



## CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN EDUCATIVA PARA LA REALIZACIÓN DE UN PROGRAMA DE DOBLE TÍTULACIÓN

GRADO EN ENOLOGÍA  
FACULTAD DE CIENCIAS  
UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

Y


LICENCIATURA EN ENOLOGÍA  
FACULTAD DE INGENIERÍA Y ENOLOGÍA  
UNIVERSIDAD JUAN AGUSTÍN MAZA

### PREAMBULO

Considerando el Protocolo General de Colaboración entre la Universidad de Cádiz (España) y la Universidad Juan Agustín Maza (Argentina) firmado en la ciudad de Salamanca el 21 de mayo de 2018 entre las dos partes, y reunidos nuevamente

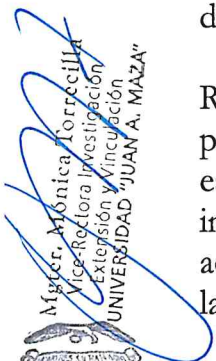
De una parte, la **Universidad de Cádiz**, con domicilio en Paseo Carlos III nº 9, de Cádiz, España, representada por D<sup>a</sup>. Eva Garrido Pérez, Vicerrectora de Política Educativa de la Universidad de Cádiz, según nombramiento de la Presidencia de la Junta de Andalucía aprobado por Decreto número 498/2019, de 17 de junio (*BOJA* núm. 117, de 20 de junio) y de conformidad con las competencias que le atribuyen los Estatutos de la Universidad de Cádiz, aprobados por Decreto 281/2003, de 7 de octubre (*BOJA* núm. 207, de 28 de octubre) y modificados por el Decreto 2/2005, de 11 de enero, el Decreto 4/2007, de 9 de enero, el Decreto 233/2011, de 12 de julio y el Decreto 197/2017, de 12 de diciembre,

denominada a partir de ahora como "UCA"



Y, de otra parte, la **Universidad Juan Agustín Maza**, con domicilio en Avenida Acceso Este, Lateral Sur 2245 San José Guaymallén, provincia de Mendoza, República Argentina, representada por Dn. Daniel Roberto Miranda, Rector de la Universidad Juan Agustín Maza, según nombramiento de la Honorable Asamblea de fecha 19 de noviembre de 2019, según consta en Acta N° 947 del Libro de Sesiones de Asamblea,

denominada a partir de ahora “**UMAZA**”,




Reconociéndose mutuamente la capacidad legal necesaria para suscribir el presente convenio específico y guiadas por el deseo de mejorar sus servicios a los estudiantes y de crear nuevas oportunidades de cooperación entre sus respectivas instituciones, ambas partes expresan su deseo de crear y desarrollar un programa académico de doble titulación suscribiendo el presente convenio de acuerdo con las siguientes cláusulas y condiciones:

## CLÁUSULAS



### PRIMERA.- OBJETO DEL CONVENIO




El presente convenio tiene como objetivo crear un programa conjunto bajo la denominación de Doble título de Grado en Enología por la Universidad de Cádiz y Licenciado en Enología por la Universidad Juan Agustín Maza, adscribiendo el programa formativo curricular único para el doble título a los siguientes centros:

- Facultad de Ciencias de la Universidad de Cádiz (España).
- Facultad de Ingeniería y Enología de la Universidad Juan Agustín Maza (Argentina).

El doble título es un programa completo que prepara a los estudiantes para una amplia variedad de salidas profesionales en el ámbito enológico, dando respuesta a un perfil profesional cada vez más demandado por parte de los sectores público y privado.






El Grado en Enología por la Universidad de Cádiz es un título que transmite al estudiante los conocimientos y competencias vinculados a la profesión de Enólogo que combina tres disciplinas: la biología, la química y la ingeniería de procesos. En estos estudios se adquieren conocimientos suficientes para el proceso de elaboración del vino: desde la biología y el cultivo de viñedos, la fermentación del mosto, las técnicas de análisis sensorial, químico y microbiológico, hasta el embotellado. Todos estos conocimientos se verían completados con otros aspectos relevantes como el marketing, la exportación de vinos, la sumillería, el enoturismo o las habilidades de comunicación en la descripción de vinos, que se cursarían en UMAZA.

