



1. DATOS GENERALES

Asignatura: VITICULTURA II	Código: 58523
Tipología: OBLIGATORIA	Créditos ECTS: 6
Grado: 400 - GRADO EN ENOLOGÍA	Curso académico: 2021-22
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 14 h previo contacto con el profesor 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 14 h previo contacto con el profesor 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

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.

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.

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.

Proponer contenidos avanzados en viticultura como: nuevo material vegetal, selección, evaluación de sistemas de conducción, riego deficitario, 'Terroir', etc. Aportar conocimientos sobre el material vegetal, sus características y posibilidades, de cara a la creación de una explotación vitícola.

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 AMPELOGRAFIA Y AMPELOMETRIA (N)
- 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 VITICULTURA ECOLOGICA (N)
- Tema 1.13 LEGISLACION VITICOLA (N)

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 y controlando la participación
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Presentación individual de trabajos, comentarios e informes	CB04 CE03 CG03 CG04 CT02 CT03	0.3	7.5	S	N	elaboración y exposición de trabajo en clase sobre variedades de vid
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	CB02 CB03 CG03 CG04	0.3	7.5	S	N	Ejercicios prácticos relacionados con la asignatura ampelometría, 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%	Se valorará la participación activa en clase mediante los debates y las preguntas sobre la materia explicada
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:

Criterios similares a la ordinaria

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Criterios similares a 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	
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	
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.	Varietades 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	