

2.- JUSTIFICACIÓN

2.1.- JUSTIFICACIÓN DEL TÍTULO: INTERÉS ACADÉMICO, CIENTÍFICO Y/O PROFESIONAL

El presente documento recoge la propuesta de Grado en Enología por la Universidad de Córdoba, y sustituye al título de segundo ciclo de Enología impartido actualmente en esta Universidad.

DEMANDA LABORAL E INTERÉS PARA LA SOCIEDAD.

La OIV presentó en su sede en París el 7 de abril de 2009 el informe sobre la situación vitivinícola mundial en 2008. Según este informe España es el primer país europeo en cuanto a superficie de vid cultivada, tercero en producción de vino y tercer exportador mundial de vino, atendiendo a datos reales, contrastados, de 2006.

La situación geográfica de España, las diferencias climáticas y la variedad de suelos, hace de la península un lugar privilegiado para que se produzcan vinos de características muy distintas. Se cultiva viñedo en la totalidad de las 17 Comunidades Autónomas y el tamaño medio de la explotación agraria es de 3,34 has. De la superficie total destinada a este cultivo, el 56,2 % está inscrito en alguna Denominación de Origen, donde se producen V.C.P.R.D., con una tendencia al crecimiento en detrimento de las superficies destinadas a vinos de mesa.

España cuenta con 68 Denominaciones de Origen que, siguiendo el modelo europeo de producción, mantienen un estricto control sobre la cantidad producida, las prácticas enológicas, y la calidad de los vinos que se producen en cada zona. Las primeras Denominaciones autorizadas datan de 1932, y fueron: Jerez-Xéres-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rioja, Tarragona, Priorato, Alella, Utiel Requena, Valencia, Alicante, Ribeiro, Cariñena, Penedés, Condado de Huelva, Valdepeñas, La Mancha, Navarra y Rueda. Además existen 42 denominaciones de Vinos de la Tierra en España.

La Oficina Internacional de la Viña y del Vino (O.I.V.), organismo intergubernamental creado por Acuerdo Internacional de 29 de noviembre de 1924, del que España es miembro fundador, y al que hoy día pertenecen cuarenta y cuatro países, ha venido prestando una atención constante a la homologación del concepto o definición, de las funciones o competencias y al nivel mínimo de formación necesario que debe tener el enólogo. Así, en la 56 Asamblea General de 1976 celebrada en Ljubljana, la O.I.V. adoptó una importante Resolución que establecía la definición y funciones del enólogo y el programa mínimo de formación técnica. En el transcurso de varios años se ha ido actualizando y completando esta Resolución gracias a la labor del grupo de trabajo, que después se transformó en el Grupo de Expertos "Formación". En la Asamblea General de la O.I.V. de 1991, como consecuencia de los trabajos del Grupo de Formación de Enólogos y de la Asamblea de Luxemburgo, se actualizó el nivel de formación mínimo del enólogo mediante la Resolución Oeno 2/91 y en la 72 Asamblea General celebrada en Madrid en 1992 se adoptó la Resolución Oeno 2/92, ratificando la definición internacional del Título y función del enólogo, tal como había sido adoptada en la Resolución 7/76.

En España, la idea de que la formación del enólogo debe basarse en una formación universitaria se concreta en el año 1977 con la aprobación, por la Asociación Nacional de Enólogos del principio de no aceptar nuevos socios que no tuvieran como mínimo un nivel de estudios de Formación Profesional de nivel 2. A partir de 1982 se producen contactos con la Asociación de Graduados Superiores en Viticultura y Enología, que culminan con la exigencia a los nuevos miembros, de estar en posesión de un título de licenciado universitario. Ya en abril de 1992, la Asociación de Enólogos entrega al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, (I.N.D.O.) un informe de la Comisión de Estudios que recoge el acuerdo de la Unión Internacional de Enólogos (U.I.E.) de no aceptar la integración de las Asociaciones de Enólogos de aquellos países que no dispusieran de una Titulación universitaria adecuada.

La Asociación Nacional de Enólogos evolucionó a la actual Federación Española de Asociaciones de Enólogos, cuyo Estatuto data de 1993, y que agrupa actualmente a once asociaciones de ámbito regional. El artículo 6 prevé que los miembros de las distintas Asociaciones de Enólogos, inscritos a partir de 1991 deberán ser titulados universitarios de 10 ó 20 ciclo en las especialidades de Viticultura y Enología, cumpliendo además los requisitos que exige la Asociación respectiva de ámbito autonómico o regional.

Por otro lado, la Dirección General de Política Alimentaria del M.A.P.A., a través de la Subdirección General del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, inició en 1989 contactos con la Subdirección General de Ordenación Académica de la Secretaría de Estado de Educación, para abordar la problemática de la Titulación de Enólogo en España, remitiéndole un dossier sobre este tema con los últimos escritos de la Asociación Española de Enólogos y designando un representante del Ministerio de Educación y Ciencia como miembro de la delegación española en la 69 Asamblea General de la O.I.V. de Luxemburgo de 1989.

Desde estas fechas, el Ministerio de Educación y Ciencia mostró, un gran interés por estas inquietudes profesionales, subrayando siempre la autonomía y competencias de las Universidades sobre esta materia, sugiriendo la realización de un estudio sobre la situación de estas actividades profesionales y la elaboración de propuestas que puedan ser adoptadas por la Administración. Es así como se crea un grupo de trabajo constituido por Gabriel Yravedra (Presidente de la O.I.V. y Consejero Técnico del I.N.D.O.), Alfredo González Salgueiro, (Director Técnico del Vicerrectorado de Doctorado y Postgrado de la Universidad Politécnica de Madrid) y Ramón Viader (Presidente de la Asociación Española de Enólogos) de cuyas reuniones, celebradas entre abril de 1.993 y mayo de 1995 se extrajeron las siguientes conclusiones:

1. España es el primer país del mundo en superficie de viñedo, con 1,3 millones de Ha que representan el 16 % de la superficie mundial y el 37 % de la Unión Europea.
2. En cuanto a producción de vino España ocupa el tercer lugar después de Francia e Italia con una media de producción en los últimos años del orden de 30 millones de hectolitros, es decir el 10% de la producción mundial y el 19% de la UE.
3. El viñedo cubre prácticamente la totalidad del territorio, con escasa representación únicamente en las provincias cantábricas. El 48% de la superficie corresponde a viñedos con derecho a Denominación de Origen y el resto a producción de vinos de mesa, mostos, uva de mesa y pasa.
4. La vitivinicultura es una riqueza agraria de primer orden que permite el aprovechamiento de terrenos de baja fertilidad, con el consiguiente efecto colonizador en cuanto a conservación de la población rural, y debe ser defendida en todos los aspectos que le atañen en el marco de la legislación comunitaria y en el ámbito nacional de la calidad de los vinos, competitividad y evolución del consumo interior.
5. Dada la distribución del viñedo en España, todos los problemas que afectan a la vitivinicultura adquieren importancia nacional, y en particular lo que se relaciona con el mantenimiento de este cultivo, la adecuada explotación de la calidad de los productos, el mantenimiento del nivel de consumo nacional, la competencia en el mercado interior y en mercados exteriores, la pervivencia del tejido industrial en este sector, la evolución de las rentas de la Viticultura y de las bodegas, el régimen laboral de las personas afectadas, la repercusión sobre las industrias conexas, etc.
6. El aspecto calidad, en conexión con el precio y la presentación de los productos, constituye el factor primordial de competencia en el mercado mundial. El vino español ha venido acrecentando lentamente su presencia en el mercado exterior hasta alcanzar un nivel de exportación superior a seis millones de hectólitros, de los que cuatro corresponden a vinos con Denominación de Origen. La competencia en el mercado mundial se está endureciendo notablemente por efecto del esfuerzo en producción y en calidad de los países productores de Europa y también de otros con Viticultura más moderna como son USA, Australia, Sudáfrica y algunos países sudamericanos, con la perspectiva del progresivo desarme arancelario y la facilidad de acceso a los mercados en virtud del último acuerdo del GATT.
7. El reto de la calidad de los vinos españoles debe ser afrontado con decisión para asegurar su cuota en el mercado nacional y exterior y para consolidar el nivel de consumo del mercado nacional. La calidad, que debe estar subordinada a la rentabilidad, se inicia en el viñedo bajo la influencia de los factores naturales y humanos, y depende de cada uno de los pasos del proceso de elaboración hasta el momento del envasado y presentación del producto.
8. En todas las fases la influencia del factor humano es decisiva para obtener con garantía productos de calidad, y para ello es indispensable disponer de equipos de profesionales y técnicos en quienes depositar la responsabilidad de todo el proceso de producción y elaboración.

