



## Proyecto/Guía docente de la asignatura VITICULTURA

Asignatura	Viticultura		
Materia	Viticultura		
Módulo	Viticultura		
Titulación	Graduado en Enología/ Grado en Ingeniería de las industrias Agrarias y Alimentarias y Grado en Enología (I-ENOFOOD)		
Plan	444/613	Código	42045
Periodo de impartición	Primer cuatrimestre	Tipo/Carácter	OB
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	3º/4º
Créditos ECTS	9		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	Pedro Martín Peña /María Rosa González García		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	Tel 979108459 Email: <a href="mailto:pedro.martin.pena@uva.es">pedro.martin.pena@uva.es</a> Tel 979108320 Email: <a href="mailto:mariarosa.gonzalez@uva.es">mariarosa.gonzalez@uva.es</a>		
Departamento	Producción Vegetal y Recursos Forestales		



## 1. Situación / Sentido de la Asignatura

---

### 1.1 Contextualización

---

La asignatura se encuadra en el Módulo de Viticultura, en la materia del mismo nombre. En ella se estudian los factores de producción, y las técnicas para el establecimiento y el cultivo del viñedo. Las competencias y objetivos de aprendizaje de la asignatura se desarrollan en sus aspectos prácticos en la asignatura de Prácticas Integradas de Viticultura.

### 1.2 Relación con otras materias

---

La asignatura de Biología y Fisiología de la Vid (2º curso) proporciona al alumno el conocimiento de las bases fisiológicas de la producción vitícola, fundamental para cursar la asignatura de Viticultura. La asignatura de Prácticas integradas de Viticultura, como su nombre indica, incluye la mayor parte de las prácticas de aula, laboratorio y campo correspondientes a los contenidos teóricos desarrollados en la asignatura de Viticultura. Dentro del Módulo de Viticultura, la asignatura de Protección del viñedo aborda específicamente las técnicas de protección fitosanitaria, que deben integrarse con el resto de labores culturales, para asegurar la sostenibilidad del viñedo.

### 1.3 Prerrequisitos

---

No existen prerrequisitos.

## 2. Competencias

### 2.1 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.

### 2.2 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.

## 3. Objetivos

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.

Bloque

Bloque : VITICULTURA

Carga de trabajo en créditos ECTS: 9

a. Contextualización y justificación

Solo se considera un bloque temático en toda la asignatura porque, aunque los temas podrían agruparse en función de la afinidad de sus contenidos, los objetivos, métodos docentes y sistemas de evaluación son comunes para toda la asignatura.

b. Objetivos de aprendizaje

Ver apartado 3.

c. 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

#### d. 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 ...

#### 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 6.

#### f. 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.

La calificación del examen supondrá el 80 % de la nota final en las primeras convocatorias de cada curso, correspondiendo el 20 % restante a la evaluación de las actividades formativas realizadas en clase. En segundas convocatorias y convocatoria extraordinaria el examen supondrá el 100 % de la nota final.

#### g. Material docente

##### g.1. Bibliografía básica

- FREGONI, M., 2013. Viticoltura di qualità. Ed. Tecniche Nuove.
- HIDALGO, L., HIDALGO, J. 2019. Tratado de Viticultura. Mundi-Prensa. Madrid. 5ª ed. (2 tomos).
- REYNIER, A., 2005. Manual de viticultura. Mundi-Prensa. Madrid.

##### g.2 Bibliografía complementaria

- ALBURQUERQUE, M.V. y otros, 2006. Descripción y caracterización agronómica de variedades tintas de vid en Castilla y León. ITACYL. Valladolid.
- BALSARI, P., SCIENZA, A., 2003. Formas de cultivo de la vid y modalidades de distribución de los productos fitosanitarios. Ed. Mundi Prensa. Madrid.
- BAEZA, P. (coord.), 2017. Guía de campo de Viticultura. Editorial Agrícola Española. Madrid.
- BAEZA, P., LISSARRAGUE, J.R., SÁNCHEZ, P., (Eds.), 2007. Fundamentos, aplicación y consecuencias del riego en la vid. Ed. Agrícola Española. Madrid.
- CABELLO, F. et al., 2012. Variedades de vid en España. Ed. Agrícola Española. Madrid.
- CADAHIA, C., Y OTROS, 2005. Fertirrigación. Cultivos hortícolas frutales y ornamentales. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- CARBONNEAU, A. et al., 2020. La vigne: physiologie, terroir, culture. Dunod/La vigne, 3ª ed.
- CHRISTENSEN. L.P., 2000. Raisin production manual. University of California. Agricultural and Natural Resources.
- COOMBE, R.G, DRY, P.R., 2004. Viticulture Vol 2: Practices. Winettitles Adelaide.
- DRY, P.R., COOMBE, R.G, 2004. Viticulture Vol 1: Resources. Winettitles Adelaide.

- HIDALGO, J., 2006. La calidad del vino desde el viñedo. Mundi-Prensa. Madrid.  
M.A.P.A., 2003. Registro de variedades comerciales de vid. M.A.P.A. Madrid.  
MARTÍNEZ DE TODA, F., 2007. Claves de la viticultura de calidad. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.  
MARTÍNEZ DE TODA, F., 2019. Técnicas vitícolas frente al cambio climático. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.  
PÉREZ CAMINERO, F., 1992. La uva de mesa. Mundi-Prensa. Madrid.  
VV.AA., 2010. Clones certificados de las principales variedades tradicionales de vid en Castilla y León. ITACYL. Valladolid.:

- g.3 Otros recursos telemáticos (píldoras de conocimiento, blogs, videos, revistas digitales, cursos masivos (MOOC), ...)

Todos los recursos telemáticos necesarios para cursar la asignatura estarán disponibles en el Campus Virtual de la asignatura (<http://campusvirtual.uva.es/>) a lo largo del curso.

#### h. 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.

#### i. Temporalización

CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
9	1º CUATRIMESTRE

#### 5. Métodos docentes y principios metodológicos

Véase el apartado 4.d.

6.

Tabla d

ACTIVIDADES PRESENCIALES o PRESENCIALES A DISTANCIA(1)	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
TOTAL presencial + no presencial			225

(1) Actividad presencial a distancia es cuando un grupo sigue una videoconferencia de forma síncrona a la clase impartida por el profesor para otro grupo presente en el aula.

## 7. Sistema y características de la evaluación

Criterio: cuando al menos el 50% de los días lectivos del cuatrimestre transcurran en normalidad, se asumirán como criterios de evaluación los indicados en la guía docente.

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO	PESO EN LA NOTA FINAL	OBSERVACIONES
Examen escrito al final de la asignatura	80%	En segundas convocatorias y extraordinaria: 100%.
Prácticas de laboratorio y campo, trabajos individuales y de grupo, evaluación continua...	20%	

### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Convocatoria ordinaria:
  - Ver cuadro anterior y epígrafe 4.f
- Convocatoria extraordinaria:
  - Ver cuadro anterior y epígrafe 4.f





## 8. Consideraciones finales

### BREVE CURRICULA DEL PROFESORADO

Pedro Martín Peña es Doctor Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid, es Catedrático del 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 Profesora Titular 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.