

i ASIGNATURA VITIVINICULTURA EN CLIMAS CÁLIDOS

Código	268302
Titulación	MÁSTER UNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	4,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

- Idioma:
- Tipo de grupo: (*)
- Nivel requerido:

*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: .

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Conocer la problemática de la viticultura en climas cálidos
2	Conocer las posibilidades de obtención de productos diversos gracias a las características del clima cálido.

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
Estudio de suelo	
Variedades de vid cultivadas en zonas de clima cálido.	
Aplicación de sistemas SIG a la viticultura	
Prácticas SiG en viticultura	
Técnicas de Cultivo en climas cálidos	
Plagas de la Vid	
Enfermedades Fúngicas de la vid	
Control de Fitopatógenos en viñas	

Contenido	Descripción
Mejora genética en vid	
Producciones especiales en climas cálidos: uva de mesa y pasas	
Factores diferenciadores de la viticultura en climas cálidos.	
Producción Ecológica en climas cálidos	
Producciones especiales en climas cálidos: la viticultura del jerez	
El clima como factor de la producción vitícola.	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Actividades Académicamente Dirigidas	Los alumnos tendrán que preparar actividades relacionadas con los contenidos de la asignatura y se subirán al campus virtual.	
Asistencia a clases	Se realizará un seguimiento de la asistencia mediante parte de firmas o control de conexión por teledocencia, en caso justificado de no asistencia presencial a la docencia teórica.	
Prueba de evaluación	Examen tipo test a realizar a través del campus virtual	

Criterios de evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallan en el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.

-La asistencia a clase y salidas de campo serán OBLIGATORIAS. Sólo se permitirá faltar a dos sesiones, o tarde completa. La falta a una o dos sesiones supondrá una reducción de la nota del 10 y 20% respectivamente. El alumno que falta a más de dos sesiones estará suspenso. Cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o documento correspondiente (ejem. justificación médica).

- Se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante en las diferentes actividades.

- En las AAD se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.

- Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del semestre en el que se imparte).

Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten.

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
JIMENEZ CANTIZANO, ANA CONCEPCION	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	Sí
FERNANDEZ ROS, ALBERTO	PROFESOR ASOCIADO	No
AMORES ARROCHA, ANTONIO	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
CARBU ESPINOSA DE LOS MONTEROS, MARIA	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	26	
04 Prácticas de taller/laboratorio	2	
10 Actividades formativas no presenciales	69,00	Las actividades formativas no presenciales contemplarán: - Estudio autónomo del alumno (35 h) - Realización de actividades académicas dirigidas relacionadas con el contenido de la asignatura (34 h)
11 Actividades formativas de tutorías	2,00	Se realizarán tutorías presenciales y electrónicas (correo aula virtual) a petición de los alumnos o grupos de alumnos. En dichas tutorías el profesor responderá a las dudas y dificultades que muestren los alumnos.
12 Actividades de evaluación	1,00	Las actividades de evaluación contemplarán tanto la evaluación continua como la evaluación final. Las actividades consistirán en: - Asistencia. - actividades académicas dirigidas relacionadas con los contenidos de la asignatura. - examen final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA

- Fernando Martínez de Toda (2011). Claves de la viticultura de calidad. Nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2011 (2ª Ed.).
- García de Luján A. (1997). La viticultura del jerez. Mundi-Prensa.
- Hidalgo Fernández-Cano, L y Hidalgo Togores, J. (2011 y 2019). Tratado de viticultura. Editorial: Mundi-Prensa.

- Martín A., Ramos JL. y Rodríguez M. (2014). Guía de Gestión Integrada de Plagas, uva de transformación. MAGRAMA. Madrid.
- Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) (2009). 2NDE Edition de las Liste des Descripteurs OIV pour les Variétés et Espèces de Vitis. Ed. OIV, Paris, France.
- Pearson, R.C. and Goheen A.C. (2011). Plagas y enfermedades de la vid. The American Phytopathological Society. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.
- Reynier A. (2012). Manual de Viticultura. Editorial Mundi-prensa libros S.A. (6ª edición revisada y ampliada).

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
