

MEMORIA FINAL INNOVA¹
COMPROMISOS Y RESULTADOS PROYECTOS
DE INNOVACIÓN Y MEJORA DOCENTE
2024/2025

Identificación del proyecto	
Código	sol-202400284911-tra
Título	<i>Aprendizaje activo mediante la generación de vídeos durante la realización de Prácticas en Bodega</i>
Responsable	Cristina Cejudo Bastante

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	Sustituya este texto por el título del objetivo
Actividades que había previsto en la solicitud del proyecto:	<i>Desde la coordinación de las prácticas, se informará a los alumnos que deben realizar la grabación de un vídeo realizando cualquiera de las labores desarrolladas en bodega, desde el procedimiento de muestreo para control de maduración, la colocación de mangueras para un remontado, el procedimiento de clarificación...elaborando un vídeo en un formato de video corto de 1-2 minutos. En ese vídeo deben explicar la tarea que están realizando y su finalidad, lo que ayudará a afianzar conceptos y a demostrar que están adquiriendo las competencias a través de la práctica. Este vídeo tiene que ser subido al CV de la asignatura.</i>
Actividades realizadas y resultados obtenidos:	<i>La sesión informativa de práctica en Bodega se realiza a principios del segundo semestre, ya que los alumnos comienzan sus prácticas en la época de vendimia, desde Julio, e incluso alargándose hasta diciembre del siguiente curso en aquellos casos en que eligen destinos con climas fríos. En la sesión se les dio directrices de cómo hacerlo y se habilitó la tarea en CV. Además, se ha enviado distintos avisos durante las prácticas para que tengan presentes que es una tarea evaluable. El alcance de realización de esta tarea es del 100%.</i>

Objetivo nº 2	Sustituya este texto por el título del objetivo
---------------	--

¹ Esta memoria no debe superar las 6 páginas.

Actividades que había previsto en la solicitud del proyecto:	<i>En las tutorías de seguimiento del alumno, se podrían discutir las experiencias reflejadas en los vídeos y su relación con los conceptos teóricos.</i>
Actividades realizadas y resultados obtenidos:	<i>Como se ha mencionado, las prácticas tienen comienzo en julio-agosto, por lo que actualmente sólo han podido enviar el vídeo los alumnos que han terminado las prácticas en septiembre. Por ello, el alcance de realización de esta actividad es del 30%. Se prevé la finalización de las prácticas para la mayoría de los matriculados en octubre-noviembre. Cuando los alumnos terminan sus prácticas, contactan con los tutores para contarles su experiencia, darles directrices sobre la memoria, y comentarles cómo enfocar el vídeo. Los alumnos tienen hasta un mes tras la finalización de las prácticas para la entrega de actividades, por lo que se prevé alcanzar este objetivo totalmente en noviembre-diciembre.</i>

Se adjuntan algunas evidencias de algunos vídeos presentados:



Figura 1. Vídeo sobre la operación de prensado de vino blanco en "Bodegas Magasé"



Figura 2. Videos sobre la operación de degüelle y catando el vino tras la operación en “Bodega Vinificate”



Figura 3. Vídeo sobre el escanciado y muestreo en “Bodegas Barrero”



Figura 4. Vídeo sobre la operación de battonage en “Bodegas Arzuaga”

- Realice una breve valoración sobre la influencia del proyecto ejecutado en la evolución de las asignaturas implicadas.

Análisis del impacto de la innovación en las asignaturas relacionadas con el proyecto

Las prácticas en bodega suponen una experiencia enriquecedora para los alumnos del Grado en Enología. Ellos están habituados a convivir con las tecnologías y a grabar lo que hacen en su día a día, especialmente si es algo novedoso para ellos como puede ser su primer contacto con bodega. Por ello, la realización de un vídeo explicativo los mantiene en su zona de confort, y les ayuda a relacionar lo teórico con lo práctico, como así lo han demostrado en las encuestas realizadas posteriormente.

- Incluya en la siguiente tabla el número de alumnado matriculado y el de respuestas recibidas en cada opción y realice una valoración crítica sobre la influencia que el proyecto ha ejercido en la opinión del alumnado.

Opinión del alumnado al inicio del proyecto				
Número de alumnado matriculado:				
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				
Ninguna dificultad	Poca dificultad	Dificultad media	Bastante dificultad	Mucha dificultad

	x			
Opinión del alumnado 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
x	x			
<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
			x	
En el caso de la participación de profesorado invitado				
<i>La participación del profesorado 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
Valoración crítica sobre la influencia que ha ejercido el proyecto en la opinión del alumnado				
<i>Los alumnos han respondido positivamente a la cuestión sobre si este proyecto ha conseguido aunar los conceptos teóricos con los prácticos y a mejorar su expresión oral.</i> <i>Aunque la actividad solo implicaba la realización de un vídeo, algunos de ellos han enviado incluso varios de ellos, algunos más demostrativos, y otros más explicativos, lo que indica el interés y la poca dificultad que supone la actividad para ellos.</i> <i>Se incluyen algunas de las valoraciones indicadas por los alumnos en la encuesta final:</i> <i>“El proyecto de innovación te demuestra si realmente has entendido las actividades y conceptos adquiridos durante la asignatura, recordando y asimilando todos ellos.”</i> <i>“Considero que si puede mejorar una mayor comprensión del proceso que se esté realizando y su funcionamiento”</i>				

4. Describa las medidas de difusión a las que se comprometió en la solicitud y las que ha llevado a cabo².

Descripción de las medidas comprometidas en la solicitud
<i>La metodología empleada en este proyecto podría aplicarse en asignaturas teóricas como Tecnología e Ingeniería Enológica, del tercer curso, donde se abordan conceptos teóricos que podrían ser reforzados con estos vídeos de operaciones unitarias. Asimismo, cualquier actividad llevada a cabo por estudiantes de cursos posteriores o graduados representa una fuente de motivación para otros de cursos anteriores, quienes perciben la potencial mejora en su propio proceso de aprendizaje.</i> <i>Los resultados y experiencias obtenidos tras la culminación del proyecto podrían ser presentados en las Jornadas de Docencia del Departamento de Ingeniería Química y</i>

² Si en la solicitud no indicó compromiso de difusión de resultados, este criterio no se tendrá en cuenta en la evaluación.

Tecnología de Alimentos de la UCA, un evento anual al que asisten principalmente profesores de los grados de Ingeniería Química, Biotecnología y Enología, y donde este enfoque podría ser de interés para su implementación en asignaturas relacionadas con el sector industrial. Además, como se ha señalado anteriormente, estos vídeos podrían ser utilizados en las Jornadas de Orientación Universitaria para promover el Grado en Enología, atrayendo a estudiantes de bachillerato y ciclos formativos, ofreciéndoles una visión directa de las habilidades adquiridas por los estudiantes de este programa.

Descripción de las medidas que se han llevado a cabo

Como la recopilación de vídeos está actualmente en desarrollo, los resultados no han podido divulgarse en las Jornadas Docentes del Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos, que se desarrollan generalmente en Julio, al igual que las jornadas de orientación, que se desarrollaron en Abril.
Una vez finalizados los vídeos, se realizará una selección y se entregarán a el/la coordinar/a del Grado en Enología para que estén a disposición del título y puedan proyectarse en las siguientes jornadas de orientación.