

## PROGRAMA DE LA ASIGNATURA VITICULTURA

Curso académico: 2010-2011

Identificación y características de la asignatura				
Código				Créditos ECTS o LOU
				6 Créditos LOU
Denominación	VITICULTURA			
Titulaciones	INGENIERO AGRÓNOMO			
Centro	Escuelas de Ingenierías Agrarias			
Semestre	1 <sup>ER</sup> TRIM.	Carácter	OPTATIVA	
Módulo				
Materia				
Profesor/es				
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web	
Paniagua Simón, Luis Lorenzo	615	llpsimon@unex.es		
Área de conocimiento	PRODUCCIÓN VEGETAL			
Departamento	INGENIERÍA DEL MEDIO AGRÓNÓMICO Y FORESTAL			
Profesor coordinador (si hay más de uno)				
Competencias				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vitícola.</li> <li>2. Dirigir la programación y diseño de nuevas plantaciones o modificaciones de las existentes.</li> <li>3. Aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección del viñedo, para producir uva de calidad.</li> <li>4. Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas.</li> </ol>				
...				
Temas y contenidos				
Breve descripción del contenido				
<p>En esta materia se realizará una revisión general 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. Las técnicas de cultivo del viñedo.</p>				
Temario de la asignatura				
<u>PROGRAMA DE TEORÍA</u>				
Introducción				
<b>Bloque I: La Vid</b>				

- Tema 1. Ampelografía
- Tema 2. Morfología Anatomía y funciones de los órganos de la vid
- Tema 3. Ciclo vegetativo.
- Tema 4. Ciclo reproductor.

### **Bloque II: Factores del medio**

- Tema 5. El clima.
- Tema 6. El suelo.
- Tema 7. Otros factores del medio.

### **Bloque II. Material vegetal**

- Tema 8. Portainjertos.
- Tema 9. Variedades
- Tema 10. Híbridos productores directos
- Tema 11. Producción y mejora de plantas de vid

### **Bloque III. Cultivo de la Vid**

- Tema 12. Establecimiento de la plantación.
- Tema 13. Sistemas de conducción.
- Tema 14. Plantación.
- Tema 15. Mantenimiento del suelo.
- Tema 16. Poda.
- Tema 17. Nutrición mineral y fertilización.
- Tema 18. Riego.
- Tema 19. Recolección de la uva.
- Tema 20. Producción de uva de mesa.

### **PROGRAMA DE PRÁCTICAS**

- Práctica 1. Reconocimiento de organografía de la vid.
- Práctica 2. Identificación de patrones.
- Práctica 3. Seguimiento de la caída de hojas.
- Práctica 4. Búsqueda de documentación.
- Práctica 5. Simulación de riego en viñedo.
- Práctica 6. Control hídrico en viñedos.
- Práctica 7. Sistemas de formación.
- Práctica 8. Poda de la vid.

#### **Actividades formativas**

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1					
2					
3					
...					
<b>Evaluación del conjunto</b>					

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.

### Sistemas de evaluación (3)

Los criterios para la evaluación de la asignatura serán:

- 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 90 % de las clases (hasta 1 punto)
  - Elaboración por parte del alumno de sus propios apuntes (hasta 2 puntos)
  - Realización de las prácticas de la asignatura, que se reflejará en el cuaderno de practicas (hasta un 1 punto)
  - Realización de trabajos opcionales a lo largo del curso (hasta 2 puntos).
- Examen final:(hasta 5 puntos)

### 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.
- **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.

### Horario de tutorías

Tutorías de libre acceso:

Lunes y miércoles: **12:00-14:00**

Viernes: **9:30 - 11:30**

### Recomendaciones

- (1) En rojo, los campos obligatorios
- (2) Troncal, Obligatoria, Optativa o Libre Elección, según proceda
- (3) Se refiere a criterios de evaluación