

**1. DATOS GENERALES**

<b>Asignatura:</b> VITICULTURA Y CALIDAD	<b>Código:</b> 310831
<b>Tipología:</b> OBLIGATORIA	<b>Créditos ECTS:</b> 6
<b>Grado:</b> 2344 - MASTER UNIVERSITARIO EN VITICULTURA, ENOLOGÍA Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO	<b>Curso académico:</b> 2019-20
<b>Centro:</b>	<b>Grupo(s):</b> 40
<b>Curso:</b> 1	<b>Duración:</b> Primer cuatrimestre
<b>Lengua principal de impartición:</b> Español	<b>Segunda lengua:</b>
<b>Uso docente de otras lenguas:</b> Uso ocasional de artículos científicos en Inglés y Francés	<b>English Friendly:</b> N
<b>Página web:</b> <a href="http://muve.masteruniversitario.uclm.es/presentacion.aspx">http://muve.masteruniversitario.uclm.es/presentacion.aspx</a>	<b>Bilingüe:</b> N

**2. REQUISITOS PREVIOS**

Los necesarios para acceder a un Master Oficial.

Es conveniente que el alumno tenga conocimientos básicos de viticultura, sanidad vegetal y química agrícola.

**3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN**

- Justificación

Los estudiantes de este Máster deben conocer la importancia del buen manejo del cultivo de la vid y de la uva para al final obtener un producto de calidad.

- Relación con otras materias

Estudio del Agrosistema vitícola

- Relación con la profesión

La demanda de profesionales con conocimientos en viticultura y calidad de los vinos.

**4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR****Competencias propias de la asignatura**

Código	Descripción
CB06	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB07	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
CB08	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB09	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
E01	Tomar decisiones sobre las necesidades particulares del cultivo de la viña en función del destino de la producción y el desarrollo de nuevos productos.
E02	Gestionar e innovar en los aspectos técnicos del proceso de producción y maduración de la uva.
E03	Dirigir y organizar los procesos de producción de explotaciones vitivinícolas y de bodegas según los últimos avances en I+D+i.
E08	Desarrollar acciones de I+D+i en empresas vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector.
T01	Capacidad de organización, planificación y toma de decisiones, que le permitan dirigir y organizar equipos de trabajo en empresas e integrarse en equipos de I+D+i.
T02	Capacidad para trabajar en equipo y, ejercer funciones de liderazgo, fomentando el carácter emprendedor.
T03	Capacidad de organización de Trabajos de innovación tecnológica, de desarrollo e investigación de nuevos productos.
T04	Capacidad para implantar técnicas de control de la calidad en procesos productivos y en la producción de productos.
T05	Capacidad de interpretar artículos científicos y de buscar recursos para tener acceso a los resultados de la investigación realizada a nivel nacional e internacional
T06	Tener aptitud para desarrollarse profesionalmente mediante la adquisición de conocimientos actuales basados en las últimas investigaciones realizadas en el sector

**5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS****Resultados de aprendizaje propios de la asignatura**

Descripción

Capacidad para diseñar y desarrollar una experiencia de investigación en condiciones de campo.

Conocer las nuevas técnicas vitícolas que se están aplicando en la viticultura actual

Integrar conocimientos que permitan diseñar y dirigir programas de control integrado de plagas utilizando la estrategia más adecuada en cada caso. Profundizar en los fundamentos científicos de estas nuevas técnicas.

#### Resultados adicionales

El alumno aprenderá el manejo del viñedo desde el punto de vista de mejorar la producción y la calidad de los productos y en la medida de lo posible diversificar los productos vitícolas. Conocerá los principios básicos en los que se basa la calidad enológica de la uva que repercuten en la calidad del vino y de sus productos. Para alcanzarla el alumno conocerá el manejo de la cubierta vegetal, entenderá el concepto de control integrado de plagas y conocerá las principales estrategias de aplicación, aprenderá el manejo de técnicas de cultivo para la mejora de la calidad y los costes de producción, y evaluará la calidad del viñedo y de la uva para elaborar productos de calidad.