Los antecedentes expuestos culminaron en el Real Decreto 1845/1996, de 26 de julio de 1996, por el que se establece el Título Universitario Oficial de Licenciado en Enología y se aprueban las directrices generales propias de los planes de estudio conducentes a su obtención. Con posterioridad en el Artículo 102.º de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, se regula la profesión de enólogo para la que se exige el Título universitario de Licenciado en Enología.

A partir del curso 1996/97 se implantan la Licenciatura de Enología en la Universidad de La Rioja y Rovira i Virgili y a partir de 1997/98 se incorpora la Universidad de Valladolid en su Campus de Palencia. Otras universidades, como las de Extremadura, Alicante, Cádiz y Córdoba inician la Titulación en el curso 1999/2000, mientras que la Universidad de Valencia lo hace en el curso 2002/03.

Por último, en el BOE N° 280, de 20 noviembre de 2008, se hace pública la relación de profesiones para las que se exige un nivel de formación de estudios post-secundarios de una duración mínima de cuatro años en una Universidad (Artículo 19.5). Entre estas profesiones se encuentra la de enólogo.

Fuentes: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO). Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)

EXPERIENCIA PREVIA DE LA UNIVERSIDAD EN LA IMPARTICIÓN DE LA TITULACIÓN

Andalucía ha sido tradicionalmente productora de vinos únicos en el mundo, de reconocida fama y excelencia y este aspecto viene avalado por la existencia de Consejos Reguladores de la Denominación de Origen de gran prestigio internacional como los de Jerez y Sanlúcar de Barrameda en Cádiz, Montilla-Moriles en Córdoba, El Condado en Huelva, Málaga y Sierras de Málaga, amén de otras comarcas vitivinícolas, no amparadas por Denominaciones de Origen, pero de importancia creciente. Es por ello que la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía instó a las Universidades de Cádiz y Córdoba a elaborar un Plan de Estudios conjunto que fue aprobado por la Comisión Académica del Consejo de Universidades con fecha 6 de Julio de 1999, y publicado por resolución conjunta de los Rectorados de Cádiz y Córdoba de 6 de julio (BOE n° 220 de 14 de septiembre de 1999).

La Universidad de Córdoba presenta una marcada vocación agroalimentaria, acogiendo en su Campus Agroalimentario de Rabanales la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (ETSIAM), la Escuela Politécnica Superior y las Facultades de Ciencias y de Veterinaria.

La Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, fue creada por Decreto de 12 de diciembre de 1963. Inició su actividad en octubre de 1968, impartiendo los estudios de Ingeniero Agrónomo en sus diferentes especialidades, siendo la tercera Escuela de España en impartir estas enseñanzas, después de las Universidades Politécnicas de Madrid y de Valencia. Por Decreto de 22 de mayo de 1989 se autorizó la impartición de los estudios de Ingeniero de Montes, pasando a denominarse Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes. El Decreto 329/2010, de 13 de julio, modifica la denominación del Centro, pasando a denominarse Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes (ETSIAM).

La implantación de la Licenciatura de Enología como una enseñanza reglada de segundo ciclo, comienza a impartirse en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes en el curso 1999/2000. Desde el curso 2005/06 los profesores implicados en la docencia de estos estudios se encuentran realizando un plan piloto de adaptación de la Titulación a los criterios del Espacio Europeo de Educación Superior y en la reunión del 11 de Febrero de 2008 elaboraron un documento a favor de convertir la Licenciatura de Enología en un Título de Grado en la Universidad de Córdoba, según las directrices del R.D. 1393/2007, (BOE 30/10/2007). Dicho documento fue remitido por el coordinador de la Titulación a la dirección de la ETSIAM y al rectorado de la Universidad de Córdoba.

Finalmente, en noviembre de 2009 se ha producido el reconocimiento, por parte de los Ministerios de Educación y Ciencia, de Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario, al proyecto coordinado por la Universidad de Córdoba. Este reconocimiento supone la agregación estratégica de cinco universidades (Almería, Cádiz, Córdoba, Jaén y Huelva) unificadas por la Agroalimentación, uno de los pilares básicos de la economía andaluza y un sector clave en el desarrollo económico, social y político en la coyuntura global actual. Se trata de un proyecto único en España que en 2015 estará

posicionado en primera línea como líder nacional y referente internacional en investigación, transferencia y formación de expertos en: 1) Sistemas de producción de alimentos, 2) Seguridad agroalimentaria y 3) Protección del medio ambiente en clave agroalimentaria. Debe destacarse la implicación de la ETSIAM en este proyecto y la importancia de su dilatada experiencia docente e investigadora en el ámbito agroalimentario, reconocida internacionalmente.

NORMAS REGULADORAS DEL EJERCICIO PROFESIONAL.

Los documentos legales que afectan a la profesión de enólogo son:

1. Artículo 102.uno de la Ley 50/1998, de 30 de diciembre, por el que se regula la profesión de enólogo para la que se exigirá el Título universitario de Licenciado en Enología establecido mediante el Real Decreto 1845/1996, de 26 de julio.
2. Real Decreto 595/2002, de 28 de junio, (BOE 160 de 16 de julio de 2002) que establece los criterios para la emisión de los certificados de habilitación profesional para situaciones anteriores a la existencia del Título de Licenciado en Enología. En su Anexo 1 define el perfil profesional del enólogo la competencia general de este profesional y las competencias específicas. En este R.D. se especifica además que únicamente los Licenciados en Enología y los profesionales habilitados para tal efecto podrán ejercer como enólogos.
3. Resolución de 7 de julio de 2004, de la Subsecretaría del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, (BOE 179, 26 julio 2004). Se hace público el Acuerdo de la Comisión de Análisis prevista en el R.D. 595/2002, por el que se establecen los criterios para la emisión de los certificados de habilitación profesional, regulados en el R.D. 595/2002. En su Anexo 1 se define el perfil profesional del enólogo y se concretan las competencias profesionales.

La propuesta de Título de Grado en Enología por la Universidad de Córdoba se adecua a las normas reguladoras del ejercicio profesional vinculado al título. Además, se han tomado como referencia las propuestas resultantes de la Conferencia de Coordinadores de Enología de las Universidades españolas, las propuestas de la Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas, de la Comisión de Rama de Ciencias del Consejo Andaluz de Universidades y de la correspondiente Comisión de Título.

