

PLAN DOCENTE DE ASIGNATURA

CÓDIGO NOMBRE

Asignatura	204012	PRACTICAS EN BODEGA
Titulación	0204	LICENCIATURA EN ENOLOGÍA
Departamento	C122	INGEN. QUIMICA, TECNOL. DE ALIMENTOS Y TECN. DEL MEDIO AMBIENTE
Curso	2	
Duración (A: Anual, 1Q/2Q)	2Q	
Créditos ECTS	7	
Créditos Teóricos	9	
Créditos Prácticos	0	
Tipo	Troncal	

Profesores	Pueden actuar como profesores tutores todos los profesores con docencia en la licenciatura
Objetivos	Se pretende que, una vez adquiridos todos los conocimientos teóricos y prácticos que se imparten en la licenciatura, el alumno tenga la oportunidad de ponerlos en práctica en situación real en bodegas comerciales. Esta asignatura debe constituir el colofón de la formación del alumno de la Licenciatura de Enología.
Programa	- Se deberán realizar todas las prácticas obligatorias y se podrán elegir algunas entre las opcionales hasta completar el número necesario de horas. - Las prácticas obligatorias son:

Código Seguro de verificación: 16jxX+VV8omq2X1GXVdDtW==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.


FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	1/5



16jxX+VV8omq2X1GXVdDtW==

	<p>Vendimia. Duración mínima: 80 horas Crianza de vinos. Duración mínima: 32 horas Preparación de vinos. Duración mínima: 32 horas Embotellado. Duración mínima: 32 horas Estudio de mejora o modificación del proceso: 32 horas</p> <p>Las prácticas opcionales podrían ser Elaboración y crianza de brandy Elaboración y crianza de vinagre Gestión y organización de producción Control de calidad Control medioambiental Otras propuestas por la empresa y aprobadas por el Profesor Tutor de Prácticas</p>
Metodología	<p>A cada alumno se le asignará una bodega en. Esta podrá ser elegida directamente por el alumno o en caso contrario, se le asignará según disponibilidades. En cada bodega deberá existir un Tutor de prácticas, que será una persona designada por la empresa, competente en las materias que se van a considerar en las prácticas. Su función será la de velar por el correcto desarrollo del programa de prácticas previsto en cada empresa y atender las posibles eventualidades que pudieran surgir.</p> <p>En la universidad habrá un Profesor Tutor de Prácticas que será la persona académicamente responsable de la asignatura. Deberá coordinar el contenido y el desarrollo de las prácticas. Los alumnos estarán asegurados por la universidad frente a eventualidades durante la realización de las prácticas.</p> <p>ESQUEMA DE LAS PRÁCTICAS Al comenzar cada práctica el Tutor de Prácticas, bien directamente o bien mediante personas de su equipo (capataz, encargado), deberá informar al</p>

Código Seguro de verificación:16jxX+VV8omq2X1GXVdDtW==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	2/5
			
16jxX+VV8omq2X1GXVdDtW==			

alumnos de los detalles de las operaciones objeto de la práctica y su relación con el resto del proceso productivo, el sistema de control del trabajo empleado, y cualquier otra información ilustrativa. El horario de prácticas se acordará en cada caso entre la empresa, el Profesor Tutor y el alumno, teniendo en cuenta en lo posible los medios de desplazamiento de que disponga y la asistencia del alumno a clases por la tarde, cuando las haya.

El alumno deberá efectuar una memoria de la práctica realizada que deberá incluir una mejora del proceso considerado. La magnitud del trabajo realizado para el desarrollo de la mejora propuesta se estimará en un mínimo de 32 horas.

INSTRUCCIONES PARA LA CONFECCIÓN DE LA MEMORIA DEL PRÁCTICUM

Estructura de la memoria

La memoria constará de dos partes, la primera destinada a la descripción de las actividades desarrolladas durante la estancia en la bodega y la segunda dedicada a la propuesta de mejora o modificación del proceso.

Descripción de las actividades desarrolladas.

El alumno deberá describir cada una de las actividades desarrolladas, indicando claramente:

- • Objetivos de la actividad
- • Grado y calidad de su participación
- • Aprendizaje alcanzado

Propuesta de mejora o modificación del proceso

En este apartado se podrá presentar un trabajo en viña o en bodega, de modificación de un proceso o producto actual de la bodega o de nueva

Código Seguro de verificación:16jxX+VV8omq2X1GXVdDtW==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	3/5



16jxX+VV8omq2X1GXVdDtW==

	<p>implantación. Este apartado constará de los siguientes capítulos:</p> <p>&#8226; Introducción: donde se describe el proceso actual</p> <p>&#8226; Justificación: donde se argumente la necesidad o conveniencia de la modificación o mejora</p> <p>&#8226; Análisis de la opción u opciones consideradas</p> <p>&#8226; Descripción de la propuesta elegida</p> <p>&#8226; Presupuesto.</p> <p>Extensión de la memoria</p> <p>La extensión mínima del apartado de descripción de actividades será de 20 páginas, y la de la propuesta de mejora de 10 páginas.</p> <p>Tipografía a utilizar</p> <p>Fuente tamaño 10-12, interlineado de 1,5, márgenes de 3 cm.</p>
<p>Criterios y sistemas de evaluación</p>	<p>EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS</p> <p>El Profesor Tutor de Prácticas de la universidad facilitará impresos de evaluación a los Profesores de Prácticas de la empresa para aunar los sistemas y criterios utilizados en la evaluación.</p> <p>Al final de cada práctica el Tutor de Prácticas en bodega deberá emitir un informe por cada alumno sobre la realización de la misma. Este deberá contener información sobre el aprovechamiento, comportamiento, faltas de asistencia. .etc.</p> <p>El Profesor Tutor de Prácticas recibirá las evaluaciones y los informes de las prácticas de los alumnos tutorizados.</p> <p>El alumno deberá realizar una presentación oral y pública de la memoria del trabajo realizado ante un tribunal compuesto por profesores de las diferentes áreas implicadas en la docencia, que</p>

Código Seguro de verificación:16jxX+VV8omq2X1GXVdDtW==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	16jxX+VV8omq2X1GXVdDtW==	PÁGINA 4/5



16jxX+VV8omq2X1GXVdDtW==

otorgará la calificación de la asignatura.
Evaluación

Para la evaluación de la asignatura se tendrán en cuenta los siguientes factores: Trabajo realizado en la bodega, Calidad de la Memoria, Calidad de la Propuesta de Mejora, Calidad de la Exposición y Respuestas a las preguntas del tribunal. El trabajo realizado en la bodega se efectuará a partir de la evaluación del tutor en la empresa y del profesor tutor.

La defensa oral constará de una exposición del alumno de los trabajos realizados y del contenido de su memoria ante un tribunal compuesto por cinco profesores tutores, seguido de un turno de preguntas de los miembros del tribunal. En la exposición se podrán utilizar medios audiovisuales: diapositivas, transparencias, vídeos y presentaciones de ordenador. El tiempo disponible para la exposición oral de cada alumno será en torno a los 15 minutos.

Los factores intervendrán en la evaluación en los siguientes porcentajes:

•	Memoria	
25 %		
•	Presentación y	
defensa		25 %
•	Propuesta de Mejora	
25 %		
•	Trabajo realizado en	
Bodega		
•	Informe profesor	
tutor		10 %
•	Informe tutor empresa	
15 %		

Código Seguro de verificación:16jxX+VV8omq2X1GXVdDtW==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	13/06/2017
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	5/5



16jxX+VV8omq2X1GXVdDtW==