

Plan 72 Ing.Tec.Agríc.Esp Ind Agr y Aliment

Asignatura 17595 VITICULTURA

Grupo 1

Presentación

Técnicas y sistemas de producción de la vid.

Programa Básico

Programa de teoría:

CAPÍTULO I.HISTORIA E IMPORTANCIA ECONÓMICA DEL CULTIVO DE LA VID.

CAPÍTULO II. BIOLOGÍA Y ECOLOGÍA DE LA VID.

CAPÍTULO III. EL MATERIAL VEGETAL EN VITICULTURA.

CAPITULO IV. EL CULTIVO DE LA VID.

Programa de prácticas:*

PRACTICAS DE CAMPO, LABORATORIO Y AULA

Práctica 1. Identificación de los distintos órganos y elementos de una cepa de vid.

Práctica 2. Plantación de vid.

Práctica 3. Poda de la vid en distintos sistemas de conducción.

Práctica 4. Realización de injertos en vid.

Práctica 5. Seguimiento fenológico en diversas variedades de vid.

Práctica 6. Evaluación de la aptitud y características de diferentes patrones de vid.

Práctica 7. Estudio del comportamiento y características de diversas variedades de vid.

Práctica 8. Observación y/o realización de diversas operaciones de cultivo en una viña.

Práctica 9. Reconocimiento de enfermedades, plagas y fisiopatías en vid.

Práctica 10. Determinación del contenido de azúcar en la uva.

Práctica 11. Diseño y planificación de una plantación de vid.

Objetivos

Se pretende dar al alumno una visión general de la viticultura actual, proporcionándole los conocimientos teórico-prácticos necesarios para poder desarrollar adecuadamente su futuro ejercicio profesional en este campo, tan importante para la economía agraria nacional y de Castilla-León.

BLOQUE TEMÁTICO I. HISTORIA E IMPORTANCIA ECONÓMICA DEL CULTIVO DE LA VID.

Tema 1. Origen e importancia del cultivo de la vid.

BLOQUE TEMÁTICO II. BIOLOGÍA Y ECOLOGÍA DE LA VID.

Tema 2. Caracterización botánica.

Tema 3. Organografía de la vid.

Tema 4. Fisiología de la vid.

Tema 5. El medio natural y sus efectos sobre la vid.

BLOQUE TEMÁTICO III. EL MATERIAL VEGETAL EN VITICULTURA.

Tema 6. Multiplicación de la vid.

Tema 7. Portainjertos.

Tema 8. Variedades de vid.

Tema 9. Híbridos productores directos.

BLOQUE TEMÁTICO IV. EL CULTIVO DE LA VID.

Tema 10. Establecimiento del viñedo.

Tema 11. Sistemas de conducción del viñedo.

Tema 12. Poda de la vid.

Tema 13. Mantenimiento del suelo.

Tema 14. Fertilización del viñedo.

Tema 15. Riego de la vid.

Tema 16. Protección del viñedo.

Tema 17. La uva de mesa.

Tema 18. Recolección de la uva.

Programa Práctico

PRACTICAS DE CAMPO, LABORATORIO Y AULA

Práctica 1. Identificación de los distintos órganos y elementos de una cepa de vid.

Práctica 2. Plantación de vid.

Práctica 3. Poda de la vid en distintos sistemas de conducción.

Práctica 4. Realización de injertos en vid.

Práctica 5. Seguimiento fenológico en diversas variedades de vid.

Práctica 6. Evaluación de la aptitud y características de diferentes patrones de vid.

Práctica 7. Estudio del comportamiento y características de diversas variedades de vid.

Práctica 8. Observación y/o realización de diversas operaciones de cultivo en una viña.

Práctica 9. Reconocimiento de enfermedades, plagas y fisiopatías en vid.

Práctica 10. Determinación del contenido de azúcar en la uva.

Práctica 11. Diseño y planificación de una plantación de vid.

Evaluación

Para poder aprobar la asignatura es necesario realizar las prácticas previamente programadas. La participación activa en las mismas y la presentación de posibles memorias se valorará hasta un máximo del 5 % de la calificación final. A lo largo del período lectivo que abarca la asignatura (segundo cuatrimestre) el alumno ha de desarrollar y presentar un trabajo, eminentemente práctico, consistente en un completo seguimiento fenológico de una serie de cepas de diversas variedades de vid. La calificación de este trabajo de curso representará el 15 % de la nota final de la asignatura. El 80 % restante de la calificación lo aporta la nota del examen final, en el que se evaluarán los conocimientos teórico-prácticos adquiridos por el alumno.

Para poder aprobar la asignatura es necesario obtener en el examen final una calificación mínima de 5 (valoración sobre 10). Un suspenso en esta prueba impide que se sumen a dicha calificación la valoración de las restantes actividades docentes.

Bibliografía

BALSARI, P. y SCIENZA, A., 2004. Formas de cultivo de la vid y modalidades de distribución de los productos fitosanitarios. Bayer CropScience - Mundi-Prensa. Madrid.

CHOMÉ FUSTER, P.M. y otros, 2003. Variedades de vid: Registro de variedades comerciales. M.A.P.A. Madrid.

FREGONI, M., 1998. Viticoltura di qualità. R.E.D.A. Roma.

GALET, P., 2000. Précis de viticulture. Ed. Déhan. Montpellier.

GRUPO DE TRABAJO DE LA VID, 2004. Los parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada. Coed. M.A.P.A.. Mundi-Prensa. Madrid.

HIDALGO, L., 2003. Poda de la vid. Mundi-Prensa. Madrid.

HIDALGO, L., 2002. Tratado de viticultura general. Mundi-Prensa. Madrid.

HIDALGO, L. e HIDALGO, J., 2001. Ingeniería y mecanización vitícola. Mundi-Prensa. Madrid.

HUGLIN, P., 1998. Biologie et écologie de la vigne. Technique et Documentation - Lavoisier. París.

MARTÍNEZ DE TODA, F., 1991. Biología de la vid. Fundamentos biológicos de la viticultura. Mundi-Prensa. Madrid.

PEARSON, R.C., 1996. Plagas y enfermedades de la vid. Mundi-Prensa. Madrid.

REYNIER, A., 2005. Manual de Viticultura. Mundi-Prensa. Madrid.

RIBEREAU-GAYON, J. y PEYNAUD, E., 1982. Tratado de Ampelología. Ciencias y técnicas de la viña. Tomo I. Hemisferio Sur. Buenos Aires.

RIBEREAU-GAYON, J. y PEYNAUD, E., 1986. Tratado de Ampelología. Ciencias y técnicas de la viña. Tomo II. Hemisferio Sur. Buenos Aires.

SOTÉS, V., 1989. Manual de patrones de vid. M.A.P.A.. Madrid.