2.2.- REFERENTES EXTERNOS A LA UNIVERSIDAD PROPONENTE QUE AVALEN LA ADECUACIÓN DE LA PROPUESTA A CRITERIOS NACIONALES O INTERNACIONALES PARA TÍTULOS DE SIMILARES CARACTERÍSTICAS ACADÉMICAS

De los diversos referentes externos que avalan la adecuación de esta propuesta de Título de Grado en Enología en el Sistema Universitario Andaluz, a criterios nacionales e internacionales, destacamos los siguientes:

- 1.- Real Decreto 1845/1996, de 26 de julio, por el que se establece el Título universitario oficial de Licenciado en Enología y las directrices generales propias de la Titulación, debiendo proporcionar una formación científica adecuada en los métodos y técnicas de cultivo de viñedo, elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, análisis de los productos elaborados y almacenaje, gestión y conservación de los mismos. Asimismo, deberán proporcionar una formación adecuada en lo que se refiere a las condiciones técnico-sanitarias en todas las etapas del proceso enológico y en lo relativo a la legislación propia del sector, del mismo modo que en el ámbito de la investigación e innovación en el campo de la viticultura y de la enología.
- 2.- Resoluciones de la Organización Internacional de la Viña y el Vino que han conducido al establecimiento de un programa de formación mínima para homologar criterios entre los 44 países miembros de esta organización, así como el concepto o definición y las competencias o funciones que debería tener el enólogo.

- 56 Asamblea General de la OIV (Ljubljana, 1976) En esta asamblea, la O.I.V. adoptó una importante Resolución que establecía la definición y funciones del enólogo y el programa mínimo de formación.

- Resolución OENO 2/91 en la que se recoge el programa básico para la formación científica y técnica de los enólogos.
- Resolución OENO 2/92 adoptada en la 72 Asamblea General de la O.I.V. (Madrid, 1992), ratificando la definición internacional del Título y función del enólogo adoptada en la Resolución 7/76.
- Resolución OENO 1/99 en la que se define los niveles de competencias para los profesionales del vino.
- Resoluciones ECO 1/2004, ECO 2/2004, ECO 3/2004, ECO 4/2004 adoptadas en 84 Asamblea General de la O.I.V. (Viena, 2004) en las que se recogen las competencias y nivel básico requeridos para las formaciones conducentes a diplomas de profesionales del vino.

3.- Títulos con similares características académicas en varias universidades de ámbito nacional e internacional son:

a) Universidades Nacionales.

Recientemente, con fecha 3 marzo 2009, el Consejo de Coordinación Universitaria adoptó la resolución definitiva aprobando, previo informe favorable de ANECA de 9 febrero 2009, el Título de en Enología por la Universidad Rovira i Virgili. El Consell Interuniversitari de Catalunya autorizó posteriormente (19 de marzo de 2009) la programación para el próximo curso, 2009/10 del primer y segundo curso de la Titulación de Graduado en Enología por la Universitat Rovira i Virgili, con la oferta de 50 plazas de nuevo ingreso. La petición de Grado realizada por la URV en julio de 2008, tomó como referente los acuerdos de las Reuniones de Coordinadores de la Titulación de Enología de las Universidades Españolas, que se constituyó en 2001. Ya en 2004, en la reunión Jerez de la Frontera se acordó la transformación de la actual Licenciatura en un Grado, de acuerdo a las directrices del EEES. Dicho acuerdo fue respaldado por los Rectores de las Universidades que imparten Enología participantes en la Comisión Académica del Consejo de Coordinación Universitaria, reunidos en Jerez el 25 de octubre de 2004. Posteriormente, en la reunión del 29 de marzo de 2006 en Logroño, los coordinadores se reafirmaron en esta línea, con el apoyo de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos. Usando el documento de Trabajo elaborado por el MEC sobre Directrices para la elaboración de Títulos de Grado y la información recopilada en un proyecto ANECA de la III convocatoria de ayudas para el diseño de planes de estudio y Títulos de Grado, como referentes para la elaboración del plan de estudios del Título de Grado en Enología, los coordinadores reunidos el 23 julio 2008 en Tarragona, acordaron unos contenidos mínimos comunes del 75 % para todos los futuros estudios de Grado en Enología a impartir en cualquier Universidad del territorio nacional. Firmaron este acuerdo las universidades de Tarragona, La Rioja, Miguel Hernández, Valladolid, Extremadura, Córdoba, Cádiz y Politécnica de Valencia. El acuerdo propone una distribución de contenidos mínimos comunes de 180 ECTS quedando la distribución de los 60 ECTS restantes para intensificación de las materias propuestas o para la incorporación de otras, a criterio de cada Universidad.

b) Universidades Internacionales.

Todos los países de la Unión Europea con amplia tradición vitivinícola poseen Títulos que capacitan para ejercer la profesión de enólogo/a. Además, los nuevos países productores como EEUU y Australia también poseen Títulos específicos para la formación universitaria de enólogos.

EUROPA:

Italia: Los estudios de Grado en Italia se agrupan bajo la denominación de Laurea con un duración de 3 cursos académicos, seguidos del Laurea Specialistiche de 2 años. El Laurea en Viticultura ed enologia se ofrece en 16 universidades de Italia, generalmente en las Facultades Agrarias y se imparte en 13 regiones de las 20 que tiene Italia. La obtención del Laurea (equivalente al Grado) capacita para ejercer como enólogo.

Las universidades de referencia son:

- Università degli Studi di Udine (Friuli-Venezia Giulia):
http://www.uniguidea.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso=5554
- Università degli Studi di Milano (Lombardia):

http://www.uniguidea.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso=2347

- Università degli Studi di Torino (Piemonte):

http://www.uniguidea.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso=5218

- Università degli Studi di Firenze (Toscana):

http://www.uniguidea.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso=1222

- Università degli Studi di Padova (Veneto):

http://www.uniguidea.it/guide/index.php?pag=dett_corsi&corso=2976

Francia: La reglamentación para la obtención del Diplôme National d'Enologie está recogida en el BO n° 28 de 19 de julio de 2007. Las universidades de referencia son:

- Bordeaux II (Bordeaux)

<http://www.oenologie.u-bordeaux2.fr/>

- Dijon (Bourgogne),

<http://www.u-bourgogne.fr/IUVV/>

- Montpellier (Languedoc-Roussillon),

http://www.unimontp1.fr/formation/l_offre_de_formation/recherche_libre/

- Reims (Champagne)

<http://helios.univ-reims.fr/Labos/Oenologie/>

- Toulouse (Sud-Ouest)

<http://www.dno-toulouse.com/>

Alemania: En general, tienen una duración de 3 cursos académicos. Destaca la universidad de Fachhochschule Wiesbaden-Standort, Campus de Geisenheim.

<http://www.campus-geisenheim.de/>

Portugal: En la actualidad dirigen sus esfuerzos hacia la creación/adaptación de los estudios actual a Título de Enología con carácter profesionalizante y estructura de Grado con posterior ampliación de conocimientos mediante Máster. De momento existe una Licenciatura en Enología.

- la Universidad de Tras-os-Montes e Alto Douro,

http://www.utad.pt/pt/ensino_formacao/licenciaturas/aca/enologia/

- o una especialización (postgrado) en la Universidad Católica de Porto,

<http://www.esb.ucp.pt/formacao/Enologia/>

En todos los casos, los Másteres están dirigidos hacia la investigación (sustituyendo los antiguos programas de doctorado) o hacia aspectos específicos complementarios como serían la dirección de la empresa vitícola, el marketing, el tratamiento de residuos, la viticultura de precisión, la elaboración de vinos espumosos, etc.

