

**PRÁCTICAS EXTERNAS  
GUÍA DOCENTE CURSO 2023-24**

<b>Titulación:</b>	Grado en Enología			<b>703G</b>
<b>Asignatura:</b>	Prácticas externas			<b>553</b>
<b>Materia:</b>	Prácticas externas			
<b>Módulo:</b>	Prácticas externas			
<b>Modalidad de enseñanza de la titulación:</b>	Presencial	<b>Carácter:</b>	Practicas Externas	
<b>Curso:</b>	4	<b>Créditos ECTS:</b>	12,00	<b>Duración:</b> Anual
<b>Horas presenciales:</b>	270,00		<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**

<b>AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN</b>				<b>R101</b>
<b>Dirección:</b>	C/ Madre de Dios, 53		<b>Código postal:</b>	26006
<b>Localidad:</b>	Logroño	<b>Provincia:</b>	La Rioja	
<b>Teléfono:</b>	941299720	<b>Fax:</b>	941299721	<b>Correo electrónico:</b> <a href="mailto:dpto.agricultura@unirioja.es">dpto.agricultura@unirioja.es</a>
<b>QUÍMICA</b>				<b>R112</b>
<b>Dirección:</b>	C/ Madre de Dios, 53		<b>Código postal:</b>	26006
<b>Localidad:</b>	Logroño	<b>Provincia:</b>	La Rioja	
<b>Teléfono:</b>	941299620	<b>Fax:</b>	941299621	<b>Correo electrónico:</b> <a href="mailto:dpto.dq@unirioja.es">dpto.dq@unirioja.es</a>

**PROFESORADO PREVISTO**

<b>Profesor:</b>	Guadalupe Mínguez, Zenaida		<b>Responsable de la asignatura</b>
<b>Teléfono:</b>	941299726	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:zenaida.guadalupe@unirioja.es">zenaida.guadalupe@unirioja.es</a>
<b>Despacho:</b>	2107	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO <b>Tutorías:</b> Consultar
<b>Profesor:</b>	Diago Santamaría, María Paz		
<b>Teléfono:</b>	941299731	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:maria-paz.diago@unirioja.es">maria-paz.diago@unirioja.es</a>
<b>Despacho:</b>	2112	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO <b>Tutorías:</b> Consultar
<b>Profesor:</b>	Fernández Zurbano, María Purific.		
<b>Teléfono:</b>	941299622	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:puri.fernandez@unirioja.es">puri.fernandez@unirioja.es</a>
<b>Despacho:</b>	1105	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO <b>Tutorías:</b> Consultar
<b>Profesor:</b>	Gallarta González, Félix		
<b>Teléfono:</b>	941299624	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:felix.gallarta@unirioja.es">felix.gallarta@unirioja.es</a>
<b>Despacho:</b>	1107	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO <b>Tutorías:</b> Consultar
<b>Profesor:</b>	Gutiérrez Viguera, Ana Rosa		
<b>Teléfono:</b>	941299727	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:ana-rosa.gutierrez@unirioja.es">ana-rosa.gutierrez@unirioja.es</a>
<b>Despacho:</b>	2108	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO <b>Tutorías:</b> Consultar
<b>Profesor:</b>	López Alfaro, Isabel		
<b>Teléfono:</b>	941299723	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:isabel.lopez@unirioja.es">isabel.lopez@unirioja.es</a>
<b>Despacho:</b>	2104	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO <b>Tutorías:</b> Consultar
<b>Profesor:</b>	Núñez Olivera, Encarnación		
<b>Teléfono:</b>	941299755	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:encarnacion.nunez@unirioja.es">encarnacion.nunez@unirioja.es</a>
<b>Despacho:</b>	2219	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO <b>Tutorías:</b> Consultar
<b>Profesor:</b>	Pérez Moreno, Ignacio		
<b>Teléfono:</b>	941299745	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:ignacio.perez@unirioja.es">ignacio.perez@unirioja.es</a>
<b>Despacho:</b>	2209	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO <b>Tutorías:</b> Consultar
<b>Profesor:</b>	Ruiz Larrea, María Fernanda		
<b>Teléfono:</b>	941299749	<b>Correo electrónico:</b>	<a href="mailto:fernanda.ruiz@unirioja.es">fernanda.ruiz@unirioja.es</a>
<b>Despacho:</b>	2213	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO <b>Tutorías:</b> Consultar



