



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA
AGRONÓMICA Y DE MONTES**GRADO DE ENOLOGÍA**

CURSO 2024/25

PRÁCTICAS DE EMPRESA

Datos de la asignatura

Denominación: PRÁCTICAS DE EMPRESA**Código:** 102177**Plan de estudios:** GRADO DE ENOLOGÍA**Curso:** 4**Materia:** PRÁCTICUM**Carácter:** OBLIGATORIA**Duración:** PRIMER CUATRIMESTRE**Créditos ECTS:** 12.0**Horas de trabajo presencial:** 30**Porcentaje de presencialidad:** 10.0%**Horas de trabajo no presencial:** 270**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: PEINADO AMORES, RAFAEL ANDRÉS**Departamento:** QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA**Ubicación del despacho:** Edificio Marie Curie. 3ª planta**E-Mail:** rafaেল.peinado@uco.es**Teléfono:** 957218600

Breve descripción de los contenidos

Dada la casuística de la asignatura, los contenidos se acordarán en cada caso con la empresa en la que se realicen las prácticas.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Tener superados al menos 180 créditos

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

La asignatura carece de contenidos de teóricos propios.

2. Contenidos prácticos

Realización de prácticas en empresas relacionados con el sector enológico.

El contenido de las prácticas se acordará con la empresa en la que se realicen las mismas.

Bibliografía

No hay bibliografía

Metodología

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

En el caso de estudiantes a tiempo parcial, se estudiará cada caso en función de su disponibilidad.

En el caso de estudiantes con necesidades educativas especiales, el profesor se reunirá con los alumnos afectados para establecer las adaptaciones más adecuadas a cada caso particular, siguiendo las indicaciones del informe emitido por la Unidad de Educación Inclusiva.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de expresión escrita	30	30
Total horas:	30	30

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Actividades de procesamiento de la información	270
Total horas:	270

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado conocer 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 algu.
- CB2 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 est.
- CB3 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.
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CE1 Capacidad para la resolución de los problemas matemáticos. Aptitud para aplicar los conocimientos sobre: álgebra lineal, geometría, geometría diferencial, cálculo diferencial e integral, ecuaciones diferenciales y en derivadas parciales, métodos numéricos.
- CE10 Conocer los principios de la Viticultura en sus aspectos geográficos, históricos, sociales y sanitarios.
- CE11 Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura.
- CE12 Ser capaz de colaborar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, así como en la selección y dotación de maquinaria y utillaje vitícola.
- CE13 Ser capaz de colaborar en la selección, diseño, capacidad y dotación de maquinaria, utillaje e instalaciones de bodega o modificaciones de las existentes.
- CE14 Ser capaz de dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la viticultura y de la enología, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.
- CE15 Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo con el tipo de producto buscado.
- CE16 Ser capaz de dominar las prácticas y tratamientos enológicos adecuados a la elaboración de los distintos tipos de vinos conociendo la composición química de la uva, el mosto y el vino y su evolución .
- CE17 Ser capaz de elegir y realizar los análisis físicos, químicos microbiológicos y organolépticos necesarios para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios del proceso de elaboración y productos finales a lo largo de su proce.
- CE18 Ser capaz de dirigir y controlar la crianza y envejecimiento de los vinos sometidos a estos procesos, así como la elaboración de vinos especiales, productos derivados y afines.
- CE19 Ser capaz de aprovechar los subproductos de la vid, el mosto y vino, y controlar todo tipo de residuos.
- CE2 Conocimientos básicos sobre el uso y programación de los ordenadores, sistemas operativos, bases de datos y programas informáticos.
- CE20 Ser capaz de gestionar los subproductos y residuos producidos por las empresas vitivinícolas conociendo la influencia en el medio ambiente.
- CE21 Ser capaz de dirigir una empresa vitivinícola y de colaborar en la política comercial y en la gestión económica y de los recursos humanos.
- CE22 Ser capaz de gestionar y controlar la aplicación de normas de calidad y las condiciones de seguridad e higiene de los procesos, del personal y del área de trabajo, especialmente en los puntos críticos de las empresas vitivinícolas.
- CE23 Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.
- CE3 Conocimientos básicos de la química general, química orgánica e inorgánica y sus aplicaciones.
- CE4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones

- a un público tanto especializado como no especializado.
- CE5 Conocimientos básicos de geología y morfología del terreno y sus aplicaciones. Climatología.
- CE6 Conocimiento adecuado del conocimiento de empresa, marco institucional y jurídico de la empresa. Organización y gestión de empresas.
- CE7 Conocimientos básicos de biología y sus aplicaciones.
- CE8 Conocimientos básicos de bioquímica y sus aplicaciones.
- CE9 Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola.
- CG1 Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
- CG2 Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
- CU2 Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC´s.
- CU3 Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Lista de control de asistencia	Producciones elaboradas por el estudiantado	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
CB1		X	X
CB2		X	X
CB3		X	X
CB4		X	X
CB5		X	X
CE1	X		
CE10	X		
CE11	X		
CE12	X		
CE13	X		
CE14	X		
CE15	X		
CE16	X		
CE17	X		
CE18	X		
CE19	X		

Competencias	Lista de control de asistencia	Producciones elaboradas por el estudiantado	Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal
CE2	X		
CE20	X		
CE21	X		
CE22	X		
CE23	X		
CE3	X		
CE4	X		
CE5	X		
CE6	X		
CE7	X		
CE8	X		
CE9	X		
CG1		X	X
CG2		X	X
CU2		X	X
CU3		X	X
Total (100%)	60%	20%	20%
Nota mínima (*)	5	5	5

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

A la empresa en el que se relicen las prácticas se le proporcionará un cuestionario en el que evaluará una serie de items. El porcentaje de esta parte supondrá un 60% de la nota.

El profesorado responsable evaluará la memoria entregada rellenando un cuestionario relativo a la calidad de la memoria y a la presentación de la misma (equivale a los items Producciones elaboradas por el estudiantado y Proyectos globalizadores de carácter individual o grupal). En conjunto ambos instrumentos supondrán un 40% de la nota.

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

La evaluación de los estudiantes a tiempo parcial se adaptará a la casuística de cada uno.

Para la evaluación del alumnado con necesidades especiales el profesor se reunirá con los alumnos afectados para

establecer las adaptaciones más adecuadas a cada caso particular, siguiendo las indicaciones del informe emitido

por la Unidad de Educación Inclusiva.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

El alumno debe haber realizado las prácticas y entregado la memoria correspondiente.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Debe obtener una calificación de 10

Objetivos de desarrollo sostenible

Educación de calidad

Trabajo decente y crecimiento económico

Producción y consumo responsables

Otro profesorado

Nombre: LÓPEZ INFANTE, MARIA ISABEL

Departamento: BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Ubicación del despacho: Edificio C1 1ª planta

E-Mail: bt1loinm@uco.es

Teléfono: 957212168

Nombre: MORENO VIGARA, JUAN JOSE

Departamento: QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA

Ubicación del despacho: Edificio Marie Curie. 3ª planta

E-Mail: qe1movij@uco.es

Teléfono: 957218636

Nombre: MUÑOZ DIEZ, MARÍA CONCEPCIÓN

Departamento: AGRONOMÍA

Ubicación del despacho: Edificio Celestino Mutis

E-Mail: cmdiez@uco.es

Teléfono: 957218570

*Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.
El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).*