- OTROS PAÍSES (NUEVO MUNDO):

Australia: Se imparten estudios de Enología en las Universidades del sur. Algunas ofrecen estudios de Bachelor (Grado) en Enología (Bachelor of Applied Science (Wine Science) o Viticultura (Bachelor of Applied Science (Viticulture) de 3 años. Destacan:

- Universidad de Adelaida.

(<http://www.agwine.adelaide.edu.au/wine/>)

- Charles Sturt University

(http://www.csu.edu.au/courses/undergraduate/wine_science/).

El Bachelor of Oenology en la Universidad de Adelaida tiene una duración de 4 años. Después los estudios de Bachelor, se puede acceder a estudios de Máster que tienen una duración de un año y medio como los Master of Oenology, Master of Viticulture o Master of Wine Business.

Nueva Zelanda: En la Lincoln University de Christchurch, los estudios de Grado en el campo de la Enología se presentan idénticos a los de Australia y principalmente a los de la Universidad de Adelaida.

<http://www.lincoln.ac.nz/section285.html>

Existe programas de Bachelor of Viticultura and Oenology (3 años) y después programa de Graduate Diploma in Viticulture and Oenology de un año (120 ECTS?).

Estados Unidos: Destacan 2 universidades californianas que imparten, según el modelo anglo-sajón, Bachelor (3 años) + Master (2 años), los estudios de enología:

- Viticulture & Enology University of California en Davis
(<http://wineserver.ucdavis.edu/index.php>)
- California State University en Fresno
(<http://cast.csufresno.edu/ve/>).

Los Títulos que imparten son Bachelor of Science Degree Requirements Viticulture Major o Bachelor of Science Degree Requirements Enology Major y Master of Science in Viticulture and Enology.

Otros países: Los estudios de Enología en Chile, Argentina o Brasil se incluyen bajo la denominación de Licenciado o Diplomado:

- Chile, Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Santiago:
http://www.uchile.cl/facultades/cs_agronomicas/agroindustria/index.html
- Argentina, Facultad de Enología y Agroindustrias de la Universidad Juan Agustín Maza en Mendoza:
<http://www.umaza.edu.ar/pagunidaca.htm>
- Brasil, Centro Federal de Educaíao Tecnológica de Bento GonÁalves (CEFETBG) en Rio Grande do Sur.
<http://www.cefetbg.gov.br/tecnologo-superior.php#conteudo-interno>

De todos estos países solamente Italia y Francia ya están adaptados al sistema EEES y han comenzado el Grado y DNO respectivamente. El resto de países están todavía en período de transición.

Italia, Francia, Alemania, EEUU y Australia poseen Títulos universitarios específicos de Enología.

4.- Como documentación de referencia externa utilizada, se destaca la siguiente:

- Real Decreto 1393/2007, de 29 de octubre (BOE de 30 de octubre 2007).
- Marco Europeo de Cualificaciones para la Educación Superior (Descriptor de Dublín)
- Directrices para la elaboración de las nuevas Titulaciones de Grado aprobadas en Consejo de Gobierno de la UCO de 27/06/2008
- Normativa de reconocimiento y transferencia de créditos para Titulaciones adaptadas al Espacio Europeo de Educación Superior. Consejo de Gobierno de la UCO de 31/10/2008.
- Normas de permanencia y tipos de matrícula para los estudios de Grado y Máster. Consejo de Gobierno de la UCO de 28/11/2008.
- Documentos de Benchmarking de la agencia de calidad británica. En la guía de apoyo de la página web de la Aneca.
- Proyecto Tuning http://ec.europa.eu/education/policies/educ/tuning/tuning_en.html
- "Learning Outcomes" de la Universidad de Oxford (Reino Unido). <http://www.chem.ox.ac.uk>
- Experiencias piloto para la implantación del modelo europeo de enseñanza superior. (Convocatorias de la Junta de Andalucía)
- Orientaciones prácticas para el establecimiento de un Sistema de Garantía de Calidad de Títulos universitarios oficiales de Grado (R.D. 1393/2007). Agencia Andaluza de Evaluación de la Calidad y Acreditación Universitaria.
- Acuerdo de la Comisión Académica del CAU de 22 de enero de 2008, para la implantación de las nuevas enseñanzas universitarias oficiales.
- Acuerdo de la Comisión Académica del CAU de 28 de marzo de 2008, por el que se aprueban las líneas generales, protocolos y metodologías de trabajo para la solicitud de autorización de titulaciones oficiales en el sistema universitario andaluz.
- Documentación del Programa VERIFICA de la ANECA

- Documentos de la OIV consultados: la Declaración de Ljubljana, las Resoluciones OENO 2/91, OENO 2/92 y OENO 1/99, las Resoluciones ECO 1/2004, ECO 2/2004, ECO 3/2004, ECO 4/2004.
- Reunión de los Coordinadores de Enología de las Universidades españolas en Puerto Real (Cádiz) el 21 de Octubre de 2004 en el que solicitan la transformación de la Titulación de Licenciatura de Enología, existente en la actualidad como Licenciatura de Segundo ciclo, en una Titulación de Grado en Enología diseñada de forma acorde con los criterios propios del Espacio Europeo de Educación Superior
- Acuerdo de la Conferencia de Coordinadores de Enología de las Universidades Españolas el 23 de Julio de 2008, Tarragona para el diseño de los planes de estudio del Grado en Enología por el que se establece el 75% de créditos comunes (180 ECTS), siguiendo las directrices del RD 1393/2007. El acuerdo fue firmado por los coordinadores de las ocho universidades que imparten la Licenciatura de Enología: Tarragona, La Rioja, Miguel Hernández, Valladolid, Extremadura, Córdoba, Cádiz y Politécnica de Valencia.
- Acuerdo de mínimos para el diseño del Grado en Enología en las Universidades de Cádiz y de Córdoba Puerto Real, 10 de Julio de 2008, por el que se establece el 75% de créditos comunes (180 ECTS) para los planes de estudios del Grado en Enología en el ámbito andaluz. El acuerdo fue firmado por el director de la ETSIAM de Córdoba y el decano de la Facultad de Ciencias de Cádiz.
- Reglamentación del Diplôme National d'Oenologie (Bulletin Officiel du Ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche de la République française n° 28 de 19 de julio de 2007).
- Otros documentos generados por agentes externos relevantes del sector vitivinícola español:
 - Carta del presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE) al Director de Programas ANECA a favor de que la Titulación de Enología se adapte a una Titulación de Grado.
 - Carta del Secretario General de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) apoyando la transformación de la actual Titulación de Enología existente en España, en una Titulación de Grado en Enología, acorde con el Espacio Europeo de Enseñanza Superior.
 - Carta del Secretario de la Federación Española del Vino (FEV) a la Ministra de Educación y Ciencia en la que ponen de manifiesto su posición favorable a mantener una formación reglada universitaria.

2.3.- DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA INTERNOS Y EXTERNOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

2.3.1.- PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA INTERNOS

Los instrumentos de consulta de carácter interno utilizados han sido fundamentalmente:

a) Comisión de Planes de Estudios de la ETSIAM

La Junta de Escuela de la ETSIAM en su sesión ordinaria de 25 de julio de 2008, en el punto 6º del orden del día, acordó aprobar la nueva Comisión de Planes de Estudios. Dicha Comisión está presidida por el Director de la Escuela o persona en quien delegue. Forman parte de la misma una representación suficiente del Profesorado de la Escuela, un representante del alumnado, un representante del PAS y un representante de las tres Unidades de Garantía de Calidad (UGC de Agrícolas, UGC de Forestales y UGC de Enología). Al mismo tiempo, la Comisión de Planes de estudio del Centro está asesorada por una Comisión Asesora Externa, de la que forman parte expertos en el ejercicio de la profesión, empleadores y egresados.

