fabricación Aditiva; Microscopía Electrónica; Resonancia Magnética Nuclear y Espectroscopía Fotoelectrónica (XPS). Más información en: <http://sccyt.uca.es/>

h) Institutos de investigación.

El II Plan Estratégico de la Universidad de Cádiz incluye entre sus líneas de actuación la vertebración de la Investigación en Institutos de Investigación. Contamos con Institutos tanto propios, como mixtos e interuniversitarios de la Universidad de Cádiz, los cuales están vinculados con el potencial investigador de nuestra Institución. En los Institutos de Investigación de la Universidad de Cádiz se integra la excelencia investigadora de nuestra Institución, así como la infraestructura científica especializada. Los Institutos de Investigación son focos de atracción de talento investigador a nuestra Universidad. Los Institutos de Investigación son focos de atracción de talento investigador a nuestra Universidad. Se dispone en la actualidad de los siguientes centros que puedan ser de interés para los alumnos del grado, siendo el más afín el Instituto de Investigaciones Vitivinícolas y Agroalimentarias: (Más información en: <http://vrinvestigacion.uca.es/institutos-de-investigacion/>)

- Instituto de Microscopía Electrónica y Materiales.
- Instituto de Investigaciones Vitivinícolas y Agroalimentarias.
- Instituto de Investigaciones Marinas.
- Instituto de Investigación en Biomoléculas
- Instituto de Investigación en Ciencias Biomédicas de Cádiz

i) Otros.

De acuerdo con la organización por Campus de la Universidad de Cádiz, en cada uno de ellos se encuentra una Administración de Campus, unidad ésta que engloba a la gestión económica del presupuesto de los centros y departamentos con sede en el Campus, y a la Secretaría Administrativa que es la unidad encargada de gestionar todos los procesos académicos (matrícula, expedientes, reconocimientos de créditos, admisiones,...) relacionados con los alumnos de los centros con sede en el Campus, así como de los profesores (actas académicas de las asignaturas, listas de clases, certificaciones de tutorización de TFG,..). El campus cuenta además con una unidad de Coordinación de Servicios Generales que se encarga de gestionar todos los espacios y/o servicios comunes del Campus de Puerto Real y donde se ubica un Registro Auxiliar de la Universidad de Cádiz.

Finalmente, la Facultad de Ciencias cuenta además con otros recursos y servicios como son: Delegación de alumnos, Servicio de copistería, Servicio de cafetería/comedor y un Servicio de Máquinas Vending para bebidas calientes, frías y snacks. <https://ciencias.uca.es/conocenos-infraestructuras-index/>.

Anualmente, tras la definición de las actividades y grupos de actividad a impartir en los títulos, el centro valora las necesidades adicionales de aulas, talleres o laboratorios para desarrollar la actividad programada. En caso de necesidad, el centro lo comunica a la dirección general o vicerrectorado competente en materia de recursos al objeto de gestionar la cesión de espacios alternativos dentro del mismo campus. Antes del inicio del curso académico, el centro realiza la asignación

y reserva de aulas para el desarrollo de la docencia o cualquier otra actividad académica del título, a través del SIRE. Si durante el curso es necesaria la disponibilidad de aulas y medios audiovisuales para el desarrollo de la actividad docente, el profesorado puede solicitar también la reserva de recursos a través de la misma plataforma SIRE, de acuerdo con la normativa aplicable sobre usos de recursos de la Universidad de Cádiz y con las correspondientes normativas de los centros.

Por su parte, el profesorado puede solicitar software docente para las aulas de informática, peticiones que serán atendidas según las disponibilidades de licencia y características de los equipos de las aulas. Las solicitudes se gestionan inicialmente antes del comienzo de curso y, en el caso de necesidades sobrevenidas a lo largo del curso se tramitan mediante el CAU del Área de Informática (<https://cau.uca.es/cau/index.do>).

Con objeto de contribuir a la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje, anualmente, se realiza una revisión y mejora de los de los servicios y recursos, articulada a través de los siguientes procedimientos:

- P06 Proceso de gestión de recursos para el aprendizaje y apoyo al estudiante
- P07 Proceso de medición de resultados
- P03: Proceso de diseño, seguimiento y mejora de los programas formativos.
- Informes de seguimiento de la DEVA (y actualmente ACCUA).

En cuanto a la sostenibilidad ambiental y normas de seguridad, hay que señalar que la Universidad de Cádiz mantiene la trayectoria de sostenibilidad ambiental de sus actividades y centros con la Certificación en la UNE EN-ISO 14001:2015 de su Sistema de Gestión Ambiental con alcance a todas sus actividades de docencia, investigación y actividades administrativas en sus cuatro campus, obtenida en el año 2011. Ello implica la ejecución de protocolos para la gestión de residuos y reducción del impacto medioambiental en actividades de docencia y prácticas en laboratorio.

El grado de satisfacción del alumnado con los recursos materiales e infraestructuras del título (**ISGC-P06-03, ANEXO I**) ha superado por primera vez el umbral de 4 puntos (4,19) en la valoración por titulación y dicho valor se mantiene por encima de su valoración a nivel de centro. Por otro lado, el grado de satisfacción del profesorado con los recursos materiales e infraestructuras del título (**ISGC-P06-04, ANEXO I**) se mantiene por encima de 4 puntos en la valoración por titulación (4,33), siendo también más elevado que a nivel de centro. Estos datos de satisfacción han superado los valores en los que se basó ACCUA en la última revisión de la acreditación del título (curso 20_21), en la que se indicaba que se cumplían satisfactoriamente las directrices. Por tanto, la recomendación de mejorar los sistemas de mantenimiento y reparación del aparataje para prácticas se considera resuelto.

5.2. En su caso, las acciones realizadas para favorecer la movilidad del estudiantado son adecuadas a las características del programa formativo. El alumnado está satisfecho con los programas de movilidad. Los coordinadores de movilidad están satisfechos con los programas de movilidad.

En los últimos años, resultado del análisis del grado de satisfacción del alumnado, se diseñó y puso en práctica acciones de mejora que permitieran aumentar la tasa de **movilidad de estudiantes del título**, recomendación que se extendió también a otros títulos del centro y para lo cual se establecieron medidas conjuntas desde el mismo a través de proyectos de innovación y actuaciones avaladas ya desde el curso 2018/19. La irrupción de la pandemia alteró la expectativa y desarrollo de tales acciones, lo que ha supuesto una evolución lenta y progresiva de dicho objetivo. Se sigue trabajando en acciones que fomenten la movilidad, como la creación de un **Doble Título de Grado en Enología entre Universidad de Cádiz y Universidad de Maza (Argentina)** después del análisis y diseño de un plan de estudio. Acción que comenzó en 2017/18 y cuyo acuerdo y plan de estudios se aprobó en el curso 2021/22. También existen otros programas de movilidad activos para el estudiantado de enología, como el **Programa de Intercambio y Movilidad Académica PIMA**. Este programa se desarrolla gracias al acuerdo entre los países integrantes de la Comunidad Iberoamericana de Naciones (Universidades de Latinoamérica) y España. En el caso del grado en Enología (Facultad de Ciencias, Universidad de Cádiz) dichos acuerdos, por su complementariedad en el plan de estudios, se desarrolla con acuerdos con las Universidades de Cuyo (Argentina), el Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología do Rio Grande do Sul (Brasil) y Universidad Pontificia de Valparaíso (Chile). A través de dicho acuerdo se promueven prácticas curriculares internacionales, enmarcadas en la asignatura de Prácticas en Bodega. Añadir que, en dicha asignatura obligatoria (9 ECTS), todos los estudiantes realizan una práctica externa (curricular) que en algunos casos se realiza en el ámbito comarcal, pero en otros casos (a elección del estudiante), en el ámbito nacional o internacional, como es el caso del ya comentado Programa PIMA.

Respecto a los programas de **movilidad en el grado en Enología**, ACCUA, en su última evaluación (julio 2023), expresaba que el número de alumnos que participan en programas de movilidad es bajo, lo cual podría estar justificado por varios motivos. Ciertamente, el número de estudiantes que han participado históricamente en el programa Erasmus ha sido bajo en el grado en Enología, respecto a otros grados que se imparten en la Facultad de Ciencias (entre 0-2 estudiantes, contando con los estudiantes del Grado y Doble Grado en Química y Enología hasta el curso 2021-22 y 3 en el último curso 22_23 (figura 6)). Como comentaba, esto podría estar justificado si tenemos en cuenta que los alumnos del grado en Enología tienen en su itinerario formativo una asignatura obligatoria de prácticas en bodega, de 9 ECTS, que desarrollan como prácticas externas curriculares. Estas prácticas suelen desarrollarse durante el periodo estival o algo más tarde, según la región o país en el que realicen las prácticas (condicionados por el momento de la vendimia). Aunque es una asignatura de 4º curso, muchos estudiantes solicitan matricularse de la misma en el tercer curso dentro de su itinerario formativo, lo que prácticamente les deja sin mucho margen temporal para poder desarrollar otras prácticas externas, además del TFG, sin prolongar los plazos proyectados. De hecho, el grado de satisfacción de los estudiantes y tutores de las prácticas externas (académicos y profesionales) es muy alto, próximo o igual a 5 (ISGC-P04-12, ISGC-P04-13, ISGC-P04-14, ISGC-P04-15; ANEXO I). Esto justificará, además, que los convenios que se realizan con las empresas para estas prácticas suelen ser renovados e incluso algunas empresas acoge a 2 o más alumnos en prácticas. Actualmente la oferta de empresas (regionales, nacionales y algunas internacionales) es mayor que la demanda (estudiantes matriculados en la asignatura). En cuanto a la movilidad internacional de estudiantes en el grado en Enología, sí se ha detectado un incremento de participación, por parte de los estudiantes del PCEO Grado en Química y Grado en Enología, que como ya comentaba antes, empiezan a cursar sus últimos cursos las primeras promociones de dicho título (figura 7). En vistas de esto, la previsión sería que continuara incrementándose en los próximos cursos.

		Movilidad Programa Erasmus					
		Total realizado movilidad	Total solicitan movilidad	Total matriculados título	Créditos matriculados	Créditos superados	Total realizado movilidad por curso
2018-19	Gr.Enología	-	-	-	-	-	1
	PCEO Q-E	1	3	39	2604	2604	
2019-20	Gr.Enología	1	5	163	4347	4347	2
	PCEO Q-E	1	2	40	3780	3780	
2020-21	Gr.Enología	-	-	-	-	-	0
	PCEO Q-E	-	-	-	-	-	
2021-22	Gr.Enología	-	-	-	-	-	1
	PCEO Q-E	1	2	53	8241	7839	
2022-23	Gr.Enología	1	3	130	11502	10224	3
	PCEO Q-E	2	8	54	6390	4686	

Figura 6. Movilidad de los estudiantes del grado en Enología y el doble grado en Química y Enología (PCEO Q-E) través del programa Erasmus (últimos 5 cursos).

PCEO Grado en Química - Grado en Enología				
2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
2,56%	2,5%	-	1,89%	3,7%
ISGC-P04-09: Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad (modalidad saliente internacional)				

Figura 7. Movilidad internacional de los estudiantes del Doble Grado Química-Enología (PCEO Grado en Química y Grado en Enología).

La gestión de la movilidad internacional en la Universidad de Cádiz se regula a través del [Vicerrectorado de Internacionalización](#). A través de la Oficina de Relaciones Internacionales, integrada en el Área de Gestión de Alumnado y Relaciones Internacionales, se gestionan los distintos programas de movilidad con universidades y empresas extranjeras destinadas tanto a alumnado como a personal docente e investigador y de administración y servicios. Así como los proyectos de cooperación internacional, se organizan actividades de difusión e información y se apoyan las diversas iniciativas de

internacionalización en las que participa el conjunto de la universidad. Entre muchos otros servicios, se cuenta con la unidad de [Erasmus Inclusión](#) que es gestionada por la oficina de inclusión de la Universidad de Cádiz y que da apoyo al estudiante entrante en su proceso de adaptación e integración en nuestra comunidad universitaria.

La [Comisión de Internacionalización](#) es el órgano colegiado encargado de ordenar las actividades de internacionalización en la Universidad de Cádiz y su coordinación con los centros de la Universidad de Cádiz, a través de sus respectivas subcomisiones de internacionalización. Dicha actividad queda regulada a través del [Reglamento UCA/CG05/2020](#), de 28 de julio, de funcionamiento de la Comisión de Internacionalización de la Universidad de Cádiz y de las Subcomisiones de Internacionalización de Centros. A través de dicha comisión se vela por la revisión y actualización de convenios de movilidad; procedimiento de información y asignación de destinos de movilidad; Procedimiento de acogida de estudiantes de movilidad entrante;

En la Facultad de Ciencias de la Universidad de Cádiz, el nexo de unión con dicho Vicerrectorado de Internacionalización se establece a través del [Vicedecanato de estudiantes y relaciones institucionales](#), quien informa y gestiona la coordinación de las actividades y programas de movilidad para profesores, estudiantes y PTGAS.

ACCUA, en su último informe, valoraba que las acciones realizadas para favorecer la movilidad del estudiantado son adecuadas a las características del programa formativo y que se cumplieran los aspectos fundamentales de las directrices.

5.3. En el caso de que el programa formativo incluya prácticas académicas externas, se desarrollan de manera adecuada, dispone de plazas suficientes con convenios de cooperación educativos específicos para el título. El alumnado está satisfecho con las prácticas externas. Las personas externas que tutelan las prácticas, están satisfechas con las mismas.

Como se ha comentado en el apartado anterior, el grado en Enología cuenta con [prácticas formativas externas](#) de carácter obligatorio, concretamente la asignatura Prácticas en Bodega que forma parte de la materia de su mismo nombre. Esta asignatura supone un complemento práctico indispensable a la formación académica del futuro Graduado en Enología (9 créditos ECTS), ya que permite conectar los conocimientos adquiridos en su formación académica con las posibles actividades y salidas profesionales relacionadas con su profesión, a la vez que facilita su empleabilidad, al favorecer la adquisición de competencias que le preparan para el ejercicio de su actividad profesional. **Estas prácticas son gestionadas por el Vicerrectorado de Transferencia e Innovación tecnológica, mediante la Unidad de Prácticas de Empresa, la coordinadora del título y la de la asignatura de Prácticas en Bodega y se rigen por el [Reglamento que regula la Prácticas en Empresa de la UCA](#).** Toda la información relativa al sistema de gestión así como los convenios existentes están en la plataforma [practicas.uca.es](#). Actualmente se dispone de [convenios de cooperación educativa con un grupo de empresas](#) del sector de la vitivinicultura ([modelo de convenio en español](#) y en [inglés](#)).

Como se ha comentado previamente, para la realización de estas prácticas los alumnos cuentan con numerosas empresas del sector nacionales e internacionales con las que se establece convenios y ofertan plazas para que los alumnos puedan tener un amplio abanico a elegir según sus inquietudes, preferencias y disponibilidad de plazas. El objetivo de las Prácticas en Bodega es que el alumno se forme en el proceso de elaboración de vinos y derivados a escala industrial, mediante el trabajo directo en bodega, participando en todo el proceso de elaboración a través de actividades y prácticas que cubran la totalidad del proceso de elaboración del vino y también de alguno de los productos relacionados: brandy, vinagre o mostos.

Para el seguimiento del desarrollo de las “Prácticas en bodega” el alumno cuenta con un tutor académico y un tutor profesional que realizarán un seguimiento de su trabajo y posterior evaluación del mismo. La evaluación se basa en los informes de seguimiento, que realizan del desarrollo de las prácticas el tutor profesional y el académico, y en la evaluación final de la memoria de prácticas evaluada por el tutor académico. Cada una de estas tareas se evalúan atendiendo a las competencias que deben desarrollar los alumnos recogidas en la memoria, de manera que dicha adquisición es evaluada en un 50% por el tutor profesional y en otro 50% por el tutor académico (5% seguimiento y 45% memoria). En el ANEXO III se incluyen algunos detalles sobre el perfil de los profesores tutores de prácticas externas. A reseñar, que todos ellos dedican al menos 30 horas de docencia en el grado en Enología, además de que trabajan en líneas de investigación afines a la actividad vitivinícola.

El proceso de evaluación de las prácticas curriculares ha sido facilitado hasta el curso 20/21 por la plataforma (<https://practicas.uca.es/>) donde se recogen los datos de identificación de la plaza y el alumno, el Proyecto Formativo, la Memoria de Prácticas entregada por el estudiante y las rúbricas de evaluación del tutor académico y del tutor de empresa que cubre aspectos sobre cómo se ha desenvuelto el alumno, tales como implicación, puntualidad, creatividad o la motivación. A partir del curso 21/22 la gestión de prácticas de empresa ha pasado a una nueva plataforma (<https://gades.uca.es/>) y también se ha elaborado un procedimiento en el Centro para la adjudicación de las prácticas externas en empresa a los alumnos matriculados en función de su expediente para el caso en que no se pueda ajustar la oferta a la demanda, aunque en el caso del grado en Enología, al tratarse de una asignatura obligatoria, el Centro asegura que la oferta sea la adecuada a la demanda creada por el número de alumnos matriculados en la asignatura.

