

PROYECTO FORMATIVO DE PRÁCTICAS EXTERNAS PARA EL GRADO EN ENOLOGIA

Asignatura: PRÁCTICAS EXTERNAS

Las prácticas externas son actividades que realiza el estudiante en empresas, instituciones u otro tipo de organizaciones con el objetivo de enriquecer, complementar su formación universitaria y proporcionarle un conocimiento más profundo acerca de las competencias que necesitará una vez se haya graduado. Las prácticas se diseñan para que los estudiantes que participan en ellas adquieran una experiencia profesional en situaciones y condiciones reales, aplicando los conocimientos, competencias y actitudes que se adquieren en los procesos de formación a lo largo de la titulación

Competencias de las prácticas externas:

- Conocimientos básicos de matemáticas y física y su aplicación a problemas relacionados con los estudios.
- Conocimiento de las bases de la química general, inorgánica y orgánica y sus aplicaciones en los estudios.
- Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos biológicos y moleculares de los organismos vivos.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Capacidad para aplicar la legislación en vigor a la producción de uva, vino, productos derivados y subproductos.
- 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.
- Conocimiento de la empresa, su gestión y organización.
- 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.
- 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

Objetivos educativos de las prácticas externas:

- Conseguir que el estudiante conozca la realidad profesional en el sector enológico.
- Que el estudiante lleve a cabo "in situ" las tareas y actividades propias de las industrias vitivinícolas.
- Conseguir que el estudiante adquiera experiencia profesional para abordar con seguridad la integración en el mercado laboral.

- Que el estudiante integre los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos previamente aplicándolos a un contexto real.
- Que el estudiante sea capaz de recoger datos, interpretarlos y realizar informes técnicos de valoración y mejora.
- Que el estudiante verifique la importancia en el trabajo en grupo en la empresa.

Contenidos de la práctica:

El alumno deberá adquirir práctica en las diferentes operaciones del proceso de elaboración, almacenamiento, crianza y embotellado del vino y también deberá adquirir conocimientos sobre la gestión y comercialización del producto. Todo ello se traduce en las siguientes actividades:

Controles de madurez

- Seguimiento de la madurez de las uvas en campo
- Estudio de la evolución de diferentes parámetros
- Determinación del momento adecuado de vendimia

Recepción.

- Toma de muestras de diferentes variedades de uva: manual o automático.
- Tasado de vehículos o remolques
- Análisis de control de calidad de la uva: acidez, grado, estado sanitario, etc.
- Manejo y puesta en marcha de maquinaria de recepción: tolvas, mesas de selección, despalladora-estrujadora, bomba de vendimia, limpieza y desinfección.

Elaboración.

- Observación del tipo de transporte de la uva hasta el encubado y su influencia en la calidad.
- Sistemas y tipo de envases de encubado.
- Realización de tratamientos prefermentativos
- Controles analíticos de los depósitos de fermentación.
- Seguimiento del encubado y la fermentación, realización de descubes y prensados.
- Limpieza de maquinaria.

Postfermentación.

- Realización de trasiegos.
- Control de fermentación maloláctica: temperatura, tiempo, siembra de bacterias.
- Controles analíticos de los vinos obtenidos.
- Limpieza de envases vinarios y maquinaria utilizada.

Almacenamiento y tratamientos.

- Tipo de envases vinarios.
- Manejo de bombas de trasiego, tipos.
- Ensayo de clarificaciones, dosis de clarificantes y tipos
- Manejo de filtros de clarificación, tipos y rendimientos.
- Limpieza de maquinaria utilizada.

Sistema de crianza.

- Evaluación de tipos de envases.
- Preparación de las barricas de crianza, lavado, estufado, azufrados, llenado, taponado y apilado.
- Control analítico de la evolución de los vinos.
- Sistemas de trasiego.



Embotellado

- Características del tren de embotellado, rendimientos.
- Preparación de la operación, limpieza y desinfección, acopio de envases y embalajes.
- Sistemas de control de limpieza, llenado, etc.
- Control de materias auxiliares del embotellado: corchos, botellas, etiquetas..

Análisis sensorial

- Cata de uvas durante el período de maduración
- Cata de vinos terminados
- Catas para preparación de coupages

Organización de la práctica:

La materia *Prácticas Externas* constará de dos fases.

1.- Realización del periodo de prácticas mediante la estancia en un centro de trabajo que ofrezca una experiencia profesional relacionada con alguno de los perfiles de egresado que se expresan en la memoria de verificación del título.

2.- Elaboración de la memoria. Para dicha memoria, se aconseja una extensión de en torno a 5 páginas, sobre la base del modelo publicado en la web.

Tutorías:

Para la realización de las Prácticas Externas los estudiantes contarán con un tutor de la entidad colaboradora y de un tutor académico de la universidad.

El tutor de la entidad colaboradora será una persona vinculada a la misma, con experiencia profesional y con los conocimientos necesarios para realizar una tutela efectiva. El tutor académico será un profesor de la universidad, con preferencia de la facultad o escuela en la que se encuentre matriculado el estudiante y, en todo caso, afín a la enseñanza a la que se vincula la práctica.

Las tutorías son un elemento fundamental de las prácticas externas y los tutores, tanto de la universidad como de las empresas o entidades colaboradoras, son una pieza clave de su desarrollo.

Evaluación:

* Los criterios de evaluación que se considerarán son:

1.- la evaluación por parte del tutor de empresa o entidad colaboradora; se valorarán las siguientes competencias profesionales del estudiante:

- * Competencia técnica.
- * Capacidad de aprendizaje.
- * Administración de trabajos.
- * Habilidades de comunicación oral y escrita.
- * Sentido de la responsabilidad.
- * Facilidad de adaptación.
- * Creatividad e iniciativa.



- * Implicación personal.
- * Motivación.
- * Receptividad a las críticas.
- * Puntualidad.
- * Relaciones con su entorno laboral.
- * Capacidad de trabajo en equipo.
- * Aquellos otros aspectos que se consideren oportunos.

2.- la evaluación por parte del tutor académico contemplará el seguimiento llevado a cabo, el informe del tutor de la empresa o entidad colaboradora, la memoria final entregada por el estudiante y otros criterios establecidos, en su caso, en la guía docente.

3.- entrega de la memoria final del estudiante al tutor académico.