



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: ESTUDIO DEL AGROSISTEMA VITÍCOLA

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:

Página web:

Código: 310830

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2023-24

Grupo(s): 40

Duración: Primer cuatrimestre

Segunda lengua:

English Friendly: N

Bilingüe: N

Profesor: FRANCISCO JESUS GARCIA NAVARRO - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labardor/ 313	CIENCIA Y TECNOLOGÍA AGROFORESTAL Y GENÉTICA	926295215	fcojesus.garcia@uclm.es	Concertar por correo.
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	
Profesor: CARIDAD PEREZ DE LOS REYES - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Escuela Ingenieros Agrónomos/ 324	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926052053	caridad.perez@uclm.es	
Profesor: MANUELA RUBIO GARCIA - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Planta baja PV/ETSIAM	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	967599200 Ext.: 2827	manuela.rubio@uclm.es	
Profesor: MARIANO SUAREZ DE CEPEDA MARTINEZ - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Planta baja ETSIAM	MECÁNICA ADA. E ING. PROYECTOS	967599200ext 2846	mariano.suarez@uclm.es	
Profesor: MÓNICA SÁNCHEZ ORMEÑO - Grupo(s): 40				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSI Agrónomos CR	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA		Monica.Sanchez@uclm.es	Solicitar día y hora por correo electrónico

2. REQUISITOS PREVIOS

Los necesarios para el acceso al Master.

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

Conocimientos básicos y avanzados sobre el Agrosistema vitícola, son necesarios para entender y desarrollar estrategias eficaces de producción de uva de calidad.

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 T01	Desarrollar acciones de I+D+i en empresas vitivinícolas de acuerdo a las últimas innovaciones desarrolladas en el sector. 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.

Ser capaz de diseñar y aplicar diferentes técnicas para diferentes objetivos (calidad o costes de producción).

6. TEMARIO

Tema 1: Estudio morfofisiológico avanzado de la vid

Tema 2: Componentes abióticos del terroir

Tema 3: Componentes bióticos del terroir. Material vegetal

Tema 4: Nuevas técnicas de producción y selección de material vegetal.

Tema 5: Mecanización Vitícola.

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	CB06	1.5	37.5	S	N	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Aprendizaje cooperativo/colaborativo	CB07 CB08 CB09 CB10 E01 E02 E03 E08 T01 T02 T03 T04 T05 T06	0.75	18.75	S	N	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB08 CB09	2	50	S	N	
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Combinación de métodos	E03	1.65	41.25	S	N	
Prueba final [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB07 CB08	0.1	2.5	S	N	
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 2.35			Horas totales de trabajo presencial: 58.75				
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.65			Horas totales de trabajo autónomo: 91.25				

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	10.00%	0.00%	Se realizarán prácticas de laboratorio y/o viajes de campo
Elaboración de trabajos teóricos	10.00%	0.00%	
Resolución de problemas o casos	10.00%	0.00%	
Prueba final	70.00%	100.00%	
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).

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Igual a la ordinaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Igual a las convocatorias anteriores.

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

No asignables a temas

Horas **Suma horas**

Tema 1 (de 5): Estudio morfofisiológico avanzado de la vid

Actividades formativas		Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		13
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]		7
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]		16.5
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]		13.5
Periodo temporal: semanas 1,2,3, 4 y 5		
Tema 2 (de 5): Componentes abióticos del terroir		
Actividades formativas		Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		13
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]		7
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]		16.5
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]		13.5
Periodo temporal: semanas 5,6,7,8,9 y 10		
Tema 3 (de 5): Componentes bióticos del terroir. Material vegetal		
Actividades formativas		Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		6.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]		3.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]		8.25
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]		6.75
Periodo temporal: semanas 10,11,12		
Tema 4 (de 5): Nuevas técnicas de producción y selección de material vegetal.		
Actividades formativas		Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		3.25
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]		1.75
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]		4
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]		3.5
Periodo temporal: semana 13		
Tema 5 (de 5): Mecanización Vitícola.		
Actividades formativas		Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		3.25
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]		1.75
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]		4
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]		3.5
Periodo temporal: semana 14		
Actividad global		
Actividades formativas		Suma horas
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Aprendizaje cooperativo/colaborativo]		21
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]		49.25
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Combinación de métodos]		40.75
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]		39
		Total horas: 150

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Cabello, F.	Variedades de vid en España	Editorial Agrícola Española		978-84-92928-13-2	2012	
Reynier, Alain	Manual de viticultura :guía técnica de viticultura	Mundi-Prensa		84-7114-946-X	2005	