



1. DATOS GENERALES

| | |
|--|---------------------------------|
| Asignatura: VITICULTURA II | Código: 58523 |
| Tipología: OBLIGATORIA | Créditos ECTS: 6 |
| Grado: 400 - GRADO EN ENOLOGÍA | Curso académico: 2020-21 |
| Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR | Grupo(s): 20 |
| Curso: 3 | Duración: C2 |
| Lengua principal de impartición: Español | Segunda lengua: |
| Uso docente de otras lenguas: | English Friendly: N |
| Página web: | Bilingüe: N |

| Profesor: JOSE ANGEL AMOROS ORTIZ-VILLAJOS - Grupo(s): 20 | | | | |
|--|-------------------------------|----------|--------------------------|--|
| Edificio/Despacho | Departamento | Teléfono | Correo electrónico | Horario de tutoría |
| Escuela Ingenieros Agrónomos/323 | PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA | 3757 | joseangel.amoros@uclm.es | De 9 a 13 horas todos los días, siempre que no haya clase y con cita previa por e-mail |
| Profesor: MÓNICA SÁNCHEZ ORMEÑO - Grupo(s): 20 | | | | |
| Edificio/Despacho | Departamento | Teléfono | Correo electrónico | Horario de tutoría |
| ETSI Agrónomos CR | PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA | | Monica.Sanchez@uclm.es | De 9 a 13 horas todos los días, siempre que no haya clase y con cita previa por e-mail |

2. REQUISITOS PREVIOS

Resulta conveniente, al ser asignatura de tercer curso específica de cultivo, tener aprobadas Biología, Climatología y Edafología y Fitotecnia.

Por supuesto y se sobreentiende por el nombre de la asignatura que hay que tener cursada la Viticultura I.

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

Al estar la asignatura en 3º de carrera se apoya en conocimientos adquiridos en otros cursos anteriores. El contenido de la asignatura Viticultural constituye una de las principales actividades que pueden desarrollar los alumnos en su vida profesional en Castilla-La Mancha. Como se deduce del nombre de la asignatura, se repasarán y ampliarán conocimientos de viticultura en un mayor grado de extensión y profundidad.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

| Código | Descripción |
|--------|--|
| CB02 | 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 estudio |
| CB03 | 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 |
| CB04 | Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado |
| CE03 | Controlar el sistema productivo de la materia prima con criterios de calidad integrando los conocimientos de edafología, producción vegetal, fitopatología y viticultura. |
| CE04 | Organizar la producción en base a las exigencias del mercado y las posibilidades técnicas, económicas y legales, colaborando en las decisiones que afecten a la gestión del viñedo, recolección y transporte de la vendimia a la bodega. |
| CE08 | Capacidad para realizar o supervisar el control analítico, microbiológico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega y aplicarlo para el control de materias primas, productos enológicos, productos intermedios y productos finales a lo largo de todo el proceso de producción. |
| CG03 | Aplicar pensamiento crítico, lógico y creativo, demostrando dotes de innovación. |
| CG04 | Trabajar de forma autónoma con responsabilidad e iniciativa, así como en equipo de forma colaborativa y responsabilidad compartida. |
| CT02 | Conocer y aplicar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC). |
| CT03 | Utilizar una correcta comunicación oral y escrita. |

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Conocer la legislación referente al ámbito vitícola.

Conocer las particularidades de la vid, como planta, su desarrollo biológico y su respuesta y exigencia con respecto al medio ecológico donde se desarrolla.

Aportar conocimientos sobre el material vegetal, sus características y posibilidades, de cara a la creación de una explotación vitícola.

Concienciar al alumnado de la importancia económica-social del cultivo de la vid y de su problemática particular.

Conocer los mecanismos básicos de funcionamiento de una planta leñosa.

Poner en conocimiento de los alumnos, los fundamentos y técnicas culturales disponibles, que le permitan en su futuro profesional tomar las decisiones adecuadas en función de condiciones y objetivos concretos.

Resultados adicionales

Situar al alumno frente al mundo de las especies leñosas, presentando una panorámica general, técnica, económica y comercial sobre los mismos

6. TEMARIO

Tema 1: VITICULTURA II

- Tema 1.1 INTRODUCCIÓN Y DATOS DEL SECTOR (N)
- Tema 1.2 MORFOLOGÍA DE LA VID (REPASO)
- Tema 1.3 FISIOLÓGIA DE LA VID (REPASO)
- Tema 1.4 ECOLOGÍA DE LA VID (REPASO Y AMPLIACION)
- Tema 1.5 PORTAINJERTOS AMERICANOS (REPASO)
- Tema 1.6 VARIEDADES DE VINIFERA (REPASO Y AMPLIACION)
- Tema 1.7 MULTIPLICACIÓN DE LA VID. VIVEROS (REPASO)
- Tema 1.8 PLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL SUELO (REPASO Y AMPLIACION)
- Tema 1.9 FERTILIZACIÓN Y NUTRICION MINERAL DE LA VID (N)
- Tema 1.10 EL RIEGO DE LA VID (REPASO)
- Tema 1.11 LA PODA Y SISTEMAS DE CONDUCCION (REPASO Y AMPLIACION)
- Tema 1.12 PROTECCIÓN DEL VIÑEDO (REPASO)
- Tema 1.13 RECOLECCIÓN Y MECANIZACION (REPASO)

