



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: VITICULTURA Y CALIDAD Tipología: OBLIGATORIA Grado: 2344 - MASTER UNIVERSITARIO EN VITICULTURA, ENOLOGÍA Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO Centro: Curso: 1 Lengua principal de impartición: Español Uso docente de otras lenguas: Utilización de artículos científicos en Inglés y Francés Página web: http://muve.masteruniversitario.uclm.es/presentacion.aspx	Código: 310831 Créditos ECTS: 6 Curso académico: 2023-24 Grupo(s): 40 Duración: Primer cuatrimestre Segunda lengua: English Friendly: N Bilingüe: N
--	--

Profesor: GONZALO LUIS ALONSO DIAZ-MARTA - Grupo(s): 40					
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría	
ETSIAMB/ Módulo 1/planta 1ª	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	967 599310	Gonzalo.Alonso@uclm.es	Solicitar cita previa vía e-mail	
Profesor: CONCEPCION FABEIRO CORTES - Grupo(s): 40					
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría	
Manuel Alonso Peña/Planta baja PV/ETSIAM	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	967 599200.2826	concepcion.fabeiro@uclm.es	Solicitar cita previa vía e-mail	
Profesor: JOSE ANTONIO MONREAL MONTOYA - Grupo(s): 40					
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría	
ETSIAM/Plagas	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926053242	jose.monreal@uclm.es	Solicitar cita previa vía e-mail	
Profesor: FRANCISCO MONTERO RIQUELME - Grupo(s): 40					
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría	
Planta baja PV/ETSIAM	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926053136	francisco.montero@uclm.es	Solicitar cita previa vía e-mail	
Profesor: MARIA ROSARIO SALINAS FERNANDEZ - Grupo(s): 40					
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría	
E.T.S.I. AGRÓNOMICA Y DE MONTES Y BIOTECNOLOGÍA/Edificio Manuel Alonso Peña/Módulo1/Planta 1ª	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	967 599310	rosario.salinas@uclm.es	Solicitar cita previa vía e-mail	
Profesor: ROSARIO SÁNCHEZ GÓMEZ - Grupo(s): 40					
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría	
ETSIAM/ Módulo 1/planta 1ª	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	926 053618	Rosario.SGomez@uclm.es	Solicitar cita previa vía e-mail	

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.

OTRAS CONSIDERACIONES: Los contenidos y apartados concretos de esta guía e podrán ser objeto de modificaciones si las condiciones sociosanitarias debida a la pandemia así lo exigen. En cualquier caso los estudiantes serán avisados de cualquier cambio a través de campus virtual. En el momento de publicación de la guía e se están considerando todas las posibilidades de docencia (presencial, semipresencial y/u on line) que se llevarán a efecto en función de la evolución de la situación sanitaria

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	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	CB08 CB10 E02 E08 T06	1	25	S	N	CB6, CB10, E2, E3, E8 T1, T2
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	CB06 CB07 CB08 CB09 CB10 E01 E03 T05	0.66	16.5	S	N	CB7, CB8 E2, E3, E8 T4
Tutorías de grupo [PRESENCIAL]	Tutorías grupales	CB08 CB09 E01 E03 T01 T02	0.42	10.5	S	N	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	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	CB6, CB10, CB9 E2, E3, E8 T5, T6
Prácticas de laboratorio [PRESENCIAL]	Prácticas	CB07 CB08 CB10 E01 E03 T01 T02	0.32	8	S	N	CB8, CB9, E2, E3, E8, T4
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
Realización de prácticas en laboratorio	20.00%	0.00%	Análisis químicos de calidad de uva para vinificación
Elaboración de trabajos teóricos	20.00%	0.00%	Preparación y presentación de un supuesto, caso práctico
Prueba final	60.00%	100.00%	En la prueba final entrarán preguntas de laboratorio y de los trabajos teóricos. Todo ello estará disponible en el Campus Virtual de la asignatura.
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:

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 las prácticas (20%), de los trabajos teóricos y supuestos prácticos (20%) y la realización de una prueba final corta escrita (60%).

Evaluación no continua:

Prueba única para la evaluación global de todas las actividades de la asignatura

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Como la convocatoria ordinaria

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

No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Comentarios generales sobre la planificación: La planificación detallada de las actividades estará disponible en la web de la ETSIAM y Campus Virtual de la asignatura al principio de cuatrimestre (dentro de las tres primeras semanas del mismo).	
Tema 1 (de 6): 1) Manejo del cultivo. Uva de calidad. Agronomía	
Actividades formativas	Horas
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
Periodo temporal: 5 sesiones	
Tema 2 (de 6): 2) Protección integrada del viñedo	
Actividades formativas	Horas
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
Periodo temporal: 2 sesiones	
Comentario: La planificación detallada de las actividades estará disponible en Campus Virtual de la asignatura antes de su inicio.	
Tema 3 (de 6): 3) Viticultura ecológica	
Actividades formativas	Horas
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	
Comentario: La planificación detallada de las actividades estará disponible en Campus Virtual de la asignatura antes de su inicio.	
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	
Comentario: La planificación detallada de las actividades estará disponible en Campus Virtual de la asignatura antes de su inicio.	
Tema 5 (de 6): 5) Factores que influyen en la calidad enológica de la uva	
Actividades formativas	Horas
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	
Comentario: La planificación detallada de las actividades estará disponible en Campus Virtual de la asignatura antes de su inicio.	
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	
Comentario: La planificación detallada de las actividades estará disponible en Campus Virtual de la asignatura antes de su inicio.	
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	30
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: 140	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
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:Codigo de buenas prácticas vitivinícolas ecologicas http://orgprints.org/	ECOVIN			2012	
Varios Autores	LOS PARÁSITOS DE LA VID. ESTRATEGIAS DE PROTECCIÓN M.A.P.A. RAZONADA.		Madrid	84-491-0643-5	2004	
Vaudour, Emmanuelle	LOS TERROIRS VITÍCOLAS: definiciones, caracterización y protección	Acribia,		978-84-200-1152-3	2010	
Claude Flanzky	ENOLOGÍA: FUNDAMENTOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS.			9788489922747	2003	