

## TÉCNICAS VITÍCOLAS GUÍA DOCENTE CURSO 2014-15

<b>Titulación:</b>	Grado en Ingeniería Agrícola			<b>802G</b>	
<b>Asignatura:</b>	Técnicas vitícolas			<b>527</b>	
<b>Materia:</b>	Viticultura				
<b>Módulo:</b>	Viticultura				
<b>Carácter:</b>	Optativa	<b>Curso:</b>	4	<b>Duración:</b>	Semestral
<b>Créditos ECTS:</b>	6,00	<b>Horas presenciales:</b>	60,00	<b>Horas estimadas de trabajo autónomo:</b>	90,00
<b>Idiomas en que se imparte la asignatura:</b>	Español				
<b>Idiomas del material de lectura o audiovisual:</b>	Inglés, Francés, Italiano, Español				

### DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

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

### PROFESORADO PREVISTO

<b>Profesor:</b>	Martínez De Toda Fernández, Fernando	<b>Responsable de la asignatura</b>	
<b>Teléfono:</b>	941299740	<b>Correo electrónico:</b>	fernando.martinezdetoda@unirioja.es
<b>Despacho:</b>	2204	<b>Edificio:</b>	EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
<b>Tutorías:</b>		<a href="#">Consultar</a>	

### 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.

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

#### Recomendados para poder superar la asignatura.

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

### 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 - 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.
- 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 <b>Absys Biba</b>
Básica	Claves de la viticultura de calidad <b>Absys Biba</b>
Básica	Mecanización integral del viñedo <b>Absys Biba</b>
Complementaria	Formas de cultivo y modalidades de distribución de productos fitosanitarios <b>Absys Biba</b>
Complementaria	Ingeniería y mecanización vitícola <b>Absys Biba</b>
<b>Recursos en Internet</b>	

### METODOLOGÍA

#### Modalidades organizativas

- Clases teóricas
- Seminarios y talleres
- Clases prácticas
- 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
<b>Total de horas presenciales</b>		<b>60,00</b>
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	
<b>Total de horas de trabajo autónomo</b>	<b>90,00</b>	
<b>Total de horas</b>	<b>150,00</b>	



### EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	70%	
Trabajos y proyectos	30%	
<b>Total</b>		100%

### Comentarios

**Criterios críticos para superar la asignatura**