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

La relación de temas de cada parte de la asignatura y sus contenidos estarán en Campus Virtual. Además cada año se actualizan contenidos de datos estadísticos y de trabajos y prácticas a realizar en clase.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

| Actividad formativa | Metodología | Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021) | ECTS | Horas | Ev | Ob | Descripción |
|--|---|---|--|------------|----|----|--|
| Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL] | Método expositivo/Lección magistral | CB03 CE03 CE04 CE08 | 1.5 | 37.5 | S | N | Desarrollo de contenidos teóricos en el aula fomentando participación |
| Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL] | Presentación individual de trabajos, comentarios e informes | CB03 CB04 CG03 CG04 CT03 | 0.3 | 7.5 | S | N | elaboración y presentación de trabajo en clase de especie leñosa |
| Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL] | Prácticas | CB02 CB03 CG03 CG04 | 0.3 | 7.5 | S | N | Ejercicios prácticos relacionados con la asignatura y visitas y prácticas de campo |
| Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA] | Trabajo autónomo | CB02 CG03 CG04 CT03 | 3.6 | 90 | N | - | estudio independiente del alumno |
| Tutorías individuales [PRESENCIAL] | Trabajo dirigido o tutorizado | CB02 CB03 | 0.1 | 2.5 | S | N | |
| Pruebas de progreso [PRESENCIAL] | Pruebas de evaluación | CB02 CG03 CG04 CT03 | 0.2 | 5 | S | N | Posibles exámenes parciales y controles de viajes de prácticas. |
| Total: | | | 6 | 150 | | | |
| Créditos totales de trabajo presencial: 2.4 | | | Horas totales de trabajo presencial: 60 | | | | |
| Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6 | | | Horas totales de trabajo autónomo: 90 | | | | |

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

| Sistema de evaluación | Evaluación continua | Evaluación no continua* | Descripción |
|---|---------------------|-------------------------|---|
| Valoración de la participación con aprovechamiento en clase | 10.00% | 0.00% | La asistencia controlada a más del 80 % de las clases podrá sumar un punto a la nota final. |
| Presentación oral de temas | 10.00% | 20.00% | Proyecto de plantación y asistencia a prácticas podrá sumar hasta 1 punto a la nota final. |
| Pruebas de progreso | 70.00% | 80.00% | La prueba final de evaluación de conocimientos podrá suponer hasta el 70% de la calificación final de la asignatura. Para obtener beneficios suplementarios, la nota del examen final debe superar los 4/10 puntos. |
| Realización de trabajos de campo | 10.00% | 0.00% | Asistencia a viajes de practicas |
| Total: | 100.00% | 100.00% | |

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

En el examen de evaluación de la asignatura habrá que obtener al menos un 4/10 para optar a la puntuación suplementaria de los otros apartados de la asignatura.

Evaluación no continua:

El día del examen de la convocatoria oficial, el alumno entregará y presentará oralmente la actividad señalada para la evaluación no continua en trabajos teóricos (trabajo de plantación y viajes de prácticas), y realizará la prueba final correspondiente a todo el contenido teórico-práctico de la asignatura. El alumno deberá contactar con el profesor al menos un mes antes de la prueba final para que se le asigne el trabajo correspondiente.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Será como la ordinaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Será como la ordinaria.

| 9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL | |
|--|-------------------|
| No asignables a temas | |
| Horas | Suma horas |
| Tema 1 (de 1): VITICULTURA II | |
| Actividades formativas | Horas |
| Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral] | 30 |
| Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes] | 5 |
| Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas] | 5 |
| Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo] | 70 |
| Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado] | 1.5 |
| Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación] | 3 |
| Periodo temporal: semanas 5-15 | |
| Comentario: la planificación concreta de cada año se seguirá en Campus Virtual | |
| Actividad global | |
| Actividades formativas | Suma horas |
| Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación] | 3 |
| Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral] | 30 |
| Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes] | 5 |
| Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas] | 5 |
| Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo] | 70 |
| Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado] | 1.5 |
| Total horas: 114.5 | |

| 10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS | | | | | | |
|----------------------------|--|--------------------------------|-----------|-------------------|------|-------------|
| Autor/es | Título/Enlace Web | Editorial | Población | ISBN | Año | Descripción |
| Cabello, F. y col. | Variedades de vid en España | Editorial Agrícola Española | | 978-84-92928-13-2 | 2012 | |
| Smart, Richard | Sunlight into wine: a handbook for winegrape canopy manageme | Wine Publishers PTY | | 1-875130-10-1 | 2001 | |
| Amorós J.A., y col. | Atlas de suelos vitícolas de Castilla-La Mancha / | Francisco J. Martínez Carrión, | | 978-84-608-1398-9 | 2015 | |
| Hidalgo, Luis | Ingeniería y mecanización vitícola | Mundi-Prensa | | 84-7114-938-9 | 2001 | |
| Hidalgo, Luis | Tratado de viticultura general | Mundi-Prensa | | 84-8476-068-5 | 2002 | |
| Reynier, Alain | Manual de viticultura : guía técnica de viticultura | Mundi-Prensa | | 84-7114-946-X | 2005 | |
| Blouin, Jacques | Maduración y madurez de la uva | Mundi-Prensa | | 84-8476-159-2 | 2004 | |
| Fregoni, Mario | Viticultura di qualità | Phytoline | | 978-88-8957-200-9 | 2005 | |