

TÉCNICAS VITÍCOLAS GUÍA DOCENTE CURSO 2013-14

Titulación:	Grado en Ingeniería Agrícola			802G	
Asignatura:	Técnicas vitícolas			527	
Materia:	Viticultura				
Módulo:	Viticultura				
Carácter:	Optativa	Curso:	4	Semestre:	Semestral
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:			

PROFESORADO PREVISTO

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

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Equilibrio vegetativo y productivo en viticultura.
- Técnicas de estimación de la calidad.
- 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.

Se aconseja un conocimiento previo de viticultura general y de fisiología de la vid

Relación de asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias requeridos

CONTEXTO

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: Sensibilidad por temas medioambientales
- G14: Capacidad para aplicar los conocimientos en la práctica

Competencias específicas

- HJ1.1: Bases y tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental
- HJ1.2: Control de calidad de productos hortofrutícolas
- HJ3.2: Principios de desarrollo sostenible
- HJ3.7: Material vegetal: producción, uso y mantenimiento

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

- Sistemas de conducción
- Producción de planta
- Manejo de la vegetación
- Mantenimiento del suelo
- Fertilización
- Estrés hídrico
- Estimación de calidad
- Mecanización y costes
- Tipos de viticultura
- Nuevas técnicas

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Biología de la vid Absys Biba
Básica	Claves de la viticultura de calidad Absys Biba
Básica	Mecanización integral del viñedo Absys Biba
Complementaria	Formas de cultivo y modalidades de distribución de productos fitosanitarios Absys Biba
Complementaria	Ingeniería y mecanización vitícola 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

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases prácticas de aula	Reducido	10,00
Clases prácticas de laboratorio o aula informática	Laboratorio	10,00
Clases teóricas	Grande	40,00
Total de horas presenciales		60,00
Trabajo autónomo del estudiante	Horas	
Estudio autónomo individual o en grupo	45,00	
Resolución individual de ejercicios, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar	45,00	
Total de horas de trabajo autónomo	90,00	
Total de horas	150,00	

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	%	¿Recuperable?
------------------------	---	---------------



Pruebas escritas	70	Sí
Memorias de trabajos	30	No
Total	100%	

Comentarios

Criterios críticos para superar la asignatura