

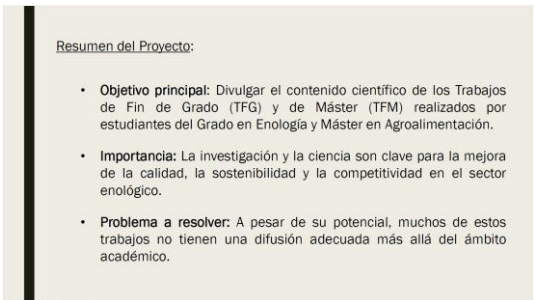
MEMORIA FINAL INNOVA¹ COMPROMISOS Y RESULTADOS PROYECTOS DE INNOVACIÓN Y MEJORA DOCENTE 2024/2025

Identificación del proyecto	
Código	sol-202400285131-tra
Título	Divulgando ciencia: Presentaciones de los TFG/TFM del ámbito de la vitivinicultura al sector enológico
Responsable	AMORES ARROCHA, ANTONIO

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	<i>Sustituya este texto por el título del objetivo</i>
Actividades que había previsto en la solicitud del proyecto:	<i>Organizar unas jornadas en las que los estudiantes realizarán presentaciones orales cortas en las que presenten los resultados de sus trabajos de fin de grado o máster a una audiencia que puede estar compuesta tanto por profesionales del sector, profesores y otros estudiantes.</i>
Actividades realizadas y resultados obtenidos:	<i>Se han realizado las jornadas marcadas en el objetivo inicial, en la que los estudiantes seleccionados pudieron presentar de forma didáctica, las líneas de interés, así como los principales resultados obtenidos y el alcance de la transferencia de sus trabajos de TFG/TFM a un público especializado y más profesional, perteneciente al sector del vino del Marco de Jerez. La jornada se realizó el pasado martes 23 de septiembre en las instalaciones de la sede del Instituto de Investigación centrado en la vitivinicultura y la agroalimentación (IVAGRO), ubicada en el Campus Universitario de Jerez de la Frontera. Como resultado principal, se ha obtenido el interés demostrado por los expertos del sector que participaron, así como por los asistentes en representación de la directiva de la Asociación Andaluza de Enólogos, quienes mostraron un gran interés en los trabajos presentados y en los propios estudiantes participantes. Antes de dar comienzo a las presentaciones, el responsable del proyecto realizó una presentación a los asistentes en la que se explicó cuáles eran los intereses y objetivo de este proyecto de innovación docente.</i>

¹ Esta memoria no debe superar las 6 páginas.

	 
--	--

Objetivo nº 2	Sustituya este texto por el título del objetivo
Actividades que había previsto en la solicitud del proyecto:	<i>Realizar una evaluación por un jurado compuesto por el público que asista a la jornada. Finalizar con el reconocimiento y difusión de los trabajos ganadores.</i>
Actividades realizadas y resultados obtenidos:	<i>Una vez finalizadas las sesiones de exposiciones, los trabajos fueron evaluados por los asistentes, además de que todos obtuvieron un obsequio formado por el merchandising adquirido para esta actividad, tanto los participantes que asistieron a la actividad como los estudiantes participantes de la misma. Como resultado, se ha obtenido un feedback muy positivo y de gran interés para futuras actividades similares a esta. Todo ello se detalla en el apartado siguiente.</i>

- 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
El proyecto "Divulgando ciencia: Presentaciones de los TFG/TFM del ámbito de la vitivinicultura al sector enológico" ha influido positivamente en las asignaturas de Trabajo de Fin de Grado en Enología y Trabajo de Fin de Máster en Agroalimentación, elevando su rol de un mero requisito académico a una oportunidad de transferencia de conocimiento y aplicación práctica. Al establecer una conexión directa entre los estudiantes y los profesionales de la industria, se ha incentivado la relevancia y aplicabilidad de los temas de investigación. Esto ha llevado a que la retroalimentación del sector ayude a moldear el

currículo, garantizando que los programas de estudio se mantengan alineados con las demandas del mercado laboral. Más allá de las habilidades técnicas, la iniciativa ha forzado a los estudiantes a desarrollar competencias clave como la comunicación en un entorno especializado, además de demostrar sus cualidades sobre el trabajo en equipo desarrollado durante el desarrollo de sus TFG/TFM. Es por ello, por lo que este tipo de actividades puede tener un papel de gran importancia, preparando a las nuevas generaciones de enólogos para enfrentar los desafíos del sector. En esencia, las asignaturas implicadas, han evolucionado para ser no solo una evaluación académica de la investigación, sino una plataforma integral para el desarrollo profesional y la mejora continua.