Desde el curso 2016/17 hasta el 2022/23 han sido 182 los alumnos que han realizado sus prácticas en bodega, lo que supone de una media de 26 alumnos por curso como se puede observar en la figura 8. El 100% de los alumnos matriculados superan la asignatura, aunque en algunos casos, al tratarse de una asignatura que se cursa entre el S6 y S7, los datos recogidos por el sistema de información y calificaciones no muestran totalmente la realidad, ya que alumnos matriculados en un curso pueden cerrar su acta (de carácter indefinido) en diciembre del próximo curso. Es por ello que, en algunos cursos el porcentaje de no presentados no es del 0%. En cuanto a las calificaciones obtenidas en esta asignatura, teniendo en cuenta que el 50% es la nota del tutor profesional y el otro 50% del académico, los resultados son muy satisfactorios y la gran mayoría de los alumnos obtienen una calificación de notable o sobresaliente. Por otra parte, tanto alumnos como tutores se muestran muy satisfechos con las prácticas y los diferentes grupos de interés.

Curso académico	Estudiantes Matriculados	No presentados	Suspensos	Aprobados	Aprobados por compensación	Notables	Sobresalientes	Matrículas de Honor
2016-17	23	0%	0%	0%	0%	57%	43%	0%
2017-18	30	0%	0%	0%	0%	33%	67%	0%
2018-19	24	8%	0%	0%	0%	29%	58%	4%
2019-20	18	0%	0%	6%	0%	11%	83%	0%
2020-21	32	28%	0%	0%	0%	16%	56%	0%
2021-22	33	6%	0%	3%	0%	21%	70%	0%
2022-23	22	5%	0%	0%	0%	27%	68%	0%

Figura 8. Análisis de la asignatura Prácticas en Bodega (número de matriculados y calificaciones).

En el ANEXO III de este informe se muestra por un lado, (i) la tabla de información sobre prácticas académicas externas (último curso) y (ii) la de personal académico o profesional responsable de las tutorías de las prácticas académicas externas. A partir de dichos datos, se puede comprobar que el programa formativo incluye prácticas académicas externas (asignatura de Prácticas en Bodega), que se desarrollan en base a los convenios establecidos por el centro y las empresas, siguiendo el programa marco que establece a su vez la Universidad. El análisis de los resultados obtenidos en los indicadores que evidencian este criterio ya han sido ampliamente analizados y argumentados (apartado 3.1. y 5.2.).

5.4. El personal de apoyo que participa en las actividades formativas es adecuado y suficiente para el desarrollo del programa formativo y está satisfecho con el desarrollo del programa formativo/centro donde se imparte el título.

La Facultad de Ciencias cuenta con Personal técnico, de gestión y de administración y servicios (PTGAS) con dedicación exclusiva (consejería, auxiliares de administración, administración y biblioteca), cuyas funciones son las tareas administrativas y de gestión de las infraestructuras que se derivan de la actividad académica y que son imprescindibles para el correcto desarrollo de la labor docente e investigadora a disposición del PDI y el alumnado. Atendiendo a la estructura organizativa de la Universidad de Cádiz y con el fin de optimizar los recursos humanos de carácter administrativo, el personal PTGAS no se adscribe a ningún título en concreto, sino que están a disposición de diferentes títulos que se imparten en un centro, o bien en un Campus Universitario. A continuación (figura 9), se presenta una distribución del Personal técnico, de gestión y de administración y servicios que prestan su labor en el centro y en la Universidad.

	PTGAS por puesto tipo	Nº PAS	PTGAS
RECURSOS - PAS FACULTAD DE CIENCIAS-UCA	ADMINISTRACIÓN	17	31,5%
	BIBLIOTECA	1	1,9%
	CONSERJERÍA	9	16,7%
	INFRAESTRUCTURAS/MANTENIMIENTO	1	1,9%
	LABORATORIO	26	48,1%
		54	100,0%
RECURSOS UCA (Comunes a todos los títulos)	ACTIVIDADES CULTURALES	10	1,8%
	ADMINISTRACIÓN	317	58,4%
	BIBLIOTECA	42	7,7%
	CONDUCTOR	5	0,9%
	CONSERJERÍA	35	6,4%
	DEPORTES	21	3,9%
	INFORMÁTICA	49	9,0%
	INFRAESTRUCTURAS/MANTENIMIENTO	37	6,8%
	LABORATORIO	18	3,3%
	PRENSA	4	0,7%
	PREVENCIÓN	4	0,7%
	UNIDAD DE IGUALDAD	1	0,2%
		543	100,0%

Figura 9. Personal de apoyo que participa en las actividades formativas.

5.5. En caso de enseñanza híbrida o virtual, el título cuenta con los recursos necesarios en infraestructura y personal de apoyo. El alumnado está satisfecho con la docencia no presencial recibida. El profesorado está satisfecho con la docencia no presencial impartida.

No procede en el título del grado en Enología.

Puntos Fuertes:

- Mejora de las tasas de adecuación, ocupación, preferencia y renovación del título lo que indica una buena difusión del título y adecuado ajuste del número de plazas ofertadas a la demanda existente.
- Alta demanda por el título en alumnos con CFGS
- Alta demanda por el título de alumnos de fuera de la provincia de Cádiz
- Los recursos materiales y servicios disponibles en la Facultad de Ciencias son adecuados
- Profesores y alumnos se muestran bastante satisfechos con los recursos materiales e infraestructuras del Título y Centro.
- Ligera mejora del grado de satisfacción del alumnado con los programas de orientación académica y profesional.

6) RESULTADOS DEL PROGRAMA FORMATIVO

6.1 Los resultados del proceso de aprendizaje alcanzados por el estudiantado se corresponden con el nivel MECES, son acordes con el perfil de egreso y con la memoria verificada.

Atendiendo a los resultados globales del título, en cuanto a calificaciones obtenidas por curso académico, en la siguiente tabla se recoge el **número medio de alumnos matriculados por curso académico**, el porcentaje de alumnos no presentados y el porcentaje de alumnos que han superado las asignaturas en función de su calificación. Como se puede observar, el promedio de estudiantes matriculados desde 2016-17 hasta el curso 2022-23 es de 29 de los cuales el 62% supera las asignaturas. Las calificaciones más frecuentes son aprobado y notable, las cuales suponen un 39,3 y 25,6%, respectivamente, como media de los cursos académicos analizados. El curso 2019-20 es el que muestra el porcentaje de alumnos más alto (86%) que superaron las asignaturas con respecto a los matriculados, probablemente debido a los cambios producidos en la metodología y sistema de evaluación a causa de la COVID-19 (aspectos ya comentados en el apartado 3.1.). De hecho, el porcentaje de alumnos no presentados estuvo muy por debajo de la media y el porcentaje de aprobados y notables aumentó considerablemente.

Curso académico	Estudiantes Matriculados	No presentados	Suspensos	Aprobados	Aprobados por compensación	Notables	Sobresalientes	Matrículas de Honor	Superado
2016-17	38	14,09%	13,88%	38,59%	0,21%	26,51%	4,45%	1,07%	71%
2017-18	37	18,52%	10,48%	38,86%	0,27%	25,08%	5,55%	0,94%	71%
2018-19	33	20,52%	9,99%	38,14%	0,28%	23,36%	6,52%	1,18%	69%
2019-20	29	7,73%	6,01%	44,05%	0,12%	32,44%	8,12%	1,53%	86%
2020-21	29	25,00%	12,23%	36,82%	0,27%	20,54%	4,74%	0,34%	63%
2021-22	18	19,78%	18,53%	33,24%	0,34%	22,52%	4,91%	0,64%	62%
2022-23	19	23,84%	14,68%	39,00%	0,11%	18,84%	3,11%	0,46%	62%
Media	29	18,5%	10,5%	39,3%	0,2%	25,6%	5,9%	1,0%	69,0%

Figura 10. Resultados del proceso de aprendizaje alcanzados por los estudiantes del grado en Enología.

En el curso 2020-21, sin embargo, volvió a aumentar el porcentaje de no presentados y las calificaciones se vieron ligeramente afectadas, principalmente el porcentaje de notables y sobresalientes. Cabe señalar que, durante este curso académico, la Facultad de Ciencias apostó por los exámenes presenciales y retrasó la realización de los del primer semestre a la fecha más adecuada y segura frente a la COVID19, lo que conllevó a que el segundo semestre estuviese ya iniciado y se tuviera que interrumpir las actividades docentes que se estaban llevando a cabo. Según los resultados, esto afectó a los alumnos y, principalmente, a los que llevaban un buen seguimiento de las asignaturas y obtienen mejores calificaciones. En los dos últimos cursos se redujeron las plazas ofertadas para acceder a la titulación, lo que ha llevado a que el número de matriculados descienda en 18 y 19 alumnos en los cursos 21_22 y 22_23, respectivamente. En ambos cursos el porcentaje de alumnos que superan las asignaturas se mantiene en un 62%, un punto por debajo que el curso 20_21, último evaluado por ACCUA, y del que se concluyó que los resultados de aprendizaje alcanzados por el estudiantado se corresponden con el nivel MECES, son acordes con el perfil de egreso y con la memoria verificada. También se comentaba que en base a la información disponible y al análisis de actividades se cumplían los aspectos fundamentales de las directrices. No obstante, también se manifestaron algunas debilidades y necesidades de mejora. Entre los aspectos necesarios de subsanar, se indicaba “se deben establecer estrategias e indicadores verificables para la reducción de la tasa de abandono (42%) y para el aumento de la tasa de graduación (5%). Asimismo, se deben implementar acciones para la reducción del tiempo promedio de duración de los estudios”. Por otro lado, como propuestas de mejora se incluía: (i) recomendable agilizar la firma de nuevos convenios con bodegas. (ii) recomendable agilizar los plazos para la aprobación o modificación de los TFG propuestos por alumnos. (iii) recomendable establecer un grupo de trabajo con indicadores verificables.

De forma general se puede decir que las actividades formativas y de evaluación que se realizan en el grado en Enología son coherentes con el perfil de formación de la titulación y que todas las acciones de mejora que se han realizado durante su implantación han dado lugar a que se esté alcanzando un alto grado de consecución de las competencias planificadas en la memoria de verificación.

6.2. Las actividades formativas, la metodología y los sistemas de evaluación son pertinentes y adecuadas para certificar los diferentes aprendizajes reflejados en el perfil de formación y se adecuan a la memoria verificada.

La metodología seguida en cada asignatura, a través de las actividades formativas que se realizan, y el sistema de evaluación para cada una de ellas se elaboran cada curso y se recogen para los grupos de interés en el Programa Docente de las asignaturas (fichas 1B) (<http://asignaturas.uca.es>), en las guías docentes disponibles en la página web del título (<https://ciencias.uca.es/41105-2/>) y en el campus virtual de cada asignatura.

En cuanto a la metodología empleada, tal y como se recoge en la memoria del grado, ésta se basa en la estructura de grupos inspirada en los modelos de innovación docente propuestos para las universidades andaluzas: grupos teóricos, seminarios y prácticas de laboratorio y en prácticas de informática. La metodología docente empleada incluye actividades formativas tanto con presencia del profesor como con carácter no presencial y están dirigidas hacia un proceso de enseñanza-aprendizaje centrado en el trabajo personal del alumno. En las fichas 1B se recogen las distintas actividades formativas que se emplean en cada asignatura dependiendo de si la asignatura es teórica, práctica o teórico-práctica. Así, en el primer caso, las metodologías empleadas son las clases magistrales o expositivas, la resolución de problemas y la realización de seminarios específicos bien por parte del profesor o de los alumnos. En todos los casos se promueve la consulta, el debate y la discusión por parte de los alumnos fomentando su interés y la adquisición de competencias. Prueba de ello son las numerosas herramientas (Hot potatoes, Kahoot, Active presenter, Atkin, Twine, Escape wine, cuestionarios de Google drive, mindfulness, etc) que emplea el profesorado durante sus clases o a través del campus virtual, fruto de su participación en

acciones formativas para el profesorado, así como en el desarrollo de actuaciones avaladas y proyectos de mejora docente en la que se implican a veces varias asignaturas, áreas y profesores (<https://udinnovacion.uca.es/>).

En cuanto a las prácticas o sesiones taller, éstas se realizan en el laboratorio, planta piloto, aulas de informática, aula de catas o incluso en viñedos y bodegas de la zona, según el caso, con el objetivo de que el alumno desarrolle determinadas competencias básicas, generales y específicas del Grado. En el 25% de las asignaturas, se contemplan salidas de campo con el objetivo de acercar a los alumnos a la realidad que les rodea y lo que será su futuro profesional. Aquí es importante resaltar el [convenio vigente](#) de colaboración educativa que tiene la Universidad de Cádiz con la viña “la Zarzuela” para el desempeño de algunas de las prácticas de campo del título. Resuelta, por tanto, la recomendación de ACCUA de reforzar mediante convenios la disponibilidad de viñedos para las prácticas de viticultura.

Por otra parte, un 67% de las asignaturas contemplan la realización de tutorías presenciales (individuales o en grupo) o a través del campus virtual. Dichas tutorías están enfocadas mayoritariamente a la resolución de dudas o a realizar actividades de repaso de contenidos ya sean teóricos o prácticos. El 100% de las asignaturas contemplan la realización de actividades formativas no presenciales u otras actividades las cuales requieren del trabajo autónomo del alumno para la realización de informes, trabajos, memorias de prácticas, lectura de artículos, preparación de exposiciones, resolución de problemas o ejercicios, realización de test y/o cuestionarios de seguimiento de la asignatura, etc., y suponen un 20% para el caso de las asignaturas de Prácticas en Bodega o el TFG y entre un 40-60% para otras asignaturas.

Teniendo en cuenta los sistemas de evaluación y las actividades de las diferentes asignaturas del grado, según se recoge en la memoria del título, es importante destacar que con la adaptación al EEES la evaluación continua supone un peso importante como elemento formativo dentro de las diferentes asignaturas. En las fichas 1B, las asignaturas contienen la ponderación de las diferentes actividades de evaluación empleadas: el examen parcial o final, las AAD, las prácticas de laboratorio, los trabajos escritos o informes, las exposiciones, etc., entrando algunas de estas actividades a formar parte de la evaluación continua o final según la asignatura. En todos los casos, las actividades de evaluación están conforme a lo previsto en la memoria verificada.

Así, el 100% de las materias contemplan la evaluación continua como sistema de evaluación con una ponderación que oscila, de forma general, entre el 20-80% dependiendo del carácter de las mismas. En un 75% de las asignaturas la ponderación oscila entre el 40-60% para la evaluación continua. En este sentido cabe resaltar que, entre las modificaciones que tuvieron lugar durante la COVID-19, se favoreció aún más la evaluación continua frente al examen final llegando ésta a suponer entre el 60-100% de la evaluación en el 100% de los casos. Asimismo, en la elaboración de planes de contingencia y posteriormente adendas, se trabajó en mantener lo más parecido posible las ponderaciones de las diferentes actividades para para las distintas modalidades docentes con el fin de favorecer los cambios en el sistema de evaluación al pasar de una modalidad presencial a otra semipresencial o no presencial.

Los exámenes se enfocan frecuentemente a la evaluación de los conocimientos generales y específicos adquiridos del título, así como competencias básicas vinculadas a que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo, elaborando y defendiendo sus argumentos; que sepan resolver problemas y reunir e interpretar datos relevantes; y que sean capaces de transmitir información, ideas, problemas y soluciones. La evaluación continua, con una participación más interactiva del alumno en el aula, está dirigida también a la evaluación de dichas competencias, además de a su capacidad de análisis y síntesis, su capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y tomar decisiones, y a trabajar en equipo. En muchas asignaturas se realizan actividades de exposición/presentación oral en busca de desarrollar sus competencias de comunicación, actividad que suele representar de un 5-30% de la nota final de forma global y que en algunos casos los profesores trabajan también en busca de su mejora a través de proyectos de innovación.

