



Proyecto docente de la asignatura

Asignatura	TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL		
Materia	Producción Vegetal		
Módulo	Módulo común Enología		
Titulación	GRADO DE ENOLOGÍA		
Plan		Código	42037
Periodo de impartición	1º Cuatrimestre	Tipo/Carácter	Obligatoria
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	2º
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	MANUEL ANGEL GARCÍA ZUMEL		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	E-mail: mazumel@pvs.uva.es Tfno.:979108431		
Horario de tutorías	Véase www.palencia.uva.es -> Centros -> E.T.S. de Ingenierías Agrarias -> Tutorías		
Departamento	Producción Vegetal y Recursos Forestales		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

“TECNOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL” es una asignatura básica en la formación en Producción Vegetal del Grado en Enología. Es necesaria como paso previo para la formación del alumno en Viticultura.

1.2 Relación con otras materias

Esta asignatura mantiene relación con asignaturas, como Biología Vegetal, Botánica Agrícola, Climatología, Edafología y Química Agrícola.

1.3 Prerrequisitos

Aunque no pueden establecerse prerrequisitos, mas allá de los que la Ley determina, es aconsejable que el alumno tenga conocimientos en Edafología y Climatología.





2. Competencias

2.1 Generales

Se promoverá el desarrollo de todas y cada una de las competencias generales (G1 a G27), priorizando de forma especial las siguientes:

- G3.- Ser capaz de analizar y sintetizar.
- G4.- Ser capaz de organizar y planificar.
- G5.- Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas
- G9.- Ser capaz de resolver problemas.
- G10.- Ser capaz de tomar decisiones.
- G15.- Demostrar un razonamiento crítico.

2.2 Específicas

E1. Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola



3. Objetivos

- Conocer los medios para controlar la producción vitivinícola aplicando las bases científicas de la Producción Vegetal

4. Contenidos

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
Bloque 1. Introducción	0,3	Primer Cuatrimestre
Bloque 2. Sistemas de cultivo	0,6	Primer Cuatrimestre
Bloque 3. La siembra y la plantación	0,8	Primer Cuatrimestre
Bloque 4. Protección de los cultivos frente al clima	0,6	Primer Cuatrimestre
Bloque 5. Control y necesidades de agua	0,8	Primer Cuatrimestre
Bloque 6. Control del estado físico del suelo	0,7	Primer Cuatrimestre
Bloque 7. Mejora de las propiedades químicas de los suelos	2,2	Primer Cuatrimestre

5. Métodos docentes y principios metodológicos

1. Lección magistral: Clase teórico-expositiva. Utilización de pizarra y medios audiovisuales.
2. Clases prácticas de aula con utilización de pizarra y medios audiovisuales.
3. Clases prácticas de laboratorio (laboratorio, cámara de cultivo in vitro, fitotrón e invernadero)
4. Prácticas de campo - Viajes
5. Seminarios

**6. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura**

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teóricas	30	Estudio y trabajo autónomo individual	90
Clases prácticas	13		
Laboratorios	12		
Prácticas externas, clínicas o de campo	2		
Seminarios	3		
Otras actividades			
Total presencial	60	Total no presencial	90

7. Sistema y características de la evaluación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Estudio Agronómico y Vitícola	15 %	Presentación obligatoria e indispensable para aprobar.
Examen Práctico: Reconocimiento de material vegetal	5 %	Es indispensable aprobar el examen práctico para aprobar la asignatura
Examen Final de teoría y problemas	70 %	
Asistencia y participación activa	10 %	Asistencia estrictamente obligatoria a las prácticas de laboratorio. Asistencia obligatoria a clases teóricas, prácticas de aula y seminarios. Se pasará lista de asistentes a todas las actividades.

8. Consideraciones finales

El sistema de calificación en sucesivas convocatorias será el mismo. A los alumnos repetidores se les guardará su calificación en el Estudio Agronómico y Vitícola y sus asistencias a prácticas de laboratorio y clases.