Además, para conocer y poder evaluar diferentes aspectos de los trabajos presentados, y sobre el grado de interés de los participantes del sector del vino, se elaboró una encuesta mediante la herramienta Google form, a la que tuvieron acceso los participantes mediante el empleo de un código QR.





INNOVA: "Divulgando ciencia: Presentaciones de los TFG/TFM del ámbito de la vitivinicultura al sector enológico"

Por favor, responde a estas preguntas.

* Indica que la pregunta es obligatoria

Apellidos, Nombre *

Tu respuesta

Sector al que pertenece *

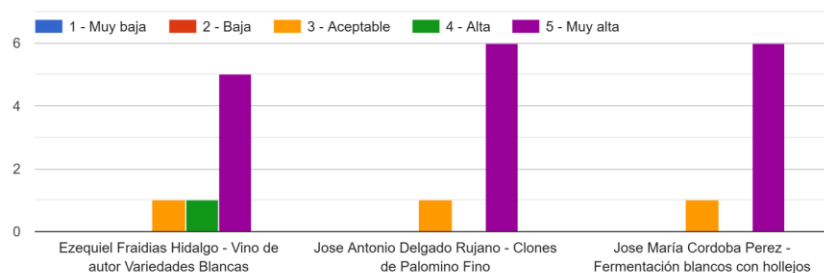
☐ Sector vitivinícola, Bodega, Viña
☐ Universidad
☐ Otro

Originalidad del trabajo presentado *

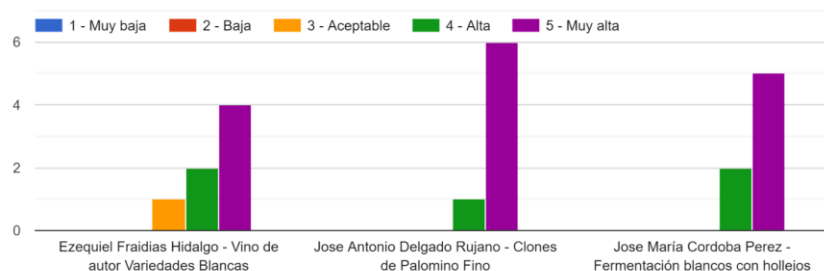
1 - Muy baja 2 - Baja 3 - Aceptable 4 - Alta 5 - Muy alta

Se realizaron cuestiones específicas sobre la calidad técnico/científica de los trabajos presentados, sobre la originalidad y el interés para el sector vitivinícola.

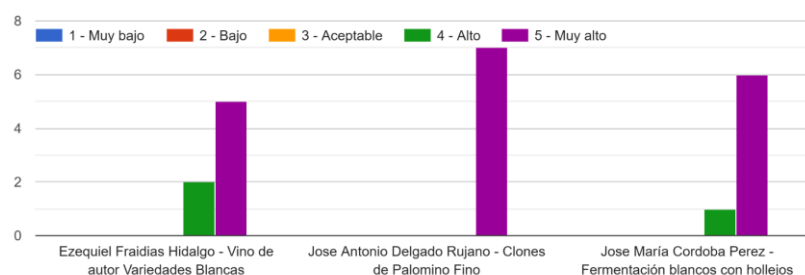
Calidad técnico/científica del trabajo presentado



Originalidad del trabajo presentado



Interés para el sector vitivinícola



En conjunto, estos resultados reflejan una excelente conexión entre el trabajo académico de los estudiantes y las expectativas y necesidades del sector vitivinícola. Los expertos han percibido que los trabajos no solo abordan temas de gran interés, sino que también lo hacen con una alta rigurosidad técnica y científica. Esto es un indicador positivo para la transferencia de conocimiento entre la academia y la industria, y sugiere que los estudiantes están siendo formados con las competencias necesarias para impactar positivamente en el sector.

Además de ello, la actividad es considerada de "enorme interés" de manera unánime, y el 100% de los encuestados pide que se siga realizando. Esto valida el formato como un mecanismo clave para la transferencia de conocimiento entre la universidad y el sector.

