GRADO EN ENOLOGÍA

CURSO 2023 – 2024

CRONOGRAMA 4º CURSO. SEGUNDO CUATRIMESTRE (12 de febrero – 24 de mayo de 2024)

ASIGNATURA: **CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**
Profesores: Mª Mercedes Taboada Castro, Manuel Fernández Calderón

ASIGNATURA: **CULTURA VITIVINÍCOLA**
Profesores: Elena Hidalgo Rodríguez, Jorge Poveda Arias, Violeta Ruipérez Prádanos

ASIGNATURA: **CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS**
Profesores: María del Álamo Sanza, Ana Mª Martínez Gil, Rubén Barrio Galán

ASIGNATURA: **DESTILADOS**
Profesores: Laura Román Rivas

ASIGNATURA: **VINIFICACIONES ESPECIALES**
Profesores: Carlos Martín Lobera

ASIGNATURA: **DISEÑO DE BODEGAS**
Profesores: Luis Miguel Cárcel Cárcel

ASIGNATURA: **FITOPATOLOGÍA Y ENTOMOLOGÍA**
Profesores: Fernando Alves Santos

ASIGNATURA: **VIAJE TÉCNICO**
Profesores: Elena Hidalgo Rodríguez, José Manuel Rodríguez Nogales, Josefina Vila Crespo

Semana	**Fechas**	**Actividades propuestas** **Indicar** - semana que se propone la actividad - semana que se recoge la actividad - horas de trabajo para el alumno	**Pruebas o exámenes** **(fuera de los exámenes fijados por Junta de Centro)**
1	12 – 16 febrero	**CULTURA VITIVINÍCOLA** Vino y salud. Propuesta de la tarea sobre Vino y salud. Entrega: 8 de marzo. Dedicación del alumno: 5 h. **VINIFICACIONES ESPECIALES** Presentación del trabajo grupal Nombre: Trabajo Grupal - Inicio: Semana 1 - Fecha: Semana 14 - Dedicación del alumno: 10 horas	
2	19 – 23 febrero		
3	26 febrero – 1 marzo	**VINIFICACIONES ESPECIALES** Nombre: ejercicio individual Vinificaciones especiales: región vitivinícola del mundo - Dedicación del alumno: 5 horas - Inicio: Semana 3	**CULTURA VITIVINÍCOLA** 28 de febrero. Cuestionario online de Vino y salud. **VINIFICACIONES ESPECIALES** Entrega semana 13
4	4 – 8 marzo	**CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** ENTREGA 1 (Bloque 1): PROPUESTA DE CUESTIONARIO SOBRE HIGIENE ALIMENTARIA (INDIVIDUAL) PARA SU	

		ENTREGA A TRAVÉS DE MOODLE EL 14/03/2024. DEDICACIÓN TRABAJO AUTÓNOMO: 2H Casos prácticos en aula (4 marzo; Bloque 2): Calibración de balanzas (cálculos). **DESTILADOS** 4 de marzo. Práctica I en bodega. Elaboración de aguardientes de orujo (16 a 20 h)	
5	11 – 15 marzo	**CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** Casos prácticos en aula (11 marzo; Bloque 2): Calibración de estufas (cálculos). **CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS** Actividad propuesta: Memoria de prácticas CEV - semana que se propone la actividad: Semana 5 - semana que se recoge la actividad: Semana 14 (20-05-2024). - horas de trabajo para el alumno: 5 horas	**CULTURA VITIVINÍCOLA** 13 de marzo. Evaluación de Vino y salud.
6	18 – 22 marzo	**CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** Casos prácticos en aula (18 marzo; Bloque 2): Validación de procedimientos analíticos. **CULTURA VITIVINÍCOLA** Actividad: Concurso sobre contenidos teóricos I Tiempo de trabajo del alumno 4 h Semana en que se propone la actividad: 19-22 de febrero Fecha de recogida: 20/03/24 **DESTILADOS** 18 de marzo. Práctica II en bodega. Elaboración de brandy (16 a 20 h)	
VACACIONES DE SEMANA SANTA DEL 25 DE MARZO AL 2 DE ABRIL			
7	1 – 5 abril 1 y 2 festivos	**DESTILADOS** Viaje técnico. Viernes 5 de abril por la mañana. Salida a las 8 y llegada a las 15 h (4 h trabajo)	
8	8 – 12 abril	**CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** VISITA BODEGAS (6h; Bloque 1) **CULTURA VITIVINÍCOLA** Actividad: Trabajo de Clase TIPS 1 (día 10/04/24) TIPS 2 (11/04/24) **DESTILADOS** 8 de abril. Práctica III en bodega. Elaboración de licores I (17 a 19 h)	
9	15 – 19 abril	**CULTURA VITIVINÍCOLA** Actividad: Trabajo de Clase ENTREGA 1 (día 17/04/24) TIPS 3 (18/04/24)	
10	22 – 26 abril 23 abril	**CULTURA VITIVINÍCOLA** Actividad: Trabajo de Clase ENTREGA 2 (día 24/04/24) ENTREGA 3 (25/04/24)	

11	29 abril – 3 mayo 1 festivo	**CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** ENTREGA 2 (Bloque 1): PROPUESTA DE EJERCICIO: "DISEÑO DE UN MANUAL DE AUTOCONTROL" A REALIZAR FUERA DE HORARIO LECTIVO (EN GRUPO) PARA SU ENTREGA EL 14/05/2024. DEDICACIÓN TRABAJO AUTÓNOMO: 20H **DESTILADOS** 29 de abril. Práctica III en bodega. Elaboración de licores II (16 a 18 h)	
12	6 – 10 mayo	**VIAJE TÉCNICO: 6, 7, 8 y 9 de mayo**	
13	13 – 17 mayo 13 festivo	**CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** Entrega de trabajos prácticos_SGC: Política de calidad (1:30h); Análisis DAFO (2h) (14 de mayo, Bloque 2). Propuestos el 15 abril **VINIFICACIONES ESPECIALES** Nombre: Entrega y exposición trabajo individual Región Vitivinícola del mundo - Dedicación del alumno: 5 horas - Fin: Semana 13	**VINIFICACIONES ESPECIALES** Nombre: Evaluación de la exposición del trabajo por alumno/a (Región vitivinícola del mundo) (10 min por alumno/a)
14	20 – 24 mayo	**CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA** Casos prácticos en aula (20 mayo; Bloque 2): Identificación de aspectos ambientales_ SGM. Entrega trabajos prácticos (20 mayo; Bloque 2): Mapa de Procesos (2h). Propuesto el 29 de abril. Fecha **extra** de entregas (máx. 1 trabajo atrasado; Bloque 2): 24 de mayo **CULTURA VITIVINÍCOLA** Actividad: Concurso sobre contenidos teóricos II Tiempo de trabajo del alumno 4 h Semana en que se propone la actividad: 1-5 de abril Fecha de recogida: 22/05/24 **CULTURA VITIVINÍCOLA** Actividad: Debate Tiempo de trabajo del alumno 4 h Semana en que se propone la actividad: 12-16 de febrero Fecha de recogida: 23/05/24 **VINIFICACIONES ESPECIALES** Nombre: exposición Trabajo Grupal Vinificación especial - Fecha: Semana 14 - Dedicación del alumno: 10 horas	**CRIANZA Y ENVEJECIMIENTO DE VINOS** 20-5-2024: Entrega de la memoria de prácticas CEV **VINIFICACIONES ESPECIALES** Nombre: Evaluación de la exposición del trabajo por grupos Vinificación especial (15 min por grupo)

*viaje técnico CEV: *fecha a definir con los estudiantes*