Los criterios de evaluación de los ejercicios y trabajos individuales y en grupo asociados a la evaluación continua difieren según el tipo de actividad. En los trabajos se suele hacer énfasis en cómo se recopila la información, cómo se sintetiza, cómo se redacta y, en algunos casos, en cómo se expone. Además, se considera si la adquisición de resultados de aprendizaje ha sido correcta y si la aplicación de conocimientos a la práctica es satisfactoria, utilizando para ello el análisis de casos reales, resolución de problemas, búsqueda bibliográfica y análisis crítico. La media de la ponderación de los trabajos y ejercicios

escritos suele oscilar entre el 5 y el 20% de la calificación. En algunas asignaturas se pone en práctica la capacidad idiomática del alumno a través de la búsqueda de artículos científicos en inglés, su lectura, síntesis y exposición.

Dado que la adquisición de determinadas competencias específicas y generales sólo es posible a través del trabajo en el laboratorio/taller, aula de catas, aulas de informática, prácticas de campo y salidas de campo, en la mayoría de las asignaturas en las que se realizan estas actividades se requiere la asistencia obligatoria. Su evaluación, según la asignatura y su carácter práctico, suele incluir la evaluación de la actividad durante las distintas sesiones (importante para detectar como se adquieren las competencias de realización de operaciones, manejo del equipamiento, seguridad en el laboratorio, control de procesos, destrezas manuales, trabajo en equipo, etc.), la evaluación del informe que realizan los alumnos sobre los resultados más significativos de la práctica, la evaluación de la exposición de los resultados más relevantes y, en algunos casos, un examen final, teórico o práctico, de las prácticas en sí o los resultados obtenidos.

En el caso particular de las “Prácticas en Bodega” y el “Trabajo Fin de Grado” se realizan tareas específicas las cuales son evaluadas por tutores académicos, tutores profesionales y comisiones evaluadoras según el caso. La evaluación se realiza atendiendo a las competencias que deben desarrollar los alumnos durante la realización de sus prácticas curriculares o su TFG según se recoge en la memoria.

La asignatura de TFG, como se indica en la memoria del grado, persigue el acreditar el logro de una serie de competencias relacionadas con la adquisición de conocimientos, habilidades y destrezas que se han trabajado, simultáneamente, desde diferentes materias en el título. Tiene que ser un trabajo original consistente en un proyecto integral de aplicación en el ámbito de la Viticultura y/o Enología, cuyo desarrollo podrá corresponder a un caso real que pueda presentarse en una práctica en empresa, así como en trabajos de introducción a la investigación que el alumno pueda realizar a través de una búsqueda bibliográfica y elaboración de un “review” que puede ir a su vez acompañado de una parte experimental en un laboratorio o en una empresa. Se trata por tanto de un trabajo individual del alumno, guiado por el tutor/es, cuyos elementos fundamentales a considerar son su calidad y rigor, así como su exposición pública y debate. Los agentes evaluadores del TFG son, por una parte, el tutor o tutores académicos del alumno (evalúan memoria escrita) y del otro lado la Comisión Evaluadora del TFG, que evalúa la memoria, exposición y defensa del TFG. En la calificación del alumno, la valoración del tutor o tutores pondera un 30% y la de la Comisión evaluadora es de un 70% (30% evaluación de la memoria y 40% exposición y defensa).

Con el fin de coordinar la actividad de las Comisiones Evaluadoras y de los tutores, la Comisión de Trabajo Fin de Grado, ha elaborado para el grado en Enología una [rúbrica de evaluación](#) del TFG para el tutor/es y la comisión evaluadora en base al desarrollo de competencias del alumno. Estas rúbricas, no sólo contribuyen a mantener unos criterios homogéneos de evaluación para todos los alumnos del grado, independientemente de su comisión evaluadora, sino que además sirven de referencia a tutores y alumnos para conocer de forma clara qué, y en qué medida, se les va a exigir para superar la asignatura, lo cual facilita su labor y contribuye a la calidad de los trabajos presentados. Como ya se indicase en el apartado 3.1. y 3.3 de este informe, la información relevante sobre TFG está publicada y accesible en la web del título. La coordinadora de la asignatura de TFG guiará además a los estudiantes en todo el procesos para el correcto desarrollo del Trabajo Fin de Grado (asignación de propuestas, entrega de documentos y final defensa del trabajo). Dicha labor cae fundamentalmente en la coordinadora de la asignatura de TFG quien juega un papel importante en el proceso y supervisión del cumplimiento de la normativa.

De los 281 estudiantes que desde el curso 2016_17 han estado matriculados en la asignatura de TFG un 42% de estos han superado la asignatura de TFG (49% en los últimos 5 cursos). Desde julio de 2017 hasta diciembre de 2023 se han defendido un total de 139 TFGs en el grado en Enología: 2 en el curso 2016-17, 17 en el 2017-18, 19 en el 2018-19, 32 en el curso 2019-20, 31 en el 2020-21, 16 en el curso 2021-22 y 22 en el curso 2022_23. Los resultados han sido relativamente satisfactorios (9% aprobados, 19,9% notables, 23,6% sobresalientes y 4,7% matrícula de honor) (<https://goo.gl/aUURZ6>). Por lo tanto, la asignatura de TFG ha permitido la adquisición de las competencias y objetivo del título.

Curso académico	Estudiantes Matriculados	No presentados	Suspensos	Aprobados	Aprobados por compensación	Notables	Sobresalientes	Matrículas de Honor	Superado
2016-17	21	85,71%	0,00%	0,00%	0,00%	4,76%	0,00%	4,76%	10%
2017-18	41	53,66%	0,00%	9,76%	0,00%	26,83%	2,44%	2,44%	41%
2018-19	53	60,38%	0,00%	9,43%	0,00%	16,98%	11,32%	1,89%	40%
2019-20	44	27,27%	0,00%	11,36%	0,00%	38,64%	18,18%	4,55%	73%
2020-21	45	53,33%	0,00%	8,89%	0,00%	17,78%	17,78%	0,00%	44%
2021-22	41	54,00%	0,00%	10,00%	0,00%	20,00%	10,00%	5,00%	45%
2022-23	36	58,00%	0,00%	14,00%	0,00%	14,00%	11,00%	3,00%	42%
Media	40	56,05%	0,00%	9,06%	0,00%	19,86%	10,10%	3,09%	42%

Figura 11. Resultados del aprendizaje de la asignatura de TFG de los estudiantes del grado en Enología.

6.3 Los resultados de los indicadores académicos y su evolución se adecúan a los objetivos formativos del plan de estudios.

Análisis y valoración (ISGC-P01-01 a 03; ANEXO I):

Del análisis y valoración de los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción, dentro del criterio P04-Procesos de Enseñanza-Aprendizaje, de la Universidad de Cádiz para el grado en Enología (ANEXO I, **P04-Rendimiento**) podemos comprobar que en el curso **2022-23** se ha alcanzado una **tasa de rendimiento del 64,3%**, una **tasa de éxito del 76,8%** y una **tasa de evaluación del 83,6%**. Estos datos representan una evolución positiva respecto a los datos obtenidos durante el periodo de recuperación tras la pandemia (**curso 2020/21**), en el que se llegaron a alcanzar tasas inferiores a los límites esperables en la memoria del título (**55% en tasa de rendimiento, 69,5% en tasa de éxito y 79,9% en tasa de evaluación**). Probablemente dichos resultados se viesen condicionados por los cambios que afectaron a la modalidad de enseñanza y el sistema y criterios de evaluación durante el inusual estado de alarma, y el periodo de recuperación posterior. Aún en el comienzo del curso 2020_21 se mantuvieron algunas restricciones que afectaron a la modalidad presencial de las clases (clases online) pero que permitieron la recuperación de la evaluación presencial desde la primera convocatoria de febrero. Esto dista de la situación previa, en el curso 2019_20, en la que la evaluación hubo que realizarla online, aplicando herramientas y estrategias que no garantizaron la total seguridad para evitar los fraudes en las pruebas individuales realizadas. De hecho, en el curso 2019-20, en plena pandemia, se observó un repunte inusual en dichos indicadores que pudo ser provocado por tales circunstancias. Por otro lado, el impacto económico y social que supuso dicho periodo para la población en general, y nuestros estudiantes en particular, pudo también influir en el incremento puntual observado en la **tasa de abandono** del título, del curso 2020_21 (curso de referencia en el último análisis de ACCUA para la renovación de la renovación del título). De hecho, si analizamos dicho indicador para todas las titulaciones de grado que se imparten en la Facultad de Ciencias (figura 12), además de la media general del centro también representada, podemos observar que la tasa de abandono se mostró afectada por un repunte en todos los títulos, a veces inmediatamente posterior a la pandemia, otras algo más adelante, que podrían justificar dicho análisis. No obstante, el grado en Enología se caracteriza por presentar unas tasas de abandono superiores al resto de titulaciones, pero próxima en el curso 22_23 a alcanzar los datos pre-pandemia. Atendiendo a las evidencias y las recomendaciones de ACCUA, tenemos que seguir trabajando en el desarrollo de estrategias que nos permitan acercarnos, si cabe, a la media del centro. Destacar también, que estos datos (P04-ANEXO I) para la tasa de rendimiento, éxito y evaluación son superiores para el Doble Grado de Química y Enología, lo que podría deberse a que los alumnos que acceden a este doble grado parten de notas de corte superiores a las que tienen los alumnos del Grado en Enología.

Grados Facultad de Ciencias	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
Grado Enología	31%	34,8%	42,1%	38,5%	38,7%
Grado Biotecnología	16,4%	8,9%	10,3%	5,2%	11,5%
Grado Química	12,1%	14,6%	28,9%	31,4%	20,9%
Grado Ingeniería Química	37,3%	29,3%	31,1%	35,6%	28,9%
Grado Matemáticas	40,8%	18,5%	27,3%	27,1%	16,7%
Facultad de Ciencias	30,8%	24,9%	29,4%	29,1%	22,7%



Figura 12. Datos y evolución de las tasas de abandono en los grados impartidos en la Facultad de Ciencias (Universidad de Cádiz).

Las **tasas de graduación** (ISCG-P04-05) han sufrido un descenso en los últimos años, que coincide con un aumento en la **duración media de los estudios** (ISCG-P04-07). Aunque hay que elaborar estrategias que permitan mejorar la evolución de estos indicadores, hay varios aspectos que es necesario justificar, así como es posible que la situación económico-social, comentada previamente, pudiese estar también condicionando el desarrollo normal de los mismos. Aquí cabe señalar que el aumento en la duración media de los estudios de enología a 7 años del curso 22_23 (por primera vez superior a 5,8) se justificaría por el avance en su itinerario formativo de los alumnos del doble grado en Química y Enología (incluidos también en dicha estadística). Dada la implantación del PCEO Grado en Química-Grado en Enología en el curso 2016_17, los primeros titulados de este doble grado lo han alcanzado en este curso 22_23. El [itinerario formativo](#) de dicho doble grado está diseñado para ser desarrollado en 6 cursos académicos. Además de lo que se ha comentado, se ha notado una tendencia por parte de los alumnos a realizar las prácticas curriculares (asignatura de Prácticas en Bodega) durante el verano-otoño de su 4º a 5º año (coincidiendo con la vendimia), viéndose afectados los plazos proyectados.

En la **tabla 3 (ANEXO III)** se calcula el porcentaje medio de las calificaciones por curso académico 2022_23. Un dato muy relevante es el % de no presentados y % suspensos que es significativamente más alto en los dos primeros cursos del grado que en los dos últimos. Este hecho se podría justificar por varios motivos: la heterogeneidad del perfil de acceso al título y las altas deficiencias de estos alumnos en las asignaturas de matemáticas, física y química (bien por el bachillerato cursado o el CFGS de origen). De hecho, la Física I, Química I y II y Estadística seguidas de las Matemáticas I y II, son las asignaturas con las que los alumnos se encuentran con más dificultades, además de la Bioquímica, y presentan el mayor porcentaje de no presentados y suspensos.

En segundo curso los resultados son más difíciles de comparar y establecer una evolución clara en todas las asignaturas porque depende de muchos factores como el número de alumnos en las asignaturas, el número de repetidores, etc. De forma general se observa un ligero aumento de los alumnos que superan las asignaturas y todas las calificaciones en general. Estos resultados son un reflejo de los esfuerzos realizados por el profesorado para adaptar las asignaturas a las especificidades del Grado y motivar a los alumnos, sobre todo la docencia práctica. Sin embargo, los resultados no dejan de ser muy similares a los de primer curso, sobre todo, en lo que a las asignaturas de intensificación en Química se refiere.

Esta situación, sin embargo, cambia cuando los alumnos pasan a tercero y cuarto, cursos en los que los resultados son más satisfactorios, lo que indica, por una parte, que las asignaturas que se imparten son específicas del título y los alumnos se sienten más atraídos por cursarlas y obtener mejores resultados; y, por otra que las metodologías docentes, y actividades formativas realizadas y el sistema de evaluación empleado desde el principio está siendo adecuados.

6.4 El título dispone de indicadores para analizar el grado de satisfacción del estudiantado con cada asignatura, así como con el programa formativo.

Según el artículo 2.4 del Reglamento UCA/CG09/2022, de 26 de septiembre, sobre la evaluación de la satisfacción del estudiantado con la docencia recibida, el Decano de la Facultad de Ciencias, tiene acceso a todos los informes de resultados del grado de satisfacción con la docencia de todo el profesorado que imparte docencia en el Grado en Enología. Los informes están publicados en el [Sistema de Información de la UCA](#), siendo todos ellos públicos excepto los informes individualizados del profesorado.

Puntos Fuertes:

- Alto grado de participación del alumnado y profesorado en las encuestas de satisfacción.
- Ligera mejora en el grado de satisfacción global del alumnado con el título.

Puntos débiles	Acciones de mejora
Punto débil nº 05: se deben establecer estrategias e indicadores verificables para la reducción de la tasa de abandono (42%) y para el aumento de la tasa de graduación (5%). Asimismo, se deben implementar acciones para la reducción del tiempo promedio de duración de los estudios	Acción de mejora nº 5: CONVOCATORIA DE ACTUACIONES AVALADAS PARA LA FORMACIÓN DEL PROFESORADO orientada a la adaptación de contenidos de las asignaturas de 1º y 2º del grado en Enología a la realidad vitivinícola.

7) ORIENTACIÓN ACADÉMICA, ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y EMPLEABILIDAD

7.1. El título tiene los servicios necesarios para poder garantizar la orientación académica y profesional del alumnado. El alumnado está satisfecho con los servicios orientación académica y profesional del alumnado.

Orientación universitaria/académica.

a) Servicio de Atención Psicológica y Psicopedagógica (SAP): Éste tiene como objetivo atender las necesidades personales y académicas del alumnado asesorándoles en cuestiones que puedan mejorar la calidad de su estancia y el aprendizaje. Cuenta con un equipo de psicólogos y psicopedagogos que ofrecen información y asesoramiento en áreas relacionadas con: Técnicas para mejorar el rendimiento académico; Control de la ansiedad ante los exámenes; Superar el miedo a hablar en público; Entrenamiento en relajación; Habilidades sociales; Estrategias para afrontar problemas; Toma de decisiones y Otros aspectos personales y/o académicos.

b) Secretariado de Políticas de Inclusión. Su finalidad es garantizar un tratamiento equitativo y una efectiva igualdad de oportunidades para cualquier miembro de la comunidad universitaria que presente algún tipo de discapacidad, tratando de que estos principios también se hagan realidad en la sociedad en general.

c) Unidad de Igualdad entre Mujeres y Hombres. La finalidad de la Unidad es tratar de eliminar las dificultades y barreras que impiden una participación igualitaria y el desarrollo personal, académico y profesional de todos los miembros de la comunidad universitaria y de que los principios de inclusión, pluralidad, diversidad, igualdad de oportunidades y equidad se hagan realidad tanto dentro como fuera de ella.

d) Servicio de Relaciones Internacionales. La Universidad cuenta, con una Oficina de Relaciones Internacionales, integrada en el Área de gestión de alumnado y relaciones internacionales, configurada como una herramienta básica en el objetivo estratégico de la Universidad. Desde este servicio se gestionan los distintos programas de movilidad con universidades y empresas extranjeras destinadas tanto a alumnado como a personal docente e investigador y de administración y servicios, así como los proyectos de cooperación internacional, se organizan actividades de difusión e información y se apoyan las diversas iniciativas de internacionalización en las que participa el conjunto de la Universidad. Más información en: <http://internacional.uca.es/>

e) Programa de Orientación y Apoyo al Estudiante (PROA). A nivel de Centro, la Acción Tutorial incluye acciones de acogida, tutorías de seguimiento del estudiante, acciones de apoyo relacionadas con alumnos con necesidades educativas específicas

