



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: ARBORICULTURA GENERAL. VITICULTURA

Tipología: OPTATIVA

Grado: 411 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (CR)

Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR

Curso: 3

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 60322

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2021-22

Grupo(s): 20 21

Duración: Primer cuatrimestre

Segunda lengua:

English Friendly: N

Bilingüe: N

Profesor: JOSE ANGEL AMOROS ORTIZ-VILLAJOS - Grupo(s): 20 21

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Escuela Ingenieros Agrónomos/323	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	3757	joseangel.amoros@uclm.es	9 a 14 h previa cita por e-mail

Profesor: MÓNICA SÁNCHEZ ORMEÑO - Grupo(s): 20 21

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSI Agrónomos CR	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA		Monica.Sanchez@uclm.es	

2. REQUISITOS PREVIOS

Resulta conveniente, al ser asignatura de tercero específica de cultivos, tener aprobadas Biología, Climatología y Edafología y Fitotecnia. Debería cursarse siempre antes de Planificación Agronómica de Cultivos.

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 Arboricultura General-Viticultura constituye una de las principales actividades que pueden desarrollar los alumnos en su vida profesional en Castilla-La Mancha (y en otras muchas zonas agrícolas).

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

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
E10	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales.
E34	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnologías de la producción vegetal.
E35	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas de producción y explotación.
G03	Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G04	Capacidad de análisis y síntesis
G05	Capacidad de organización y planificación
G06	Capacidad de gestión de la información
G07	Resolución de problemas
G08	Toma de decisiones
G09	Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10	Trabajo en equipo
G11	Habilidades en las relaciones interpersonales
G13	Razonamiento crítico
G14	Aprendizaje autónomo
G18	Iniciativa y espíritu emprendedor
G19	Motivación por la calidad
G20	Sensibilidad por temas medioambientales
G29	Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G31	Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
G33	Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
G34	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

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 de este cultivo y de su problemática particular.

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

Conocer las principales técnicas de manejo de fruto postrecolectados y remarcar todos aquellos aspectos del proceso productivo que inciden sobre el rendimiento económico final de la explotación con especies leñosas.

Conocer y comprender la importancia que los factores externos de tipo ecológico tienen sobre el desarrollo vegetativo y la capacidad productiva de árboles y arbustos en cultivo, así como de la influencia, en ocasiones, de factores limitantes del mismo.

Conocimiento, comprensión y planificación de todas y cada una de las prácticas culturales necesarias para obtener las mejores producciones, no solo desde el punto de vista agrícola, sino también de su utilización posterior.

Conocimientos relativos al funcionamiento interno del material vegetal, particularizando sobre aspectos específicos de las especies leñosas. Se trata de dar un enfoque especial y matizado sobre aspectos agronómicos y agrícolas, a los aspectos botánicos y fisiológicos ya estudiados con anterioridad.

Conseguir que el alumno sea capaz de comprender y dominar las variadas técnicas de propagación disponibles, valorar la adecuación de cada una de ellas a las distintas combinaciones de material y llevar a cabo, en su caso, procesos de obtención y difusión de material vegetal.

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.

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: ARBORICULTURA GENERAL.

