

**Grado en Enología**

MEMORIA PARA RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

POR EXPERIENCIA PROFESIONAL O LABORAL

Normativa sobre Reconocimiento y Transferencia de créditos en la Universidad de Castilla la Mancha aprobada por el Consejo de Gobierno del 18 de junio de 2009 (modificado por Acuerdo de **Consejo de Gobierno de 21 de febrero de 2012.** Artículo 7. Bis.)

D/Dña………………………………………………………………………………………………………………………., estudiante del Grado en Enología en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Ciudad Real presenta la siguiente **MEMORIA** para solicitar reconocimiento por experiencia profesional de las asignaturas (marcar lo que proceda):

* Prácticas Académicas Externas I
* Prácticas Académicas Externas II

**Tareas desarrolladas en los distintos puestos ocupados:**

**Competencias del título adquiridas en el desarrollo de sus tareas profesionales:**

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre de la Empresa: |  |
| Categoría Laboral: |  | Periodo Trabajado: |  |
| Competencias de la Asignatura: | Experiencia Profesional relacionada: |
|  | **CE03** Controlar el sistema productivo de la materia prima con criterios de calidad integrando los conocimientos de edafología, producción vegetal, fitopatología y viticultura. |  | *(Indicar, si procede, las funciones realizadas en la empresa que impliquen la adquisición de la competencia especificada a la izquierda)* |
| **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. |  *(Idem)* |
|  | **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.  |  |  *(Idem)* |
| **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. |  *(Idem)* |
|  | Otras competencias |  | ***Si procede, indicar otras competencias entre las que se indican a continuación en este documento, añadiendo aquí tantas casillas como sean necesarias.***  |

|  |
| --- |
| **COMPETENCIAS BÁSICAS** |
| **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. |
| **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS** |
| **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. |
| **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. |
| **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. |
| **COMPETENCIAS GENERALES** |
| **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. |
| **COMPETENCIAS TRANSVERSALES** |
| **CG03** | Utilizar una correcta comunicación oral y escrita. **GENERALES** |
| **CG04** | Conocer el compromiso ético y la deontología profesional. |

# Observaciones o comentarios del alumno o alumna:

Ciudad Real, (fecha)

Fdo. (Nombre y apellidos del o de la estudiante)