## 6. TEMARIO

**Tema 1: 1) Manejo del cultivo. Uva de calidad. Agronomía**

**Tema 2: 2) Protección integrada del viñedo**

**Tema 2.1** Métodos de evaluación del riesgo de plagas y enfermedades

**Tema 2.2** Determinación de los umbrales de tolerancia

**Tema 2.3** Principales problemas de sanidad del viñedo y su relación con la calidad del vino

**Tema 3: 3) Viticultura ecológica**

**Tema 4: 4) Constituyentes de la uva y su maduración**

**Tema 5: 5) Factores que influyen en la calidad enológica de la uva**

**Tema 6: 6) Determinación de la calidad enológica de la uva**

## 7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	CB08 CB10 E02 E08 T06	1	25	S	S	S	CB6,CB10, E2,E3,,E8 T1,T2
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL]	Prácticas	CB07 CB08 CB10 E01 E03 T01 T02	0.6	15	S	S	S	CB8,CB9, E2,E3,,E8 T4
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	CB06 CB07 CB08 CB09 CB10 E01 E03 T05	0.5	12.5	S	N	S	CB7,CB8 E2,E3,,E8 T4
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales	CB08 CB09 E01 E03 T01 T02	0.3	7.5	S	N	S	CB8,CB9, E2,E3,,E8 T4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB06 CB07 CB08 E01 E02 E03 E08 T03 T04 T05	3	75	S	N	S	CB10,CB9, E2,E3,,E8 T3,T5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB07 CB08 CB09 CB10 E01 E03 T01 T03 T04	0.6	15	S	N	S	CB6,CB10,CB9 E2,E3,,E8 T5,T6
<b>Total:</b>			<b>6</b>	<b>150</b>				
<b>Créditos totales de trabajo presencial: 2.4</b>			<b>Horas totales de trabajo presencial: 60</b>					
<b>Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6</b>			<b>Horas totales de trabajo autónomo: 90</b>					

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

## 8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

No se ha introducido ningún criterio de evaluación

**Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:**

Esta asignatura seguirá un sistema de evaluación continua, adaptado a las normas reguladoras de la Universidad de Castilla-La Mancha. Evaluación continua del trabajo de los seminarios (20%), la preparación y presentación de un supuesto caso práctico (20%) y la realización de una prueba corta escrita. (60%).

## 9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

**No asignables a temas**

Horas	Suma horas
<b>Tema 1 (de 6): 1) Manejo del cultivo. Uva de calidad. Agronomía</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	12
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	31
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	1
<b>Periodo temporal: 5 sesiones</b>	
<b>Tema 2 (de 6): 2) Protección integrada del viñedo</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	4
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	4.5
<b>Periodo temporal: 2 sesiones</b>	
<b>Tema 3 (de 6): 3) Viticultura ecológica</b>	
<b>Actividades formativas</b>	<b>Horas</b>
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2.5

Periodo temporal: 1 sesión

**Tema 4 (de 6): 4) Constituyentes de la uva y su maduración**

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	5
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	2
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	2
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6

Periodo temporal: 5h teoría, 2 h seminario, 1 h tutoría

**Tema 5 (de 6): 5) Factores que influyen en la calidad enológica de la uva**

Actividades formativas	Horas
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	10
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	3
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	20
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	4

Periodo temporal: 10 h prácticas, 1h Seminario, 3 h tutoría

**Tema 6 (de 6): 6) Determinación de la calidad enológica de la uva**

Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	5
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	1
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	1
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	4

Periodo temporal: 5h teoría, 1h seminario, 1htutoría

**Actividad global**

Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	30
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL][Prácticas]	10
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	10
Tutorías de grupo [PRESENCIAL][Tutorías grupales]	6
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	72
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	22

**Total horas: 150**

**10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS**

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Claude Flanzky	ENOLOGÍA: FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS.			9788489922747	2003	
Fregoni, Mario	VITICOLTURA DI QUALITÀ	Phytoline		978-88-8957-200-9	2005	
J. Blouin y G. Guimberteau	MADURACIÓN Y MADUREZ DE LA UVA	Mundi-Prensa		978848476159	2004	
Juan José Moreno Vigara y Rafael Andrés Peinado Amores	QUÍMICA ENOLÓGICA.			9788496709393	2010	
Ramón Coscolla	INTRODUCCIÓN A LA PROTECCIÓN INTEGRADA	Phytoma	Valencia	84-932056-5-6	2004	
Roger C. Pearson y Austin C. Goheen	PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID	Mundi-Prensa	Madrid	84-7114-607-X	1996	
Tonietto, J.; Sotes, V. & Gomez-Miguel, V.	CLIMA, ZONIFICACIÓN Y TIPICIDAD DEL VINO	CYTED		987-84-15413-10-3	2012	
Trioli, G.; Hofmann U.	ORWINE:Código de buenas prácticas vitivinícolas ecológicas <a href="http://orgprints.org/">http://orgprints.org/</a>	ECOVIN			2012	
Varios Autores	LOS PARÁSITOS DE LA VID. ESTRATEGIAS DE PROTECCIÓN RAZONADA.		Madrid	84-491-0643-5	2004	
Vaudour, Emmanuelle	LOS TERROIRS VITÍCOLAS: definiciones, caracterización y protección	Acribia,		978-84-200-1152-3	2010	