

**PROYECTO DOCENTE**

Asignatura	VIAJE TÉCNICO		
Materia	Herramientas transversales		
Módulo	Módulo optativo		
Titulación	Grado en enología		
Plan	444	Código	42069
Periodo de impartición	Segundo cuatrimestre	Tipo/Carácter	OP
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	4º
Créditos ECTS	3 ECTS		
Lengua en que se imparte	Español		
Profesor/es responsable/s	María Elena Hidalgo Rodríguez ¹ Josefina Vila Crespo ² José Manuel Rodríguez Nogales ³		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	979 108387 ehidalgo@pvs.uva.es ¹ (Coordinadora) 979108382, jvila@pat.uva.es ² 979 108478, rjosem@iaf.uva.es ³		
Horario de tutorías	Enlace a www.uva.es , Centros, Campus de Palencia, ETS de Ingenierías Agrarias, Tutorías.		
Departamento	Producción vegetal y forestal ¹ Anatomía patológica, Microbiología, Medicina preventiva y salud pública, Medicina legal y forense ² Ingeniería Agrícola y Forestal ³		

1. Situación / Sentido de la Asignatura**1.1 Contextualización**

Debido al carácter eminentemente práctico del grado en Enología, su enseñanza no puede abordarse sin la visita a instalaciones industriales y/o centros tecnológicos relacionados con la enología y/o la viticultura. De este modo, los alumnos pueden observar *in situ* las técnicas y tecnologías vitivinícolas empleadas por estas empresas y/o centros tecnológicos y relacionar los contenidos teóricos y prácticos de su titulación con las situaciones reales profesionales. Además, se les ofrece la oportunidad de tomar contacto con los profesionales del sector para la resolución de dudas y para iniciar contactos para la búsqueda de empleo. Por otro lado, dada la naturaleza de la asignatura es posible entrar en contacto con otras regiones vitivinícolas alejadas de la zona de implantación de la titulación. Normalmente las visitas técnicas englobadas en otras asignaturas se realizan en viajes cortos de un día de duración que únicamente permite visitar instalaciones próximas.

1.2 Relación con otras materias

Todas las de la titulación.

1.3 Prerrequisitos

Los de acceso al Grado en Enología.



2. Competencias

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.

Indicar los objetivos o resultados de aprendizaje que se proponen de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verificada de la titulación.

4. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

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



5. Bloques temáticos¹

Bloque 1: Viaje técnico

Carga de trabajo en créditos ECTS:

a. Contextualización y justificación

Ver apdo. 1.1

b. Objetivos de aprendizaje

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

Indicar los resultados de aprendizaje que se desarrollan, de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verifica de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

c. 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.

Indicar una breve descripción de los contenidos que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

d. Métodos docentes

- Prácticas de campo.
- Tutorías presenciales.

Indicar los métodos docentes que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

e. Plan de trabajo

Se realizará un viaje de 4-5 días de duración donde se visitarán instalaciones industriales y/o centros tecnológicos relacionados con la enología y/o la viticultura. Los alumnos (en grupos) realizarán un trabajo escrito sobre la región vitivinícola, instalaciones industriales y/o centros tecnológicos que van a visitar durante el viaje técnico. Dicho trabajo será expuesto oralmente al resto de sus compañeros.

f. Evaluación

Esta asignatura se servirá de varios procedimientos de evaluación:

1. Participación y aportaciones individuales de los alumnos durante las visitas técnicas.

¹ **Añada tantas páginas como bloques temáticos considere realizar.**



- Trabajo monográfico en grupo: se evaluará la calidad del documento del trabajo y de la exposición del mismo, teniendo en cuenta la estructura del trabajo, redacción y presentación, exposición de ideas.

Indicar los sistemas de evaluación que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

g. Bibliografía básica

No da lugar

h. Bibliografía complementaria

No da lugar

i. Recursos necesarios

Aula equipada con ordenador, proyector y pizarra

6. Temporalización (por bloques temáticos)

BLOQUE TEMÁTICO ÚNICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Participación activa durante las visitas	2,5	Semana del viaje
Presentación oral de trabajo y evaluación	0,5	Fecha del examen

7. Tabla resumen de los instrumentos, procedimientos y sistemas de evaluación/calificación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
TRABAJO MONOGRÁFICO EN GRUPO	70%	Se calificará el documento escrito y la presentación oral como sigue: <ul style="list-style-type: none"> • 30% presentación oral personal; • 40% documento grupal entregado;
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 70% (en grupos): Al finalizar el viaje, los estudiantes, por grupos, presentarán oralmente un trabajo sobre la temática que se les adjudique, complementado con las explicaciones orales y datos obtenidos durante el viaje. Se calificarán tanto el trabajo monográfico (40%), como la presentación oral (30%).

Participación espontánea (preguntas, comentarios, etc) en las visitas y en las catas (es obligatorio participar al menos una vez a lo largo del viaje y en una DO distinta de aquella sobre la que se haya hecho el trabajo). 30%

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

8. Consideraciones finales

CV DE DÑA. ELENA HIDALGO RODRIGUEZ

- Dra. en Ciencias por la U. Politécnica de Madrid (1992); Licenciada (equivalente a Máster) en Biología Molecular y Biotecnología por la U. Libre de Bruselas (1987) y Licenciada en CC. Biológicas por la Un. Complutense de Madrid (1985).
- Profesora titular de Universidad desde 1992: en la UdL (Lleida, hasta 1999); Uva-Palencia (desde 1999)



- 3 Sexenios de investigación, uno más, vivo hasta 2021
- Más de 30 publicaciones SCI; Directora del Laboratorio para Diagnóstico Genético con contratos con organismos públicos y empresas de los sectores agroalimentario y forestal, al amparo del Art. 83 de la LOU desde 2001. Participa como IP y colabora en proyectos de investigación de distinto ámbito.
- Miembro de la SEBBM (Soc. Española de Bioquímica y Biología Molecular); Cátedra de Micología de la U. Valladolid; GIRVITEN (2005-2010) y MANEJO FORESTAL SOSTENIBLE; Investigadora del Instituto Universitario de Investigación de Gestión Forestal Sostenible (Uva-INIA) (antes de 2009, UM-GESFOR desde su creación
- Líneas de investigación: Caracterización genética de organismos de interés agroalimentario y forestal, incluidas *Vitis vinífera*; hongos, levaduras y bacterias.

CV DE DÑA JOSEFINA VILA CRESPO

- Doctora por la Universidad Politécnica de Madrid
- Master de especialización en Viticultura y Enología por la Universidad Politécnica de Madrid
- Licenciada en Farmacia, Universidad Complutense 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.