

## TRABAJO FIN DE GRADO EN ENOLOGÍA

### GUÍA DOCENTE CURSO 2015-16

<b>Titulación:</b>	Grado en Enología			<b>703G</b>	
<b>Asignatura:</b>	Trabajo fin de grado en Enología			<b>439</b>	
<b>Materia:</b>	Trabajo fin de grado				
<b>Módulo:</b>	Trabajo Fin de Grado				
<b>Modalidad de enseñanza de la titulación:</b>	Presencial				
<b>Carácter:</b>	Trabajo Fin De Grado	<b>Curso:</b>	4	<b>Duración:</b>	Sin duracion (p.e. Proyecto)
<b>Créditos ECTS:</b>	6,00	<b>Horas presenciales:</b>	120,00	<b>Horas estimadas de trabajo autónomo:</b>	30,00
<b>Idiomas en que se imparte la asignatura:</b>	Español				
<b>Idiomas del material de lectura o audiovisual:</b>	Español				

#### DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

#### PROFESORADO PREVISTO

<b>Profesor:</b>	Tenorio Rodríguez, Carmen			<b>Responsable de la asignatura</b>
<b>Teléfono:</b>	941299756	<b>Correo electrónico:</b>	carmen.tenorio@unirioja.es	
<b>Despacho:</b>	2216	<b>Edificio:</b>	EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	<b>Tutorías:</b> <a href="#">Consultar</a>

#### DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Diseño, realización, presentación y defensa de un trabajo de experimentación vitivinícola.
- El trabajo se realizará en el entorno de la bodega o el viñedo, y tendrá una aplicación práctica en el sector.
- El alumno redactará una memoria detallada del trabajo realizado.
- El trabajo se defenderá públicamente ante un tribunal de expertos.

#### REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

##### Recomendados para poder superar la asignatura.

Prerrequisitos: Se considera imprescindible que el alumno haya cursado, al menos, 150 créditos de las materias obligatorias del plan de estudios (Pendiente de aprobación de normativa)

#### CONTEXTO

#### COMPETENCIAS

##### Competencias generales

- G1. Capacidad de análisis y síntesis
- G2. Capacidad de organizar y planificar
- G3. Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- G4. Manejo y comprensión de textos científicos en inglés
- G5. Resolución de problemas
- G6. Toma de decisiones
- G8. Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica
- G9. Razonamiento crítico
- G10. Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- G11. Habilidad para trabajar de forma autónoma
- G12. Preocupación por la calidad
- G13. Sensibilidad hacia temas medioambientales

##### Competencias específicas

- E1. Conocimientos básicos de matemáticas y física y su aplicación a problemas relacionados con los estudios.
- E2. Conocimiento de las bases de la química general, inorgánica y orgánica y sus aplicaciones en los estudios.
- E3. Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos biológicos y moleculares de los organismos vivos.
- E4. Capacidad para organizar y controlar la producción y recolección de uva de calidad en función del tipo de producto a obtener y de la legislación aplicable, integrando conocimientos agrícolas y criterios medioambientales.
- E5. Capacidad para organizar y controlar los procesos de transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar y de las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.
- E6. Capacidad para utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución en la toma de

decisiones sobre prácticas y los tratamientos aplicables.

E7. Capacidad para realizar el control analítico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia.

E8. Capacidad para aplicar la legislación en vigor a para la producción de uva, vino, productos derivados y subproductos.

E9. Capacidad para organizar las actividades de control de calidad y de las condiciones higiénico- sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo en una empresa vitivinícola.

E10. Conocimiento de la empresa, su gestión y organización.

E11. Conocimientos necesarios para participar en el diseño, modificación o transformación del viñedo y de la bodega, así como en la elección de la maquinaria, utillaje e instalaciones auxiliares.

E12. Capacidad para controlar y organizar los procesos de elaboración, gestión y comercialización de productos derivados de la uva, del vino y de los subproductos vinícolas.

## RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

El alumno será capaz de:

- Diseñará y llevará a cabo un trabajo vitivinícola e interpretará los resultados.
- Aplicará distintas técnicas (bibliográficas, analíticas, tecnológicas) a un tema concreto.
- Será capaz de integrar los conocimientos adquiridos previamente a una realidad concreta.
- Elaborará documentos de forma rigurosa y expondrá los resultados públicamente de forma coherente.

