

Plan 444 GRADO EN ENOLOGÍA

Asignatura 42047 PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

obligatoria

Créditos ECTS

6

Competencias que contribuye a desarrollar

Generales

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

- Evaluar modelos y soluciones.

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

- Redactar correctamente en lenguaje científico-técnico.
- Utilizar un adecuado apoyo gráfico y visual para comunicar datos e ideas.
- Emplear fuentes de información y referencias adecuadamente.

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.

1. Estudio de viabilidad de una plantación vitícola.
2. Fuentes bibliográficas en Viticultura.
3. Seguimiento fenológico de la vid.
4. Estudio de la fertilidad de las yemas.
5. Poda de invierno. Controles de vigor
6. Multiplicación de la vid: recolección de madera, estaquillado e injerto de taller.
7. Ecología vitícola.
8. Labores preparatorias del suelo, enmiendas y abonados de fondo.
9. Establecimiento del viñedo.
10. Injerto en campo.
11. Mantenimiento del suelo.
12. Control de plagas y enfermedades Técnicas, equipos y productos fitosanitarios.
13. Poda en verde.
14. Abonado de la vid.
15. Riego y fertirrigación.
16. Controles fisiológicos en el viñedo.
17. Vendimia.

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Para alcanzar los objetivos del aprendizaje, el método docente incluye diferentes actividades formativas, tanto presenciales como no presenciales, fomentando siempre la participación del alumno. En los distintos temas que abarca la asignatura se priorizarán siempre los contenidos prácticos sobre los puramente teóricos.

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,...

Durante el curso se realizará un viaje de prácticas a empresas y entidades del sector vitivinícola.

Criterios y sistemas de evaluación

Para la evaluación del cumplimiento de las competencias y los resultados de aprendizaje de la asignatura 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. 25%

- 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...10%

- 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.

La asignatura se compone de tres partes evaluables:

1. Prácticas de laboratorio y campo (25% de la nota final).
2. Trabajo de curso (25% de la nota final).
3. Examen final de la asignatura (50% de la nota final).

Para aprobar la asignatura es necesario superar el examen final. Para poder acceder al mismo será obligatorio tener aprobadas previamente las otras dos partes.

El examen final de la asignatura versará fundamentalmente sobre los supuestos prácticos desarrollados en clase (prácticas de aula). Para resolver estos ejercicios los alumnos podrán disponer de toda la documentación que consideren oportuna.

Los alumnos que asistan a las prácticas de laboratorio y campo desarrolladas a lo largo del curso y entreguen correctamente las memorias y ejercicios correspondientes, superarán así esta parte. El resto de los alumnos tendrán oportunidad de hacerlo presentándose a un examen escrito sobre las prácticas, que tendrá lugar con anticipación al examen final de la asignatura.

Una vez aprobadas las prácticas de laboratorio y campo, la nota se guardará en segunda y posteriores convocatorias.

El título y el índice de contenidos del trabajo de curso deberán ser propuestos por el alumno en un plazo establecido a principio de curso. El trabajo será tutorado por el profesor y podrá ser de tipo técnico o de revisión bibliográfica. La totalidad de los trabajos de revisión y parte de los de tipo técnico serán expuestos en clase. Todos los trabajos, se expongan o no, se entregarán a final de curso, con antelación a su discusión en clase.

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)

0

Estudio y trabajo autónomo individual

70

Clases prácticas de aula (A)

27

Estudio y trabajo autónomo grupal

20

Laboratorios (L)

22

Prácticas externas, clínicas o de campo

4

Seminarios (S)

Tutorías grupales (TG)

Evaluación

Total presencial

60

Total no presencial

90

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