

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42057 PRÁCTICAS EN EMPRESA VITIVINÍCOLA

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

Créditos ECTS

12 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

GENERALES:

De manera global, esta asignatura contribuye a alcanzar la competencia de ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos en la titulación y de desenvolverse en las empresas del ámbito vitivinícola.

De una manera más pormenorizada, la asignatura contribuiría a:

- G1 Conocer los elementos básicos del ejercicio profesional.
- G2 Saber y aplicar los conocimientos en la práctica.
- G3 Ser capaz de analizar y sintetizar.
- G4 Ser capaz de organizar y planificar.
- G5 Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas.
- G6 Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés).
- G7 Poseer conocimientos, habilidades y destrezas de informática y de las tecnologías de información y comunicación (TIC).
- G8 Gestionar la información.
- G9 Ser capaz de resolver problemas.
- G10 Ser capaz de tomar decisiones.
- G11 Conocer la organización académica y administrativa de la Universidad.
- G12 Trabajar en equipo.
- G13 Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional.
- G14 Desarrollar las relaciones interpersonales.
- G15 Demostrar un razonamiento crítico.
- G16 Tener un compromiso ético.
- G17 Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa.
- G18 Adaptarse a nuevas situaciones.
- G19 Desarrollar la creatividad.
- G20 Ser capaz de liderar.
- G21 Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como de la diversidad y multiculturalidad.
- G22 Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor.
- G23 Poseer motivación por la calidad.
- G24 Comprometerse con los temas medioambientales.
- G25 Comprometerse con la igualdad de género, tanto en los ámbitos laborales como personales, uso de lenguaje no sexista, ni racista.
- G26 Comprometerse con la igualdad de derechos de la personas con discapacidad.
- G27 Comprometerse con una cultura de la paz.

ESPECÍFICAS:

La asignatura Prácticas en Empresa contribuirá a desarrollar gran parte de las competencias específicas de la titulación definidas en la Memoria de verificación del Título. Este grado de especificidad dependerá en gran medida de la orientación de cada alumno y de la actividad que desarrolle en la empresa adjudicada.

De manera global, se adquirirán los conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en:

- E1 Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola.
- E2 Conocer la historia de la vitivinicultura, la geografía vitícola, la tipología de vides y vinos de las regiones del mundo

y la influencia de la vid y el vino en el entorno humano. Vino y salud

E3 Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura, y respetando la legislación vigente.

E4 Ser capaz de seleccionar y participar en el diseño y dimensionamiento de los equipos, maquinaria e instalaciones necesarios para el desarrollo de la ingeniería de los procesos enológicos.

E5 Ser capaz de participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, de bodegas, así como de otras instalaciones vitivinícolas.

E6 Ser capaz de participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.

E7 Ser capaz de aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección del viñedo para producir uva de calidad en función del producto que demande el mercado, de las disponibilidades del medio y de los imperativos reglamentarios.

E8 Ser capaz de seleccionar la uva y transformarla en función del objetivo buscado, eligiendo la tecnología adecuada y los productos enológicos a utilizar en cada operación para la obtención de vinos de calidad de acuerdo a las disponibilidades técnicas, económicas y a las disposiciones legales.

E9 Ser capaz de utilizar los conocimientos sobre composición y evolución del vino, junto con las técnicas enológicas, para gestionar los procesos de vinificación, crianza y conservación del vino.

E10 Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos adecuados en cada momento del proceso productivo, saber interpretar los resultados y realizar las actuaciones necesarias para resolver un problema dado.

E11 Ser capaz de elaborar productos derivados y afines a las uvas, mostos y vinos, así como otras bebidas fermentadas, respetando los imperativos reglamentarios.

E12 Ser capaz de gestionar el destino de los subproductos y residuos obtenidos en el proceso, controlando el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial.

E13 Ser capaz de gestionar el sistema de control de calidad de una empresa vitivinícola.

E14 Ser capaz de dirigir y gestionar una empresa vitivinícola, controlando de manera eficiente el uso del capital humano, financiero y tecnológico del que dispone la empresa.

E15 Ser capaz de dirigir la puesta en el mercado de los productos finales obtenidos y colaborar en su comercialización y promoción, organizando y participando, en su caso, en catas y concursos.

E16 Ser capaz de cooperar en la comercialización de los productos enológicos, material auxiliar, maquinaria de campo y bodega, tecnificando su venta.

E17 Ser capaz de colaborar técnicamente en y con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura, cualquiera que sea su naturaleza.

E18 Ser capaz de controlar la aplicación de las normas de higiene personal y de seguridad en el trabajo que garanticen y aseguren la salubridad de los productos obtenidos, así como la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de trabajo, según la normativa legal.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Favorecer la integración del alumno en la actividad profesional.
- Conocer los ámbitos profesionales en los que el futuro titulado habrá de trabajar.
- Saber desenvolverse como Enólogo en las actividades propias de una empresa vitivinícola.
- Establecer contactos profesionales.

Contenidos

Prácticas de vendimia y elaboración en una bodega comercial.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Prácticas en empresa.

Criterios y sistemas de evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

Evaluación del tutor en la bodega

50%

Evaluación del tutor en la universidad

50%

Será imprescindible entregar al tutor en la Universidad el informe de prácticas antes de los 30 días posteriores a la finalización de las prácticas.

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Prácticas en una bodega comercial.

Calendario y horario

Primer cuatrimestre.

Consultar horario en la web <http://www5.uva.es/etsiiaa>

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Prácticas en la bodega comercial

280

Estudio y trabajo autónomo individual para la realización del informe de prácticas.

20

Total presencial

240

Total no presencial

60

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

María del Alamo Sanza

Doctora en Química

Profesora Titular de Universidad. Departamento de Química Analítica de la Universidad de Valladolid.

Realiza su labor investigadora en el grupo UVaMOX, centrado en el estudio y caracterización de vinos durante su proceso de envejecimiento en barricas y en sistemas alternativos, en la medida y gestión del oxígeno en bodega. (www.uvamox.com , www.oxygenandwine.com)

Encarnación Fernández Fernández

Doctora en Farmacia.

Profesora Titular de Universidad.

Universidad de Valladolid. E.T.S. de Ingenierías Agrarias de Palencia. Departamento de Ingeniería Agrícola y Forestal. Área de Tecnología de Alimentos.

Realiza su labor investigadora en el grupo ENOBIOTEC (<https://enobiotec.wordpress.com/>)

Investigación en el estudio de las herramientas y aplicaciones del análisis sensorial; con gran experiencia en investigación en análisis sensorial descriptivo de diferentes alimentos y bebidas, investigación con consumidores y tratamiento estadístico de los datos obtenidos.

Participación en varios proyectos de investigación, con financiación regional, nacional y europea, que han dado lugar a diversas publicaciones internacionales, a libros y capítulos de libros, y a comunicaciones a congresos nacionales e internacionales.

Idioma en que se imparte

Castellano.