

ANEXO D

CODIGOS ADICIONALES QUE CAUSAN BAJA EL 01-09-1996

2 015
 2 035
 2 043
 2 060
 2 066
 8 494
 8 495
 8 496
 8 497
 8 498
 8 499
 8 500

MINISTERIO DEL INTERIOR

19607 *CORRECCIÓN de errores de la Orden de 12 de julio de 1996 por la que se modifica la de 26 de julio de 1994, que regula los ficheros con datos de carácter personal gestionados por el Ministerio del Interior.*

Advertidos errores en la inserción de la Orden de 12 de julio de 1996 por la que se modifica la de 26 de julio de 1994, que regula los ficheros con datos de carácter personal gestionados por el Ministerio del Interior, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» número 173, de 18 de julio de 1996, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En la página 22580, en el primer párrafo del preámbulo, última línea, donde dice: «... de ficheros, o adoptar la que existiera.»; debe decir: «... de ficheros, o adaptar la que existiera.»

En la página 22580, en la fórmula promulgatoria, cuarta línea, donde dice: «... Interior, y asegurar a los administradores el ejercicio de...»; debe decir: «... Interior, y asegurar a los administrados el ejercicio de...»

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN Y CULTURA

19608 *REAL DECRETO 1845/1996, de 26 de julio, por el que se establece el título universitario oficial de Licenciado en Enología y se aprueban las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél.*

El artículo 28 de la Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, dispone que el Gobierno, a propuesta del Consejo de Universidades, establecerá los títulos de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como las directrices generales de los planes de estudios que deban cursarse para su obtención y homologación. Asimismo, por Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, modificado por el Real Decreto 1267/1994, de 10 de junio, se establecieron las directrices generales comunes, que aparecen definidas en el propio Real Decreto como aquellas que son de aplicación a todos los planes de estudios conducentes a cualquier título universitario de carácter oficial.

Vertebrada, pues, la reforma académica a través de las previsiones contenidas en el citado Real Decreto 1497/1987, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 del mismo, se trata ahora de establecer el título universitario oficial de Licenciado en Enología y las directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención de aquél. La adecuación de las directrices generales propias al marco fijado por el Real Decreto 1497/1987 debe garantizar la necesaria coherencia y homogeneidad del modelo académico universitario.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Educación y Cultura, vista la propuesta del Consejo de Universidades y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 26 de julio de 1996,

DISPONGO:

Artículo único.

Se establece el título universitario de Licenciado en Enología, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, así como las correspondientes directrices generales propias de los planes de estudios que deben cursarse para su obtención y homologación y que se contienen en el anexo del presente Real Decreto.

Disposición transitoria única.

En el plazo máximo de tres años a partir de la publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de las directrices generales propias incorporadas al anexo citado, las Universidades que vengán impartiendo enseñanzas objeto de regulación por dichas directrices remitirán, para homologación, al Consejo de Universidades, los nuevos planes de estudios conducentes al título oficial de Licenciado en Enología.

Si transcurrido el referido plazo, una Universidad no hubiera remitido o no tuviera homologado el correspondiente nuevo plan de estudios, el Consejo de Universidades, previa audiencia de aquélla, podrá proponer al Gobierno para su aprobación un plan de estudios provisional.

Dado en Madrid a 26 de julio de 1996.

JUAN CARLOS R.

La Ministra de Educación y Cultura,
 ESPERANZA AGUIRRE Y GIL DE BIEDMA

ANEXO

Directrices generales propias de los planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Enología

Primera:

Las enseñanzas conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Enología deberán 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.

Segunda:

1. Los planes de estudios que aprueben las Universidades deberán articularse como enseñanzas de sólo segundo ciclo, con una duración de dos años. Los dis-

tintos planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial de Licenciado en Enología determinarán, en créditos, la carga lectiva global que en ningún caso será inferior a 120 créditos ni superior al máximo de créditos que para los estudios de sólo segundo ciclo permite el Real Decreto 1497/1987, modificado por el Real Decreto 1267/1994, de 10 de junio.

2. De acuerdo con lo previsto en los artículos 3, 4 y 5 del citado Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, para cursar estas enseñanzas deberán cumplirse las exigencias de titulación o superación de estudios previos de primer ciclo y complementos de formación requeridos, en su caso, de conformidad con la directriz cuarta.

3. La carga lectiva establecida en el plan de estudios oscilará entre veinte y treinta horas semanales, incluidas las enseñanzas prácticas. En ningún caso la carga lectiva de la enseñanza teórica superará las quince horas semanales.

