

GRADO EN ENOLOGÍA

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LAS PRACTICAS EXTERNAS CURRICULARES

COORDINACIÓN: Dra. Zenaida Guadalupe (e-mail:
zenaida.guadalupe@unirioja.es)
PROFESOR RESPONSABLE: Dra. Carmen Tenorio (e-
mail: carmen.tenorio@unirioja.es)

1.- DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA “Prácticas curriculares”

El objetivo de la asignatura “Prácticas curriculares” consiste en completar la formación de los alumnos, integrando la teoría y la práctica. Además, se pretende acercarlos a la realidad profesional del sector vitivinícola, de manera que ésta sea su primera aproximación al mundo del trabajo. Para ello, resulta imprescindible la colaboración de las bodegas.

La asignatura Prácticas en Bodega perteneciente al Grado en Enología de la Universidad de La Rioja consta de 12 créditos (un mínimo de 265 horas) distribuidas en dos períodos de prácticas: Agosto- Noviembre y Febrero- abril. Esta distribución está pensada para que en los primeros meses el alumno contacte con la bodega y esté integrado para las vendimias, además de realizar las tareas propias de esa época del año.

Los horarios de la estancia se hacen de acuerdo entre el alumno y la bodega, siempre cumpliendo las horas mínimas. El trabajo del alumno durante su estancia en la bodega incluye las actividades propias del enólogo.

AGENTES IMPLICADOS EN LAS PRÁCTICAS Y SUS FUNCIONES

En el desarrollo de estas prácticas están involucrados, por parte de la universidad, el director de estudios, el coordinador de prácticas, los tutores de la universidad y los alumnos; por parte de la bodega, el tutor de la empresa. Las funciones de cada uno de los agentes implicados son las siguientes:

Funciones del Director de Estudios:

El Director de Estudios del Grado en Enología es el profesor responsable de esta asignatura y como tal su función es la de coordinar el correcto desarrollo de la misma y la de cumplimentar las actas de la asignatura.

Funciones del coordinador de esta asignatura

El coordinador de esta asignatura será el responsable de organizar las prácticas cada año: establecer el contacto con las empresas, distribuir los alumnos matriculados entre las bodegas que estén dispuestas a recibirlos, y poner en contacto a cada alumno con los tutores que se le hayan asignado tanto en la bodega como en la universidad.

Funciones del tutor de la universidad

Los tutores de la universidad son profesores cuya labor consiste en hacer un seguimiento de las prácticas mediante reuniones periódicas con el alumno y contactos puntuales con el tutor de la empresa.

Funciones del tutor de la bodega

El tutor de la bodega debe acoger, tutelar y orientar al alumno durante su estancia en la bodega. Así mismo, ha de establecer el calendario de las tareas que el alumno debe realizar para adquirir una formación lo más amplia posible.

Funciones del alumno

El alumno deberá cumplir las normas de la bodega, y guardar sigilo profesional en relación con cualquier aspecto de la empresa. Así mismo, llevará a cabo con diligencia y aprovechamiento las tareas que se le asignen en cada momento.

2. COORDINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Además del seguimiento llevado a cabo por el tutor académico y el tutor de empresa, se llevaran a cabo tres Reuniones “coordinador-dirección-alumnos” para puesta en común de las actividades desarrolladas por los alumnos en las distintas bodegas. Fechas sugeridas: Noviembre, Enero y Abril.

3. CALIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

La nota definitiva de la asignatura se obtiene a partir de los siguientes aspectos:

- A.- Informe del tutor de la empresa (hoja de calificación). **40%**
- B.- Calificación de la memoria por el tutor de la universidad. **40%**
- C.- Asistencia a reuniones y tutorías. **10%**
- D.- Autoevaluación. **10%**

A.- Informe del tutor de la empresa (hoja de calificación).

El tutor asignado en la empresa calificará al alumno rellenando un formulario que se le enviará personalmente desde la Oficina del Estudiante. La hoja de calificación empleada está colgada en la página web.

B.- Calificación de la memoria por el tutor de la universidad.

El trabajo, de una extensión máxima de **25 folios**, deberá estructurarse con los siguientes apartados:

- 1- La bodega y su contexto.
- 2- Descripción de las **3** prácticas más representativas de su estancia:
 - Práctica
 - Problemática planteada
 - Solución aplicada
 - Alternativas
 - Documentación
- 3.- Valoración global. El alumno deberá emitir una valoración global de la asignatura indicando su opinión sobre la empresa, los tutores y la organización.
- 4.- Autoevaluación: el alumno valorará su actuación en esta asignatura, se calificará a sí mismo. Esta calificación contará en la nota.

Para la calificación de esta memoria se valorarán los siguientes aspectos:

Adquisición de diferentes conocimientos prácticos

Expresión: vocabulario, orden, claridad
Capacidad de síntesis: fundamental/accesorio
Capacidad de análisis y reflexión
Crítica constructiva

C.- Asistencia a reuniones y tutorías

La asistencia y participación en estas reuniones se tendrá en cuenta en la calificación final. Las reuniones que mantendrán los tutores con los alumnos a lo largo del desarrollo de la asignatura, tienen como objetivo hacer un seguimiento de la actividad del alumno. En estas reuniones:

- los alumnos explicarán su trabajo hasta el momento en la bodega
- se pondrán en común las actividades y vivencias en las bodegas.

D.- Autoevaluación

En la valoración final que se incluye en la memoria, el alumno se calificará a sí mismo en esta asignatura.