Las funciones de la Comisión de Planes de Estudios de la ETSIAM son:

- Elaborar la propuesta de Memoria de la Titulación que corresponda, cumplimentando todos los apartados que la normativa establece como indispensables para cada título.
- Proponer los créditos de obligatoriedad, optatividad, prácticas externas y trabajo de fin de grado, en los términos que establece el R.D 1393/2007.
- Solicitar a los Departamentos propuestas de asignaturas/materias.
- Analizar las propuestas recibidas, para su incorporación a la Memoria, si procede.
- Analizar o establecer las posibles menciones o itinerarios que se puedan implantar.

- Configurar los cuadros de convalidaciones de las actuales titulaciones, así como los destinados al reconocimiento y transferencia de créditos que hagan efectiva la movilidad de los estudiantes.
- Cualquier otro aspecto que afecte a la elaboración de la Memoria de las Titulaciones.

La composición de la Comisión de Planes de Estudios de la ETSIAM es la siguiente:

Director de la ETSIAM

- D. Alfonso García-Ferrer Porras

Subdirectora de Espacio Europeo de Educación Superior y Calidad de la ETSIAM

- Dña. Rosa MTM Gallardo Cobos

Representantes del Profesorado:

AGRONOMÍA

- Dña. Pilar Montesinos Barrios (Presidenta de la Unidad de Garantía de Calidad del Título de Grado en Ingeniería Forestal)
- D. Esteban Alcántara Vara

INGENIERÍA RURAL

- D. Jesús Ayuso Muñoz (Miembro de la Unidad de Garantía de Calidad del Título de Grado en Ingeniería Agronómica)

CIENCIAS y RECURSOS AGRÍCOLAS y FORESTALES

- D. Vidal Barrón López De Torre
- Dña. Margarita Clemente Muñoz

INGENIERÍA FORESTAL

- D. Simón Cuadros Tavira (Miembro de la Unidad de Garantía de Calidad en Ingeniería Forestal)

PRODUCCIÓN ANIMAL

- Dña. Ana Garrido Varo
- D. Emiliano De Pedro Sanz

ECONOMÍA, SOCIOLOGÍA y POLÍTICA AGRARIAS

- D. Tomás De Haro Giménez

FÍSICA APLICADA

- Dña. Ana Laguna Luna

GENÉTICA

- D. Luís Miguel Martín Martín

INGENIERÍA GRÁFICA y GEOMÁTICA

- D. Francisco Montes Tubío

QUÍMICA AGRÍCOLA y EDAFOLOGÍA

- D. Juan José Moreno Vigara (Presidente de la Unidad de Garantía de Calidad del Título de Grado en Enología)

BROMATOLOGÍA y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- Dña. M^a Teresa Sánchez Pineda de las Infantas

Representantes del Alumnado

- D. Blas Calle Gámez
- Dña. Estefanía Rodríguez Arquero (Presidenta del Consejo de Estudiantes de la ETSIAM)

Representante del P.A.S.

- D. Salvador Gómez-Alfárez Moreno

Así, para facilitar una mayor coordinación, se optó por una única Comisión de Planes de estudio que ha sido la encargada de elaborar las Memorias para la solicitud de verificación tanto del título de Grado en Enología como del título de Grado en Ingeniería Agronómica y del título de Grado en Ingeniería Forestal.

En la sesión del 5 de diciembre de 2008, la Comisión de Planes de Estudios de la ETSIAM acordó la constitución de cuatro grupos de trabajo. Los cuatro grupos o subcomisiones son:

- Subcomisión 1: responsable de las cuestiones relativas a los itinerarios de especialización correspondientes a Industrias agroalimentarias y Mecanización y Construcciones Rurales
- Subcomisión 2: responsable de las cuestiones relativas a los itinerarios de especialización correspondientes a Explotaciones Agropecuarias y Hortofruticultura y Jardinería
- Subcomisión 3: responsable de las cuestiones relativas al título de Grado en Ingeniería Forestal
- Subcomisión 4: responsable de las cuestiones relativas al Título de Grado en Enología.

Estas subcomisiones han sido las encargadas de elaborar los pilares esenciales sobre los que se estructura el plan de estudios y ello teniendo en cuenta los acuerdos y propuestas efectuadas por la Comisión Asesora Externa. Una vez elaboradas las propuestas de las Subcomisiones, la Comisión de Planes de Estudios ha celebrado 18 reuniones hasta consensuar la propuesta de Plan de Estudios que se recoge en la presente Memoria, y que fue posteriormente aprobada por la Junta de Centro en su sesión ordinaria celebrada el 9 de abril de 2010.

b) Normativa y Documentación

Además de los referentes externos descritos más arriba, para la elaboración del Plan de Estudios del Grado en Enología en la Universidad de Córdoba se ha tenido también en cuenta la Memoria anual de las experiencias piloto Enología de los cursos 2006/2007 y 2007/2008 y 2008/09.

c) Encuestas de la Orden ECI/3008/2007

En los últimos meses del curso académico 2007/2008, dentro de la convocatoria de la Orden ECI/3008/2007, la ETSIAM realizó unas encuestas dirigidas a todos los estudiantes de las titulaciones que el Centro tutela. Para llevar a cabo este procedimiento de consulta se dispuso de un instrumento informático diseñado por encargo de la Comisión de Grado y Espacio Europeo y se dispuso de la ayuda de un becario para llevar a cabo las consultas vía correo electrónico, teléfono y encuestas directas. Los resultados han sido gestionados en una base de datos para su análisis y consideración en relación con la propuesta del plan de estudios. En estas encuestas se preguntaba a los estudiantes sobre cómo valoraban las distintas competencias básicas, las de la Universidad de Córdoba y las específicas del título y si consideraban que las estaban adquiriendo o las habían ya adquirido con sus estudios. Igualmente, se les preguntaba sobre el interés o utilidad de las grandes áreas temáticas en las que podía dividirse el grado y finalmente, se les solicitaba que identificaran debilidades y fortalezas y posibles propuestas de mejora de los actuales planes de estudio.

Los resultados más destacados de esas encuestas son los siguientes:

Los alumnos señalan como debilidades del Plan de Estudios actual la inadecuada relación universidad-empresa; los pocos conocimientos de Microbiología y Tecnología Enológica y la ausencia de bodega y viñedo.

Como fortalezas señalan el nivel de conocimientos en química y bioquímica aplicada a la elaboración de vinos. Como propuestas de mejora señalan que la Titulación debe adecuarse a la realidad del entorno; que se posea una bodega y un viñedo experimental; que se realicen visitas a bodegas modernas y fuera del marco de la Denominación de Montilla-Moriles; visita a Congresos de Enología; aumentar las prácticas en todas las asignaturas en general; que se implante una asignatura de cata; la revisión del profesorado en las asignaturas más débiles.

d) Memoria anual del Plan Piloto de adaptación de Enología al Espacio Europeo de Educación Superior

La memoria anual elaborada para el Plan Piloto de adaptación de Enología al Espacio Europeo de Educación Superior para cada uno de los cursos 2006/2007 y 2007/2008 y 2008/09 se ha utilizado como documento interno de trabajo para la elaboración de los nuevos planes de estudio. En estas memorias se recogen las herramientas utilizadas para el control y evolución de la experiencia piloto en los tres años que lleva implantada; el programa resumen de actividades según la distribución de grupos CIDUA, las actividades que tienen como objetivo fundamental el fomento de la coordinación entre profesores; las reuniones mantenidas por los profesores que imparten clase en la Licenciatura de Enología en las que se trata distintos puntos como las actividades EEES, elaboración de la Guía Docente y los informes del coordinador, el resumen de la experiencia piloto en el año académico y finalmente las conclusiones, fortalezas, debilidades y propuestas de mejoras. Los resultados más destacados de estas memorias son los siguientes:

Entre las fortalezas de la Titulación detectadas en las memorias, cabe destacar: el aumento del conocimiento sobre el nuevo modelo de aprendizaje y la metodología a seguir para su implantación, el aumento del grado de conocimiento de las competencias del enólogo, el aumento del interés de los estudiantes por el aprendizaje centrado en las competencias, la disponibilidad de algunos profesores para avanzar en el proceso de convergencia europea, la elaboración de la Guía Docente.