Las funciones del enólogo y su definición a nivel internacional se adoptaron en la Declaración de Ljubjana redactada en la 56ª Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en 1976.

La profesión de Enólogo en España es una profesión regulada, según la Ley 50/1998 de 30 de diciembre, de Medidas Fiscales, Administrativas y del Orden (BOE 313 de 31 de diciembre).



El perfil profesional del Enólogo y sus competencias profesionales se detallan en el Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico especialista en elaboración de vinos (BOE 160 de 5 de julio), y en la Resolución de 7 de julio de 2004, de la Subsecretaría del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), por la que se dispone la publicación del Acuerdo de la Comisión de Análisis prevista en el Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, por el que se regula la habilitación para ejercer las profesiones de enólogo, técnico especialista en vitivinicultura y técnico especialista en elaboración de vinos (BOE 179 de 26 de julio).

En el caso de la Licenciatura en Enología por la Universidad Juan Agustín Maza, con reconocimiento oficial y validez nacional del título de Licenciado en Enología R.M.1782/15 el egresado de esta carrera está capacitado para:



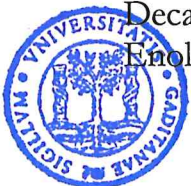


- Aplicar racionalmente los conocimientos científicos y tecnológicos adquiridos para elaborar el vino y demás subproductos derivados de la uva.
- Realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos de dichos productos e interpretar los resultados.
- Dirigir, organizar, asesorar a establecimientos enológicos e industrias afines.
- Desarrollar investigaciones científico-técnicas; y desempeñarse en la docencia.
- Realizar el estudio y proyectos de establecimientos enológicos.
- Desempeñar funciones en organismos de control y fiscalización de la actividad enológica.
- Poseer un profundo conocimiento de la actividad y un fuerte compromiso con el desarrollo sostenible y el cuidado del medio ambiente.
- Diseñar, analizar, interpretar datos analíticos y elaborar vinos de calidad y demás subproductos derivados de la uva.
- Diseñar, coordinar y dirigir procesos enológicos. Comprender una segunda lengua. Gerenciar empresas vitivinícolas.
- Realizar investigación aplicada al medio vitivinícola. Integrar jurados internacionales sobre cata de uva y vinos.
- Generar nuevos emprendimientos vitivinícolas. Manejar los recursos naturales propios de la actividad vitivinícola respetando la sustentabilidad del medio ambiente.
- Con importantes programas de movilidad académica con universidades y empresas del extranjero.

Estas competencias responden a las recomendadas por Resol-OIV ECO 563-2016 de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)

## SEGUNDA.- COORDINACIÓN DEL DOBLE TÍTULO

La coordinación del doble título se realizará de manera conjunta por el/la Decano/a de la Facultad de Ciencias y el/la Coordinador/a del Grado en Enología, por parte de la UCA; y por el/la Decano/a de la Facultad de Ingeniería





y Enología y el/la Director/a de la Licenciatura en Enología por parte de UMAZA.

### TERCERA.- TIPO DE ENSEÑANZA

La enseñanza se realizará íntegramente en modalidad presencial.

Los estudiantes cursarán todas las asignaturas propuestas en cada uno de los planes de estudios de sus universidades de origen, así como una serie de asignaturas de la otra universidad de destino que quedan recogidas en los anexos, que acompañan a este convenio, sobre el itinerario curricular necesario para la adquisición de todas las competencias que tienen ambas titulaciones en las universidades respectivas.

### CUARTA.- NÚMERO DE PLAZAS OFERTADAS

Anualmente se ofertará un mínimo de una plaza y máximo de seis en cada universidad firmante del presente convenio.

