



## 1. DATOS GENERALES

<b>Asignatura:</b> TRABAJO FIN DE GRADO	<b>Código:</b> 58537
<b>Tipología:</b> PROYECTO	<b>Créditos ECTS:</b> 12
<b>Grado:</b> 400 - GRADO EN ENOLOGÍA	<b>Curso académico:</b> 2022-23
<b>Centro:</b> 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS DE C. REAL	<b>Grupo(s):</b> 20
<b>Curso:</b> 4	<b>Duración:</b> SD
<b>Lengua principal de impartición:</b> Español	<b>Segunda lengua:</b>
<b>Uso docente de otras lenguas:</b>	<b>English Friendly:</b> N
<b>Página web:</b>	<b>Bilingüe:</b> N

Profesor: <b>JOSE RAMON CARRILLO MUÑOZ</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/308	QUÍMICA INORG., ORG., Y BIOQ.	3782	joseramon.carrillo@uclm.es	
Profesor: <b>JESUS ANTONIO LOPEZ PERALES</b> - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/202	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	3797	jesus.lopezperales@uclm.es	

## 2. REQUISITOS PREVIOS

Será requisito necesario para la exposición y defensa del Trabajo Fin de Grado ante un tribunal universitario que el alumno haya superado el resto de créditos necesarios para la obtención del título (228 ECTS).

Se debe seguir y cumplir la normativa sobre la elaboración y defensa del Trabajo Fin de Grado, aprobada por el Consejo de Gobierno del 03/05/2018 [2018/6039] (Resolución de 04/05/2018, de la Universidad de Castilla-La Mancha), así como el Reglamento interno del Trabajo Fin de Grado aprobado en Junta de Centro de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.

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

El TFG supone la realización por parte del estudiante, de forma individual de un trabajo, memoria o estudio original bajo la supervisión de uno o más tutores, en el que se integren y desarrollen los contenidos formativos recibidos, capacidades, competencias y habilidades adquiridas durante el periodo de docencia del Grado.

El TFG deberá estar orientado a la aplicación de las competencias generales asociadas a la titulación, a capacitar para la búsqueda, gestión, organización e interpretación de datos relevantes, normalmente de su área de estudio, para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica, tecnológica o ética, y que facilite el desarrollo de un pensamiento y juicio crítico, lógico y creativo.

## 4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

## Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
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
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CE01	Aplicar conocimientos básicos de matemáticas, física, química y biología a la enología.
CE02	Aplicar de forma integrada conocimientos básicos a nivel molecular, celular y metabólico en el control y selección de microorganismos así como en plantas.
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.
CE05	Adquirir los conocimientos sobre la composición química de la uva y del vino así como de los procesos químicos y biológicos que ocurren durante la elaboración y conservación de los vinos para su aplicación en el desarrollo y progreso de la industria enológica.
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.
CE07	Dirigir y supervisar la recepción y control de materias primas, los trabajos de bodega: limpieza, trasiegos, conservación, clarificación, filtración, estabilización y conservación de los vinos, aplicando los conocimientos adquiridos sobre la composición de la uva y del vino y su evolución.
CE08	Capacidad para realizar o supervisar el control analítico, microbiológico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega y aplicarlo para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios y productos finales a lo largo de todo el proceso de producción.

CE09	Gestionar y controlar la calidad del vino y productos derivados en la cadena de producción, especialmente en los puntos críticos, así como el control y formación de los trabajadores y las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad en el puesto de trabajo según los requisitos de seguridad alimentaria en una empresa vitivinícola.
CE10	Controlar el cumplimiento, dentro de la empresa, de todas las disposiciones legales vigentes que regulen la producción, circulación, etiquetado y comercialización de los productos vitivinícolas, derivados y afines, así como las normas de ordenación de la producción, precios y mercados.
CE11	Capacidad para seleccionar y controlar los equipos, instalaciones y procesos utilizados en bodega, con la finalidad de aumentar la eficiencia de la misma y la calidad de los productos a obtener.
CE12	Capacidad para controlar y organizar los procesos de elaboración, gestión y comercialización de los diferentes tipos de vinos especiales, zumos de uva, mistelas, aperitivos vínicos, vinagres y otros derivados de los mostos, del vino y de productos afines.
CE13	Gestionar el aprovechamiento de los subproductos obtenidos en el proceso, la obtención de alcoholes vínicos y la de los productos derivados de los mismos o afines, así como la emisión de contaminantes, controlando el cumplimiento de la normativa medioambiental.
CE14	Conocimiento de la empresa, su gestión y organización bajo criterios de sostenibilidad económica y medioambiental, que permitan organizar la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades técnicas, económicas y legales.
CE15	Diseñar un plan de marketing en el ámbito vitivinícola. Dirigir la puesta en el mercado de los productos y colaborar en su comercialización y promoción y en el desarrollo de cualquier producto relacionado directa o indirectamente con la vitivinicultura.
CE16	Integrar los aspectos históricos, geográficos y sociales en el ámbito de la enología y la viticultura.
CG01	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.
CG02	Gestionar proyectos técnicos o profesionales complejos. Resolver problemas complejos de forma efectiva en el campo de la Enología.
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.
CT01	Conocer una segunda lengua extranjera.
CT02	Conocer y aplicar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC).
CT03	Utilizar una correcta comunicación oral y escrita.

