PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA
GUÍA DOCENTE CURSO 2013-14

Titulación:	Grado en Enología					**703G**	
Asignatura:	Prácticas integradas de viticultura					**559**	
Materia:	Viticultura						
Módulo:	Formación específica						
Carácter:	Obligatoria	**Curso:**	3	**Semestre:**	Anual		
Créditos ECTS:	6,00	**Horas presenciales:**	120,00	**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	30,00		

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:**	

PROFESORADO PREVISTO

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:			

Profesor:	Barrio Díez, Juan José		
Teléfono:	941299735	**Correo electrónico:**	juanjo.barrio@unirioja.es
Despacho:	2116	**Edificio:**	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:	L - 17 a 18,30 horas, X - 17 a 18,30 horas , J 17 a 20 horas		

Profesor:	Martínez De Toda Fernández, Fernando		
Teléfono:	941299740	**Correo electrónico:**	fernando.martinezdetoda@unirioja.es
Despacho:	2204	**Edificio:**	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:			

Profesor:	Martínez Villar, María Elena		
Teléfono:	941299739	**Correo electrónico:**	elena.martinez@unirioja.es
Despacho:	2203	**Edificio:**	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:	Primer Cuatrimestre: M 10-14; V 11-13// Segundo Cuatrimestre: J 13-14; V 9-14		

Profesor:	Menéndez Menéndez, Cristina		
Teléfono:	941299742	**Correo electrónico:**	cristina.menendez@unirioja.es
Despacho:	2206	**Edificio:**	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:	primer semestre: L 10 a 14h, V 10 a 12h. segundo semestre: L 12 a 15, M 10 a 13		

Profesor:	Paez De La Cadena Tortosa, Francisco		
Teléfono:	941299743	**Correo electrónico:**	paco.pc@unirioja.es
Despacho:	2207	**Edificio:**	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:	L, 10-13horas / X, 15-18 horas		

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Técnicas de estimación de la calidad del viñedo.
- Técnicas de cultivo para la mejora de la calidad.
- Técnicas de cultivo para la reducción de los costes de producción.
- Aplicación de diferentes manejos de la vegetación en el viñedo

- Técnicas de protección del viñedo

Relación de asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias requeridos

Fisiología de la vid
Protección de cultivos

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.
- Participar en investigaciones o ensayos orientados a favorecer el progreso de la viticultura.
- Comunicar los conocimientos adquiridos de un modo comprensible y coherente

TEMARIO

- Caracterización del viñedo
- Vendimia
- Variedades y portainjertos
- Organografía
- Poda
- Plantación
- Protección del viñedo
- Multiplicación de la vid
- Viticultura y Paisaje

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Biología de la vid Absys Biba
Básica	Claves de la viticultura de calidad Absys Biba
Recursos en Internet	

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Seminarios y talleres
Clases prácticas
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 prácticas de laboratorio o aula informática	Laboratorio	90,00
Clases teóricas	Grande	30,00
Total de horas presenciales		120,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio autónomo individual o en grupo Resolución individual de ejercicios, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de p	30,00
Total de horas de trabajo autónomo	30,00
Total de horas	150,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	%	¿Recuperable?
Informes y memorias de prácticas	70	Sí
Pruebas escritas	30	No
Total	100%	

Comentarios

Criterios críticos para superar la asignatura