### QUINTA.- NÚMERO DE CRÉDITOS DE MATRÍCULA POR ESTUDIANTE Y PERÍODO LECTIVO, Y REQUISITOS DE PERMANENCIA

Conforme a lo dispuesto en el RD 1393/2007, de 29 de octubre, de Ordenación de las Enseñanzas Universitarias Oficiales en España, el título de Grado en Enología de la Universidad de Cádiz se otorgará tras la superación por el estudiante de 240 créditos ECTS en su universidad de origen conforme a la planificación de las enseñanzas de la memoria de este título. Conforme a lo dispuesto por la Ley de Educación Superior N° 24521/95 de la República Argentina, y a la Resolución Ministerial N° 6/97, las titulaciones del régimen del artículo 42, denominadas carreras de grado de este régimen deben tener CUATRO (4) años de duración mínima y DOS MIL SEISCIENTAS (2600)





horas reloj. La Universidad Juan Agustín Maza otorga el título de grado Lic. en Enología, RM 1782/15 a aquellos estudiantes que hayan completado las 3675 hs.

Los alumnos que se acojan al presente convenio obtendrán el Doble Título de Graduado en Enología por la Universidad de Cádiz y Licenciado en Enología por la Universidad Juan Agustín Maza tras la superación de un curso adicional a los previsto en sus respectivos títulos individuales y de acuerdo a los anexos que acompañan a este Convenio.

Tanto el número de créditos ECTS de matrícula por estudiante y periodo lectivo, como el régimen de permanencia de los estudiantes, se adaptará a lo dispuesto en la Memoria de Título y en la Comisión de Garantía de Calidad de la UCA, así como en las normativas vigentes de ambas universidades.

## SEXTA.- PLANIFICACION DE LOS ESTUDIOS

El plan de estudios consta de una carga lectiva total de 300 créditos, distribuidos en diez semestres, junto con los Trabajos de Fin de Grado de cada titulación.

En este doble título, el estudiante cursa todas las materias incluidas en el currículo de la titulación de ingreso, de conformidad con sus respectivas memorias o planes de estudios.

La estructura y organización temporal de la enseñanza del programa curricular único se recoge en el Anexo I de este convenio.

En el seguimiento del plan de estudios del doble título se debe tener en cuenta la "asincronía" temporal de cada hemisferio, entendiéndose el inicio y la finalización de los cursos durante los meses de septiembre y junio para hemisferio norte, y de marzo y diciembre para el hemisferio sur.





## SEPTIMA.- ADMISIÓN DE ESTUDIANTES

Los requisitos de acceso a este doble título serán los que se encuentran recogidos en las memorias de ambos títulos, prestando especial interés al cumplimiento de las condiciones específicas de esta titulación.

Por tanto, se establecerá que el estudiante que vaya a cursar este doble título haya realizado (superado) 8 semestres (4 años) en su universidad de origen, con la excepción de su Trabajo de Fin de Grado y se le admita para realizar los semestres 9º y 10º (5º año) en la universidad de destino. En consecuencia, para el acceso y consecución del doble título, el estudiante no debe haber finalizado los estudios conducentes a su titulación inicial y por tanto no ha de tener cerrado su expediente en la universidad de origen.

## OCTAVA.- PERFIL DE INGRESO RECOMENDADO

El estudiante que desee realizar los estudios de doble título en ambas Universidades debe poseer aptitudes que le permitan integrar y manejar con destreza los conocimientos adquiridos durante el periodo formativo del que proceda. Desde el punto de vista académico y formativo, el estudiante debe tener los conocimientos previos que le permitan integrar adecuadamente los conocimientos y competencias del plan de estudios. Para ello debe disponer de una sólida formación en matemáticas, física, química y biología.

Es importante que el estudiante que desee cursar los estudios de doble título posea aptitudes que le permitan integrar y relacionar los conocimientos previos con los que desarrollará el primer semestre del grado. Deberán ser estudiantes muy disciplinados y con un elevado sentido del esfuerzo y la responsabilidad, debido a que la carga de trabajo semestral del doble título es superior a la habitual de cualquier Grado.





