



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: VITICULTURA I	Código: 58519
Tipología: OBLIGATORIA	Créditos ECTS: 6
Grado: 400 - GRADO EN ENOLOGÍA	Curso académico: 2023-24
Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR	Grupo(s): 20
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	Solicitar día y hora por correo electrónico

2. REQUISITOS PREVIOS

Resulta conveniente, al ser asignatura de tercer curso específica de cultivo, tener aprobadas Biología, Climatología y Edafología y Fitotecnia.

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

Al estar la asignatura en el 3º curso se apoya en conocimientos adquiridos en otros cursos anteriores. El contenido de la asignatura Viticultura constituye una de las principales actividades que pueden desarrollar los alumnos en su vida profesional en Castilla-La Mancha.

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
Conocer los mecanismos básicos de funcionamiento de una planta leñosa.
Conocer la legislación referente al ámbito vitícola.
Aportar conocimientos sobre el material vegetal, sus características y posibilidades, de cara a la creación de una explotación vitícola.
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.
Concienciar al alumnado de la importancia económica-social del cultivo de la vid 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.

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: 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 FISIOLÓGIA 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	CB03 CE03 CE04 CE08	1.28	32	S	N	Desarrollo de contenidos teóricos en el aula fomentando y evaluando la participación
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB03 CB04 CG03 CG04 CT03	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	CB02 CB03 CG03 CG04	0.6	15	S	N	Ejercicios prácticos relacionados con la asignatura y visitas y prácticas de campo (poda, seguimiento fenológico y climático)
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CG03 CG04 CT03	1.8	45	N	-	estudio independiente del alumno
Tutorías individuales [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	CB02 CB03	0.16	4	S	N	
Prueba parcial [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	CB02 CG03 CG04 CT03	0.12	3	S	S	Prueba parcial con liberación de contenidos
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	CB02 CG03 CG04 CT03	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	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Pruebas parciales	70.00%	0.00%	Las dos partes principales de la asignatura (Arboricultura General/Viticultura) han de superarse obteniendo en los respectivos exámenes una nota superior a 4 para poder sumar el resto de puntos de 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 específico preferentemente sobre vid.
Prueba final	0.00%	80.00%	Examen teórico-práctico de los contenidos impartidos en la asignatura. Será necesario obtener mínimo un 4 para poder sumar los puntos correspondientes del trabajo entregado y presentado.
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 una nota de al menos un 4 para sumar los puntos de otras actividades.

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 obtener mínimo un 4 para poder sumar los puntos correspondientes al trabajo entregado y presentado. 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 los mismos criterios que en la ordinaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Se aplicarán los mismos criterios que en 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
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	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
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	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
Prueba parcial [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	5
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	37.5
Resolución de problemas o casos [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	7.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	7.5
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	90
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
Agustí Fonfría, Manuel	Fruticultura	Mundiprensa		978-84-8476-398-7	2010	
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	
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	
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	
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	