Los expertos identifican líneas de investigación aplicada altamente relevantes para el sector vitivinícola de la zona y destacan la necesidad de seguir manteniendo esta transferencia de líneas de investigación de carácter aplicado.

3. 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: 3				
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
2	1			
Opinión del alumnado en la etapa final del proyecto				
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				
Ninguna dificultad	Poca dificultad	Dificultad media	Bastante dificultad	Mucha dificultad
2	1			
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				
Nada de acuerdo	Poco de acuerdo	Ni en acuerdo ni en desacuerdo	Muy de acuerdo	Completamente de acuerdo
			1	2
En el caso de la participación de profesorado invitado				
La participación del profesorado invitado ha supuesto un gran beneficio en mi formación				
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				
La opinión del alumnado se ha visto fuertemente influenciada por la conexión directa que el proyecto establece entre la universidad y el sector vitivinícola. Los estudiantes reconocen el valor de poder aplicar sus conocimientos teóricos en un entorno práctico y real, lo que enriquece su formación y los prepara para el mercado laboral. Además, el proyecto es valorado por fomentar el desarrollo de habilidades profesionales clave, como la comunicación, el trabajo en equipo y la resolución de problemas, a través de la interacción con profesionales del sector. Los estudiantes aprecian la oportunidad de establecer contactos y a su vez crear redes profesionales, lo que puede abrirles las puertas a futuras oportunidades laborales y/o colaboraciones. Los estudiantes participantes se sienten incentivados a mejorar la calidad científica y la creatividad en sus investigaciones o proyectos de TFG/TFM, ya que participar en este proyecto de innovación docente les ha ofrecido la oportunidad de percibir un reconocimiento tangible por su esfuerzo. Esta valoración crítica se refuerza al considerar que el proyecto contribuye a una mejora continua en la calidad y competitividad de los productos enológicos.				

Asimismo, se ha realizado la difusión a través del portal de Divulgación Científica de la Universidad de Cádiz (<https://www.uca.es/noticia/la-uca-refuerza-el-vinculo-entre-estudiantes-y-sector-enologico-con-un-proyecto-de-innovacion-docente/>).

Estudiantes Empresas Personal Sede Electrónica Universidad Digital - ES -

UCA Campus de Jerez

cei-mar sea-EU

ESTUDIANTES INVESTIGACIÓN INTERNACIONAL VIDA UNIVERSITARIA UCA

Buscar ...

Inicio > Campus Jerez > Divulgación Científica > Enología > La UCA refuerza el vínculo entre estudiantes y sector enológico con un proyecto de innovación docente

La UCA refuerza el vínculo entre estudiantes y sector enológico con un proyecto de innovación docente

28 septiembre 2025

Actualizada 26 septiembre, 2025 Campus Jerez Divulgación Científica Enología Publicada 28 septiembre, 2025



Estudiantes de TFG en Enología y TFM en Agroalimentación presentan sus investigaciones a profesionales de la industria del vino en el Campus de Jerez

La Universidad de Cádiz ha celebrado una jornada que ha permitido acercar los resultados de los trabajos de iniciación a la investigación de sus estudiantes de Trabajos Fin de Grado (TFG) en Enología y Trabajos Fin de Máster (TFM) en Agroalimentación al sector enológico profesional.



El objetivo de la actividad es reforzar la vinculación de la universidad con su entorno y favorecer la transferencia de conocimientos entre el ámbito académico y la industria del vino. En este marco, el proyecto de innovación docente

- » Nuestros MÁSTERES
- » Doctorate CON NOSOTROS
- » Títulos PROPIOS
- » Cita PREVIA
- » Colegio MAYOR

Además, se ha dado difusión de la noticia a través del Instagram del Instituto de Investigación centrado en la vitivinicultura y la agroalimentación (IVAGRO) de la Universidad de Cádiz (https://www.instagram.com/ivagro_investigacion/?igshid=MzRIODBiNWFIZA%3D%3D).



Como se puede observar en las métricas iniciales (25 "Me gusta" y 1 "Comentario" en 3 días), éstas indican una **respuesta positiva y un compromiso inicial sólido** por parte de la audiencia especializada que está en contacto con este instituto a través de las RRSS, validando la relevancia de la actividad.