## NOVENA.- DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR EN LA INSTITUCIÓN DE DESTINO

Para el acceso a los estudios en la universidad de destino, la tramitación de la visa estudiante y la posterior obtención del doble título, el estudiante deberá presentar:

- Pasaporte.
- Certificado de domicilio.
- Certificado de antecedentes penales del país de origen apostillado.
- Certificado de seguros médico y de accidentes.
- Certificado de estudios secundarios (original y copia).
- Certificado analítico de los estudios universitarios realizados.

## DÉCIMA.- MÉTODO DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS DE LOS ESTUDIANTES

Para que los estudiantes puedan formalizar las matrículas en sus respectivas universidades de destino, debe establecerse un procedimiento claro de reconocimiento de créditos que les permita obtener su título en dicha universidad de destino tras haber superado el total de créditos u horas exigidos para ello. En el Anexo II se recogen estos procedimientos.

## UNDECIMA.- TASAS

Los Reales Decretos por los que se determinan los precios públicos de las Universidades Públicas de Andalucía por la prestación de servicios académicos y administrativos, suelen establecer que los estudiantes que soliciten el reconocimiento o la transferencia de créditos conforme a lo previsto en los artículos 6 y 12.8 del Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre, abonarán el 30% de los precios públicos correspondientes, excepto en una serie de supuestos, en los que podrán quedar exentos del abono de precios. Uno de ellos es el reconocimiento de créditos resultantes de la aplicación de itinerarios específicos





correspondientes a la oferta conjunta de dobles titulaciones. Esta exención, de mantenerse, sería de aplicación para el caso de los estudiantes que cursen el doble título objeto de este convenio. Por reciprocidad, los estudiantes de la UCA quedarán exentos del pago de los precios correspondientes a matrículas.

### **DUODÉCIMA.- COMPETENCIAS IDIOMÁTICAS**

Todos los estudiantes de ambas Universidades deberán haber alcanzado un nivel acreditado de idiomas para obtener el Título de Grado y, por ende, del doble título.

Los estudiantes deben acreditar conocimientos de lengua extranjera, en concreto inglés a un nivel igual o superior a B1 en el marco común europeo de referencia, a través de alguno de los mecanismos que recoge la Memoria del Grado en Enología, así como cualquier otro mecanismo que las Universidades socias dispongan en el marco de su política lingüística.

### **DÉCIMO TERCERA.- RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS**

Los recursos materiales y servicios para garantizar la impartición del Doble Título, cuando la sede sea la Universidad de Cádiz, serán los correspondientes a la Facultad de Ciencias.

Los recursos materiales y servicios para garantizar la impartición del Doble Título, cuando la sede sea la Universidad Maza, serán los correspondientes a la Facultad de Ingeniería y Enología.

### **DÉCIMO CUARTA.- SISTEMA DE GARANTÍA DE CALIDAD DEL TÍTULO.**

El Centro donde se imparte incluirá la información relativa al doble título de Grado en Enología – Licenciado en Enología en el Sistema de Garantía de Calidad (SGC) de cada uno de los títulos individualmente considerados.





## DÉCIMO QUINTA.- CALENDARIO DE IMPLANTACIÓN

El cronograma de implantación del Doble Título Grado en Enología – Licenciado en Enología se inicia en el curso 2021-2022.

## DÉCIMO SEXTA.- EXTINCIÓN DEL DOBLE TÍTULO

El doble título se extinguirá en el caso de extinción de alguno de los Grados que lo conforman.

De ocasionarse tal circunstancia, el Centro responsable de la impartición de cada título garantizará el adecuado desarrollo de las enseñanzas que hubieren iniciado los estudiantes hasta su finalización.