## 5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

### Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

#### Descripción

- Capacitar al estudiante para que integre adecuadamente las competencias específicas adquiridas durante su formación.
- Aprender a realizar una memoria sobre el trabajo realizado y exponer los resultados de forma clara y coherente.
- Aprender a trabajar con rigor y a organizarse en la realización de su trabajo.
- Adquirir la formación necesaria para plantear un proyecto de trabajo y resolverlo satisfactoriamente.
- Adquirir la información necesaria sobre el trabajo realizado para poder realizar un debate sobre los resultados obtenidos.
- Conocer la metodología del trabajo científico y/o tecnológico y saber analizar de manera crítica los resultados obtenidos.

## 6. TEMARIO

No se ha introducido ningún tema

## 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
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB03 CB04 CE01 CE02 CE03 CE04 CE05 CE06 CE07 CE08 CE09 CE10 CE11 CE12 CE13 CE14 CE15 CE16 CG01 CG02 CG03 CG04 CT01 CT02 CT03	3.16	79	S	S	
Tutorías individuales [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB02 CB03 CB04 CE01 CE02 CE03 CE04 CE05 CE06 CE07 CE08 CE09 CE10 CE11 CE12 CE13 CE14 CE15 CE16 CG01 CG02 CG03 CG04 CT01 CT02 CT03	0.8	20	S	N	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB03 CB04 CE01 CE02 CE03 CE04 CE05 CE06 CE07 CE08 CE09 CE10 CE11 CE12 CE13 CE14 CE15 CE16 CG01 CG02 CG03 CG04 CT01 CT02 CT03	4	100	S	N	
Otra actividad no presencial [AUTÓNOMA]	Lectura de artículos científicos y preparación de reseñas	CB02 CB03 CB04 CE01 CE02 CE03 CE04 CE05 CE06 CE07 CE08 CE09 CE10 CE11 CE12 CE13 CE14 CE15 CE16 CG01 CG02 CG03 CG04 CT01 CT02 CT03	4	100	S	S	
		CB02 CB03 CB04 CE01 CE02 CE03 CE04 CE05					

Análisis de artículos y recensión [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CE06 CE07 CE08 CE09 CE10 CE11 CE12 CE13 CE14 CE15 CE16 CG01 CG02 CG03 CG04 CT01 CT02 CT03	0.04	1	S	N
<b>Total:</b>			<b>12</b>	<b>300</b>		
			<b>Créditos totales de trabajo presencial: 0.8</b>		<b>Horas totales de trabajo presencial: 20</b>	
			<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 11.2</b>		<b>Horas totales de trabajo autónomo: 280</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
Trabajo	70.00%	70.00%	Evaluación del trabajo fin de grado presentado por el estudiante
Presentación oral de temas	30.00%	30.00%	valoración de la presentación oral de TFG, así como de las respuestas dadas por el estuidante a las preguntas formuladas por el tribunal
<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).

#### Crterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

##### Evaluación continua:

Según reglamento aprobado en la Junta de Centro y publicado en la Web del Centro

##### Evaluación no continua:

Según reglamento aprobado en la Junta de Centro y publicado en la Web del Centro

#### Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Según reglamento aprobado en la Junta de Centro y publicado en la Web del Centro

#### Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Según reglamento aprobado en la Junta de Centro y publicado en la Web del Centro

### 9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

planificacion.noplanificacion

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
No se ha introducido ningún elemento bibliográfico						