

i ASIGNATURA VITICULTURA

Código	40212024
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.6 VITICULTURA
Curso	3
Duración	PRIMER SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	Sí
Movilidad Internacional	Sí
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	6,00
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Recomendaciones

Tener cursada la asignatura de Introducción a la Enología y Cata de Vinos.
Se recomienda que los alumnos que van a cursar la materia tengan nociones básicas de biología y geología

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 fisiología y organografía de la planta de vid
2	Demostrar conocimiento sobre los procesos fisiológicos básicos para la planta y su influencia en la productividad
3	Conocer las aptitudes de las principales variedades y portainjertos utilizados en el viñedo

Id.	Resultados
4	Conocer los aspectos fundamentales de los factores naturales de la producción: clima y suelo
5	Participar en investigaciones o ensayos orientados a favorecer el progreso de la viticultura
6	Comunicar los conocimientos adquiridos de un modo comprensible y coherente

COMPETENCIAS

Tipo	Competencia
BÁSICA	Que los estudiantes hayan demostrado poseer conocimiento en materias básicas científicas y tecnológicas y en viticultura y enología que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.
GENERAL	Capacidad de análisis y síntesis.
GENERAL	Capacidad de ser responsable ante temas medioambientales.
ESPECÍFICA	Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola
ESPECÍFICA	Conocer los principios de la vitivinicultura en sus aspectos geográficos, históricos, sociales y de salud.
ESPECÍFICA	Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, geología, climatología y viticultura

Tipo	Competencia
ESPECÍFICA	Ser capaz de dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la viticultura y de la enología, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.
TRANSVERSAL	Capacidad de organización y planificación

Q CONTENIDOS

Contenido	Descripción
Introducción a la viticultura: evolución histórica del cultivo. Principales regiones vitícolas del mundo. Evolución de las superficies mundiales y de la producción mundial.	
Origen y evolución de la vid. Sistemática de las vitáceas. La reconstitución postfiloxérica. Híbridos productores directos. Portainjertos. Variedades.	
Ampelografía. Caracteres utilizados en la descripción. Bancos de germoplasma.	
La viticultura española: orígenes, zonas, denominaciones de origen, características de las variedades, tipos de productos, la viticultura del jerez	
Organografía: morfología, anatomía y fenología de la viña	
Ciclo vegetativo de la vid y ciclo reproductor de la vid	
Fisiología de la vid: absorción y transporte, transpiración, actividad fotosintética, reguladores de crecimiento	

Contenido	Descripción
Multiplicación de la vid. Procedimientos. Hibridación. Multiplicación vegetativa. Viveros de vid	
Factores naturales de producción: clima y suelo. Influencia en la fisiología de la viña. Zonificación vitícola	
Cultivos particulares. Tecnología de la uva de mesa y pasas	
La investigación en viticultura	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Examen final	Examen escrito sobre los contenidos de la asignatura	
Asistencia a clases	Se realizará un seguimiento de la asistencia y participación del alumno en clase mediante observación diaria evaluándose positivamente la participación de los alumnos.	
Trabajos sobre temas de investigación en viticultura.	Rúbrica.	
Actividades académicas dirigidas	Los alumnos tendrán que participar en la AAD relacionadas con los contenidos de la asignatura, empleando herramientas 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 evaluación continua se desarrollará en base al siguiente desglose:

- La asistencia a las clases. Se realizará un seguimiento de la asistencia y participación del alumno en clase mediante observación diaria evaluándose positivamente la participación de los alumnos.
- La realización y presentación de las AAD y el trabajo, en las que se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas. Los alumnos tendrán que participar en la AAD relacionadas con los contenidos de la asignatura, empleando herramientas del campus virtual.
- En el examen final se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas.

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
AMORES ARROCHA, ANTONIO	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	Sí

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	60	Las clases de teoría versarán sobre los contenidos propuestos en la materia recurriendo a casos prácticos y ejemplos. Se fomentará la participación de alumno y éste dispondrá de material elaborado en el campus virtual.
10 Actividades formativas no presenciales	70,00	Las actividades formativas no presenciales contemplarán: - Estudio autónomo del alumno (40 h) - Realización de actividades académicas dirigidas relacionadas con el contenido de la asignatura (20 h) - Trabajo sobre investigación en viticultura (10 h)
11 Actividades formativas de tutorías	5,00	Se realizarán tutorías presenciales y electrónicas (correo campus virtual) a petición de los alumnos o grupos de alumnos, dentro del horario de tutorías publicado en GOA. En dichas tutorías el profesor responderá a las dudas y dificultades que muestren los alumnos.
12 Actividades de evaluación	15,00	Las actividades de evaluación contemplarán tanto la evaluación continua como la evaluación final. Las actividades consistirán en: - Actividades académicas dirigidas. - Asistencia y la participación activa en clase. - Trabajo de investigación en viticultura. - Examen final.

BIBLIOGRAFÍA

- Alain Reynier. Manual de Viticultura. Editorial Mundi-prensa libros S.A. 2012 (6ª edición revisada y ampliada).

- Domingo M. Salazar; Pablo Melgarejo. Viticultura. Técnicas de cultivo de la vid, calidad de la uva y atributos de los vinos. Editorial: AMV/Mundi-Prensa. 2005 (1ª Ed.)
- Félix Cabello Sáenz de Santa María, Jesús María Ortiz Marcide, Gregorio Muñoz Organero, Inmaculada Rodríguez Torres, Alejandro Benito Barba, Cristina Rubio de Miguel, Sonia García Muñoz y Roberto Sáiz Sáiz. Variedades de vid en España. Editorial Agrícola Española, SA. 2012.
- Fernando Martínez de Toda. Biología de la vid. Fundamentos biológicos a la viticultura. Editorial: Mundi Prensa. 1991.- García de Luján, A. Viticultura del Jerez. Editorial: Mundi Prensa. 1997 (1ª Ed.)
- J. Hidalgo Togores. La Calidad del vino desde el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2006 (1ª Ed.)
- Hidalgo Fernández-Cano, L y Hidalgo Togores, J. Tratado de viticultura. Editorial: Mundi-Prensa. 2011 y 2019.
- Manual for standarization of OIV Vitis descriptors. 2011. Monografía INIA.

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.
