

i ASIGNATURA PROYECTO

| | |
|--------------------------------|--|
| Código | 40212031 |
| Titulación | GRADO EN ENOLOGÍA |
| Módulo | MÓDULO III: MÓDULO DE APLICACIONES Y PROYECT ... |
| Materia | MATERIA III.3 PROYECTO |
| Curso | 4 |
| Duración | SEGUNDO SEMESTRE |
| Tipo | OBLIGATORIA |
| Idioma | CASTELLANO |
| Ofertable en Lengua Extranjera | |
| Movilidad Nacional | Sí |
| Movilidad Internacional | Sí |
| Estudiante Visitante Nacional | |
| ECTS | 6,00 |
| Departamento | C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS |

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No requiere requisitos previos

Recomendaciones

El alumno debe haber superado el Módulo Básico y 60 ETCS del Módulo Fundamental

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): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: .

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

| Id. | Resultados |
|-----|--|
| 1 | Conocer la teoría del proyecto de industria enológica, así como la estructura y contenidos de los diferentes documentos que la componen. |
| 2 | Capacidad para trabajar siguiendo la normativa aplicable en casa caso. |
| 3 | Capacidad para analizar las partidas fundamentales de los costes. |

| Id. | Resultados |
|-----|---|
| 4 | Capacidad de redactar y elaborar proyectos relacionados con la profesión del enólogo. |
| 5 | Destreza en la elaboración de informes técnicos y proyectos de investigación. |

COMPETENCIAS

| Competencia | Tipo |
|---|-------------|
| Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector. | ESPECÍFICA |
| Capacidad de análisis y síntesis. | GENERAL |
| Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y de tomar decisiones. | GENERAL |
| 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. | BÁSICA |
| 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. | BÁSICA |
| Capacidad de organización y planificación | TRANSVERSAL |

CONTENIDOS

| Contenido | Descripción |
|---|-------------|
| <p>Introducción al proyecto. Definición. Características generales. Clasificación del proyecto. Dimensionamiento del proyecto. La formación del proyectista. Ejecución de proyectos: control del pazo, coste, riesgo y calidad. Dirección y gestión de proyectos. Norma UNE 157001:2014.</p> <p>Elaboración y presentación de proyectos relacionados con la profesión del enólogo. I+D+i en enología.</p> <p>Fases del proyecto. Ciclo de vida del proyecto. Alcance de un proyecto. Viabilidad. Evaluación económica.</p> <p>Estimación de la inversión inicial. Estimación del flujo de caja del proyecto. Rentabilidad económica del proyecto. Ingeniería de procesos. Instrumentación y control. Elementos de seguridad. Materiales de construcción. Análisis de riesgos. Seguridad en un proyecto. La protección del medio ambiente.</p> | |

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

| Tarea/Actividades | Medios, técnicas e instrumentos | Ponderación |
|--|---|-------------|
| Evaluación de actividades de aprendizaje continuo realizadas durante la asignatura: teoría y problemas y se incluye la redacción y presentación de un proyecto | 1. Cuestionario tipo test/ejercicios. 2. Redacción y presentación de un proyecto. 3. Resolución de problemas. 4. Preguntas de desarrollo. Se valorará el porcentaje de asistencia a clases. | |
| Pruebas de progreso. | pruebas para evaluar los conocimientos teóricos y prácticos que han alcanzado que contiene: 1. Cuestionarios tipo test 2. Preguntas de desarrollo 3. Resolución de problemas | |

Criterios de evaluación

La adquisición de competencias se valorará a través de un examen final con cuestiones y problemas sobre los contenidos teóricos y prácticos y/o a través de evaluación continua mediante el seguimiento del trabajo personal de cada alumno y de su participación en el aula.

 **PROFESORADO**

| Profesorado | Categoría | Coordinador |
|---------------------------|------------------------------|-------------|
| CASAS CARDOSO, LOURDES | PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD | Sí |
| PORTELA NÚÑEZ, JOSÉ MARÍA | PROFESOR COLABORADOR | No |

ACTIVIDADES FORMATIVAS

| Actividad | Horas | Detalle |
|---|-------|---|
| 01 Teoría | 30 | Sesiones teóricas donde se desarrollen los contenidos de la materia. |
| 02 Prácticas, seminarios y problemas | 30 | Sesiones prácticas en las que el alumno, individualmente o en grupo, aprenda a desarrollar respuestas adecuadas mediante la aplicación de fórmulas o algoritmos, la aplicación de procedimientos de transformación de la información disponible y la interpretación de resultados. Diseño y redacción de proyectos relacionados con la profesión del enólogo. |
| 10 Actividades formativas no presenciales | 45,00 | Realización de actividades académicas dirigidas relacionadas con los contenidos de la asignatura. Se incluye la redacción y presentación de un proyecto. El alumno deberá de entregar un proyecto. Tiempo de realización: 30h Realizará AADs, relacionadas con el temario de la asignatura. Tiempo de realización: 15h. |
| 11 Actividades formativas de tutorías | 10,00 | Sesiones en las que se establece una relación personalizada de ayuda en el proceso formativo entre el profesor, y uno o varios estudiantes. Tutorías presenciales y/o virtuales mediante el correo electrónico del profesorado. Tutorías grupales para incidir sobre algún aspecto en concreto relacionado con la asignatura. |
| 12 Actividades de evaluación | 5,00 | Realización de examen final de la asignatura y controles intermedios |
| 13 Otras actividades | 30,00 | Estudio autónomo. |

BIBLIOGRAFÍA

Cabra Dueñas, A. et. all. "Metodologías del diseño aplicado y gestión de proyectos para ingenieros Químicos", Ed. Universidad de castilla-la Mancha, 2010.

de Cos Castillo, M., "Teoría General del Proyecto. Volumen I: Dirección de proyectos", 1º ed., Ed. Síntesis, 1999.

de Cos Castillo, M., "Teoría General del Proyecto. Volumen II: Ingeniería de Proyectos", 1º ed., Ed. Síntesis, 1999.

Jiménez Gutiérrez, A., "Diseño de procesos en Ingeniería Química", Ed. Reverté, S.A., 2003.

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.
