UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: ARBORICULTURA GENERAL. VITICULTURA
Código: 60322
Tipología: OPTATIVA
Créditos ECTS: 6
Grado: 411 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (CR)
Curso académico: 2022-23
Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR
Grupo(s): 20 21
Curso: 3
Duración: Primer cuatrimestre
Lengua principal de impartición: Español
Segunda lengua:
Uso docente de otras lenguas:
English Friendly: N
Página web:
Bilingüe: N

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	Concertar día y hora por correo electrónico

2. REQUISITOS PREVIOS

Resulta conveniente, al ser asignatura de tercero específica de cultivos, tener aprobadas Biología, Climatología y Edafología y Fitotecnia. Debería cusarse 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

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.

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

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.

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

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.

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

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.

6. TEMARIO

Tema 1: ARBORICULTURA GENERAL.

- **Tema 1.1** INTRODUCCION
- **Tema 1.2** MORFOLOGIA Y FISIOLOGIA
- **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** FISIOLOGÍA DE LA VID
- **Tema 2.4** ECOLOGÍA DE LA VID
- **Tema 2.5** PORTAINJERTOS AMERICANOS
- **Tema 2.6** VARIEDADES 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	1.28	32	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	0.24	6	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	0.6	15	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	1.8	45	N	-	estudio independiente del alumno
Tutorías individuales [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	E34 E35 G09 G11 G34	0.16	4	S	N	Se darán indicaciones a lo largo del curso y se expondrá en las 2 últimas semanas
Prueba parcial [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	E34 E35 G09 G11 G34	0.12	3	S	S	2 pruebas parciales para los 2 bloques de la asignatura. la 2ª prueba podrá coincidir con la prueba final de la convocatoria ordinaria.
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	G04 G05 G06 G14 G31 G33	1.8	45	S	N	
		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	Evaluacion continua	Evaluación no continua*	Descripción
Pruebas parciales	70.00%	0.00%	Las pruebas parciales 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 mínima de 4 en los exámenes correspondientes para poder sumar el resto de puntos correspondientes de las otras actividades.
Realización de trabajos de campo	10.00%	0.00%	Asistencia a viajes de practicas
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	Se valorará la asistencia participativa
Presentación oral de temas	10.00%	20.00%	Trabajo especifico de especie leñosa asignada.
Prueba final	0.00%	80.00%	Examen teórico práctico de todos los contenidos desarrollados en la signatura. Será necesaria una nota mínima de 4 para poder sumar el 20% de la calificación de la presentación oral de la actividad que se le haya sido asignada.
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:

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 sumar el resto de puntos de otras actividades (trabajos, presentaciones...).

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. Se necesitará una nota mínima de 4 para poder sumar el porcentaje correspondiente de la presentación oral de la actividad que se le haya sido asignada. El alumno deberá contactar con la profesora 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/as pruebas parciales 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
Prueba parcial [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
Prueba parcial [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
Prueba parcial [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	Viticoltura di qualità	Phytoline		978-88-8957-200-9	2005	