GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **VITICULTURA**
Código: 102160
Plan de estudios: **GRADO DE ENOLOGÍA** Curso: 3
Denominación del módulo al que pertenece: FUNDAMENTAL
Materia: VITICULTURA
Carácter: OBLIGATORIA
Duración: PRIMER CUATRIMESTRE
Créditos ECTS: 6.0
Horas de trabajo presencial: 60
Porcentaje de presencialidad: 40.0%
Horas de trabajo no presencial: 90
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

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB1	Que los estudiantes hayan demostrado conocer 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 bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algu.
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación 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 est.
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.
CE10	Conocer los principios de la Vitucultura en sus aspectos geográficos, históricos, sociales y sanitarios.
CE11	Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima 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.
CE14	Ser capaz de dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la viticultura y de la enología, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.
CE15	Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo con el tipo de producto buscado.
CE20	Ser capaz de gestionar los subproductos y residuos producidos por las empresas vitivinícolas conociendo la influencia en el medio ambiente.
CE9	Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola.
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.

OBJETIVOS

I) Iniciar a los alumnos en los fundamentos básicos del cultivo de la vid para que tengan conceptos claros sobre la elección del material vegetal y el manejo integral del cultivo
II) Completar su formación en el conocimiento de los cultivos leñosos
III) Capacitar al alumno para abordar, sin carencias, cursos de especialización más avanzados
IV) Capacitar al alumnos para interpretar la bibliografía específica de la materia y temas afines

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

Tema 1. DESARROLLO Y ESTADO DE LA VITICULTURA
Evolución histórica del cultivo de la vid
Producción y utilización de la uva
Principales países vitivinícolas a nivel mundial
El cultivo de la vid en España

GUÍA DOCENTE

Diferenciación ambiental del viñedo
Tema 2. ORGANOGRAFÍA
La raíz
El tallo
La hojaLas yemas
La inflorescencia y la flor
El racimo y la baya
Tema 3. FENOLOGÍA**.** CICLOS VEGETATIVO Y REPRODUCTOR
Los ciclos de la vidEstados fenológicos
Ciclo vegetativo
Los lloros
Desborre
Crecimiento vegetativo aéreo
Agostamiento y caída de la hoja
Ciclo reproductor
Iniciación floral
Floración
Polinización y fecundación
Cuajado
Crecimiento y desarrollo de las bayas
Tema 4. MATERIAL VEGETAL
Sistemática de las *Vitaceas*
La *Vitis vinífera,* domesticación y origen
Principales variedades
Principales portainjertos
Tema 5. PROPAGACIÓN
Definiciones
Proceso de producción de planta injerto
Campos de pies madre
Injerto en taller
Crianza de plantas
Planta certificada y CAC
Tema 6. ECOSISTEMA VITÍCOLA: CLIMA Y SUELO
El clima y la vid
Variables climáticas
Latitud, altitud y exposición
Clima, mesoclima y microclima
Índices bioclimáticos
El suelo
Características físicas
Características químicas
Características biológicas
Características más importantes de un suelo vitícola
Tema 7. PLANTACIÓN
Diseño de la plantación
Elección del material vegetal
Estudio del terreno
Preparación del suelo
Disposición de la plantación
Realización de la plantación
Tema 8. SISTEMAS DE CONDUCCIÓN Y PODA

GUÍA DOCENTE

Sistemas de conducción
Sistemas de poda
Poda, clasificación
Poda de formación
Poda en seco
Poda en verde
Tema 9. FERTILIZACIÓN Y MANEJO DE SUELO
Fertilización:
Objetivos y elementos esenciales
Valoración del abonado
Práctica del abonado
Manejo de suelo:
Objetivos y criterios
Laboreo
No laboreo
Cubiertas
Tema 10. RIEGO
Objetivos a alcanzar mediante el riego
Cálculo de las necesidades de agua de la vid
Balance de agua en el suelo.Casos prácticos
Control del riego.
Indicadores empleados en la planta, suelo y atmósfera
Tema 11. PRINCIPALES ENFERMEDADES Y PLAGAS
Enfermedades: Mildiu, Oidio, Botrytis
Plagas: Filoxera, Polilla del racimo y Araña roja

2. Contenidos prácticos

- Visitas a viñedos comerciales
- Asistencia a curso de poda de invierno en colaboración con el IFAPA de Cabra
- Prácticas de los contenidos teóricos que se seleccionaran dependiendo del desarrollo del curso

