

MEMORIA FINAL¹

Compromisos y Resultados

Proyectos de Innovación y Mejora Docente

2020/2021

Identificación del proyecto	
Código	sol-202000162328-tra
Título	La experiencia es un Grado
Responsable	Cristina Lasanta Melero

1. Describa los resultados obtenidos a la luz de los objetivos y compromisos que adquirió en la solicitud de su proyecto. Incluya tantas tablas como objetivos contempló.

Objetivo nº 1	
Título:	Mejora y adquisición de confianza del alumnado para transmitir sus conocimientos en materia de análisis sensorial asistiendo a catas realizadas por egresados UCA que actualmente trabajan en bodegas.
Actividades que había previsto en la solicitud del proyecto:	Para alcanzar este objetivo, se contactará con egresados que quieran participar en esta actividad y se les ofrecerá realizar las catas de sus propios vinos con los alumnos de manera presencial, online síncrona o mediante la grabación de un vídeo. Se propone realizar entre 3 y 5 catas, a distribuir a lo largo de todas las semanas de duración de la asignatura (primer semestre).
Actividades realizadas y resultados obtenidos:	<p><i>Se contactó con varios egresados del Grado en Enología y Máster en Agroalimentación, y finalmente se acordó la realización de tres catas. Se escogieron egresados (y bodegas) de diferentes Denominaciones de origen y con productos diferentes, para hacerlo más atractivo a los alumnos. Estas tres catas se realizaron finalmente en el mismo día dentro de una sesión práctica de la asignatura "Análisis Sensorial", de cuarto curso del Grado en Enología.</i></p> <p><i>Las catas se realizaron online debido a la situación sanitaria, y a que dos de las bodegas seleccionadas se situaban en otras provincias. Los enólogos nos enviaron sus vinos para servirlos en el aula.</i></p> <p><i>En concreto, las catas impartidas el día 23 de noviembre de 2021 fueron:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cata de 3 vinos de las bodegas Viña Nora (As Neves, Pontevedra; D.O. Rias Baixas), impartida por su enóloga y egresada UCA, Alexia Luca de Tena Barreras. Los tres vinos catados respondían al perfil tradicional de dicha D.O., de a variedad Albariño vinificado de tres maneras diferentes y con diferente grado de vejez.</i>

¹ Esta memoria no debe superar las 6 páginas.

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Cata de vinos de la bodega Vinificate (San Fernando, Cádiz, IGP Vinos de la Tierra de Cádiz), impartida por su enólogo y egresado UCA, Miguel Gómez Lucas. Se cataron tres vinos, 2 tintos y un espumoso. La peculiaridad de esta bodega es que trabaja dentro de la filosofía biodinámica.</i> - <i>Cata de vinos de Bodegas Can Vidalet (Pollenca, Mallorca; D.O. Pla i Llevant), impartida por su enóloga y Egresada UCA, Elisabeth Fuentes. Se cataron tres vinos tradicionales de la zona, dos tintos, fermentados en ánfora y botella, y un vino dulce tradicional.</i>
--	---

Objetivo nº 2	
Título:	Mejora de la AAD de la asignatura, titulada “presentaciones de vino”
Actividades que había previsto en la solicitud del proyecto:	Además de asistir/visualizar las catas dirigidas por egresados, posteriormente alumnado y profesorado comentarán dichas catas para extraer información sobre como las realizan y aplicar dicho conocimiento a la realización de la AAD “presentaciones de vinos” de manera presencial, online síncrona o mediante la grabación de un vídeo.
Actividades realizadas y resultados obtenidos:	<p><i>Tras las catas impartidas por nuestros egresados, en la siguiente clase, se comentó con los alumnos el estilo que había utilizado cada uno, ya que algunos emplearon un estilo mas informal y otros la impartieron de manera más técnica y formal.</i></p> <p><i>En general, los alumnos destacaron la profesionalidad mostrada por los egresados y la naturalidad y confianza con la que impartieron sus catas. Tomaron nota de los diferentes estilos, y de los puntos que más les habían gustado de cada una de ellas, para aplicarlo a la actividad académicamente dirigida “presentaciones de vinos” que realizaron en las últimas semanas de impartición de la asignatura. En esta actividad, cada alumno tuvo que catar un vino delante de sus compañeros, adoptando el rol de enólogo de la bodega, y adaptándolo a dos estilos diferentes: unos más formal y otro más divulgativo, por lo que el ejemplo de las catas impartidas por los egresados les sirvió como guía y ejemplo sobre cómo hacerlo.</i></p>

Objetivo nº 3	
Título:	Conocer la opinión del alumnado sobre la utilidad del proyecto
Actividades que había previsto en la solicitud del proyecto:	Al finalizar las sesiones previstas, se pasará un cuestionario al alumnado para conocer su opinión sobre el impacto de este proyecto en su aprendizaje y en sus perspectivas sobre su futuro profesional.
Actividades realizadas y resultados obtenidos:	<i>Una vez finalizada la actividad, se pasó un cuestionario a todos los alumnos para que mostraran su opinión.</i>

En una valoración global, de 0 a 10, el 54,5% puntuó la experiencia con un 10, el 27,3% con un 9, el 9,1% con un 8, y el 9,1% restante con un 7, por lo que la valoración fue muy positiva.

