

**Guía docente de la asignatura PRÁCTICAS EN EMPRESA VITIVINICOLA**

Denominación de la asignatura	PRÁCTICAS EN EMPRESA VITIVINICOLA		
Materia	PRÁCTICAS EN EMPRESA		
Módulo	MODULO DE APLICACIÓN		
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA		
Plan	444	Código	A31
Periodo de impartición		Tipo/Carácter	OBLIGATORIO
Nivel/Ciclo		Curso	4º
Créditos ECTS	12		
Lengua en que se imparte	Español o idioma en que trabaje la empresa		
Profesor/es responsable/s	María del Álamo Sanza (Coordinadora Académica de Prácticas de la titulación) Subdirector de Relaciones Externas y Prácticas de Empresa de la ETSIIAA		
Datos de contacto (e-mail, teléfono...)	maria.alamo.sanza@uva.es 979 10 8355 subdireccion.relaciones.etsiiaa@uva.es 979 10 8306		
Horario de tutorías	Ver página web UVA		
Departamento	Química Analítica Y Subdirección de Relaciones Externas y Prácticas de Empresa de la ETSIIAA		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La importancia de la asignatura Prácticas en Empresa se manifiesta porque a través de su realización los alumnos toman un primer contacto con las empresas o instituciones (en adelante, empresa) del sector antes de su entrada al mundo laboral.

El alumno se incorporará a una empresa del sector vitivinícola conociendo y contribuyendo con su trabajo a las labores habituales propias de su titulación, ya sean técnicas, de gestión, investigación, etc.

El alumno asistirá a la empresa durante un periodo de tiempo, a convenir según horario, equivalente a 12 ECTS (un mínimo de 300 horas). En ese periodo podrá desarrollar competencias generales y específicas de la titulación dependiendo del tipo de empresa y de la orientación de las prácticas.

1.2 Relación con otras materias

La asignatura Prácticas en Empresa se entiende como un ejercicio transversal, de forma que existe vinculación con la mayor parte de asignaturas cursadas a lo largo de la titulación, relación que será de mayor o menor grado en función de la empresa y el tipo de tareas que se realicen.

1.3 Prerrequisitos

Para poder realizar las prácticas en empresa el alumno ha de tener superados, al menos, el 50% de los créditos de su titulación.

2. Competencias

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

2.2 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.

3. Objetivos

- 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.



4. Principios metodológicos

Procedimiento de gestión de la práctica:

El alumno tiene que darse de alta en el Programa de Prácticas en Empresas en la página web del Área de Empresa y Empleo de la UVA de forma telemática.

La empresa en la que el alumno vaya a realizar sus prácticas también ha de estar dada de alta en el Programa de Prácticas en Empresas en la página web del Área de Empresa y Empleo de la UVA de forma telemática. La empresa que desee establecer un convenio con la UVA para este fin solamente tendrá que darse de alta en dicho programa la primera vez a través del citado procedimiento.

El enlace para poder realizar ambos trámites (alumno o empresa) puede encontrarse en la página web de la ETSIIAA:

<http://www5.uva.es/etsiiaa/?p=2889>

O directamente en la página web del Área de Empresa y Empleo, a través del apartado "Acceso Gestión de Prácticas":

<http://www.empresayempleo.uva.es/>

Adjudicación de la práctica:

La adjudicación de una empresa para que el alumno realice sus prácticas puede realizarse de dos formas:

- Adjudicación directa. El estudiante decide qué empresa le interesa por su actividad, localización, etc., establece el contacto con la empresa y lo comunica al coordinador de prácticas de su titulación. Esta es la opción que se considera más formativa e interesante para el estudiante ya que le permite seleccionar empresa según sus preferencias, por lo que se recomienda vivamente.
- A través de la oferta de prácticas gestionada por el área de Empresa y Empleo de la UVA. El alumno deberá estar atento a las diferentes ofertas que se publiquen en la web y que sean acordes con su titulación. Las empresas introducirán en la aplicación sus ofertas, que se publicarán los días 1 y 15 de cada mes y permanecerán abiertas de forma que los alumnos puedan solicitarlas los siguientes cinco días lectivos.