Tercera:

En cuadro adjunto, se relacionan las materias troncales de obligatoria inclusión en todos los planes de estudios conducentes a la obtención del título oficial

de Licenciado en Enología, con una breve descripción de sus contenidos, los créditos que deben corresponder a las enseñanzas, así como la vinculación de las mismas a áreas de conocimiento.

Las Universidades asignarán la docencia de las materias troncales y/o las correspondientes disciplinas o asignaturas y, en su caso, sus contenidos, a Departamentos que incluyen una o varias de las áreas de conocimiento a que las mismas quedan vinculadas, según lo dispuesto en el citado cuadro adjunto.

Cuarta:

En aplicación de lo previsto en los artículos 5 y 8.2, del repetido Real Decreto 1497/1987, de 27 de noviembre, por el que se establecen directrices generales comunes de los planes de estudios de los títulos universitarios de carácter oficial, por el Ministerio de Educación y Cultura se concretarán las titulaciones y los estudios previos de primer ciclo necesarios para cursar estas enseñanzas, así como los complementos de formación que, en su caso, deban cursarse a tal efecto, según los distintos supuestos.

LICENCIADO EN ENOLOGÍA

Relación de materias troncales Por orden alfabético	Créditos			Áreas de conocimiento
	Teóricos	Prácticos	Total	
Bioquímica y Microbiología Enológicas: Estructura, composición y maduración de la uva. Fermentaciones y vinificación. Levaduras y fermentación alcohólica. Bacterias lácticas y fermentación maloláctica. Otras fermentaciones. Bacterias acéticas. Crianza biológica. Alteraciones del vino de origen microbiano. Análisis y control microbiológico de mostos y vinos. Genética de los microorganismos de la vinificación.	7,5	4,5	12	Bioquímica y Biología Molecular, Microbiología, Nutrición y Bromatología, Genética.
Cultura Vitivinícola: El vino y los productos de la vid en el entorno humano. Salud pública y consumo. Tipología de vides y vinos.	3,0		3	Nutrición y Bromatología. Biología Vegetal. Medicina preventiva y salud pública. Producción vegetal.
Economía y Gestión de la Empresa Vitivinícola: Economía vitivinícola. Comercio internacional vitivinícola y políticas sectoriales. Mercadotecnia vitivinícola. Contabilidad y gestión.	9,0		9	Economía aplicada. Economía financiera y contabilidad. Comercialización e Investigación de mercados, Economía, Sociología y Política Agraria. Organización de Empresas.
Normativa y Legislación Vitivinícola: Legislación nacional e internacional.	3,0		3	Derecho administrativo. Derecho internacional público. Nutrición y Bromatología. Economía, Sociología y Política Agraria. Derecho Mercantil. Tecnología de Alimentos.
Practicum: Prácticas en bodega comercial.	9,0		9	Todas las implicadas.
Prácticas integradas enológicas: Seguimiento de la vinificación y de las prácticas enológicas más habituales.		6,0	6	Nutrición y Bromatología, Tecnología de los Alimentos, Química Analítica, Ingeniería Química. Microbiología.
Prácticas integradas de Viticultura: Seguimiento del ciclo biológico de la vid y de las prácticas de su cultivo. Prácticas de campo.		6,0	6	Biología Vegetal, Producción Vegetal, Edafología y Química Agrícola.
Química Enológica: Composición y evolución del vino. Acidez y pH. Fenómenos de oxidorreducción. Fenómenos coloidales. Precipitación química de la crianza. Análisis y control química. Análisis automatizados.	7,5	4,5	12	Química Orgánica, Química Analítica, Nutrición y Bromatología. Edafología y Química Agrícola.
Tecnología e ingeniería enológica: Fenómenos y tratamientos prefermentativos. Vinificación. Crianza. Análisis sensorial. Ingeniería Enológica: Instalaciones vitivinícolas. Tratamientos del vino. Diseño de instalaciones. Productos de la viña y el vino y derivados: Uva de mesa y uva pasa, mostos, aguardientes y destilados, vinagre.	9,0	6,0	15	Nutrición y Bromatología. Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Química, Ingeniería Agroforestal, Química Analítica.
Viticultura: Sistemática de la Vitáceas. Genética de la vid. Ampelología: Biología de la vid, el medio físico, técnicas de cultivo y protección.	15,0		15	Biología Vegetal, Producción Vegetal, Edafología y Química Agrícola, Ecología, Genética. Ingeniería Agroforestal.