(refuerzo, permanencia, promoción o discapacidad), orientación para la movilidad internacional-nacional con otras universidades y hacia la empresa, y orientación para la inserción laboral. La Facultad de Ciencias de la UCA tiene una experiencia de 15 años en el desarrollo y aplicación de programas de Acción Tutorial para la orientación de los alumnos de los diferentes títulos que se imparten en el Centro. Evidentemente cada titulación puede tener unas necesidades específicas diferentes, pero, en general, es la política de Centro en materia de Tutoría la que traza las líneas maestras de actuación en este campo. Aunque existen diferentes tipos de Tutorías, en el caso de la Facultad de Ciencias se ha elegido un modelo de Acción Tutorial basado en la participación activa del profesorado, de forma voluntaria, en calidad de tutores. No obstante, desde el curso 19/20 se cuenta con la participación del Proyecto Compañero, desarrollado por alumnos de cursos superiores que colaboran en la orientación de alumnos de nuevo ingreso. En el caso del Grado, la acción tutorial está dirigida en primer lugar por la Vicedecana responsable y una Coordinadora del programa PROA a nivel de centro que trabaja en colaboración con los coordinadores PROA de cada Grado. El equipo PROA de cada título se compone del Coordinador de título, el coordinador PROA y el grupo de profesores tutores que desarrollan una serie de acciones individuales y grupales a lo largo de todo el curso (<https://cutt.ly/pKpglAE>). Adicionalmente, también se realiza una intensa labor de tutorización por parte de los profesores en el ámbito de las prácticas externas y de los Trabajos Fin de Grado, para cada uno de estos aspectos también existe un coordinador específico de grado o Centro que colaboran estrechamente con el equipo PROA y facilitan la comunicación y orientación a través de un campus virtual de Coordinación específico de cada grado.

f) Área de Atención al Alumnado. La Facultad de Ciencias dispone de una oficina de atención al alumnado ubicada en el Decanato de la Facultad y que está formada atendida por un alumno de último curso de grado o de máster de la Facultad de Ciencias, preparado para ayudar en todo lo posible a aquellos estudiantes o futuros estudiantes a resolver sus dudas. Se cuenta para ello con información de muy diversa fuente: prensa, folletos informativos, manejo de la web, etc. De esta forma se proporciona al alumno que lo necesite información en temas como: Becas, prácticas de empresa, programas de movilidad, cursos; normativa en relación a Planes de Estudio, convalidaciones, Libre Elección, convocatorias de examen. Cualquier otra duda o problema que te surja. Hacen también de enlace con personas o instituciones que interesen al estudiante (profesores, FUECA, etc.). Disponen de un correo institucional: rendimiento.ciencias@uca.es (<https://cutt.ly/ZKpgDQg>).

g) Delegación de alumnos. La Facultad cuenta también con una Delegación de alumnos que dispone de un espacio en el centro para el desarrollo de sus actividades de encuentro del alumnado y desarrollo de la gestión de sus actividades. Hay un delegado de Centro, un subdelegado y una secretaria, así como diferentes representantes en diversos ámbitos como, por ejemplo, actividades, comunicación, sectorial, igualdad e inclusión. Disponen de un correo institucional alumnos.ciencias@uca.es y Redes sociales: @Delegaciónfca, Instagram: @alumnos.ciencias (<https://cutt.ly/XKpgc0Y>).

h) Unidad de Préstamo de Ordenadores. Desde la Facultad de Ciencias los alumnos matriculados en las Titulaciones de la esta facultad pueden solicitar el préstamo de un ordenador portátil. Esta gestión se realiza a través de la Oficina de Atención al Alumno situada en el Decanato de la Facultad de Ciencias (<https://cutt.ly/2KpgLi6>).

i) Tablón de anuncios online y redes sociales. La Facultad dispone de un tablón relacionadas con la Universidad y el Centro, así como con el mundo de la ciencia relacionado con los títulos que se imparten en el centro que se actualiza diariamente (<http://ciencias.uca.es>; en su apartado La Facultad Comunica), y podemos encontrar las Noticias, Elecciones, Actividades, Agenda, Logosímbolos e información externa. El centro también dispone de perfiles de redes sociales que se van actualizando con las noticias relevantes para el alumnado, tanto en la red twitter @FCC_UCA, como en la red Facebook @ciencias.uca (<https://www.facebook.com/ciencias.uca>).

j) Jornadas de Orientación de Grados. La Facultad de Ciencias colabora activamente en las Jornadas de Orientación Universitaria organizadas por Vicerrectorado de Estudiantes y Empleo, el Área de Atención al Alumnado. Estas jornadas, destinadas tanto a los alumnos de segundo curso de Bachillerato y de Ciclo Formativo de Grado Superior como a sus padres, tienen la finalidad de dar a conocer de forma muy detallada los aspectos relacionados con los Grados. Además, los alumnos pueden visitar un conjunto de stands, atendidos por personal de cada uno de los centros universitarios, en los que se les aclaran dudas y se resuelven cuestiones sobre los estudios universitarios que se imparten en el centro, facilitándoles diversa documentación de interés (planes de estudios, trípticos con información general sobre los grados,...) e informando y orientando "in situ" acerca de las competencias, habilidades y conocimientos que adquirirán al cursar los estudios de grados junto a las salidas profesionales de los mismos. Estas jornadas suelen tener lugar en 9 localidades de la provincia, donde se atienden a más de 11.000 alumnos y, en su caso, a los padres en 4 sesiones de tarde. La información sobre esta iniciativa está accesible en <https://atencionalumnado.uca.es/jornadas-de-orientacion/>. Además de esta actividad se realizan otras acciones para acercar la universidad a los futuros estudiantes tales como Clases Aplicadas, visitas a IES, presentaciones en la web (<https://atencionalumnado.uca.es/actividades-ou/>). En el curso 20/21, por su carácter especial, se celebraron las I Jornadas Virtuales de Orientación entre el 13 de abril y el 15 de mayo, organizadas en 6 sesiones diferentes agrupando

titulaciones de la misma rama. En ella participaron Decanos, Directores y Coordinadores de título presentando las titulaciones, respondiendo a inquietudes y resolviendo dudas.

Orientación profesional.

La Universidad de Cádiz cuenta con Programas para mejorar la empleabilidad de los universitarios dentro del mercado laboral, facilitándoles el conocimiento de los recursos de orientación y formación disponibles, así como las opciones más ventajosas para acceder y mantenerse en el empleo en función de sus intereses, demandas y sus perfiles formativos. Entre estos programas cabe destacar:

- El Plan Integral de Formación para el Empleo (PIFE) proporciona, a través de un itinerario formativo, los recursos necesarios para mejorar la empleabilidad de los alumnos, constituyendo un complemento de las competencias profesionales del estudiante, adquiridas en su titulación y en las prácticas curriculares. El itinerario consta de 25 horas distribuidas en acciones formativas de 20 horas más 5 horas de encuentro empresarial (más información en: <https://bit.ly/3vX6SB4>).
- Agencia de colocación: Este servicio está basado en un sistema dinámico que promueve de forma ágil y eficiente la vinculación de nuestros alumnos y titulados con las ofertas de empleo generadas por el sector productivo. Se encuentra a disposición de todas las empresas e instituciones que requieran cubrir sus puestos de trabajo de acuerdo a las titulaciones universitarias. Con este servicio, se pretende ofrecer a los universitarios la oportunidad de encontrar un empleo profesional y a las empresas una amplia base de datos de candidatos procedentes de todas las diplomaturas, licenciaturas, grados, másteres y doctorados. Esta función de intermediación laboral consiste en recibir las ofertas de empleo por parte de las empresas y canalizar hacia ella a los candidatos con el perfil más competente, de acuerdo con las especificaciones requeridas (más información en: <https://bit.ly/3dda0Co>).
- La Feria de Empleo de la Universidad de Cádiz es un punto de encuentro entre sus estudiantes y egresados interesados en conocer las expectativas que ofrece el mercado laboral e incorporarse al mismo, y las empresas que buscan perfiles para incorporar en sus corporaciones. El objetivo es apoyar la incorporación de los alumnos y titulados universitarios al mundo profesional, asesorándoles en el proceso de búsqueda de empleo y facilitando el contacto con las empresas adecuadas a sus perfiles profesionales, convirtiéndose en un punto de encuentro activo entre oferta y demanda cualificada (más información en: <https://empleoypracticas.uca.es/feria-de-empleo-2/>).

A través de la coordinación del grado se difunde toda la información que deriva de los diferentes estamentos de la UCA respecto a la orientación profesional. Sin embargo, la participación del alumnado del grado en Enología en este tipo de actividades es baja. Concretamente, en el curso 2020/21 sólo un 6% de los alumnos del Centro que participaron en la Feria del Empleo virtual celebrado en mayo fueron del grado en Enología (3%) y el PCEO Grado En Química-Enología (3%). En el caso del Plan Integral de Formación para el empleo lo hicieron un 20% (16% y 4% del Grado en Enología y el Doble respectivamente). En las tutorías realizadas con los alumnos de 4º, pocos de ellos muestran interés por su futuro profesional, estando estos más centrados durante este curso en la realización de las prácticas en bodega y el Trabajo Fin de Grado. Sólo algunos alumnos, después de realizar las prácticas, comienzan a plantearse su futuro y a buscar alternativas en caso de estar interesados en realizar un Máster u otros estudios antes de enfrentarse al mercado laboral. La gran mayoría tiene claro que quiere trabajar en bodega y busca contactos a través de compañeros o a través de la bodega en la que han realizado sus prácticas para poder irse integrando en el mercado laboral a través de prácticas en empresas o trabajos temporales durante la vendimia. Para aquellos alumnos que se deciden por hacer un Máster en la UCA, el recomendado por el título es el Máster Interuniversitario en Agroalimentación cuya orientación en Producción Agroalimentaria les da una visión más general de la industria alimentaria. En los últimos años, además, ha surgido, un interés por parte de algunos alumnos en cursar el Máster Universitario en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas; sin embargo, los alumnos de Enología no tienen opción a acceder a este Máster al no encontrarse este título entre sus preferentes según recoge su memoria. En este sentido, tras el trabajo de varios años con la Universidad y Coordinadores del Máster de Educación, para el curso 2020/21 se consiguió la modificación de la memoria del Máster para permitir acceso tanto a los alumnos del Grado en Enología como los de Biotecnología y los de otros títulos de la UCA.

Por otra parte, desde hace unos años se viene trabajando en el Grado en Enología en colaboración con la Asociación Andaluza de Enólogos para que los alumnos de último curso puedan asistir a las actividades que realizan y formar parte de dicha asociación una vez finalizados sus estudios por un precio especial. Esto les permite no solo mejorar su formación sino también conocer el entorno y abrir su red de contactos en el campo de la vitivinicultura. Asimismo, en el curso 2020/21 se firmó el acuerdo de colaboración en el que se venía trabajando en los últimos años con Vitivin, una plataforma de referencia del sector vitivinícola que permite el acceso a profesores y alumnos del grado en Enología a la información disponible y los diversos eventos que llevan a cabo.

ISGC-P06-01 y ISGC-P06-02: El grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de apoyo y orientación académica y profesional ha mejorado en los últimos años, alcanzando en el curso 2022/23 valores superiores a los del Centro. Los alumnos en primer curso valoran mucho el seguimiento individual y en grupo que se realiza por parte de los tutores y el equipo de orientación; sin embargo, en los últimos años, se ha observado un desinterés por parte de los alumnos en dichas actividades, sobre todo en la asistencia a tutorías, y de ahí que se hayan diversificado las acciones del PROA buscando alternativas que fomenten su interés tales como la creación de una App (ConnectCiencias; <https://fcc.uca.es/web/app1/fcm/>), la puesta en marcha del proyecto COMPAÑERO (<https://ciencias.uca.es/proyecto-companero/>) o la realización de tutorías específicas orientadas a la temática en lugar de al curso.

Por otra parte, con respecto al grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de orientación profesional (ANEXO I), éste ha evolucionado positivamente hasta situarse en 3,17, valor que, aunque no es muy alto, indica una mejora con respecto a cursos anteriores y supone un mayor grado de satisfacción de los alumnos de Enología con este ítem que los de otros títulos por los valores obtenidos por el Centro (2,75).

7.2. Los resultados de los indicadores de empleabilidad de las personas egresadas son adecuados para las características de la titulación.

ISGC-P07-05 a 08 (ANEXO I): De la inserción laboral de los egresados del grado en Enología destacamos que la tasa de inserción de éstos en un sector profesional relacionado con los estudios es del 100% y la tasa de inserción profesional en cualquier otro sector ha seguido la tendencia ascendente hasta el 75% del curso 22_23. Aunque durante algunos cursos el autoempleo estaba entre algunas de las salidas profesionales elegidas por el enólogo, en los últimos cursos esta no se encuentra entre las opciones elegidas. Posiblemente esto esté relacionado con el ascenso observado en la inserción laboral de los enólogos en otros sectores distintos a los relacionados con la enología. También es destacable el porcentaje de inserción laboral con movilidad geográfica al que acceden nuestros egresados (80% en la cohorte de egresos de 2020_21; encuesta realizada en abril de 2023). En cuanto a la tasa de respuesta de esta encuesta ha sufrido un descenso importante en los últimos cursos. Esto nos debe hacer replantear la metodología utilizada o el momento, entre otros factores, en que se solicita la encuesta a estos egresados.

7.3 Los perfiles de egreso fundamentalmente desplegados en el programa formativo mantienen su interés y están actualizados según los requisitos de su ámbito académico, científico o profesional.

El [perfil de egreso](#) del Enólogo está definido a través del RD 595/2002 por el que se regula la habilitación para ejercer la profesión de enólogo, éste es el responsable técnico en las bodegas de elaboración de vinos e industrias afines y en las empresas y entidades suministradoras de medios o servicios para la producción de vinos y productos derivados y afines. Además, según el artículo 102 de la Ley 50/98, el enólogo tiene la capacidad profesional para realizar el conjunto de actividades relativas a los métodos y técnicas de cultivo de viñedo y la elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, el análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación. Así mismo se le reconoce la capacidad para realizar aquellas actividades relacionadas con las condiciones técnico-sanitarias del proceso enológico y con la legislación propia del sector y aquellas actividades incluidas en el ámbito de la investigación e innovación dentro del campo de la viticultura y de la enología. En base a este perfil está diseñado el programa formativo y las competencias en título.

7.4 Los empleadores están satisfechos con la formación recibida por los egresados.

En cuanto al análisis de la satisfacción relativa a empleadores sobre el título se realizó una encuesta interna desde la Facultad de Ciencias (figura 1) que nos permitió tener una primera aproximación a la evaluación de nuestros egresados desde el punto de vista de dichos empleadores. En el grado en Enología, 3 empleadores respondieron a la encuesta, de la que se deduce que la satisfacción de estos con la formación de dichos egresados es alta o muy alta. Aunque los resultados de esta encuesta son muy valiosos, sería necesario mejorar la participación en la misma de un mayor número de empleadores.

¿Tiene titulados de esta Facultad contratados actualmente?	¿Cómo valoraría la formación de estos egresados a la hora de su desempeño profesional? (1-muy baja; 5-muy alta)	¿Echa en falta alguna carencia formativa?	Si desea hacer algún comentario adicional que nos ayude a mejorar, este es el momento.
SI	4	En legislación vitivinícola, todo lo relacionado con las declaraciones que tiene que presentar una bodega y formación en impuestos especiales.	Conocer no solo de forma teórica el manejo de maquinaria vitivinícola básica.
SI	5	No	
No	5	Idiomas	

Figura 13. Satisfacción relativa a empleadores del grado en Enología.

Se tratará de mejorar la vía de difusión de la encuesta a empleadores a través de los agentes coordinadores de prácticas externas (Vicedecanato de Estudiantes y Relaciones Institucionales; Coordinadora de Prácticas en Bodega); y también de la vía de contacto con egresados del título.

7.5 Los egresados están satisfechos con la formación recibida.

ISGC-P07-09 y 10 (ANEXO I): El grado de satisfacción de los egresados con los estudios realizados ha seguido una tendencia ascendente en los últimos años (3,36 en el curso 22_23), lo mismo que se ha observado en el grado de satisfacción de los egresados con las competencias adquiridas en el título, que en el curso 22_23 alcanza los 3,70 puntos. No obstante, como se ha comentado anteriormente, hay que tener en cuenta que la encuesta ha sido respondida por un menor porcentaje de egresados (**ISGC-P07_01_03, ANEXO I**). Posiblemente, este ascenso en la valoración de la titulación por parte de los egresados se deba a una mayor consolidación del título y un mejor funcionamiento de las estrategias de orientación y promoción del empleo que se está llevando a cabo desde la propia Universidad.

7.6 Se analiza la sostenibilidad del título teniendo en cuenta el perfil de formación que ofrece la titulación y los recursos disponibles.