Tema 1.1 INTRODUCCION

Tema 1.2 MORFOLOGIA Y FISILOGIA

Tema 1.3 ECOLOGIA

Tema 1.4 MULTIPLICACION

Tema 1.5 CULTIVO DE ESPECIES LEÑOSAS

Tema 2: VITICULTURA

Tema 2.1 INTRODUCCIÓN

Tema 2.2 MORFOLOGÍA DE LA VID

Tema 2.3 FISIOLÓGÍA DE LA VID

Tema 2.4 ECOLOGÍA DE LA VID

Tema 2.5 PORTAINJERTOS AMERICANOS

Tema 2.6 VARIETADES DE VINIFERA

Tema 2.7 MULTIPLICACIÓN DE LA VID. VIVEROS

Tema 2.8 PLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL SUELO

Tema 2.9 FERTILIZACIÓN

Tema 2.10 EL RIEGO DE LA VID

Tema 2.11 LA PODA Y SISTEMAS DE CONDUCCION

Tema 2.12 PROTECCIÓN DEL VIÑEDO

Tema 2.13 RECOLECCIÓN Y MECANIZACION

Tema 2.14 CULTIVO DE UVA DE MESA

Tema 2.15 EL MOSTO Y EL VINO COMO PRODUCTOS FINALES DEL CULTIVO DE LA VID

Tema 2.16 CRITERIOS DE CALIDAD EN VINOS

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

La relación de temas de cada parte de la asignatura y sus contenidos están 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	E10 E34 E35 G03 G04 G13 G20 G29 G31	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	G06 G10 G13 G14 G18 G33	0.3	7.5	S	N	elaboración y presentación de trabajo en clase de seguimiento de una especie leñosa de la colección de frutales en macetones.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	E10 E34 E35 G07 G08 G13 G19 G29	0.3	7.5	S	N	Ejercicios prácticos relacionados con la asignatura y visitas y prácticas de campo (poda , seguimiento fenológico y climático de la especie frutal asignada).
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	G04 G05 G06 G14 G31 G33	3.6	90	N	-	estudio independiente del alumno
Tutorías individuales [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	E34 E35 G09 G11 G34	0.1	2.5	S	N	Se darán indicaciones a lo largo del curso y se expondrá en las 2 últimas semanas
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	E34 E35 G09 G11 G34	0.2	5	S	N	2 pruebas de progreso para los 2 bloques de la asignatura. la 2ª prueba podrá coincidir con la prueba final de la convocatoria ordinaria.
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
Presentación oral de temas	10.00%	20.00%	Trabajo específico de especie leñosa asignada.
Pruebas de progreso	70.00%	0.00%	La prueba final de evaluación de conocimientos podrá suponer hasta el 70% de la calificación final de la asignatura. Las dos partes principales de la asignatura (Arboricultura General/Viticultura) han de superarse con una nota superior a 4 en los exámenes correspondientes para poder compensar
Realización de trabajos de campo	10.00%	0.00%	Asistencia a viajes de prácticas
Prueba final	0.00%	80.00%	Examen teórico práctico.
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	Se valorará la asistencia participativa
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).

Crterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

Las dos partes principales de la asignatura (Arboricultura General/Viticultura) han de superarse con al menos un 4 en la nota de los exámenes correspondientes para poder compensar.

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 presentación de temas, 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:

Se aplicarán criterios similares a la ordinaria. Se guardarán las calificaciones obtenidas en las actividades evaluables en la convocatoria ordinaria, debiendo recuperar la/s pruebas de progreso no superadas.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Se aplicarán 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 2): ARBORICULTURA GENERAL.	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	7.5
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	2.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	2.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	20
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	1
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2
Periodo temporal: semanas 1-5	
Comentario: La planificación anual concreta se seguirá a través de Campus virtual	
Tema 2 (de 2): VITICULTURA	
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
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	37.5
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentación individual de trabajos, comentarios e informes]	7.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	7.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	90
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	5
Tutorías individuales [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	2.5
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS					
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población ISBN	Año	Descripción

Aleixandre Benavent, José Luis	Manual de enología	Universidad Politécnica de Valencia. Departam	84-7721-823-4	1999
Baldini, Enrico	Arboricultura general	Mundi-Prensa	84-7114-359-3	1992
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
Hueso, J.	La fruticultura del siglo XXI en España	Cajamar	978-84-95531-64-3	204
Reynier, Alain	Manual de viticultura : guía técnica de viticultura	Mundi-Prensa	84-7114-946-X	2005
Agustí Fonfría, Manuel	Fruticultura	Mundiprensa	978-84-8476-398-7	2010
Urbina, V,	Morfología y Desarrollo Vegetativo de los Frutales	Universidad de Lérida	84-699-6565-4	2001
Blouin, Jacques	Maduración y madurez de la uva	Mundi-Prensa	84-8476-159-2	2004
Westwood, Melvin N.	Fruticultura de zonas templadas	Mundi-Prensa	84-7114-111-6	0
Rieger, Mark	Introduction to fruit crops		978-1-5-56022-259-0	2006
Fregoni, Mario	Viticultura di qualità	Phytoline	978-88-8957-200-9	2005