PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA
GUÍA DOCENTE CURSO 2014-15

Titulación:	Grado en Ingeniería Agrícola					**802G**	
Asignatura:	Prácticas integradas de viticultura					**559**	
Materia:	Viticultura						
Módulo:	Viticultura						
Carácter:	Optativa	**Curso:**	4	**Duración:**	Anual		
Créditos ECTS:	6,00	**Horas presenciales:**	90,00	**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	60,00		

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:	Tardáguila Laso, Manuel Javier			**Responsable de la asignatura**	
Teléfono:	941299741	**Correo electrónico:**	javier.tardaguila@unirioja.es		
Despacho:	2205	**Edificio:**	EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Barrio Díez, Juan José				
Teléfono:	941299735	**Correo electrónico:**	juanjo.barrio@unirioja.es		
Despacho:	2116	**Edificio:**	EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar
Profesor:	Prado Villar, Eduardo				
Teléfono:	941299744	**Correo electrónico:**	eduardo.prado@unirioja.es		
Despacho:	2208	**Edificio:**	EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

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

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

Ninguno especificado.

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

Vendimia
Poda
Organografía
Componentes de producción
Ampelografía
Clima
Suelo
Establecimiento del viñedo
Viticultura de precisión
Operaciones en verde
Riego
Fertilización
Explotaciones vitícolas
Paisajismo
Multiplicación
Tratamientos fitosanitarios

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	MARTINEZ DE TODA F. Biología de la vid Absys Biba
Básica	MARTINEZ DE TODA F. Claves de la viticultura de calidad Absys Biba
Básica	FREGONI, M. 1997. Viticoltura di qualità. Ed. L'Informatore Agrario. Roma.
Básica	HIDALGO, L. 1993. Tratado de viticultura. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
Recursos en Internet	

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
Aprendizaje basado en problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases prácticas de laboratorio o aula informática	Laboratorio	70,00
Clases teóricas	Grande	20,00
Total de horas presenciales		90,00

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	60,00
Total de horas de trabajo autónomo	60,00
Total de horas	150,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Trabajos y proyectos	30%	
Informes y memorias de prácticas		30%
Pruebas orales	10%	
Pruebas escritas	30%	
Total	100%	

Comentarios

Para los estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad), las actividades de evaluación no recuperable no podrán ser sustituidas por otras.

Criterios críticos para superar la asignatura

Para aprobar la asignatura se debe asistir a clase como mínimo un 70% de las horas presenciales que tiene la asignatura.