El Grado en Enología impartido por la Facultad de Ciencias de la Universidad de Cádiz es un programa de estudios de cuatro años, que proporciona un conocimiento profundo en diversas áreas relacionadas con la viticultura y producción del vino. El plan de estudios está diseñado para cubrir todos los aspectos y etapas de la producción del vino, preparando a los estudiantes para una amplia gama de roles profesionales en el sector vitivinícola. Además, estos estudiantes adquieren habilidades para trabajar en varios campos relacionados con la viticultura. Pueden aportar su conocimiento en bodegas, viñedos, laboratorios de análisis, asesoramiento técnico, investigación y formación. En el contexto territorial y cultural del “Marco de Jerez” en el que se encuentra la Facultad de Ciencias, el grado en Enología aporta un valor añadido al sector, además de que nuestros egresados son bien recibidos y valorados por los empleadores. Prueba de ello es la alta tasa de empleabilidad entre nuestros egresados que, como se ha comentado, tienen altas perspectivas de encontrar trabajo en el sector de la enología una vez acaban sus estudios. También se ha puesto de manifiesto a lo largo del informe, que el grado en Enología es un título demandado por estudiantes de otras regiones de España, o incluso, del extranjero. Uno de los atractivos que tiene la titulación en la Universidad de Cádiz, respecto a otras, es que aquí se ofrece la oportunidad de cursar el doble grado en Química y Enología. Añadir, además, que en el programa docente del grado en Enología de la Universidad de Cádiz se integran algunas asignaturas cuyo objetivo es especializar al estudiante en el proceso de elaboración de los vinos de Jerez (asignatura de Elaboración del Jerez) y otras en las que se estudian otras elaboraciones especiales (perspectiva internacional).

También el contexto académico e investigador en el que se imparte la Enología en nuestra Universidad le da soporte al título. Títulos como el de grado en Química (de largo recorrido histórico en esta facultad), el grado en Biotecnología y el de Ingeniería Química; así como el Master en Agroalimentación o el de Biotecnología, le proporcionan una serie de posibilidades al estudiante para que en su itinerario académico tenga la opción de elegir, mediante perfiles multidisciplinares del título y posgrado, integrarse transversalmente en los conocimientos de estos otros títulos afines. También el contexto investigador

le aporta valor, teniendo en cuenta que un alto porcentaje de nuestro profesorado desarrolla sus líneas de investigación en el contexto de la Enología. De hecho, institutos de investigación como el Instituto de Investigación en Vitivinicultura y Agroalimentación (IVAGRO), el de Biomoléculas (INBIO), el de Biomedicina (INIBICA, instituto Mixto con la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía), el de Microscopía Electrónica y Materiales (IMEYMAT) y el de Ciencias Marinas (INMAR) proporciona un entorno científico y tecnológico del que se nutre el título.

La Universidad de Cádiz, como coordinadora de la Universidad Europea de los Mares SEA-EU está además conectada a otras Universidades que nutren las relaciones internacionales de nuestra comunidad universitaria. En concreto, en dicho proyecto participan: Universidades de Cádiz (Coordinadora), Algarve (Portugal), Brest (Francia), Gdansk (Polonia), Malta (Malta), Nord (Suecia), Parténope (Italia) y Split (Croacia).

El título cuenta con los recursos materiales, infraestructuras y personal especializado (PDI y PTGAS) que garantiza la calidad de la docencia y formación de los estudiantes. Pero también el entorno en el que se encuentra la facultad y las instalaciones próximas (biblioteca, deportivas, etc) acoge a nuestros estudiantes y les proporciona la ayuda que necesitan en muchos sentidos. Por tanto, el título cuenta con los recursos humanos, infraestructuras y equipamiento necesario para asegurar la formación de nuestros estudiantes.

Puntos Fuertes:

-Tasa de empleabilidad el 100% en el sector de la Enología.

-El grado de satisfacción de los egresados con las competencias adquiridas en el título es de 4.

PLAN DE MEJORAS

Recomendación ACCUA o punto débil	Acciones de mejora a desarrollar	Prioridad	Responsable	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Indicador de seguimiento (en su caso)
<p>Punto débil nº 01: incorporar la información de satisfacción relativa a empleadores en la web del título.</p>	<p>Acción de mejora nº1: <i>lograr una mayor participación en las encuestas de los empleadores.</i> Mejorar la vía de difusión de la encuesta a empleadores a través de los agentes coordinadores de prácticas externas (Vicedecanato de Estudiantes y Relaciones Institucionales; Coordinadora de Prácticas en Bodega); y también de la vía de contacto con egresados del título.</p> <p>Para recabar información sobre la satisfacción de los empleadores con las competencias adquiridas por los egresados durante sus estudios, el centro realizó una encuesta a empleadores con la idea de analizar y valorar desde esta perspectiva acciones de mejora en el título. El número de participantes fue limitado, sólo 3, por lo que se considera que los datos no serían representativos de la mayoría de empleadores y por tanto no han sido publicados en la web del título.</p>	Media	<p>*Coordinadora del grado</p> <p>*Vicedecana de estudiantes y relaciones institucionales.</p>	01/10/2023	30/09/2024	No procede
<p>Punto débil nº 02: <i>Se deben incluir las actas de las reuniones de la CGC en los enlaces a la web correspondientes al SGC.</i></p>	<p>Acción de mejora nº 2: Se solicitará al SGC el que se hagan públicas las actas de las reuniones de la CGC.</p>	Media	SGC	01/10/2023	30/09/2024	No procede

<p>Punto débil nº 3: Necesidad de análisis del nivel de ingreso del alumnado en conocimientos básicos de Biología, con el fin de valorar la posible incorporación de clases de nivelación y apoyo en dicha materia básica del grado en Enología.</p>	<p>Acción de mejora nº 3: Diseñar y realizar una encuesta de nivel sobre conceptos básicos de biología, destinada a los alumnos de nuevo ingreso.</p>	<p>Alta</p>	<p>Coordinadora del grado</p>	<p>01/10/2023</p>	<p>30/09/2024</p>	<p>No procede</p>
<p>Punto débil nº 4: Necesidad de dar más visibilidad, a través de la web, de la memoria de Prácticas en Bodega.</p>	<p>Acción de mejora nº 4: Diseñar y consensuar con los agentes coordinadores implicados, el contenido y desarrollo de la memoria de prácticas y procedimiento de asignación de prácticas a empresas y tutores.</p>	<p>Media</p>	<p>Coordinadora de la asignatura de Prácticas en Bodega. Coordinadora del grado.</p>	<p>01/10/2023</p>	<p>30/09/2024</p>	<p>ISGC-P01-01 18/19: 3,52 19/20: - 20/21: 3,67 21/22: 3,36 22/23: 3,93</p>
<p>Punto débil nº 05: se deben establecer estrategias e indicadores verificables para la reducción de la tasa de abandono (42%) y para el aumento de la tasa de graduación (5%). Asimismo, se deben implementar acciones para la reducción del tiempo promedio de duración de los estudios</p>	<p>Acción de mejora nº 5: CONVOCATORIA DE ACTUACIONES AVALADAS PARA LA FORMACIÓN DEL PROFESORADO orientada a la adaptación de contenidos de las asignaturas de 1º y 2º del grado en Enología a la realizad vitivinícola.</p>	<p>Alta</p>	<p>Varios Departamentos que imparten docencia en el título. Especialmente, asignaturas de 1º y 2º curso.</p>	<p>01/10/2023</p>	<p>30/09/2025</p>	<p>ISGC-P04-04 18/19: 31% 19/20:34,8 20/21: 42,1% 21/22: 38,5% 22/23: 38,7%</p>

<p>Recomendación nº 01: Se recomienda avanzar en la disponibilidad de una bodega para su empleo como infraestructura para las prácticas en el grado.</p>	<p>Acción de mejora: Se avanzará en la comunicación con las instituciones próximas al campus de Puerto Real (Ayto. Puerto Real y Empresas) para el desarrollo de propuestas que tengan como finalidad la adjudicación, diseño y creación de un bodega piloto para la docencia de prácticas del título.</p>	<p>Media</p>	<p>Decanato y Vicedecanatos.</p>	<p>01/10/2023</p>	<p>30/09/2025</p>	<p>ISGC-P06-03 18/19: 3,69 19/20:- 20/21: 3,69 21/22: 3,62 22/23: 4,19</p>
<p>Recomendación nº 02: Se recomienda incrementar la participación del alumnado en los programas de movilidad.</p>	<p>Acción de mejora: Encuentros con los alumnos a través del PROA y vicedecanato de estudiantes y relaciones institucionales para la difusión de las convocatorias de ayudas y programas de movilidad.</p>	<p>Alta</p>	<p>Agentes PROA, Vicedecanato de Estudiantes y Relaciones Institucionales Coordinadora del Grado</p>	<p>01/10/2023</p>	<p>30/09/2024</p>	<p>ISGC-P04-09</p>
<p>Recomendación nº 03: Se recomienda agilizar los plazos para la aprobación o modificación de los TFG propuestos por alumnos.</p>	<p>Acción de mejora: Establecer cambios en el calendario de presentación y asignación de propuestas (Dptos. y profesores), entrega de TFG y comisiones de evaluación para las defensas de los TFG como medida de ayuda para que el proceso se desarrolle adecuadamente. Validación a través del indicador ISGC-04-11</p>	<p>Alta</p>	<p>Decanato Junta de Facultad CGC</p>	<p>01/10/2023</p>	<p>30/09/2024</p>	<p>ISGC-P04-11 18/19: 3 19/20:- 20/21: 3,89 21/22: 3,13 22/23: 4,43</p>
<p>Recomendación nº 04: Se recomienda establecer un grupo de trabajo con indicadores verificables para mejorar las tasas de éxito en las asignaturas instrumentales donde los</p>	<p>Acción de mejora: Se solicitará algunas actuaciones avaladas para la formación del profesorado orientada a la mejora de este indicador. En concreto, se trabajará la puesta en común entre los profesores de dichas asignaturas para el diseño de nuevas estrategias para mejorar el rendimiento del título los dos primeros cursos.</p>	<p>Alta</p>	<p>SGC</p>	<p>01/10/2023</p>	<p>30/09/2024</p>	<p>ISGC-P04-04</p>

<p>alumnos tienen más dificultades.</p>						
<p><i>Recomendación nº 05:</i> Se deben mejorar las acciones de orientación académica y profesional con el fin de que el alumnado aumente su nivel de satisfacción en este apartado.</p>	<p>Acción de mejora: Organización de las I Jornadas Vitivinícolas de la Universidad de Cádiz (VITENUCA). congrega en exposiciones y mesas de debate a diversos representantes del sector vitivinícola nacional (vinculados al ámbito internacional) y a investigadores/profesores del ámbito de la Enología.</p>	<p>Media</p>	<p>Vicedecanato de Estudiantes y Relaciones Institucionales y Coordinadora del Grado</p>	<p>01/10/2023</p>	<p>30/09/2024</p>	<p>ISGC-P06-01 18/19: 2,86 19/20:- 20/21: 3,1 21/22: 2,95 22/23: 3,56</p> <p>ISGC-P06-02 18/19: 2,62 19/20:- 20/21: 2,86 21/22: 3 22/23: 3,17</p>

ANEXO 1:

INFORME DE INDICADORES

1) P01 – Difusión de la información.

INDICADOR (TÍTULO)	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P01-01: Grado de satisfacción del alumnado con la información publicada del Título-Centro	3,52	-	3,67	3,36	3,93
ISGC-P01-02: Grado de satisfacción del PDI con la información publicada del Título-Centro	4,83	-	4,49	4,55	4,55
ISGC-P01-03: Grado de satisfacción del PAS con la información publicada de el/los Centro/s	3,67	-	3,77	3,88	3,43

INDICADOR (CENTRO)	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P01-01: Grado de satisfacción del alumnado con la información publicada del Título-Centro	3,42	-	3,48	3,51	3,64
ISGC-P01-02: Grado de satisfacción del PDI con la información publicada del Título-Centro	4,65	-	4,38	4,34	4,29
ISGC-P01-03: Grado de satisfacción del PAS con la información publicada de el/los Centro/s	3,67	-	3,77	3,88	3,43

2) P04 – Proceso para la Gestión de los Procesos de Enseñanza-Aprendizaje: Indicadores P04 (Rendimiento)

INDICADOR (TÍTULO)	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23	
ISGC-P04-01: Tasa de rendimiento	63,5%	83,3%	55,5%	60%	64,3%	
ISGC-P04-02: Tasa de éxito	76,1%	89,9%	69,5%	72,7%	76,8%	
ISGC-P04-03: Tasa de evaluación (también denominada Tasa de presentados)	83,4%	92,7%	79,9%	82,5%	83,6%	
ISGC-P04-04: Tasa de abandono	31%	34,8%	42,1%	38,5%	38,7%	
ISGC-P04-05: Tasa de graduación	23,8%	15,2%	13,2%	11,5%	0%	
ISGC-P04-06: Tasa de eficiencia	80,5%	82,3%	78,7%	80,4%	70,4%	
ISGC-P04-07: Duración media de los estudios	5,8	5,7	5,6	5,6	7	
ISGC-P04-08: Número de plazas de prácticas externas ofertadas sobre el total del alumnado que solicita prácticas externas	-	-	1	1,15	1,34	
ISGC-P04-09: Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad	Movilidad entrante internacional	4,4%	0,61%	3,11%	7,97%	2,31%
	Movilidad entrante nacional	1,69%	-	1,24%	0,72%	-
	Movilidad saliente internacional	-	-	1,24%	-	0,77%
	Movilidad saliente nacional	-	-	-	-	0,77%
ISGC-P04-10: Grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente	3,09	-	3,21	3,08	3,61	
ISGC-P04-11: Grado de satisfacción del alumnado con el proceso para la elección y realización del TFG/TFM	3	-	3,89	3,13	3,43	
ISGC-P04-12: Grado de satisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas realizadas por los estudiantes	-	-	4,61	4,79	4,43	
ISGC-P04-13: Grado de satisfacción de los tutores de las entidades colaboradoras con el desempeño del alumnado en las prácticas externas	-	-	4,8	4,7	5	
ISGC-P04-14: Grado de satisfacción del alumnado con las prácticas externas realizadas	-	-	4,23	4,45	5	
ISGC-P04-15: Grado de satisfacción del alumnado que ha participado en redes de movilidad nacional e internacional, tanto entrantes como salientes	3,13	-	3,68	3,57	4	

INDICADOR (PCEO Grado en Química y Grado en Enología)		2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P04-01: Tasa de rendimiento		62%	84,3%	73,7%	74,7%	70%
ISGC-P04-02: Tasa de éxito		71,9%	89%	79,5%	79,1%	78,4%
ISGC-P04-03: Tasa de evaluación (también denominada Tasa de presentados)		86,3%	94,7%	92,6%	94,4%	89,2%
ISGC-P04-04: Tasa de abandono		-	-	0%	0%	0%
ISGC-P04-05: Tasa de graduación		-	-	0%	0%	0%
ISGC-P04-06: Tasa de eficiencia		-	-	0%	0%	0%
ISGC-P04-07: Duración media de los estudios		-	-	-	-	-
ISGC-P04-08: Número de plazas de prácticas externas ofertadas sobre el total del alumnado que solicita prácticas externas		-	-	-	-	-
ISGC-P04-09: Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad	Movilidad entrante internacional	-	-	-	-	-
	Movilidad entrante nacional	-	-	-	-	-
	Movilidad saliente internacional	2,56%	2,5%	-	1,89%	3,7%

*Los datos de los indicadores para el Doble Título Grado en Química y Grado en Enología están incompletas. Aunque el código RUCT, a través del cual se toman los datos para este análisis, es distinto en el Doble Título (7000534) y en los Grados de Química () y Enología(2502562), se está observando un error en la toma de datos que no corresponde con la realidad.