Las prácticas en empresa pueden realizarse también en el extranjero a través del Programa Erasmus, en cuyo caso el alumno ha de ponerse en contacto con la Subdirección de Relaciones Internacionales y Estudiantes de la ETSIIAA.

Asimismo, la asignatura Prácticas en Empresa podrá ser objeto de reconocimiento por la experiencia laboral o profesional que el alumno tuviera adquirida, siguiendo el procedimiento habitual de convalidación de asignaturas que tiene establecido la ETSIIAA. Este reconocimiento se realizará según la adecuación de dicha experiencia profesional a las competencias perseguidas en la titulación y en un número máximo de créditos igual al máximo previsto de 12 ECTS.

Características de la práctica:

Para que sea curricular, la práctica tiene que ser adecuada a la titulación del alumno y tiene que desempeñarse con una duración mínima de 300 horas (1 crédito ECTS son 25 horas). En este Grado la Práctica en Empresa tiene que ser obligatoriamente realizada en una bodega y durante el periodo de vendimia y vinificación.



La tramitación de la práctica ha de realizarse online a través del documento “Solicitud de autorización académica de prácticas” que puede encontrarse en la página web de la ETSIIAA o en la web del Área de Empresa y Empleo anteriormente referenciadas.

Adjudicación de los Tutores:

A cada alumno se le asignará un Tutor Académico que será un profesor de la ETSIIAA que velará por el buen desarrollo de las prácticas. El alumno debe contactar con el profesor de la titulación que considere más indicado y, una vez acordado con el profesor, indicarlo en la “Solicitud de autorización académica de prácticas” y comunicárselo al Coordinador de Prácticas de la titulación.

Asimismo, la empresa de acogida para la estancia del alumno debe disponer de una persona de contacto que actuará como Tutor de la Empresa y que garantizará que dichas prácticas serán provechosas para su formación. Esta persona también deberá indicarse en la “Solicitud de autorización académica de prácticas”. El Tutor Académico debe ponerse en contacto con el Tutor de la Empresa una vez iniciada la práctica y fijar con él los cauces de comunicación que se consideren oportunos para realizar un correcto seguimiento de la práctica.

5. Evaluación

Una vez finalizada la práctica, el estudiante realizará una memoria cuyo contenido y estructura será determinada y supervisada por el Tutor Académico. Además, el alumno ha de cumplimentar el informe online de evaluación de la práctica que puede encontrar en la aplicación del Área de Empresa y Empleo.

Por su parte, el Tutor de la Empresa o entidad que acoja al alumno cumplimentará también un informe de manera telemática a través de la aplicación de prácticas del Área de Empresa y Empleo.

Finalmente, el Tutor Académico rellenará su informe de acuerdo a la información recibida tanto por el estudiante como por el Tutor de la Empresa o entidad. Posteriormente evaluará y calificará la asignatura.

Los informes online que ha de rellenar cada una de las partes pueden encontrarse en el área personal de la aplicación de prácticas del Área de Empresa y Empleo (apartado “Acceso Gestión de Prácticas”).

6. Temporalización

La asignatura Prácticas en Empresa está ubicada en el cuarto curso dentro del plan de estudios.

7. Instrumentos y procedimientos

Para una mayor información de los procedimientos puede consultarse la página web de la ETSIIAA y la página web del Área de Empresa y Empleo de la UVA:

<http://www5.uva.es/etsiiaa/?p=2889>

<http://www.empresayempleo.uva.es/practicas.php>



8. Consideraciones finales

Las prácticas en empresa se rigen por la siguiente normativa:

- Resolución de 28 de junio de 2012 por la que se acuerda la publicación del Reglamento sobre prácticas académicas externas de la Universidad de Valladolid (publicado en el BOCyL el 11 de julio de 2012).
- Resolución de 26 de julio de 2012 por la que se acuerda la publicación de la modificación de la Normativa de Reconocimiento y Transferencia de Créditos de la Universidad de Valladolid en los Títulos de Grado y Máster Universitario realizados conforme al Real Decreto 1393/2007 (publicado en el BOCyL de 7 de agosto de 2012).

