



## Guía docente de la asignatura

<b>Asignatura</b>	Ampliación de Técnicas Vitícolas		
<b>Materia</b>	Viticultura		
<b>Módulo</b>	Módulo Optativo		
<b>Titulación</b>	Graduado en Enología		
<b>Plan</b>	444	<b>Código</b>	42063
<b>Periodo de impartición</b>	2º Cuatrimestre	<b>Tipo/Carácter</b>	OP
<b>Nivel/Ciclo</b>	Grado	<b>Curso</b>	4º
<b>Créditos ECTS</b>	3		
<b>Lengua en que se imparte</b>	Castellano		
<b>Profesor/es responsable/s</b>	Pedro Martín Peña / María Rosa González García		
<b>Datos de contacto (E-mail, teléfono...)</b>	Tel 979108459 Email: <a href="mailto:pmartinp@pvs.uva.es">pmartinp@pvs.uva.es</a>		
<b>Horario de tutorías</b>	Ver horario publicado en la web		
<b>Departamento</b>	Producción Vegetal y Recursos Forestales		

Asignatura: Nombre de la asignatura

Materia: Indicar el nombre de la materia a la que pertenece la asignatura

Módulo: En el caso de que la titulación esté estructurada en Módulo/Materia/Asignatura, indicar el nombre del módulo al que pertenece la asignatura.

Titulación: Nombre de la titulación a la que pertenece la asignatura.

Plan: Nº identificativo del plan

Nivel/ ciclo: Grado/ Posgrado (Master Universitario/ Doctorado)

Créditos ECTS: Nº de créditos ECTS

Lengua: Idioma en el que se imparte la asignatura.

Profesores: Profesor o profesores responsables de la asignatura

Datos de contacto: Requerido al menos el correo electrónico del profesor o profesores responsables de las asignaturas.

Horario de tutorías: Enlace a la página web donde se encuentra el horario de tutorías.

Departamento: Departamento responsable de la asignatura.

Código: Código de la asignatura

Tipo/ Carácter: FB: Formación Básica / OB: Obligatoria / OP: Optativa / TF: Trabajo Fin de Grado o Master / PE: prácticas Externas

Curso: Curso en el que se imparte la asignatura



## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

### 1.1 Contextualización

La asignatura se encuadra en el Módulo Optativo de la titulación, en cuarto curso.

### 1.2 Relación con otras materias

Esta asignatura constituye una ampliación de aspectos tecnológicos del cultivo de la vid impartidos en el Módulo de Viticultura.

### 1.3 Prerrequisitos

Indicar si se trata de requisitos previos que han de cumplirse para poder acceder a dicha asignatura (sólo si éstos están contemplados en la memoria de verificación en el apartado de planificación de las enseñanzas) o si sencillamente se trata de recomendaciones.

No existen prerrequisitos, si bien es recomendable que el alumno haya cursado las previamente las asignaturas de “Viticultura” y “Prácticas Integradas de Viticultura” de tercer curso.

## 2. Competencias

Indicar las competencias que se desarrollan, de las descritas en el punto 3.2. de la memoria de verificación de la titulación y seleccionadas en el módulo, materia o asignatura correspondiente. Es conveniente identificarlas mediante letra y número, tal y como aparecen en la lista mencionada anteriormente.

### 2.1 Generales

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

- Interpretar datos y resultados
- Discutir el significado de formulas, teorías, etc

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

- Producir documentos con formato apropiado.
- Distinguir requerimientos formales de documentos

G12 Trabajar en equipo.

- Colaborar y participar activamente.

### 2.2 Específicas

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.

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.

### 3. Objetivos

Indicar los objetivos o resultados de aprendizaje que se proponen de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verfica de la titulación.

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.

### 4. Tabla de dedicación del estudiante a la asignatura

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORAS	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORAS
Clases teórico-prácticas (T/M)	10	Estudio y trabajo autónomo individual	35
Clases prácticas de aula (A)	9	Estudio y trabajo autónomo grupal	10
Laboratorios (L)	8		
Prácticas externas, clínicas o de campo	0		
Seminarios (S)	3		
Tutorías grupales (TG)			
Evaluación			
<b>Total presencial</b>	<b>30</b>	<b>Total no presencial</b>	<b>45</b>

### 5. Bloques temáticos<sup>1</sup>

Bloque : **AMPLIACIÓN DE TÉCNICAS VITÍCOLAS**



### a. Contextualización y justificación

Solo se considera un bloque temático porque los objetivos, métodos docentes y sistema de evaluación son comunes para toda la asignatura.

### b. Objetivos de aprendizaje

Indicar los resultados de aprendizaje que se desarrollan, de los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria verifca de la titulación y en el apartado 3 de esta plantilla.

Ver apartado 3.

### c. Contenidos

Indicar una breve descripción de los contenidos que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

Los contenidos se distribuyen en las dos unidades temáticas que siguen, cada una de ellas con 15 h. lectivas. Entre paréntesis figura el profesor que impartirá cada unidad.

1. Monitorización del viñedo. Sostenibilidad vitícola. Viticultura de precisión (Pedro Martín).
2. Técnicas de protección integrada de plagas y enfermedades de la vid. Producción integrada y producción ecológica en viticultura (María Rosa González).

### d. Métodos docentes

Indicar los métodos docentes que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

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,...

#### **e. Plan de trabajo**

---

Los contenidos de la asignatura se desarrollarán en el orden que se indica en el apartado c. Las actividades formativas desarrolladas, globalmente, se distribuyen según se consigna en el apartado 4.

#### **f. Evaluación**

---

Indicar los sistemas de sción que se desarrollan, de acuerdo con los descritos en la ficha de módulo, materia o asignatura y recogidos en la memoria de verificación de la titulación.

Para valorar el cumplimiento de las competencias y los resultados de aprendizaje de la asignatura se realizará una evaluación continua del alumno. El profesor encargará al alumno un ejercicio o trabajo individual sobre la materia impartida en cada una de las unidades temáticas, el cual se expondrá en clase. La nota final de la asignatura será la media aritmética de estos dos trabajos.

#### **g. Bibliografía básica**

---

- BAEZA, P., LISSARRAGUE, J.R., SÁNCHEZ, P., (Eds.), 2007. Fundamentos, aplicación y consecuencias del riego en la vid. Ed. Agrícola Española. Madrid.
- BALSARI, P., SCIENZA, A., 2003. Formas de cultivo de la vid y modalidades de distribución de los productos fitosanitarios. Ed. Mundi Prensa. Madrid.
- CADAHIA, C., Y OTROS, 2005. Fertirrigación. Cultivos hortícolas frutales y ornamentales. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- HIDALGO, J.; HIDALGO, L., 2011. Tratado de Viticultura. Mundi-Prensa. Madrid. 4ª Ed.
- KELLER, M., 2010. The science of grapevines. Anatomy and Physiology. Academic Press.
- REYNIER, A., 2002. Manual de viticultura. Mundi-Prensa. Madrid.
- GARCÍA, R., MUDARRA, I., 2008. Buenas prácticas en producción ecológica. Cultivo de la vid. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. 32p.

#### **h. Bibliografía complementaria**

---

#### **i. Recursos necesarios**

---

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.

#### 6. Temporalización (por bloques temáticos)

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
AMPLIACIÓN DE TÉCNICA VITÍCOLAS	3	2º CUATRIMESTRE

#### 7. Tabla resumen de los instrumentos, procedimientos y sistemas de evaluación/calificación

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Trabajos de curso	100%	

#### 8. Consideraciones finales