VITICULTURA GENERAL
GUÍA DOCENTE CURSO 2021-22

Titulación:	Grado en Enología				**703G**
Asignatura:	Viticultura general				**562**
Materia:	Viticultura				
Módulo:	Formación específica				
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial		**Carácter:**	Obligatoria	
Curso:	3	**Créditos ECTS:** 6,00	**Duración:**	Semestral (Primer Semestre)	
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, 53			**Código postal:**	26006
Localidad:	Logroño		**Provincia:**	La Rioja	
Teléfono:	941299720	**Fax:** 941299721	**Correo electrónico:**	dpto.agricultura@unirioja.es	

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Martínez De Toda Fernández, Fernando			**Responsable de la asignatura**	
Teléfono:	941299740	**Correo electrónico:**	fernando.martinezdetoda@unirioja.es		
Despacho:	2204	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	Consultar

Profesor:	Balda Manzanos, Pedro José				
Teléfono:	9814	**Correo electrónico:**	pedro-jose.balda@unirioja.es		
Despacho:	DAA-Sótano	**Edificio:**	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	**Tutorías:**	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

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 Absys
Básica	Biology of the grapevine Absys
Básica	Biología de la vid Absys
Básica	Biologíe et ecologie de la vigne Absys
Básica	El vino. Nuevo atlas mundial Absys
Básica	Manual de viticultura Absys
Básica	Sunlight into wine Absys
Básica	Tratado de Viticultura Absys

Básica	Viticoltura di Qualità Absys
Básica	Viticulture Absys

Recursos en Internet
Vitur: Unidad de Viticultura de la Universidad de La Rioja http://vitur.unirioja.es/
American Society for Enology and Viticulture https://www.asev.org
Australian Society for Viticulture and Oenology https://www.asvo.com.au
Vitis - Viticulture and Enology Abstracts http://www.vitis-vea.de

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
Total de horas presenciales		60,00

Trabajo autónomo del estudiante	Horas
Estudio y trabajo en grupo Estudio autónomo individual	-
Total de horas de trabajo autónomo	90,00
Total de horas	150,00

Comentarios

El Plan de contingencias del curso 2021-22 para la adaptación de la actividad docente a los requerimientos de la situación sanitaria ha sido activado para las asignaturas del primer semestre y anuales. Puede encontrar información sobre la modalidad de impartición de la asignatura y consultar el plan de contingencias completo en www.unirioja.es/servicios/opp/plandoc/2122/plancon.shtml.

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Trabajos y proyectos	30%	
Pruebas escritas	70%	
Total	100%	

Comentarios

Los sistemas y criterios críticos de evaluación podrán ser modificados, previa actualización de esta guía docente, si fuese precisa su adaptación a la modalidad no presencial o semipresencial como respuesta a las medidas, recomendaciones y/o restricciones aprobadas por las autoridades competentes en función de la situación sanitaria real o prevista.