



Adenda Guía docente de la asignatura (2º Cuatrimestre 2019-2020)			
Asignatura	VIAJE TÉCNICO		
Materia	HERRAMIENTAS TRANSVERSALES		
Módulo	MÓDULO OPTATIVO		
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA		
Plan	444	Código	42069
Periodo de impartición	2º CUATRIMESTRE	Tipo/Carácter	OP
Nivel/Ciclo	GRADO	Curso	CUARTO
Créditos ECTS	3		
Lengua en que se imparte	ESPAÑOL		
Profesor/es responsable/s	JOSEFINA VILA CRESPO-ELENA HIDALGO RODRIGUEZ- JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ NOGALES		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	jvila@pat.uva.es-ehidalgo@pvs.uva.es-rjosem@iaf.uva.es		
Departamento	Anatomía patológica, Microbiología, Medicina preventiva y salud pública, Medicina legal y forense-Producción vegetal y forestal-Ingeniería agrícola y forestal		

1. Modificaciones sobre el temario desde el 13.03.2020

La asignatura consiste en la preparación y desarrollo de un viaje técnico de cinco días de duración a varias zonas vitivinícolas. Los alumnos preparan documentación sobre la zona que se les asigna previamente, por grupos, a la cual sumarán la información que adquieren durante el viaje. Finalmente, los alumnos preparan una presentación en PowerPoint que exponen en clase y es evaluada por los profesores.

Dada la imposibilidad de realizar el viaje debido al período de confinamiento, se ha optado por sustituirlo por otro tipo de actividades. Se pretende que los alumnos desarrollen en este período de tiempo los mismos objetivos que durante la docencia presencial, recopilando información sobre las zonas que se les habían asignado previamente. Adicionalmente, los alumnos procurarán la organización de catas de dos vinos procedentes de dos bodegas distintas de la zona vitivinícola correspondiente, de manera que los alumnos tendrán que manejar las diferentes páginas de internet especializadas en la comercialización de vinos específicos, lo cual contribuirá a su formación en el ámbito enológico.

Los grupos de alumnos y las asignaciones de las zonas vitivinícolas a cada uno de ellos están establecidos desde antes del inicio del período no presencial.



2 Tutorías y métodos de comunicación para la tutela con los estudiantes desde el 13.03.2020

Se establece un foro en la plataforma virtual Moodle, al cual se anima a participar a los alumnos como medio de tutoría grupal.

Se comunican las diferentes novedades a los alumnos a través de anuncios realizados por medio de la plataforma virtual.

Se responde a diversos correos electrónicos enviados por los alumnos. Cuando se trata de consultas generales, se envía la respuesta también por medio de la plataforma virtual, para que pueda llegar a todos los alumnos.

3 Métodos docentes y principios metodológicos desde el 13.03.2020

- Desarrollo de trabajos en grupos reducidos (2-3 alumnos) con preparación de presentaciones que se subirán a la plataforma virtual en forma de tareas.
- Exposición de las presentaciones en video clase mediante CISCO Webex, en la fecha programada en el calendario de exámenes.
- Posible realización de la cata de vinos cuando finalice el período de confinamiento, incluso fuera del período escolar y después de haber sido evaluada la asignatura.

4 Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO /PROCEDIMIENTO (Tipo de actividades realizadas y evaluables)	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES (se recomienda que ninguna parte evaluable supere el 40% en el 2º cuatrimestre)
Elaboración de la documentación	60%	Elaboración de documentación sobre la zona vitivinícola asignada y los vinos elegidos: (40%) Características de la zona: condiciones edafoclimáticas, variedades de uva, particularidades de la/s bodega/s, otras cuestiones de interés (20%) Tipos de vino y selección: información sobre los vinos elaborados en las zonas asignadas a cada grupo y elección de dos de ellos que se puedan adquirir por internet.
Exposición de la presentación	40%	Los alumnos realizarán la exposición de la presentación de manera no presencial, previsiblemente mediante el uso de CISCO Webex.



CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- **Convocatoria ordinaria:**

En la presentación de power point se valorarán los siguientes aspectos: debe reflejar claramente todos los aspectos indicados, la información deberá estar bien ordenada y tendrá una secuencia lógica, el texto será legible y se cuidará la corrección ortográfica y gramatical del texto, se valorará la claridad y profundidad de la información, para lo que se deberán indicar las fuentes bibliográficas consultadas, se utilizarán las gráficas y figuras que sean necesarias, citando en cada caso su origen o indicando que son de elaboración propia; se priorizará la claridad de la exposición por encima del diseño. La calificación de esta parte será la misma para todo el grupo.

En la exposición oral se valorarán la claridad, el orden, la capacidad de comunicación (lenguaje verbal y no verbal) y la distribución del tiempo entre los distintos aspectos.

- **Convocatoria extraordinaria:**

Será similar a la convocatoria ordinaria, con entrega y exposición del trabajo realizado sobre la zona vitivinícola asignada

5. Consideraciones finales

Para las **revisiones de las diferentes actividades evaluables**, se utilizan los correos electrónicos. Para que quede constancia de dichas revisiones, se guardan dichos correos en una carpeta creada en la plataforma virtual, que permanece oculta para los alumnos.