


## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PRIMER CUATRIMESTRE 4º CURSO (09-09-2024 al 20-12-2024)

 Enología

 Fundamentos de las Industrias Lácteas

 Fundamentos de la Industrialización de Cereales

Semana	Semana de solicitud de la actividad	<u>Presentación de la actividad al alumno</u> (cuestionarios, problemas, trabajos orales y escritos, salidas, controles, etc.)	Fecha de entrega de la actividad
1	09 - 13 septiembre 24	Nombre de la actividad: Almidón y gluten en trigo Descripción breve: Grabación de un video de la elaboración de seitán y almidón Tiempo aproximado de dedicación del alumno: 15 horas	12 de diciembre
2	16 - 20 septiembre 24		
3	23 - 27 septiembre 24		
4	30 septiembre 04 octubre		
5	07 – 11 octubre		
6	14 – 18 octubre	Nombre de la actividad: Cuestionario parte 1 Descripción breve: Examen voluntario de la primera parte Tiempo aproximado de dedicación del alumno: 18,5 horas	17 de octubre
7	21 – 25 octubre		
8	28 -30 octubre <b>31 octubre</b> <b>1 noviembre</b>	Nombre de la actividad: CASO PRÁCTICO BODEGA (ANÁLISIS DAFO) Descripción breve: Trabajo grupal: análisis DAFO de mercado con técnica enológica asignada. Tiempo aproximado de dedicación del alumno: 10 horas	Semana 15
9	04 – 08 noviembre		
10	11 – 15 noviembre		
11	18 – 22 noviembre	Nombre de la actividad: Vinos del mundo Descripción breve: Cada alumno deberá realizar un informe sobre el vino elaborado en un determinado país (previamente asignado por el profesor). Tiempo aproximado de dedicación del alumno: 10 horas  Nombre de la actividad: VISITA A INDUSTRIAS DEL SECTOR Descripción breve: Visita a dos empresas de Castilla y León relacionadas con el sector lácteo (viernes) Tiempo aproximado de dedicación del alumno: 4 horas	22 de noviembre
12	25 – 29 noviembre		
13	02 – 04 diciembre <b>05 y 06 diciembre</b>		
14	<b>09 diciembre</b> 10 – 13 diciembre	Nombre de la actividad: Cuestionario parte 2 Descripción breve: Examen voluntario de la segunda parte Tiempo aproximado de dedicación del alumno: 19 horas	12 de diciembre

15	16 – 20 diciembre	Nombre de la actividad: CASO PRÁCTICO BODEGA (ANÁLISIS DAFO) Descripción breve: Trabajo grupal: análisis DAFO de mercado con técnica enológica asignada. (exposición 10 min por grupo) Tiempo aproximado de dedicación del alumno: 10 horas	Entrega caso práctico bodega (DAFO)
----	----------------------	---	-------------------------------------