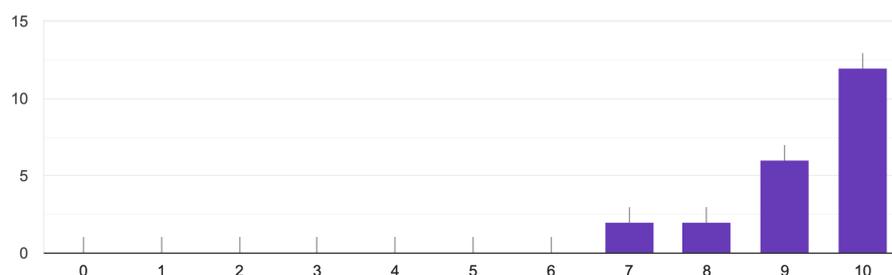
Por otra parte, el 90,9 % opinó que la experiencia les había animado a finalizar sus estudios, frente al 9,1% que contestó que no.

El 100% opinó que los egresados de la UCA les habían parecido profesionales bien adaptados al mundo laboral, el 90,1% se veían ocupando en el futuro un puesto similar, y al 100% les gustaría que se hicieran más actividades como ésta.

A continuación se muestran dichas respuestas con más detalle:

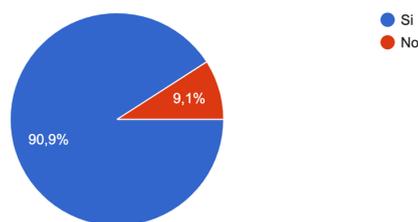
¿Que te ha parecido, de 0 a 10, la actividad desarrollada en la que antiguos alumnos de la UCA que trabajan en bodegas os han contado su experiencia y catado sus vinos con vosotros?

22 respuestas



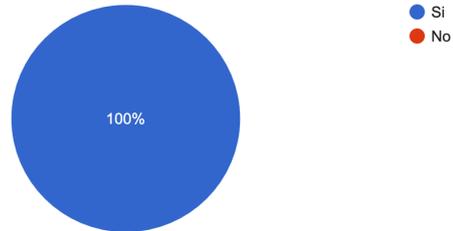
¿Te ha servido que antiguos alumnos te cuenten cómo ha sido su trayectoria profesional para animarte a finalizar tus estudios?

22 respuestas



¿Te han parecido profesionales que han sabido adaptarse bien al mundo laboral?

22 respuestas



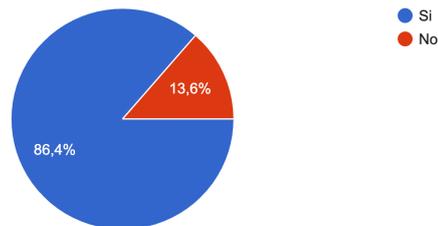
¿Te ves en un futuro ocupando un puesto similar?

22 respuestas



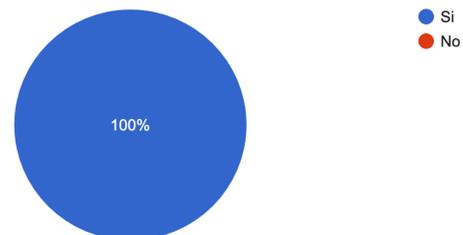
Después de haber escuchado la experiencia de estos enólogos ¿Has sacado alguna idea de cara a tu futuro profesional o has visto posibilidades que no te habías planteado anteriormente?

22 respuestas



¿Te gustaría que se hicieran más actividades como esta?

22 respuestas



	<p><i>En los comentarios abiertos, los alumnos escribieron comentarios muy positivos, de los que se ilustran aquí algunos ejemplos:</i></p> <p><i>“Ha sido una actividad muy motivadora al ver que antiguos alumnos de nuestra universidad han llegado tan lejos, con proyectos muy diferentes pero igual de bonitos, y con unos resultados excelentes. Estoy muy agradecida, tanto a ellos por aceptar esta invitación para darnos la cata y mostrarnos un poco el mundo en el que se encuentran inmersos, como a vosotros, los profesores de la asignatura, por tomar una iniciativa tan buena que nos ayuda a ver más claro nuestro futuro profesional”</i></p> <p><i>“Me ha encantado, creo que es la mejor opción para aprender sobre otras bodegas y para catar en base a otras opiniones”</i></p> <p><i>“La idea es magnífica, es una manera diferente de dar la clase y quien mejor que el enólogo@ que lo elabora”</i></p> <p><i>Otros comentarios recogían sugerencias de mejora, como:</i></p> <p><i>“Fue una pena que el tiempo fuese tan limitado porque las elaboraciones eran muy curiosas y los vinos catados necesitaban más atención”</i></p> <p><i>“Me pareció muy didáctico, aunque fue una pena que no hubiese sido la cata de forma presencial”</i></p>
--	---

2. Adjunte las tasas de éxito² y de rendimiento³ de las asignaturas implicadas y realice una valoración crítica sobre la influencia del proyecto ejecutado en la evolución de estos indicadores.

