

**1. DATOS GENERALES****Asignatura:** ECOLOGÍA E IMPACTO AMBIENTAL**Tipología:** OBLIGATORIA**Grado:** 400 - GRADO EN ENOLOGÍA**Centro:** 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR**Curso:** 1**Lengua principal de impartición:** Español**Uso docente de otras lenguas:****Página web:****Código:** 58509**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2021-22**Grupo(s):** 20**Duración:** C2**Segunda lengua:****English Friendly:** N**Bilingüe:** N**Profesor:** CARIDAD PEREZ DE LOS REYES - Grupo(s): 20

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Escuela Ingenieros Agrónomos/ 324	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926052053	caridad.perez@uclm.es	Martes y jueves de 11:30 a 13:30. El estudiante debe avisar con antelación a la profesora.

**2. REQUISITOS PREVIOS**

No se han establecido requisitos previos. No obstante sería aconsejable que los alumnos conozcan aspectos físicos, químicos y biológicos básicos en los que se apoya esta asignatura.

**3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN**

Esta asignatura se imparte en primer curso de los estudios de Grado en Enología por la importancia que tiene dentro de los planes de estudio de esta titulación. En el RD 595/2002 de 28 de junio por el que se regula la habilitación para ejercer la profesión de enólogo, se indica que este profesional debe colaborar en las decisiones referidas al cultivo del viñedo (para lo que es imprescindible el conocimiento de las características del agro-ecosistema en el que se cultiva la vid) así como gestionar y controlar los residuos producidos y la emisión de cualquier tipo de contaminantes cumpliendo las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos (por lo que debe tener un conocimiento básico de los procesos de contaminación y la legislación que los regula y controla). En la formación del graduado en Enología, la asignatura Ecología e Impacto Ambiental juega un papel esencial, ya que permite al estudiante adquirir conocimientos que fundamentan y complementan el aprendizaje de otras materias y le prepara para comprender los efectos perjudiciales que una inadecuada gestión vitícola y enológica puede tener sobre el medio ambiente, así como a aplicar medidas correctoras adecuadas.

**4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR****Competencias propias de la asignatura**

Código	Descripción
CB01	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB02	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB03	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CE03	Controlar el sistema productivo de la materia prima con criterios de calidad integrando los conocimientos de edafología, producción vegetal, fitopatología y viticultura.
CE04	Organizar la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades técnicas, económicas y legales, colaborando en las decisiones que afecten a la gestión del viñedo, recolección y transporte de la vendimia a la bodega.
CE06	Capacidad para gestionar la obtención de mostos para vinificación y conservación, el control de la fermentación de todos los tipos de vinos, su crianza y envejecimiento, y el envasado, embotellado y almacenamiento del vino y productos derivados según las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.
CG01	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.
CG03	Aplicar pensamiento crítico, lógico y creativo, demostrando dotes de innovación.
CG04	Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa, así como en equipo de forma colaborativa y responsabilidad compartida.
CT02	Conocer y aplicar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
CT03	Utilizar una correcta comunicación oral y escrita.
CT04	Conocer el compromiso ético y la deontología profesional.

**5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS****Resultados de aprendizaje propios de la asignatura**

Descripción

Capacidad del alumno para aplicar metodologías y técnicas concretas de evaluación de impactos a casos prácticos.

Capacidad del alumno para conocer la terminología básica en Ecología.

Capacidad del alumno para realizar Estudios de Impacto Ambiental (ESIA) de proyectos o actividades vitícolas y enológicas.

Capacidad del alumno para reconocer las principales fuentes de contaminación ambiental e impactos (en suelo, agua, aire, etc.).

## 6. TEMARIO

**Tema 1: Introducción a la "Ecología e Impacto ambiental"**

**Tema 2: Principios Básicos de Ecología**

**Tema 3: Alteraciones del medio natural: contaminación y degradación.**

**Tema 4: Evaluación de impacto ambiental de actividades vitícolas y enológicas**

## COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

Unidad temática I: Principios básicos de Ecología

Unidad temática II: Viticultura y Medio Ambiente.

Unidad temática III: Evaluación de Impacto Ambiental de proyectos y actividades vitícolas y enológicas.

## 7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	CB01 CE03 CE04 CE06 CT03 CT04	1.2	30	S	N	Presentación y exposición del tema por parte del profesor en clase magistral participativa. No recuperable.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	CB02 CE03 CE04 CE06 CG01 CG03 CG04 CT02 CT03 CT04	0.48	12	S	N	Resolución ejercicios aplicados al tema. Se indicará una fecha de entrega en clase (máximo 6 entregas en el curso). No recuperable.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	CB02 CB03 CE03 CE04 CE06 CG03 CG04 CT02 CT03	0.4	10	S	N	Trabajo de laboratorio guiado, en grupos reducidos. Se entregará un trabajo de laboratorio por subgrupo al finalizar las prácticas (dos entregas). No recuperable.
Tutorías individuales [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB02 CB03 CE04 CE06 CG01 CG03 CG04 CT02 CT03 CT04	0.2	5	S	N	Resolución de dudas con el profesor
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB01 CB02 CB03 CE03 CE04 CE06 CG01 CG03 CG04 CT02	2.8	70	S	N	Estudio individual del alumno.
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB02 CE03 CE04 CE06 CG03 CT03	0.12	3	S	S	3 pruebas de evaluación a lo largo del curso correspondientes a 3 partes de la asignatura. Recuperable por partes en convocatoria ordinaria y extraordinaria.
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB01 CB02 CB03 CE04 CE06 CG01 CG03 CG04 CT02 CT03 CT04	0.8	20	S	N	Elaboración de trabajos de EIA en grupo (1 entrega). No recuperable.
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>			
<b>Créditos totales de trabajo presencial: 2.4</b>			<b>Horas totales de trabajo presencial: 60</b>				
<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6</b>			<b>Horas totales de trabajo autónomo: 90</b>				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

