FUNDAMENTOS DE VITICULTURA
GUÍA DOCENTE CURSO 2019-20

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola				**761M**
Asignatura:	Fundamentos de viticultura				**5208**
Materia:	Fundamentos de viticultura				
Módulo:	Complementos de formación				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Semipresencial		**Carácter:**	Complemento De Formación	
Curso:	1	**Créditos ECTS:** 3,00	**Duración:**	Semestral (Primer Semestre)	
Horas presenciales en el campus:	0,00		**Horas no presenciales on line:**	20,00	
Horas presenciales on line:	10,00		**Horas estimadas de trabajo autónomo:**	45,00	

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, 53		**Código postal:**	26006
Localidad:	Logroño	**Provincia:**	La Rioja	
Teléfono:	941299720	**Fax:** 941299721	**Correo electrónico:**	dpto.agricultura@unirioja.es

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Martínez Villar, María Elena				**Responsable de la asignatura**
Teléfono:	941299739	**Correo electrónico:**	elena.martinez@unirioja.es		
Despacho:	2203	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Se imparten los conocimientos básicos en viticultura, que incluyen la descripción de la vid, su ciclo productivo y los principales factores y aspectos relacionados con la gestión del cultivo.

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

Ninguno especificado.

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

Competencias específicas

CEF01. Conocimiento y comprensión integral de las bases y fundamentos de la viticultura, la enología y la gestión de las empresas vitivinícolas.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

El alumno conocerá la organografía de la vid, su ciclo productivo, los principales factores bióticos y abióticos que afectan al cultivo, así como las prácticas culturales más empleadas y el principio fisiológico que las motiva. Asimismo, el alumno se habrá familiarizado con la terminología vitícola en castellano e inglés.

TEMARIO

PROGRAMA TEÓRICO

1. Ampelografía y organografía
2. Ciclos de la vid
3. Factores climáticos
4. Factores edáficos
5. Material Vegetal
    1. Portainjertos

2. Variedades
6. Sistemas de conducción
7. Operaciones en verde
8. Defensa del cultivo

SEMINARIOS Y TALLERES

- Caracterización climática
- Caracterización edáfica

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Tratado de Viticultura general Absys
Básica	Biología de la vid Absys
Básica	Viticoltura Generale Absys
Básica	Claves de la viticultura de calidad Absys
Básica	Manual de viticultura: guía técnica de viticultura Absys
Complementaria	Viticoltura di qualità Absys
Complementaria	Biologie et ecologie de la vigne Absys
Complementaria	Biology of the grapevine Absys

Recursos en Internet

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas
Seminarios y talleres
Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral
Estudio de casos
Resolución de ejercicios y problemas

ORGANIZACIÓN

Actividades dirigidas	Tamaño de grupo	Horas presenciales en el campus	Horas presenciales on line	Horas no presenciales on line	Horas totales
Clases teóricas (se puede asistir en el campus a las horas presenciales on line)	Grande	0,00	7,00	13,00	20,00
Seminarios y Talleres (se puede asistir en el campus a las horas presenciales on line)	Reducido	0,00	3,00	7,00	10,00
Total de horas de actividades dirigidas					30,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio y trabajo autónomo individual	45,00
Total de horas de trabajo autónomo	45,00
Total de horas	75,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	90%	
Pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas	10%	
Total	100%	

Comentarios

- Las pruebas escritas hacen referencia al examen final teórico
- En las pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas están incluidos los trabajos que el/la estudiante debe realizar a lo largo del curso

Criterios críticos para superar la asignatura