Los puntos débiles más destacados son: la ausencia de un espacio común con el equipamiento adecuado donde realizar actividades presenciales comunes programadas por varias asignaturas, la inexistencia de prácticas integradas o módulos integrados, para desarrollar el aprendizaje por competencias, poca disposición de estudiantes y profesores para cambiar al nuevo modelo, excesiva carga de trabajo sobre los alumnos, sobre todo en lo que se refiere a las actividades académicas dirigidas, aumento del esfuerzo del profesorado, sobre todo en el diseño, programación y control de las actividades académicas dirigidas (este aumento se revela incompatible con el desempeño de otras actividades del profesorado universitario, como es la investigación, que se ve negativamente afectada), la baja consecución de la docencia centrada en el aprendizaje, los estudiantes no programan adecuadamente sus horas de aprendizaje no presencial, profesores y estudiantes muestran aún una concienciación baja de la importancia de las competencias profesionales del enólogo, incertidumbre ante los nuevos planes de estudio, la utilización de nuevas tecnologías por el profesorado.

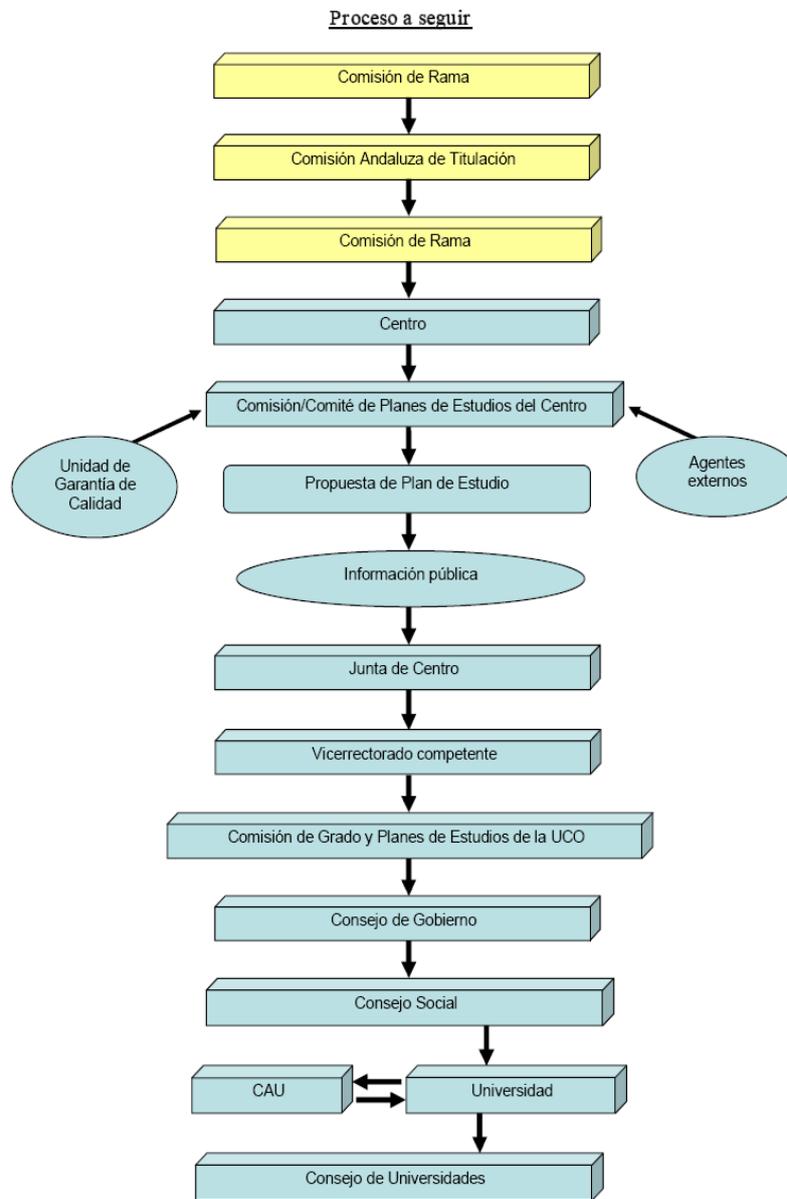
Por último entre las propuestas de mejora destacan: habilitar una Planta Piloto Experimental con el equipamiento adecuado para desarrollar el aprendizaje presencial por competencias, aumentar la cantidad y calidad de las actividades conjuntas entre asignaturas, mejorar la programación de las asignaturas, sobre todo las actividades no presenciales, concretar plazos de entrega de trabajos y actividades que deben realizar los estudiantes, facilitando la programación de su trabajo fuera del aula y evitando sobreesfuerzos en periodos próximos al final de los cuatrimestres, mejorar la atención a los estudiantes singulares que no pueden acudir a clases presenciales por circunstancias personales (trabajo, repetidores, etc.), incrementar la utilización del aula virtual, avanzar en el buen uso de nuevas tecnologías de la comunicación y de la información, avanzar en el modelo CIDUA.

e) El procedimiento de elaboración interno establecido por la Universidad de Córdoba

En las directrices para la aprobación de los nuevos planes de estudio aprobadas por el Consejo de Gobierno de la Universidad de Córdoba, a las que ya nos hemos referido en diversas ocasiones, se establece un procedimiento de elaboración cuyos trámites pretenden garantizar una amplia participación de toda la comunidad universitaria en la elaboración de los nuevos planes de estudio. Entre esos trámites, destacamos el de información pública. Para el desarrollo de este trámite se publicó toda la información básica del nuevo plan de estudios en la página web de la ETSIAM; se envió un correo electrónico a todo el profesorado con docencia en las titulaciones que tutela el Centro informándole de la apertura de dicho trámite, del lugar donde se podía encontrar la documentación y del medio para efectuar las alegaciones; igualmente, se envió un correo a los Directores de todos los Departamentos de la Universidad de Córdoba con docencia en

este título, para que procedieran a la correspondiente difusión. Las alegaciones recibidas fueron analizadas por la Comisión de Planes de Estudios y originó que se introdujeran algunas modificaciones sobre el borrador aprobado previamente por dicha Comisión.

Los trámites esenciales del procedimiento de elaboración establecido por la Universidad de Córdoba son los siguientes:



2.3.2.- PROCEDIMIENTOS DE CONSULTA EXTERNOS

La Comisión Académica del Consejo Andaluz de Universidades, en su sesión de 28 de marzo de 2008, aprobó el protocolo por el que se iba a desarrollar la elaboración de las nuevas Titulaciones de Grado y el compromiso de realizar consultas a los agentes sociales.

