

VITICULTURA GENERAL GUÍA DOCENTE CURSO 2012-13

Titulación:	Grado en Enología		703G
Asignatura:	Viticultura general		562
Materia:	Viticultura		
Módulo:	Formación específica		
Carácter:	OBLIGATORIA	Curso: 3	Semestre: Primer Semestre
Créditos ECTS:	6,00	Horas presenciales: 60,00	Horas estimadas de trabajo autónomo: 90,00
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español		
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Francés, Italiano, Español		

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN			R101
Dirección:	C/ Madre de Dios, 51	Código postal:	26004
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja
Teléfono:	941299720	Fax:	941299721
Correo electrónico:			

PROFESORES

Profesor responsable de la asignatura:	Tardáguila Laso, Manuel Javier		
Teléfono:	941299741	Correo electrónico:	javier.tardaguila@unirioja.es
Despacho:	2205	Edificio:	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:	No especificado		

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Contenido de Teoría:

- Desarrollo y estado de la viticultura
- Ampelografía
- Organografía
- Ciclos vegetativo y reproductor
- El clima
- El suelo
- Portainjertos
- Variedades
- Establecimiento del viñedo

Contenidos de Seminarios y Talleres

- Modelos vitivinícolas
- Maduración de la baya y calidad del vino
- Aptitudes vitícolas en función del clima
- Interpretación de análisis de suelos
- Elección del portainjerto

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

Se aconseja tener conocimientos previos de producción vegetal, en general, y fisiología de la vid, en particular.

Relación de asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias requeridos

Fisiología de la vid
 Producción vegetal

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

- G1: Capacidad de análisis y de síntesis
- G2: Capacidad de organización y planificación

- G3: Comunicación oral y escrita en la propia lengua
- G4: Manejo y comprensión de textos científicos en inglés
- G8: Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica
- G9: Razonamiento crítico
- G11: Habilidad para trabajar de forma autónoma
- G12: Preocupación por la calidad
- G13: Sensibilidad hacia los temas medioambientales

Competencias específicas

- E4: Capacidad para organizar y controlar la producción y recolección de uva de calidad en función del tipo de producto a obtener y de la legislación aplicable, integrando conocimientos agrícolas y criterios medioambientales.
- E6: Capacidad para utilizar los conocimientos adquiridos sobre el comportamiento de la vid en la toma de decisiones sobre prácticas y los tratamientos aplicables.
- E7: Capacidad para realizar el control analítico y sensorial rutinario o específico en viñedo y bodega, interpretar los resultados y establecer las prescripciones adecuadas para cada circunstancia.
- E11: Conocimientos necesarios para participar en el diseño, modificación o transformación del viñedo y de la bodega, así como en la elección de la maquinaria, utillaje e instalaciones auxiliares.

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.
- Demostrar conocimiento sobre los procesos fisiológicos básicos para la planta (fotosíntesis, respiración, relaciones hídricas, nutrición mineral) y su influencia en la productividad.
- Demostrar conocimientos sobre los factores ambientales que influyen en el viñedo, las respuestas fisiológicas de la planta y las aptitudes de los principales portainjertos y variedades de vinífera.
- Disponer de los criterios necesarios para analizar situaciones problemáticas en el viñedo y aplicar soluciones eficaces.

TEMARIO

CONTENIDOS DE TEORÍA

1. DESARROLLO Y ESTADO DE LA VITICULTURA

- 1.1. Evolución histórica del cultivo de la vid
- 1.2. Producción y utilización de la uva
- 1.3. Principales países vitivinícolas a nivel mundial
- 1.4. El cultivo de la vid en España
- 1.5. Características de la viticultura española
- 1.6. Producción vitivinícola española

2. AMPELOGRAFÍA

- 2.1. Origen y evolución de la vid
- 2.2. Sistemática de las Vitaceas
- 2.3. Características de las principales especies
- 2.4. Vides salvajes y vides cultivadas
- 2.5. La *Vitis vinifera* L.
- 2.6. Origen de las variedades actuales
- 2.7. Erosión genética
- 2.8. Mejora genética de la vid