## DÉCIMO SÉPTIMA.- VIGENCIA Y MODIFICACIÓN DEL CONVENIO

El presente convenio entrará en vigor a partir de la fecha de la última firma por parte de las universidades firmantes. Tendrá vigencia mientras que la tengan también las acreditaciones obtenidas por los títulos contemplados en este doble convenio hasta un máximo de cuatro años prorrogables posteriormente, en su caso, por otros cuatro años. No obstante, al término de alguna de estas dos acreditaciones, se deberá tramitar un nuevo convenio.

Ambas partes, de común acuerdo, pueden proponer su modificación, así como su rescisión con seis meses de antelación a la fecha prevista de finalización. En caso de que el acuerdo se denuncie, ambas partes se comprometen a finalizar los intercambios y compromisos docentes que estén en fase de realización.

El presente Convenio podrá ser denunciado de manera unilateral, siempre que una de las partes lo anuncie a la otra por escrito con, al menos, tres meses de antelación y nunca después del inicio del correspondiente año académico.









Las modificaciones del presente convenio deberán seguir el mismo procedimiento que el seguido para su primera firma.

Las cuestiones surgidas sobre la interpretación, la modificación, la resolución y los efectos que pudieran derivarse de la aplicación del presente Convenio, así como en su caso las de naturaleza litigiosa, deberán resolverse buscando el mutuo acuerdo de las partes.

En su caso, y si no se pudiera alcanzar dicho acuerdo, las cuestiones litigiosas serán de conocimiento y competencia del orden jurisdiccional del país en el que hayan ocurrido los hechos.

## ANEXOS

- Anexo I: Estructura y organización temporal de la enseñanza del programa curricular único.
- Anexo II. Procedimientos de reconocimiento de créditos.

Fdo. Por la Universidad de Cádiz	Fdo. Por la Universidad Juan Agustín Maza
<b>Eva Garrido Pérez</b>	<b>Daniel Roberto Miranda</b>
Cádiz, 26 de Mayo 2021	Mendoza, 04 de febrero 2021
 	 





## ANEXO I. ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN TEMPORAL DE LA ENSEÑANZA DEL PROGRAMA CURRICULAR ÚNICO

Estructura y organización temporal de la enseñanza del programa curricular UCA-UMAZA

PRIMER CURSO: 60 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 30 créditos	
Física I	6	Química II	6
Química I	6	Operaciones Básicas de Laboratorio	6
Matemáticas I	6	Matemáticas II	6
Estadística	6	Introducción a la Enología y Cata de Vinos	6
Biología	6	Bioquímica	6

SEGUNDO CURSO: 60 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 30 créditos	
Física II	6	Genética*	6
Biología Animal y Vegetal*	6	Ingeniería de Procesos*	6
Informática*	6	Microbiología*	6
Química Analítica I*	6	Química Analítica II*	6
Química Orgánica*	6	Termodinámica y Cinética*	6

TERCER CURSO: 60 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 30 créditos	
Bioquímica Enológica	6	Economía y Gestión de Empresa Vitivinícola	6
Microbiología Enológica	6	Análisis y control químico enológico	6
Composición química de vinos y Derivados	6	Tecnología e Ingeniería Enológica	6
Viticultura	6	Prácticas integradas enológicas	6
Edafología	3	Normativa y Legislación Vitivinícola	3
Prácticas Integradas de Viticultura (anual)			6

CUARTO CURSO: 51 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 21 créditos	
Análisis sensorial	6	Cultura vitivinícola	6
Elaboración del Jerez	3	Elaboraciones especiales	6
Técnicas vitícolas y protección	6	Vinificaciones	3
Gestión medioambiental en la industria vitivinícola	3	Proyecto	6
Genética y mejora de la vid	3		
Prácticas en bodegas	9		

Víctor Mónica Torrejón  
 Catedrática de Investigación  
 Titular de Enseñanza  
 Universidad Juan A. MAZA



*[Firma manuscrita]*



*[Firma manuscrita]*



Mgter. Mónica Torrecilla  
 Vice-Rectora Investigación  
 Extensión y Vinculación  
 UNIVERSIDAD "JUAN A. MAZA"



