GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **BASES DE LA VITICULTURA**
Código: 102158
Plan de estudios: **GRADO DE ENOLOGÍA** Curso: 2
Denominación del módulo al que pertenece: FUNDAMENTAL
Materia: VITICULTURA
Carácter: OBLIGATORIA
Duración: SEGUNDO CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 4.5
Horas de trabajo presencial: 45
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 68
Plataforma virtual: Moodle

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MUÑOZ DIEZ, MARÍA CONCEPCIÓN (Coordinador)
Departamento: AGRONOMÍA
Área: PRODUCCIÓN VEGETAL
Ubicación del despacho: C4. Planta Baja
E-Mail: cmdiez@uco.es
Teléfono: 606368086 - 5430
URL web: .

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bine se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vacación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
CG1	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
CG2	Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
CU2	Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC´s.
CE9	Capacidad para conocer, comprender y utilizar las bases científicas y tecnológicas de la producción vitivinícola.
CE10	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la vitivinicultura en sus aspectos geográficos, históricos, sociales y sanitarios.
CE11	Ser capaz de controlar la producción de uva integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura.
CE12	Ser capaz de colaborar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, así como en la selección y dotación de maquinaria y utillaje vitícola.

OBJETIVOS

I) Iniciar a los alumnos en los fundamentos biológicos y fisiológicos del cultivo de la vid imprescindibles para comprender aspectos técnicos y prácticos del manejo del cultivo.
II) Capacitar al alumno para abordar, sin carencias, cursos de especialización más avanzados
III) Capacitar al alumno parar conocer las fuentes e interpretar la bibliografía especifica de la materia y temas afines.

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

- Domesticación y zonas de producción vitivinícolas
- Morfología de la vid - Ciclo fenológico de la vid - Material vegetal en viticultura
- Fisiología de la vid
- Bases fisiológicas del sistema de conducción
- Bases fisiológicas de las operaciones de poda (poda de invierno+operaciones en verde)

2. Contenidos prácticos

- Morfología de la vid

GUÍA DOCENTE

- Fenología de la vid
-Ampelografía
- Curso "Operaciones en verde en el viñedo" en colaboración con el IFAPA de Cabra
- Visitas a viñedos comerciales

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables
Acción por el clima

METODOLOGÍA

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Se estudiará cada caso individualmente

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
Actividades de evaluación	2	-	2
Lección magistral	19	-	19
Prácticas externas	-	10	10
Salidas	-	10	10
Seminario	4	-	4
Total horas:	***25***	***20***	***45***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	15
Consultas bibliográficas	10
Ejercicios	20
Estudio	23
Total horas:	***68***

GUÍA DOCENTE

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Ejercicios y problemas
Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas

Aclaraciones

El material de trabajo estará disponible en la plantaforma Moodle

EVALUACIÓN

Competencias	Debate	Exposición oral	Exámenes	Informes/memorias de prácticas
CB1	X	X	X	X
CB2	X	X	X	X
CB3	X	X	X	X
CB4	X	X		X
CB5	X	X	X	X
CE10	X	X	X	X
CE11	X	X	X	X
CE12	X	X	X	X
CE9		X	X	X
CG1		X		X
CG2		X		
CU2		X		X
Total (100%)	***10%***	***10%***	***60%***	***20%***
Nota mínima (*)	***5***	***5***	***5***	***5***

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

GUÍA DOCENTE

Valora la asistencia en la calificación final:

No

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Respecto a la asistencia, en principio no es obligatoria ni computará en la nota final ya que lo que se pretende es que el alumno que asista lo haga motivado por el interés en aprender y no por firmar una hoja de asistencia. Por el contrario, si se valorará la participación en clase y la presencia activa del alumnado (debate).

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Se estudiará casa caso individualmente

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Se aplicarán los mismos métodos de evaluación que en convocatorias ordinarias. Será necesario tener haber completado las actividades prácticas

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

nota > 9 y participación destacada en la asignatura

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

- Manual de viticultura (11 Edición). 2013. Alain Reynier Omega ISBN: 978-84-282-1598-5
- Fundamentos biológicos de la viticultura. 1990. Fernando Martínez de Toda. Mundi-Prensa. ISBN: 84-7114-313-5 1990

2. Bibliografía complementaria

- Tratado de viticultura. 2019. Hidalgo Fernández-Cano, L., and J. Hidalgo Togores. Mundi-Prensa. ISBN: 8484767515¿2019
- The Science of Grapevines: Anatomy and Physiology (2nd Edition). 2015. Markus Keller. Elsevier. ISBN: 978-0124199873
- Guía de campo de viticultura. 2017. Pilar Baeza Trujillo Agrícola Española ISBN: 978-84-92928-80-42017

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

Actividades conjuntas: conferencias, seminarios, visitas...
Organización de salidas
Realización de actividades

GUÍA DOCENTE

CRONOGRAMA

Periodo	Actividades de evaluación	Lección magistral	Prácticas externas	Salidas	Seminario
1ª Quincena	0,0	4,0	0,0	2,0	0,0
2ª Quincena	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0
3ª Quincena	0,0	4,0	0,0	2,0	0,0
4ª Quincena	1,0	4,0	0,0	0,0	0,0
5ª Quincena	0,0	3,0	0,0	2,0	2,0
6ª Quincena	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0
7ª Quincena	1,0	0,0	0,0	4,0	2,0
Total horas:	***2,0***	***19,0***	***10,0***	***10,0***	***4,0***

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.