INDICADOR (CENTRO)		2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P04-01: Tasa de rendimiento		69,5%	82,9%	69,5%	69,5%	71%
ISGC-P04-02: Tasa de éxito		81,3%	90%	81,5%	81,7%	82,8%
ISGC-P04-03: Tasa de evaluación (también denominada Tasa de presentados)		85,5%	92,2%	85,3%	85,1%	85,7%
ISGC-P04-04: Tasa de abandono		30,8%	24,9%	29,4%	29,1%	22,7%
ISGC-P04-05: Tasa de graduación		35%	36,6%	37,3%	33%	25%
ISGC-P04-06: Tasa de eficiencia		85,9%	83,5%	85,5%	84,1%	85,3%
ISGC-P04-07: Duración media de los estudios		4,98	5,37	5,22	5,45	5,58
ISGC-P04-08: Número de plazas de prácticas externas ofertadas sobre el total del alumnado que solicita prácticas externas		-	-	1,03	1,16	1,23
ISGC-P04-09: Porcentaje de alumnado que participa en programas de movilidad	Movilidad entrante internacional	5,83%	1,08%	1,06%	1,82%	2,35%
	Movilidad entrante nacional	1,01%	0,92%	0,57%	1,4%	0,92%
	Movilidad saliente internacional	2,79%	2,7%	1,14%	1,82%	3,28%
	Movilidad saliente nacional	0,84%	0,18%	0,65%	1,24%	0,59%
ISGC-P04-10: Grado de satisfacción del alumnado con la coordinación docente		3,03	-	2,89	3,13	3,16
ISGC-P04-11: Grado de satisfacción del alumnado con el proceso para la elección y realización del TFG/TFM		3,11	-	3,36	3,05	3,1
ISGC-P04-12: Grado de satisfacción de los tutores académicos con las prácticas externas realizadas por los estudiantes		-	-	4,49	4,52	4,42
ISGC-P04-13: Grado de satisfacción de los tutores de las entidades colaboradoras con el desempeño del alumnado en las prácticas externas		-	-	4,91	3,73	4,84
ISGC-P04-14: Grado de satisfacción del alumnado con las prácticas externas realizadas		-	-	3,52	3,82	3,67
ISGC-P04-15: Grado de satisfacción del alumnado que ha participado en redes de movilidad nacional e internacional, tanto entrantes como salientes		3,02	-	3,21	3,02	3,23

3) P05 – Gestión del Personal Académico: Indicadores P05 (02-07).

INDICADOR (TÍTULO)	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P05-02: Participación del profesorado en acciones formativas.	60%	70%	75,29%	39,56%	53,01%
ISGC-P05-03: Participación del profesorado en Proyectos de innovación y mejora docente.	44,71%	63,75%	57,65%	43,96%	43,37%
ISGC-P05-04: Grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia.	4,4	4,5	4,5	4,6	4,5
ISGC-P05-05: Porcentaje de profesores del título que han participado en las convocatorias del programa de evaluación de la actividad docente (Modelo DOCENTIA).	30,23%	33,75%	36,47%	30,77%	30,77%
ISGC-P05-06: Porcentaje calificaciones "EXCELENTES" obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente.	88,46%	92,59%	93,55%	96,43%	96,43%
ISGC-P05-07: Porcentaje calificaciones "FAVORABLE" obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente.	11,54%	7,41%	6,45%	3,57%	3,57%

INDICADOR (CENTRO)	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P05-02: Participación del profesorado en acciones formativas.	57,34%	55,68%	60,29%	35,11%	43,17%
ISGC-P05-03: Participación del profesorado en Proyectos de innovación y mejora docente.	44,29%	50,92%	48,01%	35,82%	36,69%
ISGC-P05-04: Grado de satisfacción global de los estudiantes con la docencia.	4,3	4,4	4,4	4,5	4,5
ISGC-P05-05: Porcentaje de profesores del título que han participado en las convocatorias del programa de evaluación de la actividad docente (Modelo DOCENTIA).	23,33%	22,71%	25,63%	25,53%	25,53%
ISGC-P05-06: Porcentaje calificaciones "EXCELENTES" obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente.	83,17%	90,32%	91,55%	91,67%	91,67%
ISGC-P05-07: Porcentaje calificaciones "FAVORABLE" obtenidas por los profesores participantes en la evaluación de la actividad docente.	16,83%	9,68%	8,45%	8,33%	8,33%

4) P05 – Gestión de los recursos para el aprendizaje y apoyo al estudiante: Indicadores P04 (Acceso) y P06.

INDICADOR (TÍTULO)	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P04-16: Tasa de adecuación del título (matriculados de nuevo ingreso por preinscripciones realizadas en primera opción)	70,59	57,14	66,67	54,17	66,67
ISGC-P04-17: Tasa de ocupación del título (matriculados de nuevo ingreso por preinscripción con relación a la oferta)	61,82	63,64	80	68,57	94,29
ISGC-P04-18: Tasa de preferencia del título (preinscripciones en primera opción sobre plazas ofertadas)	80	60	84,44	108,57	105,71
ISGC-P04-19: Tasa de renovación del título o tasa de nuevo ingreso	18,29	20,48	21,34	16,55	25,76
ISGC-P06-01: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de apoyo y orientación académica	2,86	-	3,1	2,95	3,56
ISGC-P06-02: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de orientación profesional	2,62	-	2,86	3	3,17
ISGC-P06-03: Grado de satisfacción del alumnado con los recursos materiales e infraestructuras del título	3,69	-	3,69	3,62	4,19
ISGC-P06-04: Grado de satisfacción del profesorado con los recursos materiales e infraestructuras del título	4,34	-	4,46	4,58	4,33

INDICADOR (CENTRO)	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P04-16: Tasa de adecuación del título (matriculados de nuevo ingreso por preinscripciones realizadas en primera opción)	53,16	54,14	60,84	52,76	55,34
ISGC-P04-17: Tasa de ocupación del título (matriculados de nuevo ingreso por preinscripción con relación a la oferta)	97,82	96,73	99,25	97,69	97,31
ISGC-P04-18: Tasa de preferencia del título (preinscripciones en primera opción sobre plazas ofertadas)	113,45	134,55	136,23	152,31	143,85
ISGC-P04-19: Tasa de renovación del título o tasa de nuevo ingreso	24,64	23,56	22,12	21,66	21,67
ISGC-P06-01: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de apoyo y orientación académica	2,98	-	2,88	2,97	3,03
ISGC-P06-02: Grado de satisfacción del alumnado con los programas y actividades de orientación profesional	2,69	-	2,55	2,74	2,75
ISGC-P06-03: Grado de satisfacción del alumnado con los recursos materiales e infraestructuras del título	3,6	-	3,57	3,71	3,81
ISGC-P06-04: Grado de satisfacción del profesorado con los recursos materiales e infraestructuras del título	4,2	-	4,19	4,32	4,25

INDICADOR (PEO Grado en Química Grado en Enología)	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P04-16: Tasa de adecuación del título (matriculados de nuevo ingreso por preinscripciones realizadas en primera opción)	54,55	77,78	83,33	36,36	50
ISGC-P04-17: Tasa de ocupación del título (matriculados de nuevo ingreso por preinscripción con relación a la oferta)	110	90	120	110	100
ISGC-P04-18: Tasa de preferencia del título (preinscripciones en primera opción sobre plazas ofertadas)	180	110	180	90	120
ISGC-P04-19: Tasa de renovación del título o tasa de nuevo ingreso	28,21	27,5	26,92	20,37	19,64

5) P07 – Resultados: A) Satisfacción con la titulación (01-04).

INDICADOR (TÍTULO)	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P07-01_01: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Alumnado	26,86%	14,11%	55,21%	20%	23,48%
ISGC-P07-01_02: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. PDI	31,46%	39,76%	47,19%	43,16%	40,45%
ISGC-P07-02: Grado de satisfacción global del alumnado con el título	3,49	3,24	3,61	3,56	3,74
ISGC-P07-03: Grado de satisfacción global del PDI con el título	4,33	4,33	4,25	4,18	4
ISGC-P07-04: Grado de satisfacción global del PAS con el Centro	3,74	4,1	3,86	3,89	3,79

INDICADOR (CENTRO)	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P07-01_01: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Alumnado	7,48%	15,25%	43,6%	32,55%	28,36%
ISGC-P07-01_02: Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. PDI	60,14%	42,07%	53,85%	47,47%	43,4%
ISGC-P07-02: Grado de satisfacción global del alumnado con el título	3,56	3,59	3,42	3,55	3,68
ISGC-P07-03: Grado de satisfacción global del PDI con el título	4,09	4,24	4,22	4,17	4,09
ISGC-P07-04: Grado de satisfacción global del PAS con el Centro	3,74	4,1	3,86	3,89	3,79

6) P07 – Resultados: B) Egresados (05-10)

INDICADOR (TÍTULO)	AÑO DE EGRESO				
	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
ISGC-P07-01_03. Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Egresados	66,67%	15,38%	25,00%	9,09%	18,18%
ISGC-P07-05: Tasa de inserción profesional en cualquier sector profesional	100,00	-	50,00	50,00	75,00
ISGC-P07-06: Tasa efectiva de inserción profesional en un sector profesional relacionado con los estudios realizados	100,00	-	100,00	100,00	100,00
ISGC-P07-07: Tasa de autoempleo	0	-	0	0	0
ISGC-P07-08: Tasa de inserción con movilidad geográfica	50,00	-	50,00	100,00	100,00
ISGC-P07-09: Grado de satisfacción de los egresados con los estudios realizados	3,00	2,00	3,00	3,00	3,75
ISGC-P07-10: Grado de satisfacción de los egresados con las competencias adquiridas en el título	-	2,50	3,00	3,00	4,00

NOTA: ISGC-P07-05 al ISGC-P07-10: Encuestas realizadas a los alumnos egresados 2 o 3 cursos antes

INDICADOR (CENTRO)	AÑO DE EGRESO				
	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21
ISGC-P07-01_03. Tasa de respuesta de la encuesta para el análisis de la satisfacción. Egresados	39,84%	24,81%	16,42%	22,14%	17,84%
ISGC-P07-05: Tasa de inserción profesional en cualquier sector profesional	71,43	51,52	59,09	29,03	45,45
ISGC-P07-06: Tasa efectiva de inserción profesional en un sector profesional relacionado con los estudios realizados	74,29	88,24	92,31	77,78	86,67
ISGC-P07-07: Tasa de autoempleo	2,86	0	15,38	0	0
ISGC-P07-08: Tasa de inserción con movilidad geográfica	62,86	76,47	61,54	55,56	80,00
ISGC-P07-09: Grado de satisfacción de los egresados con los estudios realizados	3,37	3,39	3,18	3,26	3,36
ISGC-P07-10: Grado de satisfacción de los egresados con las competencias adquiridas en el título	-	3,39	3,23	3,32	3,70

NOTA: ISGC-P07-05 al ISGC-P07-10: Encuestas realizadas a los alumnos egresados 2 o 3 cursos antes

7) P07 – Resultados: C) BAU (11-14)

INDICADOR (TÍTULO)	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P07-11: Número de quejas o reclamaciones recibidas respecto al número de usuarios	-	0,41%	0,41%	-	-
ISGC-P07-12: Número de incidencias docentes recibidas respecto al número de usuarios	0,39%	0,41%	-	-	-
ISGC-P07-13: Número de sugerencias recibidas respecto al número de usuarios	-	-	-	-	-
ISGC-P07-14: Número de felicitaciones recibidas respecto al número de usuarios	0,39%	-	-	-	-

INDICADOR (CENTRO)	2018-19	2019-20	2020-21	2021-22	2022-23
ISGC-P07-11: Número de quejas o reclamaciones recibidas respecto al número de usuarios	0,41%	1,03%	0,8%	0,07%	0,15%
ISGC-P07-12: Número de incidencias docentes recibidas respecto al número de usuarios	0,21%	1,78%	0,4%	-	0,15%
ISGC-P07-13: Número de sugerencias recibidas respecto al número de usuarios	-	0,07%	-	-	-
ISGC-P07-14: Número de felicitaciones recibidas respecto al número de usuarios	0,14%	0,55%	-	-	0,15%

ANEXO 2:

TABLAS PERSONAL ACADÉMICO

PERSONAL DISPONIBLE PARA IMPARTIR EL TÍTULO. CURSO 2022-23.

