PROTECCIÓN DEL VIÑEDO
GUÍA DOCENTE CURSO 2015-16

Titulación:	Grado en Enología				**703G**
Asignatura:	Protección del viñedo				**561**
Materia:	Viticultura				
Módulo:	Formación específica				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial				
Carácter:	Obligatoria	**Curso:**	3	**Duración:**	Semestral
Créditos ECTS:	4,50	**Horas presenciales:**	45,00	**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	67,50
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español				
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	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:	Pérez Moreno, Ignacio				**Responsable de la asignatura**
Teléfono:	941299745	**Correo electrónico:**	ignacio.perez@unirioja.es		
Despacho:	2209	**Edificio:**	EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Protección sanitaria del viñedo: manejo de plagas, enfermedades, malas hierbas y afecciones no parasitarias.

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

Recomendados para poder superar la asignatura.

Conocimientos previos sobre:

- La Protección Vegetal en el contexto de la Agricultura Sostenible.
- Morfología, biología y ecología de plagas, enfermedades y malas hierbas.
- Sistemas de Manejo de Plagas, Enfermedades y Malas hierbas e instrumentos para su puesta en marcha.

Asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias:

- Protección de cultivos

CONTEXTO

La Protección de Viñedo es una especialidad de la protección de cultivos cuyo objetivo es la producción de uva de alta calidad sanitaria, dentro de un medio físico y biológico en el que, además, el viticultor aplica determinadas técnicas agronómicas. Esta asignatura adquiere especial importancia en el marco de la viticultura moderna, ya que aborda aspectos tan importantes como el respecto del medio ambiente, la seguridad alimentaria y los riesgos para la salud de los viticultores.

COMPETENCIAS

Competencias generales

• G1. Capacidad de análisis y síntesis.
• G3. Comunicación oral y escrita en la propia lengua.
• G9. Razonamiento crítico.
• G11. Habilidad para trabajar de forma autónoma.
• G13. Sensibilidad hacia 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.

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.
- 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

Tema 1.- Factores que influyen en la protección del viñedo
El medio físico. El medio biológico. Técnicas agronómicas. La lesgilación. Medio sociológico y comercial.
Tema 2.- Plagas de lepidópteros
La polilla del racimo de la vid. Piral de la vid. Gusanos grises.
Tema 3.-Plagas de homópteros
Filoxera. Melazo o cochinilla algodonosa. Cochinilla o eulecanio. Mosquito verde.
Tema 4.- Plagas de tisanópteros
Trips de la vid. Trips de las flores.
Tema 5.- Plagas de coleópteros
Altica o pulguilla de la vid. Castañeta. Barrenillo. Cigarrero. Tornillo de las cepas.
Tema 6.- Otras plagas de insectos: dípteros, himenópteros e isópteros
Mosca de la fruta. Mosca del vinagre. Avispas. Termitas.
Tema 7.- Plagas de ácaros
Tetraníquidos: Araña roja; Araña amarilla común; Araña amarilla. Tenuipálpidos: Ácaro de la roña. Eriófidos: Acariosis del viñedo; Erinosis de la vid.
Tema 8.- El mildiu de la vid
Mildiu de la vid: ciclo biológico; influencia de factores externos; síntomas y daños; métodos de control.
Tema 9.- El oídio de la vid
Oídio de la vid: ciclo biológico; influencia de factores externos; síntomas y daños; métodos de control.
Tema 10.- Podredumbres de racimo
Podredumbre gris del racimo. Podredumbres secundarias.
Tema 11.- Enfermedades de la madera
Eutipiosis. Síndrome de yesca. Enfermedad de Petri. Pie negro.
Tema 12.- Excoriosis y podredumbres de raíz
Excoriosis. Podredumbres de raíz.
Tema 13.- Bacteriosis de la vid
Necrosis bacteriana. Tuberculosis de la vid. Podredumbre ácida.
Tema 14.- Principales virosis y fitoplasmosis de la vid
Entrenudo corto infeccioso. Virus del enrollado. Jaspeado. Madera rizada. Flavescencia dorada. Madera negra.
Tema 15.- Afecciones producidas por nematodos
Xiphinema. Meloidogyne.
Tema 16.- Malas hierbas del viñedo
Malas hierbas más frecuentes en los viñedos. Perjuicios que causan en el viñedo. Métodos de control.
Tema 17.- Daños producidos por vertebrados y moluscos
Pájaros. Roedores. Conejos y liebres. Caracoles.
Tema 18.- Accidentes climáticos y alteraciones fisiológicas
Temperatura. Granizo. Viento. Salinidad. Sequía. Exceso de agua. Corrimiento. Desecación del raspón. Carencias.

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Los parásitos de la vid : estrategias de protección razonada-- 5ª ed. rev. y amp-- Madrid : Mundi-Prensa : Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004 Absys Biba
Básica	Plagas y enfermedades del viñedo en La Rioja / José Luis Pérez Marín-- 1ª ed-- Logroño : Gobierno de La Rioja, 2012 Absys Biba
Básica	Plagas y enfermedades de la vid / Roger C. Pearson y Austin C. Goheen ; traducción, José de la Iglesia González-- Madrid : Mundi-Prensa, 1996 Absys Biba
Básica	La polilla del racimo de la vid : (Lobesia botrana Den. y Schiff.) / Ramón Coscollá-- Paterna, Valencia : Generalitat Valenciana, Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, D.L. 1997 Absys Biba
Básica	Manual de enfermedades de las plantas / I. M. Smith... [et al.] ; versión española, Fernando García Arenal-- [Ed. española]-- Madrid : Mundi-Prensa, 1992 Absys Biba
	Plagas agrícolas / Fernando García Marí, Josep Costa Comelles, Francisco Ferragut Pérez--

Básica	[Valencia] : Phytoma, D.L. 1994 Absys Biba

Recursos en Internet

Registro de productos fitosanitarios
http://www.magrama.gob.es/es/agricultura/temas/medios-de-produccion/productos-fitosanitarios/fitos.asp

Pagina web de la Universidad de California sobre manejo integrado de plagas, enfermedades y malas hierbas del viñedo
http://www.ipm.ucdavis.edu/PMG/selectnewpest.grapes.html

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Clases prácticas
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	Laboratorio	10,00
Clases teóricas	Grande	31,00
Pruebas de evaluación	Grande	4,00
Total de horas presenciales		45,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio autónomo individual o en grupo	57,50
Preparación de las prácticas y elaboración de cuaderno de prácticas	10,00
Total de horas de trabajo autónomo	67,50

Total de horas	112,50

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Informes y memorias de prácticas		5%
Técnicas de observación		5%
Pruebas escritas	90%	
Total	100%	

Comentarios

A lo largo del semestre se realizarán dos pruebas escritas parciales, que liberarán materia. Para superar una prueba escrita parcial será necesario obtener una nota mínima de 5 puntos sobre 9. La calificación de cada examen parcial liberado supondrá el 30% de la nota final.
La evaluación no recuperable (10% de la nota final) se basará en la calificación del informe de prácticas, que contará un 5%, y en el control de la asistencia a las clases prácticas (técnicas de observación), que supondrá el otro 5% de la nota.
En el caso de estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad) el profesor responsable de la asignatura podrá sustituir las actividades de evaluación no recuperable por otras a especificar en cada caso.

Criterios críticos para superar la asignatura

Es obligatoria la asistencia a las prácticas.
Para superar la asignatura es necesario obtener un mínimo de 4,5 puntos sobre 9 en la calificación final del conjunto de pruebas escritas.