


	<b>PROCEDIMIENTO DE COORDINACIÓN DE ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEX (PCOE)</b>		 <b>Facultad de Ciencias</b>
	<b>Asunto:</b> Plan Docente <b>Asignatura:</b> Viticultura I	<b>Código:</b> PCOE_D010_ENO <b>Fecha:</b> 04/07/11	



## PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

**Curso académico: 2011-12**

Identificación y características de la asignatura				
Código	502314		Créditos ECTS	6
Denominación	VITICULTURA I			
Titulaciones	GRADUADO EN ENOLOGÍA			
Centro	FACULTAD DE CIENCIAS			
Semestre	4	Carácter	OBLIGATORIO	
Módulo	VITICULTURA			
Materia	VITICULTURA			
Profesor/es				
Nombre	Despacho	Correo-e		Página web
Paniagua Simón, Luis Lorenzo	D-615	llpsimon@unex.es		
García Martín, Abelardo	D-614	abgarcia@unex.es		
Área de conocimiento	PRODUCCIÓN VEGETAL			
Departamento	INGENIERÍA DEL MEDIO AGRÓNOMICO Y FORESTAL			
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Paniagua Simón, Luis Lorenzo			

	<b>PROCEDIMIENTO DE COORDINACIÓN DE ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEX (PCOE)</b>		 <b>Facultad de Ciencias</b>
	<b>Asunto:</b> Plan Docente <b>Asignatura:</b> Viticultura I	<b>Código:</b> PCOE_D010_ENO <b>Fecha:</b> 04/07/11	

<b>Competencias</b>
C1: Capacidad de: Utilización correcta del método de inducción y generación de nuevas ideas. Análisis y síntesis. Organización y planificación. Trabajar en un contexto internacional. Expresión tanto oral como escrita. Razonamiento crítico. Resolución de problemas. Toma de decisiones. Trabajo en equipo. Comunicar de una forma clara y precisa, conocimientos y conclusiones a un público tanto especializado como no especializado.
C3: Gestionar proyectos técnicos o profesionales
C7: Capacidad para aprender nuevas técnicas y conocimientos que permitan emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
C12: Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal, y su aplicación a la producción vitivinícola.
C13: Controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura y respetando la legislación vigente.
C14: Participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones o modificaciones de las existentes, de bodegas, así como en la elección de la maquinaria, utillaje e instalaciones auxiliares.
C15: Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas (I+D+I).
C16: Aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección del viñedo.
C17: Ser capaz de producir uva de calidad y elaborar vino, en función del producto que demande el mercado, de las disponibilidades del medio, y de los imperativos reglamentarios.
<b>Temas y contenidos</b>
<b>Breve descripción del contenido</b>
En esta materia se realizará una revisión de los factores que intervienen en el proceso productivo del viñedo. Situación actual del cultivo. Caracterización botánica. El clima y la vid. El suelo y la vid. El crecimiento y desarrollo de la vid. El material vegetal y su propagación.
<b>Temario de la asignatura</b>
<b>Bloque I: Introducción</b> Tema 1. El cultivo de la vid Tema 2. Distribución e importancia

	PROCEDIMIENTO DE COORDINACIÓN DE ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEX (PCOE)		 Facultad de Ciencias
	<b>Asunto:</b> Plan Docente Asignatura: Viticultura I	<b>Código:</b> PCOE_D010_ENO <b>Fecha:</b> 04/07/11	

### **Bloque II: La Vid**

Tema 3. Ampelografía

Contenido: Introducción. Definición. Caracteres ampelográficos. Descripción. Épocas

Tema 4. Morfología Anatomía y funciones de los órganos de la vid

Contenido: Introducción. Taxonomía. Organografía de la vid.

Tema 5. Ciclo vegetativo.

Contenido: Introducción. El ciclo vital de la vid. El ciclo bianual. El ciclo anual.

Tema 6. Ciclo reproductor.

Contenido: Introducción. El ciclo vegetativo. El ciclo reproductor.

### **Bloque III: Factores del medio**

Tema 7. El clima.

Contenido: Introducción. Los factores climáticos. Exigencias climáticas. Constantes vitícolas. Caracterización Vitícola

Tema 8. El suelo.

Contenido: Introducción. Condicionantes del suelo.

Tema 9. Otros factores del medio.

Contenido: La Filoxera. Los nemátodos. Otros agentes bióticos y abióticos.

### **Bloque IV. Material vegetal**

Tema 10. Portainjertos.

Contenido: Introducción. Portainjertos recomendados. Elección del patrón. Principales patrones.

Tema 11. Variedades

Contenido: Introducción. Clasificación de variedades. Variedades cultivadas.. Elección de las variedades. Principales variedades.

Tema 12. Híbridos productores directos



Contenido: Introducción. Definición. Utilización

Tema 13. Producción y mejora de plantas de vid.