Denominación del título: GRADO EN ENOLOGÍA

Universidad	Código Titulación	Código Plan (UXU)	Denominación Título	Código Profesor	Código asignatura	Denominación asignatura	N° ECTS asignatura	Modalidad de enseñanza	Área de Conocimiento del Profesorado	Nivel de idioma	Categoría	Espe-riencia docente (años)	Espe-riencia investigadora (años)	Espe-riencia profesional (años)	Dedicación al Título		Denominación del título/s	Tiempo total de dedicación a otros títulos (horas)	
															Dedicación (TC o TP)	Tempo (horas totales)			
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	20991	40212034	INGENIERÍA DE PROCESOS	6	Presencial	INGENIERIA QUIMICA	-	POSDOCT. ACCESO AL SIST.ESP. DE CC.TEON.	S	0	0	-	TP	10	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN QUÍMICA	49,92
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	137005	40212004	MATEMÁTICAS I	6	Presencial	ANALISIS MATEMATICO	-	PROFESOR TITULAR ESCUELA UNIV.	N	30	0	-	TP	72	GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN INGENIERÍA RADIOELECTRÓNICA,GRADO EN MARINA,GRADO EN NÁUTICA Y TRANSPORTE MARÍTIMO	184,96
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	274225	40212010	FÍSICA II	6	Presencial	FISICA DE LA MATERIA CONDENSADA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	6	0	-	TP	60	GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES,GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN QUÍMICA	65,84
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	8628	40212012	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	6	Presencial	ORGANIZACION DE EMPRESAS	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	N	0	0	-	TP	48	GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS,GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN TRABAJO SOCIAL,GRADO EN TURISMO	160
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	8493	40212009	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	6	Presencial	QUIMICA ORGANICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	28	4	-	TP	8	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN QUÍMICA MÉDICA	68,64
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	3125	40212034	INGENIERÍA DE PROCESOS	6	Presencial	INGENIERIA QUIMICA	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	5	0	-	TP	10	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA	206
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	12916	40212041	TERMODINÁMICA Y CINÉTICA	6	Presencial	QUIMICA FISICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	28	2	-	TP	20	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	48
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	115006	40212027	TÉCNICAS VITÍCOLAS Y PROTECCIÓN	6	Presencial	PRODUCCION VEGETAL	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	5	0	-	TP	130,64	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	18
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	115006	40212042	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS	6	Presencial	PRODUCCION VEGETAL	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	5	0	-	TP	130,64	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	18
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	115006	40212025	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	6	Presencial	PRODUCCION VEGETAL	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	5	0	-	TP	130,64	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	18
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	115006	40212024	VITICULTURA	6	Presencial	PRODUCCION VEGETAL	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	5	0	-	TP	130,64	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	18
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	329091	40212038	GENÉTICA	6	Presencial	GENETICA	-	PROFESORIA CONTRATAOAO DOCTORIA	S	7	1	-	TP	30	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN ACUICULTURA Y PESCA, MÁSTER EN BIOTECNOLOGÍA	66,96
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	12562	40212041	TERMODINÁMICA Y CINÉTICA	6	Presencial	QUIMICA FISICA	-	CATEDRÁTICO DE ESCUELA UNIVIER.	S	36	2	-	TP	20	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN, MÁSTER EN BIOTECNOLOGÍA	56
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	21716	40212034	INGENIERÍA DE PROCESOS	6	Presencial	INGENIERIA QUIMICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	22	3	-	TP	16,04	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA	45,04
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	160495	40212009	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	6	Presencial	QUIMICA ORGANICA	-	INVEST. POSDOCTORAL JUNTA DE ANDALUCÍA	S	1	0	-	TP	30	GRAUU EN INGENIERIA ELEC.TRICA, GRAUUN EN INGENIERIA ELEC.TRICA, INGENIERIA INUSUAL, GRAUUN EN INGENIERIA EN TECNOLUGIAS INUSUALS, GRAUUN EN INGENIERIA MECANICA, GRADO EN MEDICINA, GRADO EN QUÍMICA	53,04
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	425547	40212002	BIOQUÍMICA	6	Presencial	BIOQUIMICA Y BIOLOGA MOLECULAR	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	2	0	-	TP	28	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA, GRADO EN QUÍMICA	122
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	169892	40212033	INFORMÁTICA	6	Presencial	LENGUAJES Y SISTEMAS INFORMATICOS	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	4	0	-	TP	60	GRAUUN EN INGENIERIA ELEC.TRICA, GRAUUN EN INGENIERIA ELEC.TRICA, INGENIERIA INUSUAL, GRAUUN EN INGENIERIA EN TECNOLUGIAS INUSUALS, GRAUUN EN INGENIERIA INFORMATICA, GRADO EN INGENIERÍA MECÁNICA, MÁSTER EN INVESTIGACIÓN EN INGENIERÍA DE SISTEMAS Y DE LA COMPUTACIÓN	170
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	219015	40212036	GENÉTICA	6	Presencial	GENETICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	6	0	-	TP	20	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA	104,96
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	22626	40212019	PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLOGICAS	6	Presencial	MICROBIOLOGIA	-	PROFESORIA CONTRATAOAO DOCTORIA	S	21	2	-	TP	67,04	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	23,76
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	22626	40212016	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	6	Presencial	MICROBIOLOGIA	-	PROFESORIA CONTRATAOAO DOCTORIA	S	21	2	-	TP	67,04	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	23,76
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	126134	40212001	BIOLOGÍA	6	Presencial	ZOOLOGIA	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	1	0	-	TP	24	GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES, GRADO EN CIENCIAS DEL MAR, GRADO EN QUÍMICA	201,84
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	163331	40212037	MICROBIOLOGÍA	6	Presencial	MICROBIOLOGIA	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	3	0	-	TP	20	GRAUUN EN BIOTECNOLOGIA, GRAUUN EN CIENCIAS AMBIENTALES, GRAUUN EN ENGENIERIA MAS EN EN AGROALIMENTACION, MAS EN GESTION INVESTRAL DEL AGUA	180,72
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	26818	40212039	QUÍMICA ANALÍTICA II	6	Presencial	QUIMICA ANALITICA	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	5	0	-	TP	53,04	GRADO EN INGENIERÍA RADIOELECTRÓNICA, GRADO EN NÁUTICA Y TRANSPORTE MARÍTIMO, GRADO EN QUÍMICA	136
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	26818	40212018	ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	6	Presencial	QUIMICA ANALITICA	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	5	0	-	TP	53,04	GRADO EN INGENIERÍA RADIOELECTRÓNICA, GRADO EN NÁUTICA Y TRANSPORTE MARÍTIMO, GRADO EN QUÍMICA	136
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	26818	40212009	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	6	Presencial	QUIMICA ANALITICA	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	5	0	-	TP	53,04	GRADO EN INGENIERÍA RADIOELECTRÓNICA, GRADO EN NÁUTICA Y TRANSPORTE MARÍTIMO, GRADO EN QUÍMICA	136
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	177207	40212031	PROYECTO	6	Presencial	INGENIERIA QUIMICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	10	3	-	TP	10,96	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA	35,04
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	261260	40212035	BIOLOGÍA ANIMAL Y VEGETAL	6	Presencial	BOTANICA	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	11	0	-	TP	10	GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES, MÁSTER EN CONSERVACIÓN Y GESTIÓN DEL MEDIO NATURAL	69,76
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	29923	40212035	BIOLOGÍA ANIMAL Y VEGETAL	6	Presencial	ZOOLOGIA	-	PROFESORIA CONTRATAOAO DOCTORIA	S	12	2	-	TP	22,96	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES, GRADO EN CIENCIAS DEL MAR, MÁSTER EN CONSERVACIÓN Y GESTIÓN DEL MEDIO NATURAL	89,2
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	30372	40212019	PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLOGICAS	6	Presencial	QUIMICA ANALITICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	28	4	-	TP	58,96	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	18
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	30372	40212017	COMPOSICIÓN QUÍMICA DE VINOS Y DERIVADOS	6	Presencial	QUIMICA ANALITICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	28	4	-	TP	58,96	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	18
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	31844	40212014	NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	3	Presencial	DERECHO ADMINISTRATIVO	-	PROFESOR TITULAR ESCUELA UNIV.	S	30	0	-	TP	30	AULA UNIVERSITARIA DE MAYORES, SEDE DE JEREZ, GRAUUN EN BIOTECNOLOGIA, GRAUUN EN CIENCIAS AMBIENTALES, MÁSTER EN CONSERVACIÓN Y GESTIÓN DEL MEDIO NATURAL	122
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	262805	40212029	ELABORACIÓN DEL JEREZ	3	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	3	0	-	TP	93,04	ADMINISTRACIÓN PÚBLICA, MÁSTER EN PATRIMONIO, ARQUEOLOGÍA E HISTORIA MARÍTIMA	66
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	262805	40212022	ELABORACIONES ESPECIALES	6	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	3	0	-	TP	93,04	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	66
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	262805	40212042	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS	6	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	3	0	-	TP	93,04	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	66
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	262805	40212021	ANÁLISIS SENSORIAL	6	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	3	0	-	TP	93,04	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	66
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	262805	40212020	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA	6	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	PROFESORIA SUSTITUTIOA INTERNOIA	S	3	0	-	TP	93,04	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN	66
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	346556	40212036	GENÉTICA	6	Presencial	GENETICA	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	5	0	-	TP	70	GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES, MÁSTER EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN CONSERVACIÓN Y GESTIÓN DEL MEDIO NATURAL	52,08
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	346556	40212026	GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID	3	Presencial	GENETICA	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	5	0	-	TP	70	GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES, MÁSTER EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN CONSERVACIÓN Y GESTIÓN DEL MEDIO NATURAL	52,08
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	33993	40212007	QUÍMICA I	6	Presencial	QUIMICA ORGANICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	8	2	-	TP	30	GRADO EN INGENIERÍA ELÉCTRICA, GRADO EN INGENIERÍA ELECTRÓNICA INDUSTRIAL, GRADO EN INGENIERÍA EN TECNOLUGIAS INDUSTRIALES, GRADO EN INGENIERÍA MECÁNICA, MÁSTER EN QUÍMICA MÉDICA	74
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	33993	40212008	QUÍMICA II	6	Presencial	QUIMICA ORGANICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	8	2	-	TP	30	GRAUUN EN INGENIERIA ELEC.TRICA, GRAUUN EN INGENIERIA ELEC.TRICA, INGENIERIA INUSUAL, GRAUUN EN INGENIERIA EN TECNOLUGIAS INUSUALS, GRAUUN EN INGENIERIA MECANICA, MÁSTER EN QUÍMICA MÉDICA	74
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	291344	40212030	VINIFICACIONES	3	Presencial	MICROBIOLOGIA	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	8	0	-	TP	20	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN QUÍMICA MÉDICA	112
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	9891	40212020	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA	6	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	9	2	-	TP	64,96	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN, MÁSTER EN INGENIERÍA QUÍMICA	50
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	9891	40212021	ANÁLISIS SENSORIAL	6	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	9	2	-	TP	64,96	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN, MÁSTER EN INGENIERÍA QUÍMICA	50
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	9891	40212030	VINIFICACIONES	3	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	9	2	-	TP	64,96	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN, MÁSTER EN INGENIERÍA QUÍMICA	50
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	9891	40212042	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS	6	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	9	2	-	TP	64,96	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN, MÁSTER EN INGENIERÍA QUÍMICA	50
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	9891	40212029	ELABORACIÓN DEL JEREZ	3	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	9	2	-	TP	64,96	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN, MÁSTER EN INGENIERÍA QUÍMICA	50
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	26341	40212011	CULTURA VITIVINÍCOLA	6	Presencial	QUIMICA ANALITICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	14	2	-	TP	48,96	GRAUUN EN BIOTECNOLOGIA, GRAUUN EN MARINA, GRAUUN EN NÁUTICA Y TRANSPORTE MARÍTIMO, MÁSTER EN AGROALIMENTACION, MAS EN ENGENIERIA MAS EN EN CIENCIAS AMBIENTALES, MÁSTER EN CIENCIAS DEL MAR, MÁSTER EN GESTION INVESTRAL DEL MEDIO NATURAL	88
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	46528	40212006	ESTADÍSTICA	6	Presencial	ESTADISTICA E INVESTIGACION OPERATIVA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	13	1	-	TP	24	GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA, GRADO EN MARINA	130
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	3646	40212039	QUÍMICA ANALÍTICA II	6	Presencial	QUIMICA ANALITICA	-	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	S	12	2	-	TP	20	AULA UNIVERSITARIA DE MAYORES, SEDE DE ALGECIRAS, AULA UNIVERSITARIA DE MAYORES, SEDE DE JEREZ	32
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	51109	40212008	QUÍMICA II	6	Presencial	QUIMICA ORGANICA	-	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	S	31	5	-	TP	30,08	GRADO EN QUÍMICA, MÁSTER EN QUÍMICA MÉDICA	57,04
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	51109	40212007	QUÍMICA I	6	Presencial	QUIMICA ORGANICA	-	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	S	31	5	-	TP	30,08	GRADO EN QUÍMICA, MÁSTER EN QUÍMICA MÉDICA	57,04
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	220279	40212039	QUÍMICA ANALÍTICA II	6	Presencial	QUIMICA ANALITICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	8	1	-	TP	12	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, GRADO EN MARINA, GRADO EN NÁUTICA Y TRANSPORTE MARÍTIMO, MÁSTER EN AGROALIMENTACION, MÁSTER ERASMUS MUNDOUS EN CALIDAD EN LABORATORIOS ANALITICOS (EMCAL)	107,6

Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	161656	40212002	BIOQUÍMICA	6	Presencial	BIOQUÍMICA Y BIOLOGA MOLECULAR	-	PROFESORIA SUSTITUTOA INTERNOA	S	2	0	-	TP	36	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA GRADO EN ENFERMERÍA GRADO EN ENFERMERÍA GRADO EN QUÍMICA	172,96
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	169917	40212009	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	6	Presencial	QUÍMICA ORGÁNICA	-	PROFESORIA SUSTITUTOA INTERNOA	S	4	0	-	TP	6	GRAUU EN INGENIERIA AMBIENTAL,GRAUU EN INGENIERIA ELECTRONICA,GRADO EN INGENIERIA ELECTRONICA,GRADO EN INGENIERIA EN TECNOLOGÍAS INDUSTRIALES,GRADO EN INGENIERIA MECÁNICA,GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN QUÍMICA	204
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	26666	40212012	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	6	Presencial	ORGANIZACION DE EMPRESAS	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	33	0	-	TP	12	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA	68
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	210894	40212018	ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORIA SUSTITUTOA INTERNOA	S	0	0	-	TP	18	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN CIENCIAS DEL MAR,GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN NÁUTICA Y TRANSPORTE MARÍTIMO,GRADO EN QUÍMICA	156,4
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	210894	40212038	QUÍMICA ANALÍTICA I	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORIA SUSTITUTOA INTERNOA	S	0	0	-	TP	18	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN CIENCIAS DEL MAR,GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN NÁUTICA Y TRANSPORTE MARÍTIMO,GRADO EN QUÍMICA	156,4
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	210894	40212009	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORIA SUSTITUTOA INTERNOA	S	0	0	-	TP	18	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN CIENCIAS DEL MAR,GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN NÁUTICA Y TRANSPORTE MARÍTIMO,GRADO EN QUÍMICA	156,4
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	27265	40212030	VINIFICACIONES	3	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	28	2	-	TP	54,96	GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN AGROALIMENTACIÓN,MAÉTER EN QUÍMICA MÉDICA	104
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	27265	40212038	QUÍMICA ANALÍTICA I	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	28	2	-	TP	54,96	GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN AGROALIMENTACIÓN,MAÉTER EN QUÍMICA MÉDICA	104
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	27265	40212018	ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	28	2	-	TP	54,96	GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN AGROALIMENTACIÓN,MAÉTER EN QUÍMICA MÉDICA	104
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	27265	40212017	COMPOSICIÓN QUÍMICA DE VINOS Y DERIVADOS	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	28	2	-	TP	54,96	GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN AGROALIMENTACIÓN,MAÉTER EN QUÍMICA MÉDICA	104
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	32979	40212013	GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA	3	Presencial	TECNOLOGIAS DEL MEDIO AMBIENTE	-	CATEDRÁTICOA DE UNIVERSIDAD	S	21	3	-	TP	30	GRAUU EN INGENIERIA ELECTRONICA,GRADO EN INGENIERIA ELECTRONICA,GRADO EN INGENIERIA EN TECNOLOGÍAS INDUSTRIALES,GRADO EN INGENIERIA MECÁNICA,MAÉTER EN BIOTECNOLOGÍA,MAÉTER EN GESTION INTEGRAL DEL AGUA,MAÉTER EN INGENIERIA QUÍMICA	62,4
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	36674	40212034	INGENIERÍA DE PROCESOS	6	Presencial	INGENIERIA QUIMICA	-	CATEDRÁTICOA DE UNIVERSIDAD	S	30	5	-	TP	30,96	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,MAÉTER EN BIOTECNOLOGÍA	32,24
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	42281	40212039	QUÍMICA ANALÍTICA II	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORA CONTRATADOA DOCTORIA	S	15	2	-	TP	34	GRADO EN NÁUTICA Y TRANSPORTE MARÍTIMO,GRADO EN QUÍMICA	82
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	42281	40212039	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORA CONTRATADOA DOCTORIA	S	15	2	-	TP	34	GRADO EN NÁUTICA Y TRANSPORTE MARÍTIMO,GRADO EN QUÍMICA	82
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	284221	40212039	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	6	Presencial	QUÍMICA FÍSICA	-	PROFESORA CONTRATADOA DOCTORIA	S	3	3	-	TP	34,96	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES,MAÉTER EN GESTIÓN INTEGRADA DE ÁREAS LITORALES,MAÉTER EN OCEANOGRAFÍA	64,56
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	284221	40212041	TERMODINÁMICA Y CINÉTICA	6	Presencial	QUÍMICA FÍSICA	-	PROFESORA CONTRATADOA DOCTORIA	S	3	3	-	TP	34,96	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES,MAÉTER EN GESTIÓN INTEGRADA DE ÁREAS LITORALES,MAÉTER EN OCEANOGRAFÍA	64,56
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	203416	40212038	QUÍMICA ANALÍTICA I	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORIA SUSTITUTOA INTERNOA	S	2	0	-	TP	44	GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES,GRADO EN CIENCIAS DEL MAR,GRADO EN QUÍMICA	165,76
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	6223	40212035	BIOLOGÍA ANIMAL Y VEGETAL	6	Presencial	ZOOLOGIA	-	PROFESORA CONTRATADOA DOCTORIA	S	9	2	-	TP	16,96	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES,GRADO EN CIENCIAS DEL MAR,GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN GESTION INTEGRAL DEL AGUA	114,4
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	6546	40212039	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	6	Presencial	QUÍMICA ORGÁNICA	-	PROFESORA CONTRATADOA DOCTORIA	S	34	3	-	TP	16	GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN AGROALIMENTACIÓN	76
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	188665	40212001	BIOLOGÍA	6	Presencial	ZOOLOGIA	-	PROFESORIA SUSTITUTOA INTERNOA	S	2	0	-	TP	33,6	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES,GRADO EN CIENCIAS DEL MAR,GRADO EN QUÍMICA	199,12
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	118838	40212042	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS	6	Presencial	PRODUCCION VEGETAL	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	12	0	-	TP	38	MAÉTER EN AGROALIMENTACIÓN	28
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	118838	40212025	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	6	Presencial	PRODUCCION VEGETAL	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	12	0	-	TP	38	MAÉTER EN AGROALIMENTACIÓN	28
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	7990	40212039	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	6	Presencial	QUÍMICA FÍSICA	-	CATEDRÁTICOA DE UNIVERSIDAD	S	13	3	-	TP	15,04	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,MAÉTER EN GESTIÓN INTEGRADA DE ÁREAS LITORALES,MAÉTER EN GESTION INTEGRAL DEL AGUA,MAÉTER EN OCEANOGRAFÍA	66,48
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	54174	40212020	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLOGICA	6	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	13	2	-	TP	38	MAÉTER EN AGROALIMENTACIÓN	10
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	54174	40212021	ANÁLISIS SENSORIAL	6	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	13	2	-	TP	38	MAÉTER EN AGROALIMENTACIÓN	10
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	56561	40212006	ESTADÍSTICA	6	Presencial	ESTADISTICA E INVESTIGACION OPERATIVA	-	PROFESOR TITULAR ESCUELA UNIV.	S	30	0	-	TP	36	GRADO EN CIENCIAS DEL MAR,GRADO EN QUÍMICA	132
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	96021	40212003	FÍSICA I	6	Presencial	FISICA DE LA MATERIA CONDENSADA	-	PROFESORA CONTRATADOA DOCTORIA	S	8	1	-	TP	84	GRADO EN MATEMÁTICAS,MAÉTER EN INGENIERÍA ACÚSTICA	76
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	162944	40212002	BIOQUÍMICA	6	Presencial	BIOQUÍMICA Y BIOLOGA MOLECULAR	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	8	0	-	TP	20,96	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN BIOTECNOLOGÍA	127,04
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	61201	40212015	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	6	Presencial	BIOQUÍMICA Y BIOLOGA MOLECULAR	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	7	0	-	TP	62	GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN BIOMEDICINA,MAÉTER EN BIOTECNOLOGÍA	82,64
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	61201	40212019	PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLOGICAS	6	Presencial	BIOQUÍMICA Y BIOLOGA MOLECULAR	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	7	0	-	TP	62	GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN BIOMEDICINA,MAÉTER EN BIOTECNOLOGÍA	82,64
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	61201	40212002	BIOQUÍMICA	6	Presencial	BIOQUÍMICA Y BIOLOGA MOLECULAR	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	7	0	-	TP	62	GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN BIOMEDICINA,MAÉTER EN BIOTECNOLOGÍA	82,64
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	63793	40212031	PROYECTO	6	Presencial	INGENIERIA QUIMICA	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	6	0	-	TP	29,04	GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN INGENIERÍA INDUSTRIAL	136,08
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	136972	40212005	MATEMÁTICAS II	6	Presencial	ALGEBRA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	33	2	-	TP	10	GRADO EN MATEMÁTICAS,MAÉTER EN MATEMÁTICAS	124
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	158952	40212005	MATEMÁTICAS II	6	Presencial	ANALISIS MATEMATICO	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	0	2	-	TP	74	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA	20
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	406143	40212035	BIOLOGÍA ANIMAL Y VEGETAL	6	Presencial	BOTANICA	-	INVEST.POSDOCTORAL RAMÓN Y CAJAL	S	0	0	-	TP	30,08	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES,MAÉTER EN CONSERVACIÓN Y GESTIÓN DEL MEDIO NATURAL	41,52
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	68441	40212001	BIOLOGÍA	6	Presencial	ZOOLOGIA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	12	2	-	TP	59,4	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN CIENCIAS DEL MAR,GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN ACUICULTURA Y PESCA	94,48
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	69024	40212040	QUÍMICA ORGÁNICA	6	Presencial	QUÍMICA ORGÁNICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	30	5	-	TP	25,04	GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN BIOTECNOLOGÍA,MAÉTER EN QUÍMICA MÉDICA	76
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	70325	40212021	ANÁLISIS SENSORIAL	6	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	CATEDRÁTICOA DE UNIVERSIDAD	S	27	5	-	TC	50	-	0
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	70325	40212022	ELABORACIONES ESPECIALES	6	Presencial	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	-	CATEDRÁTICOA DE UNIVERSIDAD	S	27	5	-	TC	50	-	0
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	115302	40212001	BIOLOGÍA	6	Presencial	ZOOLOGIA	-	INVEST.POSDOCTORAL LUCA	S	0	0	-	TP	24	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN QUÍMICA	27,2
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	71574	40212015	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	6	Presencial	BIOQUÍMICA Y BIOLOGA MOLECULAR	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	31	5	-	TP	34	MAÉTER EN BIOTECNOLOGÍA	18,72
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	73066	40212006	ESTADÍSTICA	6	Presencial	ESTADISTICA E INVESTIGACION OPERATIVA	-	PROFESORIA SUSTITUTOA INTERNOA	S	14	0	-	TP	24	GRADO EN CIENCIAS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y DEL DEPORTE,GRADO EN CIENCIAS DEL MAR,GRADO EN INGENIERIA RADIOELECTRÓNICA,GRADO EN PSICOLOGÍA	204
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	133329	40212041	TERMODINÁMICA Y CINÉTICA	6	Presencial	QUÍMICA FÍSICA	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	5	0	-	TP	40	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES,GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN GESTION INTEGRAL DEL AGUA,MAÉTER EN OCEANOGRAFÍA	96,56
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	133329	40212039	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	6	Presencial	QUÍMICA FÍSICA	-	PROFESORIA AYUDANTE DOCTORIA	S	5	0	-	TP	40	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES,GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN GESTION INTEGRAL DEL AGUA,MAÉTER EN OCEANOGRAFÍA	96,56
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	74737	40212031	PROYECTO	6	Presencial	PROYECTOS DE INGENIERIA	-	PROFESORA CONTRATADOA DOCTORIA	S	22	0	-	TP	20	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN INGENIERIA QUÍMICA,MAÉTER EN INGENIERIA INDUSTRIAL,MAÉTER EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	92
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	180327	40212040	QUÍMICA ORGÁNICA	6	Presencial	QUÍMICA ORGÁNICA	-	PROFESORIA SUSTITUTOA INTERNOA	S	3	0	-	TP	10	GRAUU EN INGENIERIA AMBIENTAL,GRAUU EN INGENIERIA ELECTRONICA,GRADO EN INGENIERIA ELECTRONICA,GRADO EN INGENIERIA EN TECNOLOGÍAS INDUSTRIALES,GRADO EN INGENIERIA MECÁNICA,GRADO EN INGENIERÍA QUÍMICA,GRADO EN QUÍMICA	198
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	407293	40212002	BIOQUÍMICA	6	Presencial	BIOQUÍMICA Y BIOLOGA MOLECULAR	-	PROFESORIA SUSTITUTOA INTERNOA	S	2	0	-	TP	35,04	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN ENFERMERÍA,GRADO EN MEDICINA,GRADO EN QUÍMICA	210,88
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	407293	40212019	PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLOGICAS	6	Presencial	BIOQUÍMICA Y BIOLOGA MOLECULAR	-	PROFESORIA SUSTITUTOA INTERNOA	S	2	0	-	TP	35,04	GRADO EN BIOTECNOLOGÍA,GRADO EN ENFERMERÍA,GRADO EN MEDICINA,GRADO EN QUÍMICA	210,88
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	79428	40212007	QUÍMICA I	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	28	3	-	TP	33,92	GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN AGROALIMENTACIÓN,MAÉTER EN DIRECCIÓN TURÍSTICA	52
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	79428	40212038	QUÍMICA II	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	28	3	-	TP	33,92	GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN AGROALIMENTACIÓN,MAÉTER EN DIRECCIÓN TURÍSTICA	52
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	79428	40212017	COMPOSICIÓN QUÍMICA DE VINOS Y DERIVADOS	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	PROFESORIA TITULAR DE UNIVERSIDAD	S	28	3	-	TP	33,92	GRADO EN QUÍMICA,MAÉTER EN AGROALIMENTACIÓN,MAÉTER EN DIRECCIÓN TURÍSTICA	52
Universidad de Cádiz	437	0212	GRADO EN ENOLOGÍA	80728	40212038	QUÍMICA ANALÍTICA I	6	Presencial	QUÍMICA ANALÍTICA	-	INVEST.POSDOCTORAL JUAN DE LA CERVA	S	0	0	-	TP	12	GRADO EN CIENCIAS AMBIENTALES,	22,56

