

i ASIGNATURA PRÁCTICAS EN BODEGAS

Código	40212028
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO III: MÓDULO DE APLICACIONES Y PROYECT ...
Materia	MATERIA III.1 PRÁCTICAS EN BODEGAS
Curso	4
Duración	SIN DURACIÓN
Tipo	PRACTICAS EXTERNAS
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	NO
Movilidad Internacional	NO
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	9,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Recomendaciones

Se recomienda haber cursado la asignatura Vinificaciones

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

- Idioma:
- Tipo de grupo: (*)
- Nivel requerido:

*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): No.
- Movilidad Internacional: No.
- Estudiante Visitante Nacional: .

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Llevar a cabo in situ las tareas y actividades propias de las industrias vitivinícolas.
2	Integrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos previamente aplicándolos a un contexto real.
3	Dirigir, gestionar y realizar el control analítico y sensorial rutinario en bodega, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia.
4	Recoger datos, interpretarlos y realizar informes técnicos de valoración y mejora.
5	Verificar la importancia en el trabajo en grupo en la empresa

COMPETENCIAS

Tipo	Competencia
BÁSICA	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación 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 las áreas de la viticultura y la enología.
GENERAL	Competencia en otros valores (compomiso UCA)
GENERAL	Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones.
GENERAL	Capacidad para trabajar en equipo.
GENERAL	Capacidad para participar en la creación y funcionamiento de una empresa.
ESPECÍFICA	Ser capaz de elegir y dirigir la realización de 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
ESPECÍFICA	Ser capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de alcoholes, vinos especiales, productos derivados y afines

Tipo	Competencia
ESPECÍFICA	Ser capaz de organizar la producción y el envasado de una empresa vitivinícola, controlando y formando a los trabajadores implicados, en base a sus posibilidades técnicas, económicas y legales, así como dirigir la puesta en el mercado de los productos finales colaborando en su comercialización y promoción
ESPECÍFICA	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
ESPECÍFICA	Ser capaz de controlar los procesos de toma de muestras, control de existencias, peritajes, promoción y desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura
ESPECÍFICA	Ser capaz de cooperar técnicamente en la comercialización de los productos enológicos, materiales auxiliares y maquinaria de campo y bodega.
ESPECÍFICA	Ser capaz de colaborar técnicamente en las empresas, entidades y organismos que prestan sus servicios a la vitivinicultura como prensa, editoriales, restauración, organizaciones de consumidores, etc.
ESPECÍFICA OPTATIVA	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
<p>Se desarrollarán las siguientes prácticas (ECTS):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vendimia (1-4). - Crianza de vinos (1-2). - Preparación de vinos (1-2). - Embotellado (1-2). - Estudio de mejora o modificación del proceso (1-3). - Se deberá realizar la preparación, presentación y defensa de la memoria (0.2-1). <p>Al desarrollarse en una empresa, es posible que, por cuestiones de planificación de la propia empresa, la realización de las prácticas anteriores supongan un número de ECTS menor a 9, en ese caso el alumno deberá realizar alguna de las siguientes prácticas hasta completar los ECTS de la asignatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboración y crianza de brandy (1-2) - Elaboración y crianza de vinagre (1-2) - Gestión y organización de producción (1-2) - Control de calidad (1-2) - Control medioambiental (1-2) 	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Informe de prácticas realizado por el estudiante	Evaluación de la memoria (presentación, contenido, estructura, etc) mediante rúbricas	
Informe del tutor de prácticas	Encuesta al tutor de empresa	
Informe de seguimiento del tutor académico	Seguimiento del alumno a través de tutorías presenciales o a través de correo electrónico	

Criterios de evaluación

El sistema de evaluación se regirá de acuerdo con lo estipulado en el apartado 5.3 de esta memoria. Considerando las características de esta materia, se indica por cada una de las actividades de evaluación propuestas la participación de la misma en la nota final y las competencias a evaluar:

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
LASANTA MELERO, CRISTINA MARIANA	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí
ROLDAN GOMEZ, ANA M ^a	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
09 Prácticum de titulación	180,00	Trabajo del alumno en bodega comercial
10 Actividades formativas no presenciales	45,00	Estudio autónomo Elaboración de memorias y preparación de memorias individuales y en grupo Realización de AADD

BIBLIOGRAFÍA

..

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.