PROTECCIÓN DEL VIÑEDO
GUÍA DOCENTE CURSO 2019-20

Titulación:	Grado en Ingeniería Agrícola				**802G**
Asignatura:	Protección del viñedo				**561**
Materia:	Viticultura				
Módulo:	Viticultura				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial		**Carácter:**	Optativa	
Curso:	4	**Créditos ECTS:** 4,50	**Duración:**	Semestral (Segundo Semestre)	
Horas presenciales:	45,00		**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	67,50	

Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Español

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN					**R101**
Dirección:	C/ Madre de Dios, 53			**Código postal:**	26006
Localidad:	Logroño		**Provincia:**	La Rioja	
Teléfono:	941299720	**Fax:** 941299721	**Correo electrónico:**	dpto.agricultura@unirioja.es	

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Pérez Moreno, Ignacio			**Responsable de la asignatura**	
Teléfono:	941299745	**Correo electrónico:**	ignacio.perez@unirioja.es		
Despacho:	2209	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

Profesor:	Ramos Sáez De Ojer, José Luis				
Teléfono:		**Correo electrónico:**	jose-luis.ramos@unirioja.es		
Despacho:		**Edificio:**		**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Protección sanitaria del viñedo: manejo de plagas, enfermedades, malas hierbas y afecciones no parasitarias.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

Conocimientos previos sobre:

- La Protección Vegetal en el contexto de la Agricultura Sostenible.
- Morfología, biología y ecología de plagas, enfermedades y malas hierbas.
- Sistemas de Manejo de Plagas, Enfermedades y Malas hierbas e instrumentos para su puesta en marcha.

CONTEXTO

La Protección de Viñedo es una especialidad de la protección de cultivos cuyo objetivo es la producción de uva de alta calidad sanitaria, dentro de un medio físico y biológico en el que, además, el viticultor aplica determinadas técnicas agronómicas. Esta asignatura adquiere especial importancia en el marco de la viticultura moderna, ya que aborda aspectos tan importantes como el respecto del medio ambiente, la seguridad alimentaria y los riesgos para la salud de los viticultores.

COMPETENCIAS

Competencias generales

G1 - Capacidad de análisis y síntesis.
G4 - Comprensión de textos escritos en una segunda lengua relacionada con la especialidad.
G5 - Resolución de problemas.
G9 - Razonamiento crítico.
G13 - Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental, y en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
G14 - Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.

Competencias específicas

HJ1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases y la tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental.
HJ1.2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios del control de calidad de productos hortofrutícolas.
HJ1.4 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la producción uso y mantenimiento del material vegetal.
HJ3.2 Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios del desarrollo sostenible.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- 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.
- Disponer de los criterios necesarios para analizar situaciones problemáticas en el viñedo y aplicar soluciones eficaces.
- Participar en investigaciones o ensayos orientados a favorecer el progreso de la viticultura.
- Comunicar los conocimientos adquiridos de un modo comprensible y coherente.

