

**3.- COMPETENCIAS**

<b>COMPETENCIAS BÁSICAS</b>	
CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vacación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
<b>COMPETENCIAS GENERALES</b>	
CG1	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
CG2	Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
<b>COMPETENCIAS UNIVERSIDAD</b>	
CU1	Acreditar el uso y dominio de una lengua extranjera.
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC.
CU3	Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.
<b>COMPETENCIAS ESPECÍFICAS <sup>1</sup></b>	
CE1	Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos. Aptitud para aplicar los conocimientos sobre: álgebra lineal, geometría, geometría diferencial, cálculo diferencial e integral, ecuaciones diferenciales y en derivadas parciales, métodos numéricos, algorítmica numérica, estadística y optimización.
CE2	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los aspectos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos que puedan ser de utilidad en el ámbito de la viticultura y la enología.
CE3	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones en el ámbito de la Enología.
CE4	Comprensión y dominio de los conceptos básicos sobre las leyes generales de la mecánica termodinámica, campos, ondas y electromagnetismo y capacidad de aplicar dichos conocimientos en el ámbito de la Enología.
CE5	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los aspectos básicos de la geología, morfología del terreno y la climatología, y sus aplicaciones en el ámbito de la Enología.
CE6	Conocimiento adecuado del concepto de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.

<sup>1</sup> Las Competencias CE2, CE5 y CE6 se han añadido a las competencias específicas básicas acordadas en la correspondiente Comisión de Título, para completar los 18 ECTS de libre asignación que establece el Acuerdo.

CE7	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios básicos de la biología y sus aplicaciones en el ámbito de la Enología.
CE8	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios básicos de la bioquímica y sus aplicaciones en el ámbito de la Enología.
CE9	Capacidad para conocer, comprender y utilizar las bases científicas y tecnológicas de la producción vitivinícola.
CE10	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la vitivinicultura en sus aspectos geográficos, históricos, sociales y sanitarios.
CE11	Ser capaz de controlar la producción de uva integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura.
CE12	Ser capaz de colaborar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, así como en la selección y dotación de maquinaria y utillaje vitícola.
CE13	Ser capaz de colaborar en la selección, diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de bodega o modificaciones de las existentes.
CE14	Ser capaz de dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la viticultura y de la enología, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.
CE15	Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo al tipo de producto buscado.
CE16	Ser capaz de dominar las prácticas y tratamientos enológicos adecuados a la elaboración de los distintos tipos de vinos conociendo la composición química de la uva, el mosto y el vino y su evolución.
CE17	Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proceso evolutivo, de interpretar los resultados y dar los consejos y prescripciones necesarias.
CE18	Ser capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de vinos especiales, productos derivados y afines.
CE19	Ser capaz de aprovechar los subproductos de la vid, el mosto y vino, y controlar todo tipo de residuos.
CE20	Ser capaz de gestionar los subproductos y residuos producidos por las empresas vitivinícolas conociendo la influencia en el medioambiente.
CE21	Ser capaz de dirigir una empresa vitivinícola y de colaborar en la política comercial y en la gestión económica y de los recursos humanos.
CE22	Ser capaz de gestionar y controlar la aplicación de normas de calidad y las condiciones de seguridad e higiene de los procesos, del personal y del área de trabajo, especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas.
CE23	Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.