Contenido: Introducción. Producción de plantas de vid. Reproducción. Multiplicación.



Tema 14. El injerto

Contenido: Introducción. Utilidad. Tipos de Injerto. Épocas de realización. Técnicas de injerto.

	<b>PROCEDIMIENTO DE COORDINACIÓN DE ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEX (PCOE)</b>		 <b>Facultad de Ciencias</b>
	<b>Asunto:</b> Plan Docente <b>Asignatura:</b> Viticultura I	<b>Código:</b> PCOE_D010_ENO <b>Fecha:</b> 04/07/11	

<b>Actividades formativas</b>					
<b>Horas de trabajo del alumno por tema</b>		<b>Presencial</b>		<b>Actividad de seguimiento</b>	<b>No presencial</b>
<b>Tema</b>	<b>Total</b>	<b>GG</b>	<b>SL</b>	<b>TP</b>	<b>EP</b>
1	11,5	3,0	1,0	0	7,5
2	8	2,0	1,0	0	5,0
3	12	3,0	2,0	0	7,0
4	8,5	3,0	0,5	0	5,0
5	10	3,0	2,0	0	5,0
6	8	2,0	1,0	0	5,0
7	17,5	5,0	0,5	0	12,0
8	7	2,0	0,0	0	5,0
9	6	2,0	0,0	0	4,0
10	16	5,0	2,0	0	9,0
11	10	3,0	1,0	0	6,0
12	3	1,0	0,0	0	2,0
13	16	4,0	2,0	0	10,0
14	12,5	3,0	2,0	0	7,5
EVALUACIÓN	4,0	4,0	0,0	0	0,0
<b>Evaluación del conjunto</b>	150	45,0	15,0	0,00	90

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).  
SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).  
TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).  
EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

	<b>PROCEDIMIENTO DE COORDINACIÓN DE ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEX (PCOE)</b>		 <b>Facultad de Ciencias</b>
	<b>Asunto:</b> Plan Docente <b>Asignatura:</b> Viticultura I	<b>Código:</b> PCOE_D010_ENO <b>Fecha:</b> 04/07/11	

### Sistemas de evaluación



Se realizarán exámenes escritos de los conocimientos teóricos. Las prácticas se evaluarán mediante exámenes orales o escritos y/o mediante entrega del cuaderno de prácticas. Se evaluarán todos los aspectos tratados en las clases teóricas y prácticas, así como en las actividades desarrolladas en la asignatura. Se valorará la asistencia y participación en las clases por parte de los alumnos. La teoría se evaluará mediante un examen escrito, con preguntas tanto de tipo test y/o de tipo mixto. Las prácticas de laboratorio y de campo.- Se evaluarán bien mediante examen escrito, consistente en preguntas tanto de tipo test y/o de tipo mixto relacionadas con las prácticas realizadas o bien mediante la entrega de un cuaderno con el desarrollo, análisis de resultados y conclusiones finales obtenidas en el conjunto de las prácticas realizadas. Actividades complementarias- Se evaluarán a través de la plataforma virtual de la UEx, y/o entrega de actividades al profesor de la asignatura, previa exposición oral o presentación al resto de la clase.

La evaluación de la asignatura tendrá la siguiente estructura:

1. Evaluación continua: Se valorará el trabajo realizado por el alumno a lo largo del curso, para ello se tendrá en cuenta:
  - Asistencia al menos al 80 % de las clases.
  - Elaboración por parte del alumno de sus propios apuntes.
  - Realización de actividades complementarias a lo largo del curso .
- 2.- Examen final.

### Bibliografía y otros recursos

- **Hidalgo, L.** 1999. Tratado de viticultura. 2ª edición. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 1172 pp.
- **Hidalgo, L. y Hidalgo, J.** 2001. Ingeniería y mecanización vitícola. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 719 pp.
- **Martínez de Toda, F.** 1991. Biología de la vid. Fundamentos biológicos de la viticultura. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 346 pp.
- **Martínez Valero R.** 2001. Prácticas Integradas De Viticultura. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 278 pp.
- **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. MAPA.** 1998. Los parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada. 4ª edición. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 328 pp.
- **Pérez-Camacho, F.** 1992. La uva de mesa. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 153 pp.
- **Reynier, A.** 2002. Manual de viticultura. 6ª edición. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 407 pp.
- **Winkler, A., Cook, J., Kliewer, W. y Lider, L.** 1974. General Viticulture. University of California Press. London. 710 pp.

	<b>PROCEDIMIENTO DE COORDINACIÓN DE ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEX (PCOE)</b>		 <b>Facultad de Ciencias</b>
	<b>Asunto:</b> Plan Docente Asignatura: Viticultura I	<b>Código:</b> PCOE_D010_ENO <b>Fecha:</b> 04/07/11	

### Horario de tutorías

Se determinaran una vez fijados los horarios de las clases de las diferentes asignaturas en la s que participan los profesores.

### Recomendaciones