## 8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	La asistencia y aprovechamiento en clase se valorará preguntando en clase, con entrega de ejercicios y valorando la participación y el interés del alumno
Elaboración de memorias de prácticas	20.00%	20.00%	Elaboración de 2 memorias de prácticas de laboratorio en subgrupos (sólo en evaluación continua). Elaboración de un trabajo de EIA en grupo (evaluación continua) o individual (evaluación no continua). Resolución de casos y problemas en casa (individual).
Pruebas de progreso	70.00%	0.00%	Se realizarán tres pruebas de progreso a lo largo del curso. Los alumnos que no superen una puntuación de 4 sobre 10 en las pruebas de progreso deben recuperarlas en la prueba final (que se realizará también por partes)
Prueba final	0.00%	80.00%	Examen final
<b>Total:</b>	<b>100.00%</b>	<b>100.00%</b>	

\* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

**Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:****Evaluación continua:**

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

La evaluación se hará para cada bloque de temas, sobre un valor de 10 puntos, de la siguiente manera:

Asistencia y participación en clases y tutorías: Hasta 1 punto

Laboratorio/Trabajo EslA: Hasta 1 punto

Actividades complementarias individuales: Hasta 1 punto

Examen fin de bloque: Hasta 7 puntos (mínimo 4 puntos sobre 10 para sumar las calificaciones del resto de actividades)

Aprobado un bloque (con más de un 5 sobre 10), esa parte se liberará hasta el examen extraordinario

La calificación final se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{Calificación} = 0,5 (1^{\text{a}} \text{ parte}) + 0,25 (2^{\text{a}} \text{ parte}) + 0,25 (3^{\text{a}} \text{ parte})$$

Se debe obtener un 5 en la calificación final para aprobar la asignatura.

**Evaluación no continua:**

El día del examen, el estudiante deberá presentar y defender oralmente un trabajo de Estudio de Impacto Ambiental sobre un proyecto agrario o agroalimentario con un valor del 15%. Así mismo, deberá presentar dos problemas y/o ejercicios relacionados con la parte práctica de la asignatura (seleccionados por la profesora entre los propuestos a lo largo del curso), con un valor del 5%. Por otro lado, realizará un examen final (80% del total de la calificación, mínimo 4 puntos sobre 10 para sumar las calificaciones del resto de actividades). Para la asignación del trabajo y ejercicios el alumno debe contactar previamente (al menos con un mes de antelación) con la profesora de la asignatura.

Se debe obtener un 5 en la calificación final para aprobar la asignatura.

**Particularidades de la convocatoria extraordinaria:**

Se aplican los mismos criterios que en la convocatoria ordinaria.

El alumno que no supere la asignatura en la convocatoria extraordinaria deberá cursar de nuevo la asignatura completa, realizando de nuevo las actividades formativas.

**Particularidades de la convocatoria especial de finalización:**

Se aplican los mismos criterios que en la convocatoria ordinaria.

El alumno que no supere la asignatura en la convocatoria extraordinaria deberá cursar de nuevo la asignatura completa.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
<b>Tema 1 (de 4): Introducción a la "Ecología e Impacto ambiental"</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	2
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	4
<b>Tema 2 (de 4): Principios Básicos de Ecología</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	17
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	6
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	1
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	30
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
<b>Tema 3 (de 4): Alteraciones del medio natural: contaminación y degradación.</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	2
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	4
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	2
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	20
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
<b>Tema 4 (de 4): Evaluación de impacto ambiental de actividades vitícolas y enológicas</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	4
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	2
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	16
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	10
<b>Actividad global</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Suma horas</b>
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	12
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	10
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	70
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	3

Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	20
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	30
<b>Total horas:</b>	<b>150</b>

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Conesa Fernández-Vitora, Vicente	Guía metodológica para la evaluación del impacto ambiental	Mundi-Prensa		84-7114-647-9	2003	
Margalef, Ramón	Ecología	Planeta		84-320-4580-2	1992	
Margalef, Ramón (1919-2004)	Ecología	Omega		84-282-0405-5	2005	
Odum, Eugene P.	Fundamentos de ecología	Nueva Editorial Interamericana		968-25-1073-0.ISBN 0	1987	
Parra, Fernando	Diccionario de ecología, ecologismo y medio ambiente	Alianza Editorial		84-206-0030-X	1984	
Porta Casanellas, Jaime	Edafología para la agricultura y el medio ambiente	Mundi Prensa		84-8476-148-7	2003	
Ramos, A.	Diccionario de la Naturaleza: Hombre, Ecología y Paisaje.	Espasa Calpe S.A		9788423969494	1993	
Smith, Robert Leo	Ecología /	Pearson Education,		9788478290406	2006	
	Manual de contaminación ambiental	Fundación Mapfre		84-7100-801-7	2000	
Andrés Abellán, Manuela	Estudio del impacto ambiental causado por el recreo en los C	Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha		84-89958-13-0	1998	
Rocio Fernández Alés, María José Leiva Morales	Ecología para la agricultura	Mundi-Prensa		978-84-84760-85-6	2003	