<b>Profesor:</b>	Sáenz Barrio, Cecilia		
<b>Teléfono:</b>	941299633	<b>Correo electrónico:</b>	cecilia.saenz@unirioja.es
<b>Despacho:</b>	1117	<b>Edificio:</b>	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
			<b>Tutorías:</b> <a href="#">Consultar</a>

### DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Adquisición de experiencia en la práctica profesional y conocimiento sobre el funcionamiento de las empresas.
- Iniciación en las diversas actividades profesionales del enólogo
- Realización en un contexto real de las actividades y tareas propias de un enólogo
- Integración de todos los conocimientos adquiridos hasta el momento en un entorno empresarial (bodegas y empresas relacionadas con el sector vitivinícola, tanto nacionales como extranjeras)

### 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
- G7. Trabajo en equipo
- 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:

- Conocer la realidad profesional en el sector enológico.
- Llevar a cabo "in situ" las tareas y actividades propias de las industrias vitivinícolas.
- Adquirir experiencia profesional para abordar con seguridad la integración en el mercado laboral.
- Integrar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos previamente aplicándolos a un contexto real.
- Ser capaz de recoger datos, interpretarlos y realizar informes técnicos de valoración y mejora.
- Verificar la importancia en el trabajo en grupo en la empresa.

## TEMARIO

Las Prácticas Externas (obligatorias) en el Grado en Enología son un complemento fundamental en la formación del estudiante que le permitirá conocer la realidad profesional del sector enológico. Por una parte, le proporcionan un marco en el que puede comenzar a aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos previamente en las diferentes asignaturas del Grado. Por otra parte, le permite adquirir experiencia profesional para abordar con seguridad problemas reales a los que se enfrentará cuando realice su desempeño profesional. Estas prácticas se realizarán en una bodega y tienen carácter anual, aunque la mayor parte de las horas se realizan en época de vendimia durante los meses de septiembre y octubre.

## BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
<b>Recursos en Internet</b>	
	Reglamento de Prácticas Externas de la Universidad de La Rioja <a href="http://www.unirioja.es/estudiantes/practicas/Reglamento_Practicas_Externas.pdf">http://www.unirioja.es/estudiantes/practicas/Reglamento_Practicas_Externas.pdf</a>
	Procedimiento de Prácticas Externas de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática <a href="http://www.unirioja.es/facultades_escuelas/fceai/Procedimiento_PExt_Fac.pdf">http://www.unirioja.es/facultades_escuelas/fceai/Procedimiento_PExt_Fac.pdf</a>

## METODOLOGÍA

### Modalidades organizativas

Prácticas externas  
 Tutorías  
 Estudio y trabajo en grupo  
 Estudio y trabajo autónomo individual

### Métodos de enseñanza

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
Prácticas en empresa	Individual	265,00
Tutorías	Reducido Especial	5,00
<b>Total de horas presenciales</b>		<b>270,00</b>
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
Estudio autónomo individual o en grupo		-
Resolución individual de ejercicios, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar		-
Preparación en grupo de trabajos, presentaciones (orales, debates, ...), actividades en biblioteca o similar		-
Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de prácticas		-
<b>Total de horas de trabajo autónomo</b>		<b>30,00</b>
<b>Total de horas</b>		<b>300,00</b>

## EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Técnicas de observación		10%
Escalas de actitudes		10%
Informes y memorias de prácticas	10%	70%
<b>Total</b>		<b>100%</b>

## Comentarios

El seguimiento de la práctica por parte del tutor académico supone un 20% de la calificación final (técnicas de observación y escala de actitudes).

La memoria que el alumno debe entregar a su tutor académico supone un 10% y es recuperable.

El informe entregado por el tutor de empresa es un 70% de la calificación. Dicho informe no es recuperable, por su propia naturaleza.



**Criterios críticos para superar la asignatura**

La entrega de la memoria de prácticas por parte del estudiante a su tutor académico es requisito indispensable para superar la asignatura.