



1. DATOS GENERALES

Asignatura: PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS I

Tipología: OPTATIVA

Grado: 400 - GRADO EN ENOLOGÍA

Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR

Curso: 4

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 58538

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2023-24

Grupo(s): 20

Duración: Primer cuatrimestre

Segunda lengua:

English Friendly: N

Bilingüe: N

Profesor: MARÍA ELENA ALAÑÓN PARDO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/320	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		MariaElena.Alanon@uclm.es	
Profesor: JOSE MARIA ALIA ROBLEDO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/307	QUÍMICA FÍSICA	3759	josemaria.alia@uclm.es	
Profesor: JOSE RAMON CARRILLO MUÑOZ - 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: MONICA FERNANDEZ GONZALEZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/301	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052678	Monica.Fernandez@uclm.es	
Profesor: JOSÉ PÉREZ NAVARRO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador/302	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Jose.PNavarro@uclm.es	
Profesor: M^a ANGELES RUIZ GONZALEZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
E.T.S.I.A./Despacho 310. Ciudad Real	QUÍMICA INORG., ORG., Y BIOQ.	926051992	angeles.ruiz@uclm.es	Primer cuatrimestre: miércoles y viernes de 10.00 a 13.00h. Segundo cuatrimestre: martes, miércoles y viernes de 12.00 a 13.00; viernes de 10.00 a 13.00. Fuera de este horario concertar día y hora mediante correo electrónico. COORDINADORA DE PRÁCTICAS EN EMPRESA

2. REQUISITOS PREVIOS

Los alumnos o alumnas deben estar matriculados en la asignatura PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS I y cumplir los requisitos indicados en la Normativa de Prácticas Académicas Externas de los estudiantes de la UCLM, en el Reglamento interno de Prácticas Externas y en la Guía de Prácticas para el Grado en Enología de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real, en lo referente a prácticas curriculares (disponibles en: [Prácticas Externas : Normativa y Guías de prácticas \(uclm.es\)](#))

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

La realización de Prácticas Académicas Externas en empresas o instituciones es de vital importancia para que el alumno o alumna se enfrente a situaciones reales que se le presentarán en el mundo laboral. Las prácticas en empresa suponen una toma de contacto con su labor profesional futura que les permite poner en práctica los conocimientos adquiridos en las distintas asignaturas cursadas en el Grado.

La UCLM cuenta con una aplicación informática sobre prácticas externas en la que se ofertan numerosas prácticas en empresas, instituciones u organismos, relacionadas con la titulación, muchas de ellas propuestas por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real. Así mismo, el alumno o alumna puede buscar y contactar con una empresa de su interés para realizar las prácticas. El sistema de gestión de prácticas por parte de la Escuela ha demostrado un alto rendimiento en las diferentes titulaciones impartidas en la misma, lo que supone una garantía para la impartición de esta asignatura. Más información en [UCLM - Prácticas y Empleo](#), en [Prácticas Externas \(uclm.es\)](#) y a través de la Coordinadora de prácticas externas del centro (María Ángeles Ruiz González, angeles.ruiz@uclm.es).

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.
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

Tomar contacto con el mundo laboral y conocer las funciones del graduado en Enología en el mundo profesional.

Obtener conocimientos sobre la gestión y organización del trabajo en una empresa o Institución relacionada con el sector enológico.

Adquirir capacidad para el debate y la resolución de problemas surgidos en el desempeño de la profesión que podrían realizar en el futuro.

Adquirir capacidad para la iniciativa y la toma de decisiones en el ámbito laboral.

Saber aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en el Grado a los casos reales que se le presenten en el mundo laboral.

Saber trabajar en equipo, adquirir responsabilidades y tener iniciativas en el desempeño de su actividad laboral, siendo consciente de la trascendencia de sus resultados y de la toma de decisiones.

6. TEMARIO

Tema 1: Se establece en el programa formativo específico que elaboren los tutores académico y de empresa para cada alumno o alumna y cada práctica.

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

El alumno o alumna se incorporará a la Empresa o Institución para aprender una actividad profesional que previamente se coordinará entre los tutores (académico y de empresa) relacionada con la actividad de la empresa o institución y que permita la aplicación de los conocimientos, capacidades y actitudes adquiridos en sus estudios de grado, al ámbito profesional. Las actividades a realizar deberán estar relacionadas con las competencias del Grado en Enología.

