

## VITICULTURA GENERAL GUÍA DOCENTE CURSO 2015-16

<b>Titulación:</b>	Grado en Enología	<b>703G</b>
<b>Asignatura:</b>	Viticultura general	<b>562</b>
<b>Materia:</b>	Viticultura	
<b>Módulo:</b>	Formación específica	
<b>Modalidad de enseñanza de la titulación:</b>	Presencial	
<b>Carácter:</b>	Obligatoria	<b>Curso:</b> 3 <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> Consultar
<b>Profesor:</b>	Martínez Villar, María Elena	
<b>Teléfono:</b>	941299739	<b>Correo electrónico:</b> elena.martinez@unirioja.es
<b>Despacho:</b>	2203	<b>Edificio:</b> EDIFICIO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO <b>Tutorías:</b> Consultar

### DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

#### Contenido de Teoría:

- Desarrollo y estado de la viticultura
- Ampelografía
- Organografía
- Ciclos vegetativo y reproductor
- El clima
- El suelo
- Portainjertos
- Variedades
- Establecimiento del viñedo

#### Contenidos de Seminarios y Talleres

- Modelos vitivinícolas
- Maduración de la baya y calidad del vino
- Aptitudes vitícolas en función del clima
- Interpretación de análisis de suelos
- Elección del portainjerto

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

#### Recomendados para poder superar la asignatura.

Se aconseja tener conocimientos previos de producción vegetal, en general, y fisiología de la vid, en particular.

#### Asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias:

- Fisiología de la vid
- Producción vegetal

### 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.

## TEMARIO

### CONTENIDOS DE TEORÍA

#### 1. DESARROLLO Y ESTADO DE LA VITICULTURA

- 1.1. Evolución histórica del cultivo de la vid
- 1.2. Producción y utilización de la uva
- 1.3. Principales países vitivinícolas a nivel mundial
- 1.4. El cultivo de la vid en España
- 1.5. Características de la viticultura española
- 1.6. Producción vitivinícola española

#### 2. AMPELOGRAFÍA

- 2.1. Origen y evolución de la vid
- 2.2. Sistemática de las Vitaceas
- 2.3. Características de las principales especies
- 2.4. Vides salvajes y vides cultivadas
- 2.5. La *Vitis vinifera* L.
- 2.6. Origen de las variedades actuales
- 2.7. Erosión genética
- 2.8. Mejora genética de la vid

#### 3. ORGANOGRAFÍA

- 3.1. La raíz
- 3.2. El tallo
- 3.3. La hoja
- 3.4. Las yemas
- 3.5. La inflorescencia y la flor
- 3.6. El racimo y la baya

#### 4. CICLOS VEGETATIVO Y REPRODUCTOR

- 4.1. Los ciclos de la vid
- 4.2. Estados fenológicos
- 4.3. Ciclo vegetativo



- Crecimiento y desarrollo radicular
- Los lloros
- Desborre
- Crecimiento vegetativo aéreo
- Agostamiento y caída de la hoja
- Desarrollo y evolución de las yemas
- 4.4. Ciclo reproductor
  - Iniciación floral
  - Floración
  - Polinización y fecundación
  - Cuajado
  - Crecimiento y desarrollo de las bayas
- 5. EL CLIMA
  - 5.1. El clima y la vid
  - 5.2. Variables climáticas
  - 5.3. Latitud, altitud y exposición
  - 5.4. Clima, mesoclima y microclima
  - 5.5. Índices bioclimáticos
- 6. EL SUELO
  - 6.1. Características físicas
  - 6.2. Características químicas
  - 6.3. Características biológicas
  - 6.4. Características más importantes de un suelo vitícola
- 7. PORTAINJERTOS
  - 7.1. Origen
  - 7.2. Factores a considerar en la elección
  - 7.3. Descripción de los principales portainjertos
  - 7.4. Factores en la elección del portainjerto
- 8. VARIEDADES
  - 8.1. Variedades de vinificación
    - Nacionales
    - Foráneas
  - 8.2. Elección de la variedad
- 9. ESTABLECIMIENTO DEL VIÑEDO
  - 9.1. Diseño de la plantación
    - Elección del material vegetal
    - Estudio del terreno
    - Preparación del suelo
    - Disposición de la plantación
  - 9.2. Realización de la plantación
    - Plantación
    - Cuidados posteriores a la plantación
  - 9.3. Planificación y diseño de una plantación vitícola
- CONTENIDOS DE SEMINARIOS Y TALLERES
  - Modelos vitivinícolas
  - Maduración de la baya y calidad de la uva
  - Aptitudes vitícolas en función del clima
  - Interpretación de análisis de suelos
  - Elección del portainjerto

## BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Claves de la viticultura de calidad <a href="#">Absys</a>
Básica	Biology of the grapevine <a href="#">Absys</a>
Básica	Biología de la vid <a href="#">Absys</a>
Básica	Biologie et ecologie de la vigne <a href="#">Absys</a>
Básica	El vino. Nuevo atlas mundial <a href="#">Absys</a>
Básica	Manual de viticultura <a href="#">Absys</a>
Básica	Sunlight into wine <a href="#">Absys</a>
Básica	Tratado de Viticultura <a href="#">Absys</a>



Básica	Viticultura di Qualità <b>Absys</b>
Básica	Viticulture <b>Absys</b>
<b>Recursos en Internet</b>	
Vitur: Unidad de Viticultura de la Universidad de La Rioja <a href="http://vitur.unirioja.es/">http://vitur.unirioja.es/</a>	
American Society for Enology and Viticulture <a href="https://www.asev.org">https://www.asev.org</a>	
Australian Society for Viticulture and Oenology <a href="https://www.asvo.com.au">https://www.asvo.com.au</a>	
Vitis - Viticulture and Enology Abstracts <a href="http://www.vitis-vea.de">http://www.vitis-vea.de</a>	

## METODOLOGÍA

### Modalidades organizativas

Clases teóricas  
Seminarios y talleres  
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 teóricas	Grande	55,00
Seminarios y talleres	Reducido	5,00
<b>Total de horas presenciales</b>		<b>60,00</b>
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
Estudio y trabajo en grupo Estudio autónomo individual		-
<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.
Trabajos y proyectos	30%	
Pruebas escritas	70%	
<b>Total</b>	<b>100%</b>	

### Comentarios

### Críterios críticos para superar la asignatura