TEMARIO

Tema 1.- Factores que influyen en la protección del viñedo
El medio físico. El medio biológico. Técnicas agronómicas. La lesgilación. Medio sociológico y comercial.
Tema 2.- Plagas de lepidópteros
La polilla del racimo de la vid. Piral de la vid. Gusanos grises.
Tema 3.-Plagas de homópteros
Filoxera. Melazo o cochinilla algodonosa. Cochinilla o eulecanio. Mosquito verde.
Tema 4.- Plagas de tisanópteros
Trips de la vid. Trips de las flores.
Tema 5.- Plagas de coleópteros
Altica o pulguilla de la vid. Castañeta. Barrenillo. Cigarrero. Tornillo de las cepas.
Tema 6.- Otras plagas de insectos: dípteros, himenópteros e isópteros
Mosca de la fruta. Mosca del vinagre. Avispas. Termitas.
Tema 7.- Plagas de ácaros
Tetraníquidos: Araña roja; Araña amarilla común; Araña amarilla. Tenuipálpidos: Ácaro de la roña. Eriófidos: Acariosis del viñedo; Erinosis de la vid.
Tema 8.- El mildiu de la vid
Mildiu de la vid: ciclo biológico; influencia de factores externos; síntomas y daños; métodos de control.
Tema 9.- El oídio de la vid
Oídio de la vid: ciclo biológico; influencia de factores externos; síntomas y daños; métodos de control.
Tema 10.- Podredumbres fúngicas
Podredumbre gris del racimo. Podredumbres secundarias del racimo. Podredumbres de raíz.
Tema 11.- Enfermedades de la madera y excoriosis
Eutipiosis. Decaimiento por botriosferia Yesca de la vid. Enfermedad de Petri. Pie negro. Excoriosis.
Tema 12.- Bacteriosis de la vid
Necrosis bacteriana. Tuberculosis de la vid. Podredumbre ácida.
Tema 13.- Principales virosis y fitoplasmosis de la vid
Entrenudo corto infeccioso. Virus del enrollado. Jaspeado. Madera rizada. Flavescencia dorada. Madera negra.
Tema 14.- Afecciones producidas por nematodos
Xiphinema. Meloidogyne.
Tema 15.- Malas hierbas del viñedo
Malas hierbas más frecuentes en los viñedos. Perjuicios que causan en el viñedo. Métodos de control.
Tema 16.- Daños producidos por vertebrados y moluscos
Pájaros. Roedores. Conejos y liebres. Caracoles.
Tema 17.- Accidentes climáticos y alteraciones fisiológicas
Temperatura. Granizo. Viento. Salinidad. Sequía. Exceso de agua. Corrimiento. Desecación del raspón. Carencias.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Los parásitos de la vid : estrategias de protección razonada-- 5ª ed. rev. y amp-- Madrid : Mundi-Prensa : Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004 Absys Biba
Básica	Plagas y enfermedades del viñedo en La Rioja / José Luis Pérez Marín-- 1ª ed-- Logroño : Gobierno de La Rioja, 2012 Absys Biba

Básica	Plagas y enfermedades de la vid / Roger C. Pearson y Austin C. Goheen ; traducción, José de la Iglesia González-- Madrid : Mundi-Prensa, 1996 Absys Biba
Básica	La polilla del racimo de la vid : (Lobesia botrana Den. y Schiff.) / Ramón Coscollá-- Paterna, Valencia : Generalitat Valenciana, Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, D.L. 1997 Absys Biba
Básica	Manual de enfermedades de las plantas / I. M. Smith... [et al.] ; versión española, Fernando García Arenal-- [Ed. española]-- Madrid : Mundi-Prensa, 1992 Absys Biba
Básica	Plagas agrícolas / Fernando García Marí, Josep Costa Comelles, Francisco Ferragut Pérez-- [Valencia] : Phytoma, D.L. 1994 Absys Biba

Recursos en Internet
Registro de productos fitosanitarios http://www.magrama.gob.es/es/agricultura/temas/medios-de-produccion/productos-fitosanitarios/fitos.asp
Pagina web de la Universidad de California sobre manejo integrado de plagas, enfermedades y malas hierbas del viñedo http://www.ipm.ucdavis.edu/PMG/selectnewpest.grapes.html

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Clases prácticas
Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas
Aprendizaje basado en problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases prácticas de laboratorio	Laboratorio	10,00
Clases teóricas	Grande	31,00
Pruebas de evaluación	Grande	4,00
Total de horas presenciales		45,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio autónomo individual o en grupo	57,50
Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de prácticas	10,00
Total de horas de trabajo autónomo	67,50
Total de horas	112,50

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	90%	
Técnicas de observación		5%
Informes y memorias de prácticas		5%
Total	100%	

Comentarios

A lo largo del semestre se realizarán dos pruebas escritas parciales, que liberarán materia. Para superar una prueba escrita parcial son necesarios dos requisitos: a) obtener una nota mínima de 5 puntos sobre 9; y b) obtener una calificación superior a cero puntos en cada una de las preguntas de la prueba. La calificación de cada examen parcial liberado supondrá el 30% de la nota final.
La evaluación no recuperable (10% de la nota final) se basará en la calificación del informe de prácticas, que contará un 5%, y en el control de la asistencia a las clases prácticas (técnicas de observación), que supondrá el otro 5% de la nota.
En el caso de estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad) el profesor responsable de la asignatura podrá sustituir las actividades de evaluación no recuperable por otras a especificar en cada caso.

Criterios críticos para superar la asignatura

No se calificarán los informes de las sesiones de prácticas a las que el alumno no haya asistido.

Para superar la asignatura es necesario obtener: a) un mínimo de 4,5 puntos sobre 9 en la prueba escrita, b) un mínimo de 0.3 puntos sobre 0.5 en técnicas de observación; y c) un mínimo de 0.2 sobre 0.5 en informes y memorias de prácticas.