

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42045 VITICULTURA

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

Créditos ECTS

9

Competencias que contribuye a desarrollar

Generales

G3 Ser capaz de analizar y sintetizar / G15 Demostrar un razonamiento crítico.

- Pensar y aprender de forma crítica.
- Interpretar datos y resultados.
- Evaluar modelos y soluciones.
- Valorar consecuencias e impactos.

G5 Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados, como para personas no expertas.

- Presentar oralmente informaciones e ideas de manera efectiva, cuidando el lenguaje y la expresión no verbal.

Específicas

E3 Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura, y respetando la legislación vigente.

E5 Ser capaz de participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, de bodegas, así como de otras instalaciones vitivinícolas.

E6 Ser capaz de participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.

E7 Ser capaz de aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección del viñedo para producir uva de calidad en función del producto que demande el mercado, de las disponibilidades del medio y de los imperativos reglamentarios.

E17 Ser capaz de colaborar técnicamente en y con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura, cualquiera que sea su naturaleza.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

Ser capaz de:

- Controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura, y respetando la legislación vigente.
- Participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, de bodegas, así como de otras instalaciones vitivinícolas.
- Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas, así como en programas de mejora genética en el ámbito vitivinícola.
- Aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección del viñedo para producir uva de calidad en función del producto que demande el mercado, de las disponibilidades del medio y de los imperativos reglamentarios.
- Colaborar técnicamente en y con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura, cualquiera que sea su naturaleza.

Contenidos

Los factores de la producción vitícola
Los factores climáticos
El suelo vitícola
Variedades.
Portainjertos
Híbridos productores directos
Técnicas de multiplicación de la vid.
El injerto de la vid
Producción de planta en vivero.
Plantación del viñedo
Sistemas de conducción del viñedo
Poda de la vid
Operaciones de poda en verde
Aplicación de reguladores de crecimiento
Manejo del suelo
El riego de la vid
Fertilización del viñedo
La vendimia
Producción de uva de mesa y de pasificación

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Actividades presenciales
Clases teóricas
Prácticas de aula, laboratorio y campo
Trabajo en grupo
Tutorías presenciales
Seminarios-talleres
Sesiones de evaluación
Actividades no presenciales
Aprendizaje autónomo individual o en grupo
Documentación: consultas bibliográficas, Internet...
Elaboración de informes de prácticas
Preparación y elaboración de trabajos individuales y de grupo.
Elaboración de críticas sobre un proyecto, una conferencia, un artículo científico,...

Criterios y sistemas de evaluación

Para la evaluación del cumplimiento de las competencias y los resultados de aprendizaje de la asignatura, de acuerdo con la memoria de verificación de la titulación, se seguirán distintos modelos de evaluación en los porcentajes que aparecen reflejados a continuación de forma aproximada, y que podrían modificarse a medida que las actividades formativas vayan evolucionando:

1. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la comprensión, análisis, expresión del conocimiento. 50%

- Pruebas objetivas (tipo test)
- Semi-objetivas (preguntas cortas)
- Pruebas de desarrollo escrito

2. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la aplicación de técnicas, procedimientos o protocolos de actuación y resolución de problemas. 40%

- Solución de problemas
- Análisis de casos o supuestos prácticos.

3. Pruebas para evaluar competencias relacionadas con la capacidad de investigar, pensar o actuar con creatividad, comunicarse verbalmente...5%

- Proyectos y trabajos (complementados con las entrevistas)
- Entrevista oral (tutoría ECTS)

4. Pruebas para evaluar otras competencias profesionales, sociales y personales, de carácter transversal...5%

- Solución de problemas
- Análisis de casos o supuestos prácticos
- Entrevista oral (tutoría ECTS)

5. Proceso de evaluación continua de las materias a través de la valoración de la producción realizada por los estudiantes en las actividades formativas: 10%

- -portafolio
- -dossier de actividades.

Las dos primeras partes se evaluarán en un único examen escrito, a final de curso. Para aprobar la asignatura es imprescindible superar este examen, cuya calificación supondrá el 80 % de la nota final.

La ejecución, y en su caso la presentación de memorias o ejercicios referentes a las prácticas de laboratorio y campo y otras actividades formativas realizadas en clase, servirán para realizar una evaluación continua del alumno en los epígrafes 3, 4, y 5 mencionados más arriba, Esta evaluación continua supondrá el 20% de la nota final en la asignatura.

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

El Departamento de Producción Vegetal y Recursos Forestales de la ETS de Ingenierías Agrarias de Palencia cuenta con los siguientes recursos:

Bibliografía y documentación científica y técnica.

Medios audiovisuales

Equipamiento para seguimiento fisiológico y agronómico del viñedo.

Laboratorio de Viticultura.

Campo de prácticas.

Tutorías presenciales y no presenciales.

Calendario y horario

Especificados en la web de la ETSIIAA

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

ACTIVIDADES PRESENCIALES

HORAS

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

HORAS

Clases teórico-prácticas (T/M)

30

Estudio y trabajo autónomo individual

110

Clases prácticas de aula (A)

53

Estudio y trabajo autónomo grupal

25

Laboratorios (L)

2

Prácticas externas, clínicas o de campo

Seminarios (S)

5

Tutorías grupales (TG)

Evaluación

Total presencial

90

Total no presencial

135

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

BREVE CURRICULA DEL PROFESORADO

Pedro Martín Peña es Doctor Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid, es Profesor Titular en el Departamento de Producción Vegetal y Recursos Forestales de la Universidad de Valladolid. Desde el año 1997 ha impartido, en la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia, varias asignaturas del área de Viticultura dentro de la Licenciatura y el Grado en Enología, así como en Programas de Máster y Doctorado. Miembro del Grupo de Investigación Reconocido en Viticultura y Enología de la Universidad de Valladolid, ha sido responsable de distintos proyectos de investigación de ámbito regional y nacional, fundamentalmente en dos líneas de trabajo: "Estudio de sistemas de conducción del viñedo" y "Nutrición mineral y fertilización de la viña". Ha publicado numerosos trabajos en revistas científicas de prestigio, revistas técnicas, y en congresos nacionales e internacionales.

María Rosa González García es Doctora por la Universidad de Valladolid e Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid,. Actualmente es Profesor Titular de Universidad en el Departamento de Producción Vegetal y Recursos Forestales de la Universidad de Valladolid. Desde el año 1999 ha impartido, en la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia, varias asignaturas del área de Viticultura dentro de la Licenciatura y el Grado en Enología, así como en Programas de Máster y Doctorado. Dentro del Grupo de Viticultura, ha Participado en distintos proyectos de investigación de ámbito regional y nacional y ha publicado numerosos trabajos en revistas científicas y de divulgación.

Idioma en que se imparte

Castellano