## TEMARIO

La asignatura TFG no tiene un 'temario' en el sentido estricto del término. A cambio, esta Guía Docente es realmente una 'guía' para orientar al estudiante acerca de las características especiales de esta asignatura.

### Índice de esta sección

¿Qué es y qué supone el TFG?

¿Cómo se elige el tema y el tutor?

¿Cómo se evalúa?

¿Qué procedimientos y requisitos administrativos hay que seguir para realizarlo?

¿Cómo debe ser la memoria?

### ¿Qué es y qué supone el TFG?

Según el Reglamento de TFG de la UR, "el TFG consiste en la realización de un proyecto o estudio que el alumno realizará individualmente bajo la orientación de un tutor y que le permitirá mostrar de forma integrada las competencias y conocimientos adquiridos en el grado". En el caso particular del Grado en Enología, la memoria del Plan de Estudios indica que "consiste en la realización de un trabajo en el ámbito de las tecnologías específicas de la Enología en el que se sintetizan e integran las competencias adquiridas en las enseñanzas" de tal forma que permitirá "verificar si el estudiante alcanza las competencias generales y específicas del Grado en Enología.

En el TFG es la primera vez que el estudiante debe enfrentarse, de manera individual, y con un alto grado de autonomía, a un trabajo de un cierto nivel de complejidad. Por todo ello, del estudiante se espera por una parte un elevado nivel de responsabilidad a la hora de organizar su tiempo y forma de trabajar, y por otra, que esté en contacto permanente con su tutor o tutores de TFG. El tutor (a todos los efectos, profesor de la 'asignatura individual TFG') debe ser el interlocutor básico del estudiante en todo lo que afecta al desarrollo de este trabajo. En caso de que en el transcurso de la elaboración del TFG se produjera cualquier tipo de incidencia entre el tutor y el estudiante, tanto uno como otro pueden acudir al profesor responsable de la asignatura TFG (reflejado más arriba en esta misma Guía) para tratar de resolver el problema.

### ¿Cómo se elige el tema y el tutor?

Se contemplan al menos tres vías para que un estudiante elija su tema de TFG. En primer lugar, y puesto que todos los estudiantes han tenido que cursar Prácticas Externas antes de realizar el TFG, existe la posibilidad de realizar el TFG en misma empresa/institución en la que se hayan realizado dichas Prácticas. En segundo lugar, se puede acordar un tema de TFG con un profesor, ya sea ofertado por éste o mediante la propuesta de una idea propia del estudiante. Y en tercer lugar, se podrá solicitar tema de entre los que aparecerán en una relación que la Facultad hará pública, para aquellos estudiantes que no hubieran elegido/conseguido tema de TFG por alguna de las dos vías anteriores.

Cualquier profesor de la UR, afín al Grado en Enología, puede ser tutor de TFG.

### ¿Cómo se evalúa?

Como se detalla más abajo, la evaluación se realiza a través de dos instrumentos. Por una parte, la memoria del TFG.

El tutor es, aparte del estudiante, la persona que más conoce qué es lo que se ha hecho en el TFG, y por tanto es el más cualificado para valorar el trabajo realizado. Por otra, el informe de la Comisión de Evaluación del TFG.

Tal y como marca el Reglamento de TFG de la UR, "la defensa del trabajo se hará en sesión pública, mediante la exposición oral de su contenido o de las líneas principales del mismo, ante la Comisión de Evaluación". Por consiguiente, la Comisión de Evaluación evaluará el material depositado como resultado del TFG así como la defensa del mismo.

### ¿Qué procedimientos y requisitos administrativos hay que seguir para realizarlo?

Existen cinco procedimientos/pasos clave en el TFG: Matrícula, Asignación de Tema, Realización, Depósito y Defensa.

\* *Matrícula*: En primer lugar, según marcan las Normas de Matrícula y el Reglamento de TFG, para poder matricularse de la asignatura TFG es necesario tener matriculadas o superadas todas las demás asignaturas de la carrera. Esto, unido a los

límites máximos y mínimos de créditos de matrícula que marca la misma Normativa de Matrícula, hace que sólo tenga sentido/sea posible matricularse de la asignatura TFG cuando realmente se esté en condiciones de terminar la carrera en el curso. Recordar que la matrícula se realiza con la del resto de asignaturas, en el verano del año en que empieza el curso.

