

**PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
VITICULTURA
Curso académico: 2013-2014**

Identificación y características de la asignatura				
Código	100217			Créditos ECTS 6
Denominación	Viticultura			
Denominación (inglés)	Viticulture			
Titulaciones	GRADO EN INGENIERÍA HORTOFRUTÍCOLA Y JARDINERÍA			
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias			
Semestre	Primero (7º)	Carácter	Optativa	
Módulo	Optativo			
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 Agronómico y Forestal			
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Paniagua Simón, Luis Lorenzo			
Competencias				
<p>CETE1: Tecnología de la Producción Hortofrutícola. Bases y tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental. Control de calidad de productos hortofrutícolas. Comercialización.</p> <p>CETE3: Ingeniería de las áreas verdes, espacios deportivos y explotaciones hortofrutícolas. Obra civil, instalaciones e infraestructuras de las zonas verdes y áreas protegidas. Electrificación. Riegos y drenajes. Maquinaria para hortofruticultura y jardinería.</p>				
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				
<p>Denominación del tema 1: Introducción Contenidos del tema 1: El cultivo de la vid. Historia. Distribución</p>				
Bloque I: La Vid				
Denominación del tema 2: Morfología y Ampelografía				

<p>Contenidos del tema 2: Introducción. Taxonomía. Morfología Anatomía. Funciones de los órganos de la vid. Ampelografía.</p>
<p>Denominación del tema 3: Ciclo vegetativo y reproductor Contenidos del tema 3: Introducción. El ciclo vital. El ciclo bianual. El ciclo anual. El ciclo vegetativo. Ciclo reproductor</p>
<p>Bloque II. Cultivo de la Vid</p>
<p>Denominación del tema 4: Recolección de la uva. Contenidos del tema 4: Introducción. Historia. La Maduración de la uva. Índices de maduración. Vendimia mecanizada.</p>
<p>Denominación del tema 5: Sistemas de conducción Contenidos del tema 5: Definición. Historia. Parámetros de la implantación de la cepa. Parámetros de la forma de las cepas. Parámetros que regulan el equilibrio vegetativo y la producción.</p>
<p>Denominación del tema 6: Nutrición mineral y fertilización. Contenidos del tema: 6: Introducción. Generalidades. Nutrición mineral de la Vid. Fertilización de la plantación. Fertilización de restitución. Análisis foliares y su interpretación.</p>
<p>Denominación del tema 7: Riego. Contenidos del tema 7: Introducción. Necesidades hídricas. Stress hídrico. Efectos del riego en la vid. Práctica del riego. Estimación de necesidades. Control del estado hídrico del viñedo.</p>
<p>Denominación del tema 8: Poda: Introducción. Contenidos del tema 8: Principios generales. Épocas de poda. Elección de sarmientos. Ejecución de los cortes. Sistemas de poda. Normas de poda. Podas en verde: aclareo, despuntado, desnietado.</p>
<p>Bloque III. Material vegetal</p>
<p>Denominación del tema 9: Portainjertos. Contenidos del tema 9: Introducción. Portainjertos recomendados. Factores para la elección del portainjerto. Principales portainjertos.</p>
<p>Denominación del tema 10 Variedades Contenidos del tema 10: Introducción. Clasificación de las variedades de vid. Criterios para la elección de variedades. Principales variedades. Híbridos productores directos.</p>
<p>Bloque IV. Factores del Medio</p>
<p>Denominación del tema 11: El clima y la vid Contenidos del tema 11: Introducción. Los factores climáticos. Las exigencias Climáticas. La línea de Wagner. Constantes vitícolas. Caracterización vitícola del medio</p>
<p>Denominación del tema 12: El suelo Contenidos del tema 12: Introducción. Los factores edáficos. La textura. Fertilidad del suelo.</p>
<p>Denominación del tema 13: Otros factores del medio Contenidos del tema 13: La Filoxera. Los nematodos.</p>