Asignatura ⁴	Tasa de Éxito		Tasa de Rendimiento	
	Curso 2019/20	Curso 2020/21	Curso 2019/20	Curso 2020/21
Análisis Sensorial	100%	100%	100%	94,3%
<i>Informe crítico sobre la evolución de las tasas de éxito y rendimiento</i>				

En el curso 20/21 bajó la tasa de rendimiento, pero porque hubo dos alumnas que no pudieron asistir regularmente a clase debido a su trabajo, y finalmente no se presentaron a la asignatura. No creo que esta evolución esté relacionada con el contenido del presente proyecto.

3. Incluya en la siguiente tabla el número de alumnos matriculados y el de respuestas recibidas en cada opción y realice una valoración crítica sobre la influencia que el proyecto ha ejercido en la opinión de los alumnos.

Opinión de los alumnos al inicio del proyecto				
Número de alumnos matriculados:35				
<i>Valoración del grado de dificultad que cree que va a tener en la comprensión de los contenidos y/o en la adquisición de competencias asociadas a la asignatura en la que se enmarca el proyecto de innovación docente</i>				
Ninguna dificultad	Poca dificultad	Dificultad media	Bastante dificultad	Mucha dificultad
100%				

² Tasa de éxito = Número de estudiantes aprobados / Número de estudiantes presentados.

³ Tasa de rendimiento = Número de estudiantes aprobados / Número de estudiantes matriculados.

⁴ Incluya tantas filas como asignaturas se contemplen en el proyecto.

Opinión de los alumnos en la etapa final del proyecto				
<i>Valoración del grado de dificultad que ha tenido en la comprensión de los contenidos y/o en la adquisición de competencias asociadas a la asignatura en la que se enmarca el proyecto de innovación docente</i>				
Ninguna dificultad	Poca dificultad	Dificultad media	Bastante dificultad	Mucha dificultad
100%				
<i>Los elementos de innovación y mejora docente aplicados en esta asignatura han favorecido mi comprensión de los contenidos y/o la adquisición de competencias asociadas a la asignatura</i>				
Nada de acuerdo	Poco de acuerdo	Ni en acuerdo ni en desacuerdo	Muy de acuerdo	Completamente de acuerdo
			9,1%	91,9%
En el caso de la participación de un profesor invitado				
<i>La participación del profesor invitado ha supuesto un gran beneficio en mi formación</i>				
Nada de acuerdo	Poco de acuerdo	Ni en acuerdo ni en desacuerdo	Muy de acuerdo	Completamente de acuerdo
			9,1%	91,9%
Valoración crítica sobre la influencia que ha ejercido el proyecto en la opinión de los alumnos				
<p>Los profesores de la asignatura pensábamos que el proyecto iba a tener un efecto positivo en la formación de los alumnos, pero la opinión de los alumnos ha superado nuestras expectativas, y parece que la actividad les ha gustado y motivado mucho. Sin duda, la integraremos dentro de la programación de la asignatura y la repetiremos en cursos sucesivos. Tomaremos nota de las sugerencias recibidas, repartiendo las catas en sesiones con un poco más de tiempo, e intentando que al menos una de ellas sea de egresados que estén por la zona y puedan impartirla de manera presencial (este año no se hizo por temas sanitarios).</p>				

4. Marque una X bajo las casillas que correspondan en la siguiente tabla. Describa las medidas a las que se comprometió en la solicitud y las que ha llevado a cabo.

Compromiso de compartición / difusión de resultados en el entorno universitario UCA adquirido en la solicitud del proyecto				
1. Sin compromisos	2. Compromiso de impartición de una charla o taller para profesores	3. Adicionalmente fecha y centro donde se impartirá	4. Adicionalmente programa de la presentación	5. Adicionalmente compromiso de retransmisión o grabación para acceso en abierto
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Descripción de las medidas comprometidas en la solicitud				
Al finalizar el proyecto, se impartirá una charla a profesores del Grado en Enología sobre los resultados obtenidos por si este tipo de sesiones (sean catas o de otro tipo), pueden servirles en la impartición de sus asignaturas.				
Descripción de las medidas que se han llevado a cabo				
Los resultados del proyecto se compartieron con otros profesores y la coordinadora del título, y algunos de ellos comentaron que tomaban nota para realizar actividades similares en próximos cursos.				