3. ORGANOGRAFÍA

- 3.1. La raíz
- 3.2. El tallo
- 3.3. La hoja
- 3.4. Las yemas
- 3.5. La inflorescencia y la flor
- 3.6. El racimo y la baya

4. CICLOS VEGETATIVO Y REPRODUCTOR

- 4.1. Los ciclos de la vid
- 4.2. Estados fenológicos
- 4.3. Ciclo vegetativo
 - Crecimiento y desarrollo radicular
 - Los lloros
 - Desborre
 - Crecimiento vegetativo aéreo
 - Agostamiento y caída de la hoja



- Desarrollo y evolución de las yemas
- 4.4. Ciclo reproductor
 - Iniciación floral
 - Floración
 - Polinización y fecundación
 - Cuajado
 - Crecimiento y desarrollo de las bayas
- 5. EL CLIMA
 - 5.1. El clima y la vid
 - 5.2. Variables climáticas
 - 5.3. Latitud, altitud y exposición
 - 5.4. Clima, mesoclima y microclima
 - 5.5. Índices bioclimáticos
- 6. EL SUELO
 - 6.1. Características físicas
 - 6.2. Características químicas
 - 6.3. Características biológicas
 - 6.4. Características más importantes de un suelo vitícola
- 7. PORTAINJERTOS
 - 7.1. Origen
 - 7.2. Factores a considerar en la elección
 - 7.3. Descripción de los principales portainjertos
 - 7.4. Factores en la elección del portainjerto
- 8. VARIEDADES
 - 8.1. Variedades de vinificación
 - Nacionales
 - Foráneas
 - 8.2. Elección de la variedad
- 9. ESTABLECIMIENTO DEL VIÑEDO
 - 9.1. Diseño de la plantación
 - Elección del material vegetal
 - Estudio del terreno
 - Preparación del suelo
 - Disposición de la plantación
 - 9.2. Realización de la plantación
 - Plantación
 - Cuidados posteriores a la plantación
 - 9.3. Planificación y diseño de una plantación vitícola
- CONTENIDOS DE SEMINARIOS Y TALLERES
 - Modelos vitivinícolas
 - Maduración de la baya y calidad de la uva
 - Aptitudes vitícolas en función del clima
 - Interpretación de análisis de suelos
 - Elección del portainjerto

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Claves de la viticultura de calidad Absys
Básica	Biología de la vid Absys
Básica	Biologie et ecologie de la vigne Absys
Básica	Biology of the grapevine Absys
Básica	El vino. Nuevo atlas mundial Absys
Básica	Manual de viticultura Absys
Básica	Sunlight into wine Absys
Básica	Tratado de Viticultura Absys
Básica	Viticultura di Qualità Absys
Básica	Viticulture Absys
Recursos en Internet	
Televitis	



http://www.icvv.es/televitis
Vitur: Unidad de Viticultura de la Universidad de La Rioja http://vitur.unirioja.es/
American Society for Enology and Viticulture https://www.asev.org
Australian Society for Viticulture and Oenology https://www.asvo.com.au
Vitis - Viticulture and Enology Abstracts http://www.vitis-vea.de

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Seminarios y talleres
Tutorías
Estudio y trabajo en grupo
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 teóricas	Grande	55,00
Seminarios y talleres	Reducido	5,00
Total de horas presenciales		60,00
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
Estudio y trabajo en grupo Estudio autónomo individual		0,00
Total de horas de trabajo autónomo		90,00
Total de horas		150,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	%	¿Recuperable?
Pruebas de respuesta corta	10	Sí
Trabajos y proyectos	20	No
Técnicas de observación	10	No
Pruebas escritas	60	Sí
Total	100%	

Comentarios

Para los estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad), las actividades de evaluación no recuperables podrán ser sustituidas por otras, a especificar en cada caso. Esta posibilidad se habilitará siempre y cuando la causa que le impida la realización de la actividad de evaluación programada sea la que ha llevado al reconocimiento de la dedicación a tiempo parcial.

Crterios críticos para superar la asignatura