*[Firma manuscrita]*

**QUINTO CURSO (UMAZA): 69 CRÉDITOS**

Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 39 créditos	
<b>**Formulación y Evaluación de proyectos</b>	2	<b>**Tecnología Enológica</b>	7
<b>**Ingeniería de Procesos</b>	7	<b>Cata profesional de vinos</b>	3
<b>**Marketing Vitivinícola</b>	2	<b>Control calidad y seguridad alimentaria</b>	3
<b>**Viticultura, Material Vegetal y biotecnología de la vid</b>	3	<b>**Viticultura, manejo de viñedos</b>	3
<b>**Metodología de la investigación</b>	2	<b>Normativa y Legislación</b>	2
<b>**Costos y Finanzas</b>	2	<b>Francés Vitivinícola</b>	2
<b>Taller tesis</b>	2	<b>**Comercio internacional de vinos</b>	2
<b>Prácticas Enológicas avanzadas</b>	10	<b>***TFG-Tesina UCA-UMAZA</b>	17

\* asignaturas cursadas en algunos de los perfiles Multidisciplinares contemplados en el Grado en Enología

\*\*asignaturas con soporte virtual

\*\*\* el alumno UCA realiza el TFG aprobado por la Comisión de TFG en la UCA. La defensa es única para las dos universidades y ambas lo reconocen con el número de créditos/horas establecidos en los respectivos planes de estudio.





## Estructura y organización temporal de la enseñanza del programa curricular UMAZA-UCA

PRIMER CURSO: 60 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 30 créditos	
Matemática	9	Física	9
Operaciones básicas de laboratorio	10	Química	9
Introducción a la vitivinicultura	4	Química orgánica	9
Introducción al análisis sensorial	7	Informática	3

SEGUNDO CURSO: 60 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 30 créditos	
Química analítica	9	Bioquímica	9
Estadística	9	Fisicoquímica	9
Microbiología general	9	Viticultura: Ecofisiología de la vid	6
Taller vitivinícola	3	Análisis sensorial	6

TERCER CURSO: 60 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 30 créditos	
Microbiología Enológica	4	Química analítica instrumental	7
Análisis y control químico enológico	4	Enología de la estabilización	7
Enología de la elaboración	6	Francés vitivinícola	2
Química Enológica	6	Ingeniería Enológica	8
Prácticas integradas enológicas	10	Normativa y Legislación Vitivinícola	2
		Análisis organoléptico y tecnología de la cata	4

CUARTO CURSO: 52 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 22 créditos	
Formulación y Evaluación de proyectos	2	Tecnología Enológica	7
Ingeniería de Procesos	7	Cata profesional de vinos	3
Marketing Vitivinícola	2	Viticultura, manejo de viñedos	3
Viticultura, Material Vegetal y biotecnología de la vid	3	Control calidad y seguridad alimentaria	3
Metodología de la investigación	2	Economía	2
Costos y Finanzas	2	Gestión de la empresa vitivinícola y Emprendedorismo	2
Taller tesis	2	Comercio internacional de vinos	2
Prácticas Enológicas avanzadas	10		

Mgtoe. Mónica Torrecilla  
Vice-Rectora Investigación  
Extensión y Vinculación  
UNIVERSIDAD "JUAN A. MAZA"





Mgter. Mónica Torreguilla  
Vice-Rectora Investigación,  
Extensión y Vinculación  
UNIVERSIDAD "JUAN A. MAZA"

QUINTO CURSO (CUARTO UCA): 68 CRÉDITOS			
Primer semestre: 30 créditos		Segundo semestre: 38 créditos	
Prácticas en bodega	9	Prácticas Integradas Enológicas	6
Técnicas Vitícolas y de protección	6	Elaboraciones Especiales	6
Gestión medioambiental en la industria vitivinícola	3	Cultura Vitivinícola	6
Genética y mejora de la vid	3	Vinificaciones	3
Elaboración del Jerez	3	*TFG-Tesina UCA-UMAZA	17
Análisis sensorial	6		

\*el alumno UMAZA realiza el TFG aprobado por la Comisión de TFG en UMAZA. La defensa es única para las dos universidades y ambas lo reconocen con el número de créditos/horas establecidos en los respectivos planes de estudio.