\* **Asignación de tema:** Supongamos que el TFG ya está matriculado. El siguiente paso administrativo es tener asignado el tema. Como ya se ha explicado en un punto anterior, hay tres vías para conseguir un tema. En las dos primeras, el tutor se encargará de comunicar a su Departamento, y éste a la Facultad, la terna tema-estudiante-tutor. En la tercera, en la que el estudiante solicita tema de una lista, se garantiza que todo estudiante que lo solicite tendrá tema asignado.

\* **Realización:** Cuando el tema ya está asignado, a lo largo del segundo semestre se realiza el TFG.

\* **Depósito:** Una vez terminado el semestre, y la realización del TFG, ha de realizarse el depósito del mismo, plasmado en la correspondiente memoria. Sin embargo aquí si hay un requisito muy importante, fijado por el Reglamento de TFG: *el depósito sólo puede realizarse tras haber aprobado todas las demás asignaturas de la carrera.*

\* **Defensa:** el TFG deberá defenderse en acto público frente a la Comisión de Evaluación. En la misma sesión, el alumno deberá contestar a las preguntas y aclaraciones que planteen los miembros de la Comisión de evaluación.

### Memoria del TFG

La memoria del TFG es el documento en el que se plasma el desarrollo del trabajo realizado en esta asignatura. El procedimiento de la Facultad aconseja que el tamaño de la memoria no exceda de 50 páginas. El Reglamento de TFG marca que la estructura mínima con la que debe contar la memoria es resumen en castellano y en inglés, introducción, desarrollo, conclusiones y bibliografía.

### BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
<b>Recursos en Internet</b>	
	Página sobre Trabajos Fin de Grado de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática Reglamento de La Universidad de La Rioja sobre Trabajos Fin de Grado <a href="http://www.unirioja.es/estudiantes/Trabajo_Fin/Grado/Reglamento_Trabajo_Fin_Grado_CG_03_05_2012.pdf">http://www.unirioja.es/estudiantes/Trabajo_Fin/Grado/Reglamento_Trabajo_Fin_Grado_CG_03_05_2012.pdf</a>
	Procedimiento de la FCEAI sobre Trabajos Fin de Grado <a href="http://www.unirioja.es/facultades_escuelas/fceai/ProcedimientoTFG_Fcai.pdf">http://www.unirioja.es/facultades_escuelas/fceai/ProcedimientoTFG_Fcai.pdf</a>

### METODOLOGÍA

#### Modalidades organizativas

Seminarios y talleres

Tutorías

Estudio y trabajo autónomo individual

#### Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral

Estudio de casos

Resolución de ejercicios y problemas

Aprendizaje basado en problemas

Aprendizaje orientado a proyectos

Aprendizaje cooperativo

Contrato de aprendizaje

### ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Seminarios y tutorías	Consultoría	12,00
Trabajo personal/experimental del estudiante (a realizar en las instalaciones de la Universidad o centro colaborador)	Reducido Especial	108,00
<b>Total de horas presenciales</b>		<b>120,00</b>
Trabajo autónomo del estudiante	Horas	
Estudio autónomo individual.	-	
Resolución de ejercicios, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar	-	
Tareas propuestas por el profesor	-	
Preparación del trabajo y elaboración de la memoria	-	
Preparación de la defensa del TFG	-	
<b>Total de horas de trabajo autónomo</b>	<b>30,00</b>	
<b>Total de horas</b>	<b>150,00</b>	



## EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Informes y memorias de prácticas	70%	
Pruebas orales	30%	
<b>Total</b>		100%

### Comentarios

El Informe del Tutor recogerá la evaluación de todo el trabajo realizado por el estudiante, incluyendo la memoria del TFG. El Informe de la Comisión de Evaluación recogerá la evaluación de la memoria del TFG y del acto de defensa pública (prueba oral).

### Crterios críticos para superar la asignatura

Para poder realizar el depósito (acto previo a la defensa y en su caso a la superación de la asignatura TFG) es requisito imprescindible haber aprobado todas las demás asignaturas del Grado (234 créditos).