

## **i ASIGNATURA TÉCNICAS VITÍCOLAS Y PROTECCIÓN**

Código	40212027
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.6 VITICULTURA
Curso	4
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 cursadas las asignaturas de Introducción a la Enología y Cata de Vinos, Edafología y Viticultura

## 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 las técnicas vitícolas de manejo del viñedo en la plantación y las operaciones de mantenimiento del cultivo
2	Conocer los factores causantes de estrés en el viñedo, las respuestas fisiológicas de la planta y, manejar técnicas vitícolas para paliar sus efectos.
3	Conocer los sistemas adecuados de protección fitosanitaria del viñedo con el fin de conseguir la máxima calidad de la uva.
4	Demostrar conocimiento, comprensión y capacidad práctica de las técnicas de manejo del viñedo en la plantación, las operaciones de mantenimiento del cultivo, la recolección y los sistemas de protección sanitaria de la vid, con el fin de conseguir uva de calidad con el mínimo impacto medioambiental.
5	Participar de los criterios necesarios para analizar situaciones problemáticas en el viñedo y aplicar soluciones eficaces

Id.	Resultados
-----	------------

## COMPETENCIAS

Competencia	Tipo
Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola	ESPECÍFICA
Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, geología, climatología y viticultura	ESPECÍFICA
Ser capaz de colaborar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, así como en la selección y dotación de maquinaria y utillaje vitícola.	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.	ESPECÍFICA
Ser capaz de cooperar técnicamente en la comercialización de los productos enológicos, materiales auxiliares y maquinaria de campo y bodega.	ESPECÍFICA
Capacidad de análisis y síntesis.	GENERAL
Capacidad de ser responsable ante temas medioambientales.	GENERAL

Competencia	Tipo
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.	BÁSICA
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 las áreas de la viticultura y la enología.	BÁSICA
Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes normalmente dentro de las áreas de la viticultura y la enología para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética	BÁSICA
Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado dentro de las áreas de la viticultura y la enología.	BÁSICA
Capacidad de organización y planificación	TRANSVERSAL

## CONTENIDOS

Contenido	Descripción
Establecimiento del viñedo: preparación del suelo; orientación y diseño; elección del material vegetal; plantación; injerto; costes de plantación.	
Poda: tipos de poda; sistemas de conducción; operaciones en verde; mecanización	
Manejo del suelo: calendario; laboreo, mecanización; técnicas de mantenimiento; cubiertas vegetales; métodos especiales de cultivo.	
Riego: necesidades hídricas de la vid; épocas de riego; sistemas de riego; influencia en la planta; aspectos legales.	
Vendimia: época, estado de la uva; calidad y factores influyentes; vendimia manual; vendimia mecanizada.	
Potencial vegetativo, técnicas de estimación de la calidad de la uva y técnicas de mejora de la calidad de la uva	
Protección del viñedo: métodos y estrategias de control. Plagas y enfermedades de la vid. Productos fitosanitarios.	
Malas hierbas del viñedo: caracterización y control, herbicidas.	
Alteraciones no parasitarias: accidentes climáticos, alteraciones fisiológicas.	
Producción integrada; producción ecológica; producción biodinámica	

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

## Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Actividades Académicamente Dirigidas	Se evaluará la participación de los alumnos en las Actividades Académicas Dirigidas que se propongan relacionadas con los contenidos de la asignatura.	
Asistencia a clases y seminarios	Se realizará un seguimiento de la asistencia y participación del alumno en clase mediante observación diaria evaluándose positivamente la participación activa de los alumnos.	
Pruebas de evaluación	Realización de un examen final sobre los contenidos de la asignatura.	
Trabajo en grupos	Durante el curso los alumnos deberán presentar un trabajo relacionado con contenidos de la asignatura. La exposición de los trabajos se realizará a modo de seminario.	

## Criterios de evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades a través del Campus Virtual, relacionadas con los contenidos de la asignatura y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.

La evaluación continua se desarrollará en base a:

- La asistencia a clase y seminarios será obligatoria. Se valorará el comportamiento, interés y participación activa del alumno durante las mismas.
- En las actividades académicas dirigidas (AAD) y trabajo, se valorará la participación de los alumnos y la adecuación del desarrollo de éstas en base a rubricas.
- 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
JIMENEZ CANTIZANO, ANA CONCEPCION	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	No

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	40	Las clases de teoría versarán sobre los contenidos propuestos en la materia recurriendo a casos prácticos y ejemplos. Se fomentará la participación del alumno y esté dispondrá de material elaborado en el campus virtual.
02 Prácticas, seminarios y problemas	20	Se realizarán diferentes actividades: - Elaboración de supuestos prácticos - Seminarios debate - Exposición de trabajos en grupo, relacionados con los contenidos de la asignatura.
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) - Preparación de un trabajo sobre contenidos de la asignatura y su presentación por grupos (10 h)

Actividad	Horas	Detalle
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: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen final.</li> <li>- Realización y exposición de un trabajo asignado por grupos.</li> <li>- Actividades académicas dirigidas realizadas durante el desarrollo de la asignatura.</li> <li>- Asistencia a clases y seminarios.</li> </ul>

## BIBLIOGRAFÍA

- Alain Reynier. Manual de viticultura. Editorial: MP. 2012 (6ª Ed.)
- Arias Giralda, A . 2004. Parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada. Editorial: Mundi Prensa MAPA (5ª Ed.)
- 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.)
- 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.)
- Hidalgo Togores J. 2006. La Calidad del vino desde el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2006 (1ª Ed.)
- Hidalgo Fernández-Cano, L y Hidalgo Togores, J. 2011 y 2019.
- Tratado de viticultura. Editorial: Mundi-Prensa.
- Hidalgo Fernández-Cano, L. 2003. Poda de la vid. Mundi-Prensa.- Martín A., Ramos JL. y Rodríguez M. 2014. Guía de Gestión Integrada de Plagas, uva de



transformación. MAGRAMA. Madrid.

- Pérez Recio, G. 2007. Operaciones durante el ciclo de actividad de la vid.

---

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.

---