Para ello, aprobó el documento denominado "Líneas Generales, Protocolos y Metodologías de trabajo para la solicitud de autorización de Titulaciones Oficiales en el Sistema Universitario Andaluz", en el que se indica explícitamente que, para el diseño de las Titulaciones de Grado, han de constituirse siete Comisiones por Ramas de Conocimiento, dependientes del Consejo Andaluz de Universidades, las cuales han sido: 1) Arte y Humanidades, 2) Ciencias Jurídicas, 3) Ciencias Económicas y Empresariales, 4) Ciencias Sociales y de la Educación, 5) Ciencias de la Salud, 6) Ciencias y 7) Ingeniería y Arquitectura.

Estas comisiones, integradas por 18 miembros, 9 pertenecientes a la Universidad (uno por cada Universidad Pública Andaluza, con rango, al menos, de Vicerrector) y los otros 9 designados por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa en representación de los agentes sociales (incluido el alumnado como uno de sus colectivos), han sido las encargadas de recibir e informar las propuestas de enseñanzas comunes de cada una de las titulaciones.

(<http://www.uco.es/organizacion/eees/documentos/nuevastitulaciones/reforma/Acuerdo220Protocolo220EEES.pdf>)

Asimismo, la Universidad de Córdoba aprovechando la financiación recibida con cargo a la Orden ECI/3008/2007, ha coordinado el diseño y aplicación para sus Titulaciones, de una herramienta informática para recabar información de diferentes agentes externos. Concretamente se ha elaborado un modelo de encuesta virtual para los colectivos de alumnado, egresados, profesionales y empleadores (<http://www5.uco.es/encuestas>).

El nivel de participación en estas encuestas de los egresados y de los empleadores fue muy escaso. Así no se recibieron respuestas de los egresados y tan sólo 1 respuesta de los empleadores, que es la que se transcribe a continuación.

Opinión de los empleadores: El Plan de Estudios actual es académicamente débil en Economía y Gestión de la Empresa y en Normativa y Legislación Vitivinícola. Como fortaleza se señala un buen nivel de conocimientos en química, bioquímica, viticultura, tecnología y microbiología.

Por otro lado, para garantizar la implicación de agentes externos en el diseño de sus nuevas Titulaciones, la Universidad de Córdoba, ha aprobado en Consejo de Gobierno de 27/06/2008 un Documento sobre Directrices para la Elaboración de las Nuevas Titulaciones de Grado:

(<http://www.uco.es/organizacion/eees/documentos/nuevastitulaciones/reforma/Directrices220nuevos220Planes220de220Estudios.pdf>)

Dicho documento indica, respecto a la composición de la Comisión de Planes de Estudios de los Centros, lo siguiente:

"La Composición de las Comisiones/Comités o de las Subcomisiones/Subcomités de Planes de Estudios de los Centros será la que permitan los Reglamentos correspondientes, a la que tendrán que incorporarse un miembro de la Comisión de Calidad de la Titulación, dos expertos en el ejercicio de la profesión o empleadores y dos egresados. Los dos últimos colectivos también pueden constituirse como Comisión Asesora Externa.

La composición de las Comisiones/Comités o Subcomisiones/Subcomités de Planes de Estudios, así como los agentes externos que participen en las mismas, deberán ser aprobadas por la Junta de Centro. El Decano/Director comunicará al Vicerrectorado responsable de los estudios de Grado los acuerdos alcanzados".

En la ETSIAM se optó por la creación de una Comisión Asesora Externa única para la elaboración de los títulos a impartir en el Centro. Así, en la sesión ordinaria de la Junta de Escuela de 17 de febrero de 2009, en el punto 6 del orden del día, se acordó la creación de una Comisión Asesora Externa de Planes de Estudio con la siguiente composición:

- D. Emilio Recio Espejo (Fondo Andaluz de Garantía Agraria)
- D. Enrique Garrido (Gerente del Consejo Regulador de la D.O. Montilla-Moriles)
- D. José María Cabrera Altolaquirre (Profesional. Explotaciones Agrarias)
- D. Manuel Villarubia (Profesional. Proyectos Regadíos)
- D. Ramón Rivas Menchón (Gerente del Parque Tecnológico de Málaga)
- D. Francisco Jiménez Luque (Agencia IDEA- Nuevas Tecnologías. [rea Agroalimentaria])
- D. Adolfo Rodríguez Navarro (Empresario. Pinos y plantaciones)
- D. M^a Francisca de la Hoz (Jefa del Servicio de Gestión Forestal Sostenible de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía)
- D. Fernando Jiménez Azcarate (Empresa Pública EGMASA)
- D. Melchor Guzmán Guerrero (Secretario del Consejo Social de la Universidad de Córdoba)
- D. José María Losantos (Enólogo-Gerente de la Bodega Dña. Felisa S.L.)

Se ha solicitado la realización de un Informe a los miembros de esta Comisión acerca de la coherencia del título con las demandas actuales de la sociedad hacia estos egresados, las principales debilidades que observaban en la propuesta, las fortalezas, y las recomendaciones que pudieran mejorar la propuesta realizada por la Comisión de Planes de Estudios del Centro. Dada la especialización en diferentes áreas de los miembros de la Comisión externa, cada uno de ellos valoró los aspectos asociados al ámbito en el que ejercen la profesión.

La valoración global de la Comisión Asesora Externa en relación a la propuesta de Grado en Enología por la Universidad de Córdoba es positiva, siendo los aspectos más destacables de los Informes emitidos los siguientes:

- La titulación se inserta dentro de una actividad productiva arraigada en el entorno socio-económico y en la especialización agroalimentaria de la universidad.
- No queda claro el grado de complementariedad en cuanto a contenidos básicos y de algunos de los itinerarios con el grado de Ingeniería Agronómica.
- Con la propuesta de Grado se consiguen tres años dedicados exclusivamente a la especialidad de enología con lo cual se consigue ampliar conocimientos y profundidad en las materias. Así como una acertada distribución temporal de las materias/asignaturas, como el número de créditos asignados.
- Es fundamental que exista un mayor acercamiento entre las escuelas y los potenciales demandantes de estos profesionales, cobra así mucha importancia que se facilite su incorporación al mercado laboral por medio de acuerdos, o convenios con la administración y las empresas, tanto en su periodo de formación, siendo esto una faceta más de la misma, como inmediatamente concluido éste.

Estas apreciaciones, en la medida de lo posible, han sido tenidas en cuenta en la redacción final de la Propuesta.

2.4.- OBJETIVOS

El Grado en Enología por la Universidad de Córdoba, tiene como objetivo general formar al estudiante en el conocimiento, las aplicaciones y actitudes necesarias para adquirir las competencias de la profesión de enólogo, dentro del respeto y promoción de los derechos fundamentales y de igualdad entre hombres y mujeres (Ley 3/07) de la igualdad de oportunidades y la no discriminación de personas con discapacidad (Ley 51/03) y la cultura de paz y de valores democráticos (Ley 27/05).

El enólogo posee las competencias 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. Asimismo, 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 enología. (Ley 50/1998).

