TRABAJO FIN DE GRADO EN ENOLOGÍA
GUÍA DOCENTE CURSO 2022-23

Titulación:	Grado en Enología				**703G**
Asignatura:	Trabajo fin de grado en Enología				**439**
Materia:	Trabajo fin de grado				
Módulo:	Trabajo Fin de Grado				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial		**Carácter:**	Trabajo Fin De Grado	
Curso:	4	**Créditos ECTS:** 6,00	**Duración:**	Sin duracion (p.e. Proyecto)	
Horas presenciales:	120,00		**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	30,00	

Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Español

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN					**R101**
Dirección:	C/ Madre de Dios, 53			**Código postal:**	26006
Localidad:	Logroño		**Provincia:**	La Rioja	
Teléfono:	941299720	**Fax:** 941299721	**Correo electrónico:**	dpto.agricultura@unirioja.es	

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Guadalupe Mínguez, Zenaida			**Responsable de la asignatura**	
Teléfono:	941299726	**Correo electrónico:**	zenaida.guadalupe@unirioja.es		
Despacho:	2107	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Balda Manzanos, Pedro José				
Teléfono:	941299814	**Correo electrónico:**	pedro-jose.balda@unirioja.es		
Despacho:	DAA-Sótano	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Fernández Novales, Juan				
Teléfono:		**Correo electrónico:**	juan.fernandezn@unirioja.es		
Despacho:		**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	González Marcos, David				
Teléfono:		**Correo electrónico:**	david.gonzalez@unirioja.es		
Despacho:		**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Palacios García, Antonio Tomás				
Teléfono:		**Correo electrónico:**	antonio-tomas.palacios@unirioja.es		
Despacho:		**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

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)

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. Por ello, esta Guía Docente es realmente una ‘guía’ para orientar al estudiante acerca de las características especiales de esta asignatura.

¿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 el TFG consiste en la realización de un trabajo en el ámbito de las tecnologías específicas de la Enología en el que se sinteticen e integren 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 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.

Tipos de TFG

El TFG podrá estar pensado para desarrollarse individualmente por un número indeterminado de alumnos o ser específico para un único alumno. Su contenido corresponderá a uno de los siguientes tipos:

- Trabajos experimentales.
- Trabajos teóricos.

- Trabajos de revisión e investigación bibliográfica.
- Trabajos aplicados.
- Proyectos técnicos de naturaleza profesional.
- Otros trabajos que cuenten con la aprobación de la comisión académica

Puesto que todos los estudiantes han tenido que cursar Prácticas Externas antes de realizar el TFG, existe la posibilidad de realizar el TFG en la misma empresa/institución en la que se han realizado dichas Prácticas. En este caso, la memoria de prácticas no puede ser utilizada como memoria de TFG, sin perjuicio de que pueda existir relación temática entre ambas.

¿Cómo se elige el tema y el tutor?

Se contemplan dos vías para que un estudiante elija su tema de TFG:

1) Se puede acordar un tema de TFG entre un profesor de la UR y un estudiante concreto, ya sea propuesto por el profesor o por una idea propia del estudiante.

2) Aquellos estudiantes que no acuerden un tema de TFG con un profesor, podrán solicitar un tema de un listado de oferta libre que publicará la Facultad.

Cualquier profesor de la UR, afín al Grado en Enología, puede ser tutor de TFG. Se admitirán propuestas de TFG que se presenten en tutela compartida. En ese caso, al menos uno de los tutores deberá ser profesor de la Universidad de La Rioja y el número máximo de tutores será tres.

¿Cómo se evalúa?

Como se detalla más abajo, la evaluación se realiza a través de dos instrumentos. Por una parte, la memoria del TFG por parte del tutor o tutores y, por otra, la defensa del TFG ante una Comisión de Evaluación.

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.

Tal y como marca el Reglamento de TFG de la UR, la defensa del TFG se hará en sesión pública, mediante la exposición oral de su contenido o de las líneas principales del mismo. En dicha sesión, el alumno deberá contestar a las preguntas y aclaraciones que planteen los miembros de la comisión de evaluación.

El acto de defensa pública tendrá una duración máxima de 30 minutos y el tiempo de exposición del candidato no podrá ser inferior a 10 minutos.

¿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 dos vías para conseguir un tema. En la primera, el tutor se encargará de comunicar a su Departamento el tema concertado. En la segunda, 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 mediante el procedimiento indicado por la facultad de Ciencia y Tecnología. Es importante destacar que **el depósito sólo podrá realizarse cuando se hayan aprobado todas las asignaturas del Grado.**

* *Defensa*: el TFG se defenderá 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 las 50 páginas.

Cada estudiante deberá realizar una memoria que incluirá el desarrollo del trabajo realizado, los objetivos alcanzados y sus conclusiones. El Reglamento de TFG marca todas las memorias tendrán título, resumen en castellano y en inglés, introducción, desarrollo, conclusiones y bibliografía.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Recursos en Internet	
Procedimiento de la Facultad de Ciencia y Tecnología sobre Trabajos Fin de Grado	http://www.unirioja.es/facultades_escuelas/fct/TFG/Procedimiento_TFG_actualizado.pdf
Reglamento de La Universidad de La Rioja sobre Trabajos Fin de Grado	http://www.unirioja.es/estudiantes/Trabajo_Fin/Grado/Reglamento_Trabajo_Fin_Grado.pdf
Página sobre Trabajos Fin de Grado de la Facultad de Ciencia y Tecnología	http://www.unirioja.es/facultades_escuelas/fct/Trabajos_Fin_Grado.shtml

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 tutorias	Reducido Especial	12,00
Trabajo personal/experimental del estudiante (a realizar en las instalaciones de la Universidad o centro colaborador)	Reducido Especial	108,00
Total de horas presenciales		120,00

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	-
Total de horas de trabajo autónomo	30,00

Total de horas	150,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Técnicas de observación	10%	
Informes y memorias de prácticas	60%	
Pruebas orales	30%	
Total	100%	

Comentarios

El Informe del Tutor recogerá la evaluación de la memoria del TFG, así como de todo el trabajo realizado por el estudiante. El Informe de la Comisión de Evaluación recogerá la evaluación del acto de defensa pública.
La nota del tutor supondrá el 60% de la nota final del TFG. La nota de la comisión de Evaluación supondrá el 40% de la nota final del TFG.

Criterios críticos para superar la asignatura

Para poder realizar el depósito del TFG es requisito imprescindible haber aprobado todas las demás asignaturas del Grado (234 créditos).