PRÁCTICAS

Denominación de la práctica 1: Búsqueda de Documentación Contenido de la práctica: Introducción. Fuentes de información. Búsqueda de documentación en formato electrónico. Libros electrónicos. Revistas digitales. Bases de datos. (Seminario y Aula de Informática).
Denominación de la práctica 2: La vendimia Contenido de la práctica 2: Control de la vendimia y seguimiento. Estimación de la cosecha. Vendimia (Seminario y Campo)
Denominación de la práctica 3: Organografía de la vid. Contenido de la práctica 3: La cepa. La parte aérea. Organografía vegetativa (tipos de yemas). Organografía productiva. (Seminario y Campo)
Denominación de la práctica 4: Seguimiento de la caída de Hojas. Contenido de la práctica 4: Introducción. Metodología. Inicio de la caída de hojas. Evolución. Fin de la caída de hojas. Relación con las temperaturas. (Seminario y Campo)
Denominación de la práctica 5: Caracterización climática del medio. Contenido de la práctica 5: Se realizará un estudio de la vocación vitícola del medio que permita conocer las aptitudes y condicionantes que presenta el clima para el cultivo de la vid, en una zona concreta. (Seminario y Aula de Informática).
Denominación de la práctica 6: Poda de la vid. Contenido de la práctica 6: Introducción. Identificación de los tipos la poda. Realización de podas cortas. Realización de podas largas. Realización de podas mixtas (Seminario y Campo)

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1	4,5	2			2,5
2	5,5	2		0,5	3
3	5,5	2		0,5	3
4	5	2			3
5	5,5	2		0,5	3
6	7,5	3		0,5	4
7	7,5	3		0,5	4
8	5	2		0	3
9	5,5	2		0,5	3
10	5,5	2		0,5	3
11	9,5	4		0,5	5
12	5,5	2		0,5	3
13	5,5	2		0,5	3
P 1	6		3		3
P 2	9,5		4	0,5	5
P 3	14,5		6	0,5	8
P 4	13,5		5	0,5	8
P 5	14,5		6	0,5	8
P 6	14,5		6	0,5	8
Evaluación del conjunto	150	30	30	7,5	82,5

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

Se realizarán exámenes escritos de los conocimientos teóricos. Las prácticas se evaluarán mediante exámenes orales o escritos y 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 (corto desarrollo y esquemas o gráficos).

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.

Para la evaluación de la asignatura el alumno (en la primera semana del curso) elegirá el tipo de evaluación a que se someterá, que podrá ser:

A. Continua durante todo el curso, en este caso tendrá la siguientes 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 (hasta 1,50 puntos).
- Elaboración por parte del alumno de sus propios apuntes (hasta 1,50 puntos).
- Realización de trabajos complementarias relacionadas con la asignatura lo largo del curso: realización de las prácticas de la asignatura y trabajos complementarios (hasta 4,00 puntos)

2.- Exámenes parciales de cada bloque (campus virtual) y/o examen final (hasta 3,00 puntos).

B. Examen final, sobre todos los contenidos trabajados a lo largo de semestre. (hasta 10,00 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
<p>Tutorías Programadas: Ver web EIA http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/informacion-academica/horarios</p>
<p>Tutorías de libre acceso: Ver web EIA http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/informacion-academica/horarios</p>
Recomendaciones
<p>1- Es aconsejable el uso de las tutorías para aclarar las posibles dudas. 2- Es indispensable la asistencia a las prácticas y visitas para desarrollar los conceptos aprendidos en las clases teóricas. 3.- Los ejercicios de los temas de la asignatura, hechos en clase o como tareas para casa, constituyen la mayor parte de la parte presencial.</p>
Objetivos
<p>Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vitícola. Controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura y respetando la legislación vigente. Participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones o modificaciones de las existentes. Aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección del viñedo Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas</p>
Metodología
<p>Clase expositiva con participación del alumno. Resolución de problemas con análisis e interpretación de los resultados. Prácticas en campos de prácticas y o laboratorio participativas. Discusión de la metodología y resultados. Acción tutorial de forma individual o en grupos reducidos aplicada a la resolución de dudas, problemas, seguimiento de trabajos. Estudio de la materia, uso y búsqueda de la bibliografía científica (libros, revistas, Internet,...) uso del Inglés a nivel de comprensión.</p>
Material disponible
<p>Aulas asignadas Viñedo de prácticas de la EIA Aula de Informática Bodega Experimental Biblioteca de la EIA y central de la Unex.</p>
Recursos virtuales

Espacio virtual de la asignatura en el Campus Virtual.
Paginas especializadas
Revistas electrónicas