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	CE01 CE02 CE05 CE14	0.06	1.5	N	-	Enseñanza impartida por el tutor de empresa durante las prácticas
							Realización de prácticas académicas externas en una empresa o institución, bajo la guía y supervisión del Tutor o Tutora de Empresa y

Prácticas externas [PRESENCIAL]	Prácticas	CB02 CB04 CE01 CE02 CE03 CE04 CE05 CE06 CE07 CE08 CE09 CE10 CE11 CE12 CE13 CE14 CE15 CE16 CG01 CG02 CG03 CG04 CT04	4.48	112	S	S	acorde al proyecto formativo elaborado para dichas prácticas y desarrollado de acuerdo a la Normativa de Prácticas Externas de la UCLM y al Reglamento interno de prácticas de la ETSIA-CR. Esta actividad será recuperable realizando un nuevo periodo de prácticas en empresa.
Tutorías individuales [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB04 CT03	0.12	3	N	-	Tutorías con el Tutor o Tutora Académica durante la elaboración de la Memoria de Prácticas y la preparación de la Defensa Oral de las prácticas en empresa.
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CB03 CB04 CG01 CG03 CG04	0.72	18	S	S	Elaboración de una memoria de las prácticas en empresa realizadas, cumpliendo las directrices indicadas en el Reglamento de prácticas externas de la ETSIA-CR para el Grado en Enología. Esta actividad es recuperable mediante la corrección de la Memoria de Prácticas en base a las indicaciones de los tutores y del Tribunal Evaluador o mediante la elaboración de una nueva memoria de prácticas.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CG01 CG02 CG04	0.6	15	N	-	Estudio autónomo del alumno o alumna durante sus prácticas en empresa o institución, y durante la elaboración de la Memoria de Prácticas sobre temas referentes a las prácticas.
Evaluación Formativa [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB03 CB04 CT03	0.02	0.5	S	S	Defensa oral de la Memoria de Prácticas en empresa ante un Tribunal Evaluador. Esta actividad se podrá recuperar mediante una nueva defensa oral en la Convocatoria Extraordinaria.
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 4.68			Horas totales de trabajo presencial: 117				
Créditos totales de trabajo autónomo: 1.32			Horas totales de trabajo autónomo: 33				

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
Elaboración de memorias de prácticas	20.00%	20.00%	Evaluación de la memoria de prácticas externas en empresa por el Tutor o Tutora Académica.
Presentación oral de temas	30.00%	30.00%	Evaluación de la Defensa Oral de las prácticas externas en empresa y de su memoria ante el Tribunal Evaluador.
Realización de prácticas externas	50.00%	50.00%	Acreditación de la realización de prácticas en empresa. Evaluación de las prácticas externas en empresa por el Tutor o Tutora de Empresa (20%). Evaluación de las prácticas externas en empresa por el Tribunal Evaluador (30%)
Total:	100.00%	100.00%	

* 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:

Según lo establecido en la Normativa de prácticas externas de la UCLM, el Tutor o Tutora de la empresa o entidad colaboradora emitirá un informe-evaluación (documento PE08) con la calificación numérica de las prácticas (de 0 a 10) que será remitido al Tutor o Tutora Académica.

El Tutor o Tutora Académica, con la información aportada por el alumno o alumna a lo largo de las prácticas, la que haya podido contrastar con el Tutor o Tutora de empresa y a la vista de la Memoria final de prácticas y del informe del Tutor o Tutora de Empresa, emitirá un informe final (documento PE10) con la calificación numérica de las prácticas (de 0 a 10) que será remitido a la Comisión Académica del Grado junto con la Memoria de prácticas elaborada por el alumno o alumna y los documentos PE08 y PE09 emitidos por el Tutor o Tutora de Empresa.

El alumno o alumna deberá defender la actividad realizada durante las Prácticas Académicas Externas en sesión pública ante un Tribunal Evaluador. El acto de defensa constará de una exposición por parte del o de la estudiante de las actividades realizadas durante las prácticas y reflejadas en la memoria de prácticas, durante un tiempo máximo de 10 minutos, seguido de una ronda de preguntas por parte de los miembros del Tribunal Evaluador durante un tiempo máximo de 20 minutos.