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

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

METODOLOGÍA

Aclaraciones generales sobre la metodología (opcional)

Se establece la metodología general descrita que podrá sufrir pequeñas modificaciones según las características y evolución de cada curso

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

Se estudiará cada caso individualmente

GUÍA DOCENTE

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
Análisis de documentos	-	2	2
Debates	-	1	1
Lección magistral	40	-	40
Prácticas externas	10	-	10
Salidas	-	5	5
Seminario	-	2	2
Total horas:	***50***	***10***	***60***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Búsqueda de información	10
Consultas bibliográficas	20
Ejercicios	20
Estudio	40
Total horas:	***90***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas

Aclaraciones

Estarán disponibles en la plataforma Moodle

EVALUACIÓN

Competencias	Análisis de documentos	Debate	Exposición oral	Exámenes	Informes/memorias de prácticas
CB1	X	X	X	X	X
CB2	X	X	X	X	X
CB3	X	X	X	X	X

GUÍA DOCENTE

Competencias	Análisis de documentos	Debate	Exposición oral	Exámenes	Informes/memorias de prácticas
CB4	X	X	X	X	X
CB5	X	X	X	X	X
CE10	X	X	X	X	X
CE11	X	X	X	X	X
CE12	X	X	X	X	X
CE14	X	X	X	X	X
CE15	X	X	X	X	X
CE20	X	X	X	X	X
CE9	X	X	X	X	X
CG1		X	X	X	
CG2			X	X	
CU2	X		X	X	X
Total (100%)	***10%***	***10%***	***10%***	***60%***	***10%***
Nota mínima (*)	***5***	***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, 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 la adaptación de la evaluación a cada caso individualmente.

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

Se aplicarán los mismo criterios que en una convocatoria ordinaria. Es necesario haber realizado la sección de prácticas prevista en la asignatura.

Se consideraran los casos individualmente poniendo actividades de recuperación.

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
- Tratado de viticultura 2019. Hidalgo Fernández-Cano, L., and J. Hidalgo Togores. Mundi-Prensa ISBN: 8484767515
- Fundamentos biológicos de la viticultura. 1990. Fernando Martínez de Toda. Mundi-Prensa ISBN: 84-7114-313-5 1990The
- 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: 978-84-92928-80-4
- Técnicas vitícolas frente al cambio climático. 2019.Fernando Martínez de Toda Mundi-Prensa ISBN: 978-84-8476-7565

2. Bibliografía complementaria

- Fundamento, aplicación y consecuencias del riego en la vid. 2007. Pilar Baeza Trujillo, Jose Ramón Lisarrague, Patricia Sanchez de Miguel. Agricola Española S.A. ISBN: 84-85441-86-9
- Plantaciones frutales. Planificación y diseño. 2019. Ricardo Fernandez-Escobar Mundi-PrensaISBN: 978-84-8476-741-1
- Wine Science: Principles and Aplications (Fourth Edition). 2014. Ronald S. Jackson Elsevier ISBN: 978-0123814685
- Grape Grower's Handbook (2nd Edition). 2015. Ted Goldammer Apex Publishers ISBN (13): 978-0-9675212-7-5
- Understanding Vineyard Soils (2nd Edition). 2015. Robert E. White Oxford University Press ISBN: 978-0199342068 2015 Curiosidades
- Biodynamic, Organic and Natural Winemaking: sustainable Viticulture and Viniculture. 2014. Britt and Per KarlssonFloris Books ISBN: 9781782501138
- World Atlas of Wine, (7th Edition). 2013.Hugh Johnson and Jancis Robinson Mitchell Beazley ISBN: 978-1-84533-

GUÍA DOCENTE

689-9

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

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

CRONOGRAMA

Periodo	Análisis de documentos	Debates	Lección magistral	Prácticas externas	Salidas	Seminario
1ª Quincena	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0
2ª Quincena	1,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0
3ª Quincena	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0
4ª Quincena	1,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0
5ª Quincena	0,0	1,0	4,0	0,0	0,0	1,0
6ª Quincena	0,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0
7ª Quincena	0,0	0,0	5,0	0,0	5,0	1,0
Total horas:	***2,0***	***1,0***	***40,0***	***10,0***	***5,0***	***2,0***

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.