ANEXO 3:

TABLAS PRÁCTICA EXTERNAS

ANEXO III:

1) Tabla Información sobre prácticas académicas externas (último curso).

Nº de créditos de prácticas académicas externas obligatorias:	9
Nº de créditos de prácticas optativas (de especialidad, mención o itinerario):	

Nº total de plazas ofertadas (desglosar en su caso, las plazas si se ofertan en varios idiomas):	26
Nº total de plazas ofertadas (desglosar en su caso, las plazas si se ofertan en varios idiomas):	

Convenios (archivo comprimido o descargable con las evidencias)			
Denominación de la entidad	Número de Plazas ofertadas para el título	Convenio (archivo comprimido o descargable con las evidencias)	Nº personas tutoras en la entidad colaboradora diferentes
EARL VIGNOBLES RICHARD ET FILS	1	https://gades.uca.es/company/32947/agreements	1
BODEGAS VIÑA NORA, S.L.	1	https://gades.uca.es/company/22822/agreements	1
AGRO SIERRA NEVADA SL	1	https://gades.uca.es/company/32988/agreements	1
BODEGA VINIFICATE	1	https://gades.uca.es/company/19646/agreements	1
COVIJEREZ	1	https://gades.uca.es/company/19214/agreements	1
GONZALEZ PALACIOS	2	https://gades.uca.es/company/22053/agreements	1
COOPERATIVA VIRGEN DE PALOMARES	1	https://gades.uca.es/company/32887/agreements	1
TERRITORIO LUTHIER	2	https://gades.uca.es/company/29568/agreements	1
BODEGAS MEDINA	1	https://gades.uca.es/company/32049/agreements	1
LUIS PEREZ	2	https://gades.uca.es/company/23041/agreements	3
CABALLERO	1	https://gades.uca.es/company/22351/agreements	3
ABADIA DA COVA (ADEGAS MOURE)	2	https://gades.uca.es/company/21505/agreements	2
GONZALEZ BYASS	2	https://gades.uca.es/company/22757/agreements	6
FORLONG	1	https://gades.uca.es/company/21769/agreements	2
ARZUAGA	1	https://gades.uca.es/company/22874/agreements	1

LA PINTORA (ROTA) (AGROINDUSTRIA JOCAFERROS)	1	https://gades.uca.es/company/32189/agreements	1
M REAL	1	https://gades.uca.es/company/28686/agreements	2
VIZCARRA	2	https://gades.uca.es/company/21445/agreements	1
BARBADILLO	1	https://gades.uca.es/company/22330/agreements	5
SAS BOUTISSE	1	https://gades.uca.es/company/21520/agreements	1

2) Tabla. Personal académico o profesional responsable de las tutorías de las prácticas académicas externas.

- Información sobre las personas que tutorizan las prácticas externas (último curso):

Identificador Tutor/Tutora	Universidad / Entidad	Ámbito de Conocimiento	Categoría académica / profesional	Dedicación al título (horas)	Tutor/a académico de la universidad /Tutor/a de la entidad colaboradora
26818	Universidad de Cádiz	Química Analítica	Profesor Titular de Universidad	53,04	Ceferino Carrera
70325	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Profesor Titular de Universidad	50	Víctor Palacios
30372	Universidad de Cádiz	Química Analítica	Profesor Titular de Universidad	58,96	Remedios Castro
116838	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Profesor Titular de Universidad	38	Ana Jiménez
84242	Universidad de Cádiz	Química Analítica	Profesor Sustituto Interino	35,04	Ana Ruiz
26341	Universidad de Cádiz	Química Analítica	Profesor Titular de Universidad	48,96	Enrique Durán
33993	Universidad de Cádiz	Química Orgánica	Profesor Titular de Universidad	30	Nuria Chinchilla
81442	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Profesor Titular de Universidad	31,04	Ana María Roldán
54174	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Profesor Titular de Universidad	38	Cristina Lasanta
9891	Universidad de Cádiz	Tecnología de Alimentos	Profesor Titular de Universidad	64,96	Ana Belén Díaz

3) Información sobre calificaciones globales del título y por asignaturas y tipo de enseñanza.

		Curso 22_23								
	Asignatura	Matriculados	% No Presentados	% Suspenso	% Aprobados	%Ap.Comp.	%Notables	%Sobresalientes	%Matriculas Honor	
Primer curso	BIOLOGÍA	31	16	0	29	0	45	6	3	
	BIOQUÍMICA	41	10	44	32	0	15	0	0	
	ESTADÍSTICA	38	34	8	47	0	8	3	0	
	FÍSICA I	41	22	2	68	0	2	5	0	
	INTRODUCCIÓN A LA ENOLOGÍA Y LA CATA DE VINOS	38	32	16	39	0	13	0	0	
	MATEMÁTICAS I	34	32	32	32	0	3	0	0	
	MATEMÁTICAS II	37	49	5	32	0	14	0	0	
	OPERACIONES BÁSICAS DE LABORATORIO	32	19	3	44	0	34	0	0	
	QUÍMICA I	41	37	7	51	0	5	0	0	
	QUÍMICA II	46	48	11	28	0	11	2	0	
	Media	38	29,9	12,8	40,2	0	15	1,6	0,3	
	Segundo curso	FÍSICA II	17	29	0	65	0	6	0	0
BIOLOGÍA ANIMAL Y VEGETAL		19	16	16	53	0	16	0	0	
BIOLOGÍA ANIMAL Y VEGETAL		1	100	0	0	0	0	0	0	
INFORMÁTICA		10	0	10	40	0	50	0	0	
QUÍMICA ANALÍTICA I		17	100	0	0	0	0	0	0	
QUÍMICA ANALÍTICA I		1	18	18	18	0	47	0	0	
GENÉTICA		18	11	22	44	0	22	0	0	
INGENIERÍA DE PROCESOS		19	32	0	58	0	11	0	0	
MICROBIOLOGÍA		16	0	6	56	0	38	0	0	
QUÍMICA ANALÍTICA II		1	0	100	0	0	0	0	0	
QUÍMICA ANALÍTICA II		23	30	35	30	0	4	0	0	
TERMODINÁMICA Y CINÉTICA		19	37	37	26	0	0	0	0	
Media		13	31,1	20,3	32,5	0,0	16,2	0,0	0,0	

	Asignatura	Matriculados	% No Presentados	% Suspenso	% Aprobados	%Ap.Comp.	%Notables	%Sobresalientes	%Matriculas Honor	
Tercer curso	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	31	3	52	42	0	3	0	0	
	COMPOSICIÓN QUÍMICA DE VINOS Y DERIVADOS	34	47	12	35	3	3	0	0	
	EDAFOLOGÍA	13	0	0	62	0	31	8	0	
	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	15	0	13	67	0	7	13	0	
	VITICULTURA	13	0	0	54	0	46	0	0	
	ANÁLISIS Y CONTROL QUÍMICO ENOLÓGICO	21	19	57	19	0	5	0	0	
	ECONOMÍA Y GESTIÓN DE LA EMPRESA VITIVINÍCOLA	30	20	10	67	3	0	0	0	
	NORMATIVA Y LEGISLACIÓN VITIVINÍCOLA	10	0	0	0	0	60	30	10	
	PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS	11	0	9	64	0	27	0	0	
	TECNOLOGÍA E INGENIERÍA ENOLÓGICA	18	28	17	56	0	0	0	0	
	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	19	0	0	16	0	74	5	5	
	Media	20	10,6	15,5	43,8	0,5	23,3	5,1	1,4	
	Cuarto curso	ANÁLISIS SENSORIAL GENÉTICA Y MEJORA DE LA VID	25	0	0	16	0	80	4	0
		GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA	16	0	0	25	0	63	13	0
TÉCNICAS VITÍCOLAS Y PROTECCIÓN		23	4	0	48	0	48	0	0	
ELABORACIÓN DEL JEREZ ELABORACIONES ESPECIALES		21	0	0	76	0	19	0	5	
CULTURA VITIVINÍCOLA		22	9	9	77	0	5	0	0	
PROYECTO		17	0	0	12	0	82	6	0	
VINIFICACIONES		24	13	0	58	0	29	0	0	
PRÁCTICAS EN BODEGAS		19	21	16	21	0	42	0	0	
TRABAJO FIN DE GRADO		22	5	0	0	0	27	68	0	
Media		36	58	0	14	0	14	11	3	
Media		23	11,1	2,3	36,6	0,0	40,1	9,3	0,7	

Dña. M^a BELÉN GARCÍA JARANA, PROFESORA TITULAR DE UNIVERSIDAD Y SECRETARIA DE LA COMISIÓN DE GARANTÍA DE CALIDAD DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ,

CERTIFICA: Que en la reunión Extraordinaria de la **Comisión de Garantía de Calidad de la Facultad de Ciencias**, celebrada el día 4 de marzo de 2024, se aprobaron en su primer punto del orden del día los procedimientos *FSGC-P03-03: Autoinforme para el seguimiento del Título* de los Títulos de Grado en Biotecnología, Grado en Enología, Grado en Ingeniería Química, Grado de Matemáticas, Grado en Química, Máster en Biotecnología, Máster en Nanociencia y Tecnología de los Materiales, y Máster en Química Médica de la Facultad de Ciencias correspondientes al curso 2022/2023.

Y para que conste y surta los efectos oportunos donde proceda, firma el presente en Cádiz a cinco de marzo de dos mil veinticuatro.

Vº. Bº

Decano y Presidente de la CGC de la Facultad de Ciencias

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7WGLDSIAPKVC5AUQXAYLVC	Fecha	05/03/2024 14:03:21
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	MARIA BELEN GARCIA JARANA		
Firmado por	JUAN CARLOS HERNANDEZ GARRIDO (DECANO FACULTAD DE CIENCIAS - FACULTAD DE CIENCIAS)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7WGLDSIAPKVC5AUQXAYLVC	Página	1/1



DÑA. MARÍA CARBÚ ESPINOSA DE LOS MONTEROS, SECRETARIA ACADEMICA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UNIVERSIDAD DE CADIZ,

CERTIFICA: Que en Junta de Facultad Extraordinaria, celebrada en el día de hoy, cuya Acta está pendiente de aprobación, en su punto primero del orden del día, “*Aprobación, si procede, de los Autoinformes de seguimiento de la acreditación de los Títulos de la Facultad de Ciencias correspondientes al curso 2022/2023*”, se aprobó por asentimiento el documento de:

- Autoinforme de Seguimiento del Grado en Enología.

Y para que conste y surta los efectos oportunos donde proceda, expide el presente en Puerto Real, a cuatro de marzo de dos mil veinticuatro.

Vº. Bº El Decano

Juan Carlos Hernández Garrido

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7WGHITHN62UWEKCBX4ML3FPY	Fecha	04/03/2024 16:30:18	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original	
Firmado por	JUAN CARLOS HERNANDEZ GARRIDO (DECANO FACULTAD DE CIENCIAS - FACULTAD DE CIENCIAS)			
Firmado por	MARIA CARBU ESPINOSA DE LOS MONTEROS (SECRETARIA ACADEMICA - FACULTAD DE CIENCIAS)			
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7WGHITHN62UWEKCBX4ML3FPY	Página	2/8	