Evaluación no continua:

Según lo establecido en la Normativa de prácticas externas de la UCLM, el Tutor o Tutora de la empresa o entidad colaboradora emitirá un informe-evaluación (documento PE08) con la calificación numérica de las prácticas (de 0 a 10) que será remitido al Tutor o Tutora Académica.

El Tutor o Tutora Académica, con la información aportada por el alumno o alumna a lo largo de las prácticas, la que haya podido contrastar con el Tutor o

Tutora de empresa y a la vista de la Memoria final de prácticas y del informe del Tutor o Tutora de Empresa, emitirá un informe final (documento PE10) con la calificación numérica de las prácticas (de 0 a 10) que será remitido a la Comisión Académica del Grado junto con la Memoria de prácticas elaborada por el alumno o alumna y los documentos PE08 y PE09 emitidos por el Tutor o Tutora de Empresa.

El alumno o alumna deberá defender la actividad realizada durante las Prácticas Académicas Externas en sesión pública ante un Tribunal Evaluador. El acto de defensa constará de una exposición por parte del o de la estudiante de las actividades realizadas durante las prácticas y reflejadas en la memoria de prácticas, durante un tiempo máximo de 10 minutos, seguido de una ronda de preguntas por parte de los miembros del Tribunal Evaluador durante un tiempo máximo de 20 minutos.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Según lo establecido en la Normativa de prácticas externas de la UCLM, el Tutor o Tutora de la empresa o entidad colaboradora emitirá un informe-evaluación (documento PE08) con la calificación numérica de las prácticas (de 0 a 10) que será remitido al Tutor o Tutora Académica.

El Tutor o Tutora Académica, con la información aportada por el alumno o alumna a lo largo de las prácticas, la que haya podido contrastar con el Tutor o Tutora de empresa y a la vista de la Memoria final de prácticas y del informe del Tutor o Tutora de Empresa, emitirá un informe final (documento PE10) con la calificación numérica de las prácticas (de 0 a 10) que será remitido a la Comisión Académica del Grado junto con la Memoria de prácticas elaborada por el alumno o alumna y los documentos PE08 y PE09 emitidos por el Tutor o Tutora de Empresa.

El alumno o alumna deberá defender la actividad realizada durante las Prácticas Académicas Externas en sesión pública ante un Tribunal Evaluador. El acto de defensa constará de una exposición por parte del o de la estudiante de las actividades realizadas durante las prácticas y reflejadas en la memoria de prácticas, durante un tiempo máximo de 10 minutos, seguido de una ronda de preguntas por parte de los miembros del Tribunal Evaluador durante un tiempo máximo de 20 minutos.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Comentarios generales sobre la planificación: La duración y fechas de realización de las prácticas externas en empresa se establecerá en el documento "Anexo al Convenio" elaborado específicamente para cada alumno o alumna y cada práctica académica externa.	
Tema 1 (de 1): Se establece en el programa formativo específico que elaboren los tutores académico y de empresa para cada alumno o alumna y cada práctica.	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1.5
Prácticas externas [PRESENCIAL][Prácticas]	112
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	3
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	18
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.5
Periodo temporal: Curso académico, conciliando los intereses del estudiante y las condiciones de la empresa receptora	
Comentario: Se establecerá de forma individual teniendo presente que la carga lectiva de la asignatura Prácticas Académicas Externas I en el Grado de Enología es de 6 créditos ECTS (150 horas de trabajo del alumno o alumna). La duración de las prácticas curriculares será como mínimo de 112 horas de presencia en la empresa. El resto de horas, hasta completar las horas asignadas a la asignatura, serán principalmente horas de trabajo autónomo dedicadas a la elaboración de la memoria final y de la defensa oral de las prácticas, junto con horas de tutoría.	
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	1.5
Evaluación Formativa [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	0.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	3
Prácticas externas [PRESENCIAL][Prácticas]	112
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	18
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
						La bibliografía será específica para cada práctica académica externa según su programa formativo. Entre los recursos están todos los indicados en las guías-e de las asignaturas del Grado de Enología.