DEFINICIÓN DE LA PROFESIÓN DE ENÓLOGO

Según recoge la Declaración de Ljubljana (1976) y el Boletín Oficial del Ministerio de Educación y Ministerio de Enseñanza Superior e Investigación de Francia N°28 del 19 de Julio de 2007, el enólogo es la persona que por sus conocimientos científicos y técnicos, avalados por el Título correspondiente, es capaz de ejercer dentro del respeto a las buenas prácticas las funciones definidas a continuación:

- Colaborar en el establecimiento y cultivo del viñedo.
- Participar en la concepción de material utilizado en la tecnología y equipamiento de bodegas.
- Dirigir el proceso de vinificación, selección, crianza, conservación, envejecimiento y embotellado de los vinos y productos derivados.
- Saber adaptar el producto a los medios de producción disponibles y a las tendencias del mercado.
- Realizar los análisis (físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos) en todas las fases de elaboración y de conservación de los productos e interpretar los resultados.
- Dominar el control de la calidad del sector vitivinícola (medio ambiente, salud y seguridad).
- Saber apreciar las relaciones entre economía y legislación vinícola, así como organizar la distribución del producto.
- Aplicar racionalmente los conocimientos recibidos o extraídos de las memorias científicas y técnicas y proceder a acciones de Investigación, Desarrollo e innovación en el sector vitivinícola.
- Iniciar y formar en el conocimiento del vino y productos derivados a la sociedad.

Conforme a lo dispuesto en el Anexo I del Real Decreto 595/2002 de 28 de junio del BOE n° 160 de 5 de julio de 2002 y en la Resolución de 7 de julio de 2004 del BOE n° 179 de 26 de julio de 2004 el enólogo posee la competencia general: 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. Dirige la elaboración de todos los distintos tipos de vinos, siendo responsable técnico de todo el proceso desde la elección del tipo de viña a plantar y su cultivo, conducción y recolección, en lo que afecta a la calidad de la materia prima obtenida, hasta la puesta en el mercado y comercialización de los vinos y demás productos derivados y afines. Gestiona y controla la calidad del vino y productos derivados y afines en toda la cadena de producción y especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas. Es responsable en la empresa de las condiciones de higiene y seguridad del área de trabajo. Controla y forma trabajadores dentro de las empresas vitivinícolas y de las empresas auxiliares de las mismas. Controla la calidad de las materias primas y productos enológicos, realizando los adecuados análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos, para lo que dirigirá el laboratorio de análisis correspondiente. Dirige todas las operaciones técnicas y de control analítico y sensorial en las diferentes fases de la producción de los vinos y productos derivados y afines, así como en el aprovechamiento de subproductos. Gestiona y controla los residuos producidos por las empresas vitivinícolas, así como el control de la emisión de todo tipo de contaminantes. Organiza la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades legales y económicas, siendo responsable del cumplimiento de toda la normativa legal que afecte a las condiciones de trabajo e higiene y seguridad en el mismo, a la industria y a los productos elaborados, así como a la normativa sobre ordenación de la producción, precios y comercialización. Es responsable de la crianza, envejecimiento, estabilización y envasado de los productos obtenidos y de su puesta en el mercado. Organiza y dirige la promoción de los productos obtenidos, participando en las catas y concursos, como experto en análisis sensorial. Colabora en la comercialización del material auxiliar para la elaboración del vino y demás productos derivados y afines, maquinaria de campo y bodega, diseño de instalaciones industriales del sector vitivinícola y prestación de servicios de toda índole relacionados con dicho sector. Dirige y realiza las investigaciones y ensayos precisos en el sector vitivinícola. Controla todos los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura. Colabora técnicamente en y con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura.

Por otro lado, el REAL DECRETO 1837/2008, de 8 de noviembre, por el que se incorporan al ordenamiento jurídico español la Directiva 2005/36/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de septiembre de 2005, y la Directiva 2006/100/CE, del Consejo, de 20 de noviembre de 2006, relativas al reconocimiento de cualificaciones profesionales, incorpora la profesión de enólogo es su listado de profesiones reguladas.

PERFIL PROFESIONAL DEL ENÓLOGO

De acuerdo con las resoluciones OENO 1/99, ECO 1/2004, ECO 2/2004, ECO 3/2004, ECO 5/2004, ECO 5/2004 de la Organización Internacional del Vino, el enólogo desempeña su actividad profesional fundamentalmente en cuatro campos: la elaboración de productos derivados de la uva; las prácticas enológicas; el control de la calidad del producto final y del proceso de elaboración y la interpretación de los resultados analíticos. Asimismo el enólogo debe ser competente en las disciplinas que incluyen: la salud de los consumidores, el equilibrio del medio ambiente, la gestión de la calidad (control de procesos específicos) y las reglas y normas en vigor fijadas por la O.I.V. a nivel de los procesos de elaboración.

❖ *Los empleadores del Graduado en Enología desempeñan su actividad en los siguientes sectores:*

- a) Empresas vitivinícolas: explotaciones individuales o sociedades, cooperativas, agrupamientos de producto- res.
- b) Pequeñas y medianas empresas, sociedades comerciales.
- c) Laboratorios de enología, gabinetes de auditoría-asesoramiento.
- d) Organizaciones sindicales e interprofesionales, institutos o parques científico-tecnológicos
- e) Administración Autonómica, Nacional e Internacional (Consejos reguladores de denominaciones de origen, cámaras de agricultura, comercio, medio ambiente, OIV, ...)
- f) Estructuras de formación y de investigación: instituto público o privado, universidad ...
- g) Servicio de investigación y desarrollo de las industrias de productos enológicos y de los fabricantes de equipos.
- h) Comercio, distribución, comunicación sobre el vino.

❖ *Las actividades que desempeñan los Graduados en Enología en las empresas vitivinícolas dependen de su posición en el organigrama específico de cada Empresa. De manera general estas actividades están relacionadas con:*

- a) La producción y/o la gestión de la empresa vitivinícola.
- b) El ejercicio independiente de la profesión: asesoramiento a empresas del sector; laboratorio de análisis, director de sociedad o de explotación.
- e) La industria de los productos enológicos y de los equipos vitivinícolas.
- d) Las organizaciones interprofesionales, institutos técnicos, organismos de control o investigación;
- e) La enseñanza.
- f) Los laboratorios públicos o privados de investigación vitivinícola.
- g) El sector de la distribución, selección y gestión de las compras de grandes grupos.
- h) La comunicación: promoción, divulgación, etc.
- i) Los nuevos nichos de empleo relacionados con la I+D+i.

❖ *Actividades, y puestos profesionales desempeñados y competencias ejercidas por el enólogo*

En la siguiente tabla se recoge un resumen de los puestos que pueden desempeñar los Graduados en Enología, agrupados por campos de actividad y las competencias específicas que deben ejercer en cada uno de ellos.

PUESTOS		Viticultor-Vinicultor	Responsable del viñedo	Responsable de calidad en producción	Director de una bodega/cooperativa	Responsable de Producción	Capataz de bodega	Responsable de laboratorio	Enólogo asesor	Agente comercial técnico	Profesor, Investigador	Enólogo	Agente de ventas	Animador	
		COMPETENCIAS QUE EJERCEN	Legislación nacional e internacional												
Normas de calidad y seguridad e higiene de los procesos, personal y área del trabajo															
Contabilidad, gestión y finanzas de una empresa vitivinícola															
Gestión de subproductos y residuos															
Aprovechamiento de subproductos															
Crianza y envejecimiento de los vinos. Elaboración de vinos especiales															
Elegir, realizar e interpretar los análisis físicos, químicos y organolépticos															
Prácticas y tratamientos enológicos															
Selección y transformación de uva en vino															
Investigaciones o ensayos en viticultura y enología															
Concepción y diseño de una bodega															
Colaboración en la programación y diseño plantaciones															
Control del sistema productivo de la materia prima															
Cultura vitivinícola															
Actividades relacionadas con :			Producción y gestión de la empresa						Laboratorios	Productos enológicos y equipamiento	Enseñanza	Organismos diversos	Otros como comercial, distribución, compras, comunicación, formación, peritaje, promoción,...		