## ANEXO II. PROCEDIMIENTOS DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

### Método de reconocimiento de créditos a los estudiantes provenientes de la UMAZA para su matriculación en la UCA

El reconocimiento de créditos a estos estudiantes se hará sobre la base de las siguientes disposiciones:

1. El estudiante deberá tener su expediente abierto en UMAZA y no estar en posesión del título oficial.
2. El estudiante deberá presentar en la secretaría del campus de Puerto Real de la UCA un certificado analítico de los estudios universitarios realizados donde se especifique las signaturas superadas, los créditos de dichas asignaturas y la calificación obtenida.
3. De no venir especificada en el certificado anterior, la secretaría de la UCA determinará la nota media ponderada a partir del certificado presentado, tomando como ponderaciones de las calificaciones el número de créditos correspondiente a cada asignatura.
4. Una vez comprobado el expediente y calculada la nota media ponderada del estudiante, la secretaría de la UCA procederá de la siguiente manera:
  - a) Reconocerá el **módulo básico** del Grado en Enología (60 créditos) y el **módulo optativo** (60 créditos) por completo utilizando la media calculada en el punto 3.
  - b) Para el **módulo fundamental**, se empleará el reconocimiento por especificación de códigos, de manera **que se reconocerán 54 créditos** de dicho módulo empleando la media calculada en el punto 3. Una vez considerados estos 54 créditos, el estudiante deberá cursar obligatoriamente los 36 créditos correspondientes a las siguientes asignaturas:

M<sup>te</sup>. Mónica Torrecilla  
Vice-Rectora Investigación  
Extensión y Vinculación  
UNIVERSIDAD "JUAN A. MAZA"



Mónica Torrecilla



Mónica Torrecilla





- Cultura vitivinícola (6 créditos).
- Gestión medioambiental en la industria vitivinícola (3 créditos).
- Prácticas integradas enológicas (6 créditos).
- Análisis sensorial (6 créditos).
- Elaboraciones especiales (6 créditos).
- Genética y mejora de la vid (3 créditos).
- Técnicas vitícolas y protección (6 créditos).

c) Para el **módulo de aplicaciones y TFG** se empleará también el reconocimiento por especificación de códigos, de manera que **se reconocerán 6 créditos** de dicho módulo empleando la media calculada en el punto 1. Una vez considerados estos 6 créditos, el estudiante deberá cursar obligatoriamente los 24 créditos correspondientes a las siguientes asignaturas:

- Elaboración del Jerez (3 créditos).
- Prácticas en bodegas (9 créditos).
- Vinificaciones (3 créditos).
- Trabajo fin de grado GEN-UCA (9 créditos). En este caso se seguirá lo establecido en el itinerario curricular expuesto anteriormente.

d) En función de lo establecido en los apartados b) y c) anteriores, el estudiante deberá cursar un total de 60 créditos para obtener el título de Graduado en Enología por la Universidad de Cádiz.

De este modo, el esquema de reconocimiento quedaría tal y como se recoge de un modo esquemático en la siguiente tabla:





Origen del reconocimiento	Módulo	Créditos reconocidos y observaciones
Total de créditos superados por el estudiante en el título de Licenciado en Enología por la Universidad Juan Agustín Maza (Argentina)	Módulo Básico	Módulo reconocido al completo utilizando la nota media de los estudiantes de UMAZA. Se reconoce un total de 60 créditos.
	Módulo Fundamental	Se reconocerán 54 créditos empleando la nota media de los estudiantes de UMAZA. Una vez considerados estos 54 créditos, el estudiante deberá cursar obligatoriamente los 36 créditos correspondientes a las siguientes asignaturas: <ul style="list-style-type: none"><li>- Cultura vitivinícola (6 créditos).</li><li>- Gestión medioambiental en la industria vitivinícola (3 créditos).</li><li>- Prácticas integradas enológicas (6 créditos).</li><li>- Análisis sensorial (6 créditos).</li><li>- Elaboraciones especiales (6 créditos).</li><li>- Genética y mejora de la vid (3 créditos).</li><li>- Técnicas vitícolas y protección (6 créditos).</li></ul>
	Módulo de Aplicaciones y TFG	<b>Se reconocerán 6 créditos</b> empleando la nota media de los estudiantes de UMAZA. Una vez considerados estos 6 créditos, el estudiante deberá cursar obligatoriamente los 24 créditos correspondientes a las siguientes asignaturas: <ul style="list-style-type: none"><li>- Elaboración del Jerez (3 créditos).</li><li>- Prácticas en bodegas (9 créditos).</li><li>- Vinificaciones (3 créditos).</li><li>- Trabajo fin de grado GEN-UCA (9 créditos).</li></ul>
	Módulo optativo	<b>Módulo reconocido al completo</b> utilizando la nota media de los estudiantes de UMAZA. Se reconoce un total de 60 créditos.

Mónica Torrecilla  
Vice-Rectora Investigación  
Extensión y Vinculación  
UNIVERSIDAD "JUAN A. MAZA"



M. A.



G. J. J.



## Método de reconocimiento de actividades curriculares a los estudiantes provenientes de la UCA para su matriculación en la UMAZA

El reconocimiento de actividades curriculares a estos estudiantes se hará sobre la base de las siguientes disposiciones:

1. El estudiante deberá tener su expediente abierto en UCA y no estar en posesión del título oficial.
2. El estudiante deberá presentar en Secretaría General de la UMAZA un certificado analítico de los estudios universitarios realizados donde se especifique las signaturas superadas, los créditos de dichas asignaturas, la calificación obtenida y documento de identificación para dar inicio a su legajo personal.
3. Una vez comprobado el expediente del estudiante, Secretaría General de la UMAZA procederá de la siguiente manera:
  - a) De no venir especificada en el certificado anterior, la Secretaría General de la UMAZA determinará la nota media ponderada a partir del certificado presentado, tomando como ponderaciones de las calificaciones el número de créditos correspondiente a cada asignatura.
  - b) Se reconocerán todas las asignaturas de la Licenciatura en Enología necesarias para la obtención del título de Licenciado a excepción de las que se detallan a continuación, que deberán ser cursadas con carácter obligatorio por los estudiantes de la UCA:
    - Formulación y Evaluación de proyectos (2 créditos).
    - Ingeniería de Procesos (7 créditos).
    - Marketing Vitivinícola (2 créditos).
    - Viticultura, Material Vegetal y biotecnología de la vid (3 créditos).
    - Metodología de la investigación (2 créditos).

Méjor. Mónica Torrecilla  
Vice-Rectora Investigación,  
Extensión y Vinculación  
UNIVERSIDAD "JUAN A. MAZA"





Mgtr. Mónica Torrecilla  
Vice-Rector/a Investigación  
Extensión y Vinculación  
UNIVERSIDAD "JUAN A. MAZA"

- Costos y Finanzas (2 créditos).
- Taller tesis (2 créditos).
- Prácticas Enológicas avanzadas (10 créditos).
- Tecnología Enológica (7 créditos).
- Cata profesional de vinos (3 créditos).
- Control calidad y seguridad alimentaria (3 créditos).
- Viticultura, manejo de viñedos (3 créditos).
- Normativa y Legislación (2 créditos).
- Francés Vitivinícola (2 créditos).
- Comercio internacional de vinos (2 créditos).
- Tesina UMAZA (8 créditos).



*[Firma manuscrita]*