TÉCNICAS VITÍCOLAS
GUÍA DOCENTE CURSO 2015-16

Titulación:	Grado en Enología				**703G**
Asignatura:	Técnicas vitícolas				**527**
Materia:	Viticultura				
Módulo:	Formación específica				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial				
Carácter:	Obligatoria	**Curso:**	3	**Duración:**	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:	Martínez De Toda Fernández, Fernando			**Responsable de la asignatura**	
Teléfono:	941299740	**Correo electrónico:**	fernando.martinezdetoda@unirioja.es		
Despacho:	2204	**Edificio:**	EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

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

Asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias:

- Fisiología de la vid
- Viticultura general

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

- 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
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 laboratorio o aula informática	Laboratorio	10,00
Clases teóricas	Grande	40,00
Seminarios y clases prácticas de aula	Reducido	10,00

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**	**No Recup.**
Pruebas escritas	70%	
Trabajos y proyectos	30%	
Total	100%	

Comentarios

Criterios críticos para superar la asignatura