

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42069 VIAJE TÉCNICO

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Optativa

Créditos ECTS

3 ECTS

Competencias que contribuye a desarrollar

2.1

Generales

- 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 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 las personas con discapacidad
- G27 Comprometerse con una cultura de la paz

2.2

Específicas

Se desarrollan, en mayor o menor medida, las competencias específicas de la titulación (E1-E18)

- 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, diseñar y dimensionar 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

- Conocer los aspectos fundamentales del trabajo de los enólogos y afines, así como las particularidades del ejercicio profesional.

Contenidos

- Visita guiada a varias instalaciones o industrias relacionadas con la enología y/o la viticultura donde los alumnos puedan interactuar con profesionales en estas materias.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

- Prácticas de campo.
- Tutorías presenciales.

Criterios y sistemas de evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

TRABAJO MONOGRÁFICO EN GRUPO

70%

Se calificará la presentación y la exposición oral.

PARTICIPACIÓN ACTIVA DURANTE LAS VISITAS

30%

Se evaluará la participación y las aportaciones individuales de los alumnos durante las visitas técnicas y catas.

Elaboración y presentación de un Trabajo Monográfico: Al finalizar el viaje, dicho trabajo será presentado oralmente basándose en las explicaciones orales y datos obtenidos durante el viaje.

Participación espontánea (preguntas, comentarios, etc) en las visitas y en las catas.

El sistema de calificaciones a emplear, será el establecido en el Real Decreto 1125/2003 de 5 de septiembre.

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Prácticas de campo

28

Trabajo autónomo grupal

45

Tutorías grupales (TG)

2

Total presencial

30

Total no presencial

45

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)

CV DE DÑA. ELENA HIDALGO RODRIGUEZ

- Dra. en Ciencias por la Universidad Politécnica de Madrid (1992); Licenciada especial en Biología Molecular y Biotecnología por la Universidad Libre de Bruselas (1987) y Licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad Complutense de Madrid (1985).
- Más de 20 años de experiencia docente, como Profesora Titular de la Universidad de Lleida (1992-1999) y de la Universidad de Valladolid (1999-actualidad)
- 3 Sexenios de investigación, el último, vivo (2016-2021)
- Más de 30 publicaciones SCI y numerosas contribuciones a congresos nacionales e internacionales
- Participación como investigadora principal y colaboradora en numerosos proyectos internacionales, nacionales y regionales de investigación en distintos aspectos del campo de la genética.
- Directora del Laboratorio para Diagnóstico Genético, a través del que se han desarrollado diversos contratos con organismos públicos y empresas de los sectores agroalimentario y forestal, al amparo del Art. 83 de la LOU desde 2001.
- Miembro de la SEBBM (Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular) desde 1994; de la Cátedra de Micología de la U. Valladolid (2009-actualidad) y de los Grupos de Investigación Reconocidos GIRVITEN (2005-2010) y MANEJO FORESTAL SOSTENIBLE (2006-actualidad)
- Miembro Investigador del Instituto Universitario de Investigación de Gestión Forestal Sostenible (Uva-INIA) desde su creación (2009) y de la Unidad Mixta UVA-INIA de Gestión Forestal Sostenible (UM-GESFOR) desde su creación (2005)
- Dirección de 2 Tesis doctorales, y numerosos Trabajos de fin de Master, y Proyectos de fin de carrera

CV DE DÑA JOSEFINA VILA CRESPO.

- Licenciada en Farmacia, Universidad Complutense de Madrid
- Doctora por la Universidad Politécnica de Madrid
- Master de especialización en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid
- Profesora Titular de la Universidad de Valladolid desde 1997.
- E.T.S. de Ingenierías Agrarias de Palencia. Universidad de Valladolid. Dpto. Anatomía patológica, Microbiología, Medicina preventiva y Salud pública, Medicina legal y Forense. Área de Microbiología.
- Miembro de la red de investigación enología GIENOL y de los grupos de investigación en enología GIRVITEN y ENOBIOTEC.
- Líneas de investigación: Biotecnología enológica; Selección de levaduras y bacterias lácticas para uso enológico

CV DE D. JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ NOGALES

- Dr. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2001) y Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la

Universidad de Burgos (1995).

- Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Valladolid (2009-).
- Dos sexenios de investigación, último vivo (2015-2020).
- Miembro de la red de investigación enológica GIENOL y de los grupos de investigación en enología GIRVITEN y ENOBIOTEC.
- Participación como investigador principal y colaborador en diferentes proyectos nacionales y regionales de investigación en el campo de la enología y la biotecnología.
- Más de 30 publicaciones en revistas internacionales indexadas SCI en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos. 4 capítulos de libros.
- Líneas de investigación: Biotecnología alimentaria.

Idioma en que se imparte

Español
