

**Proyecto/Guía docente de la asignatura PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA**

Asignatura	Prácticas Integradas de Viticultura		
Materia	Prácticas Integradas de 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	42047
Periodo de impartición	Segundo cuatrimestre	Tipo/Carácter	OB
Nivel/Ciclo	Grado	Curso	3º/4º
Créditos ECTS	6		
Lengua en que se imparte	Castellano		
Profesor/es responsable/s	María Rosa González García / Pedro Martín Peña		
Datos de contacto (E-mail, teléfono...)	Tel 979108320 Email: mariorosa.gonzalez@uva.es Tel 979108459 Email: pedro.martin.pena@uva.es		
Departamento	Producción Vegetal y Recursos Forestales		



1. Situación / Sentido de la Asignatura

1.1 Contextualización

La asignatura se encuadra en la materia del mismo nombre dentro del Módulo de Viticultura. Se imparte en el mismo cuatrimestre que la asignatura de Protección del Viñedo, después de haber cursado las asignaturas de Biología y Fisiología de la Vid, y Viticultura.

1.2 Relación con otras materias

La asignatura desarrolla la mayor parte de los contenidos prácticos correspondientes a la asignatura de Viticultura e incluye algunas prácticas correspondientes a las asignaturas de Biología y Fisiología de la Vid y Protección 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.

- 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.

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. Bloques temáticos

Bloque : PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA

Carga de trabajo en créditos ECTS: 6

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

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.

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

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.

e. Plan de trabajo

Se desarrollarán los contenidos indicados 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 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.

Con anterioridad a la celebración del examen de la asignatura se publicarán los listados de alumnos que tienen aprobadas las prácticas de campo y el trabajo de curso. La nota correspondiente a cada una de las tres partes se hará pública conjuntamente una vez corregidos los exámenes.

Para la evaluación en la segunda convocatoria, el alumno entregará el trabajo de curso y/o realizará un examen de prácticas de laboratorio y campo, caso de tener estas partes suspensas, el mismo día y hora en que esté programado el examen de la asignatura.



El examen final 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, índice de contenidos y bibliografía seleccionada 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. Parte de los trabajos presentados serán expuestos en clase. Todos los trabajos, se expongan o no, se entregarán a final de curso, con antelación a su discusión en clase.

g. Material docente

g.1 Bibliografía básica

- 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.
- 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. et al., 2005. Fertirrigación. Cultivos hortícolas frutales y ornamentales. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- CARRERO, J.M., 1997. Maquinaria para tratamientos fitosanitarios. Métodos y aparatos para la aplicación de plaguicidas. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- COOMBE, R.G, DRY, P.R., 2004. Viticulture Vol 2: Practices. Winetitles Adelaide.
- FREGONI, M., 2013. Viticoltura di qualità. Ed. Tecniche Nuove.
- GRUPO DE TRABAJO DE LA VID, 2004. Los parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada. Ed. M.A.P.A. y Mundi-Prensa. Madrid. 5ª ed.
- HIDALGO, J., 2006. La calidad del vino desde el viñedo. Mundi-Prensa. Madrid.
- HIDALGO, L., HIDALGO, J. 2019. Tratado de Viticultura. Mundi-Prensa. Madrid. 5ª ed. (2 tomos).
- MARTÍNEZ DE TODA, F., 2007. Claves de la viticultura de calidad. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- REYNIER, A., 2005. Manual de viticultura. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.



TAIZ, L. y ZEIGER E., 2015. Plant Physiology. Sinauer Associates Inc. U.S.A. - 6ª edición.

URBANO, P., 1995. Tratado de Fitotecnia General. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 2ª ed.

g.2 Bibliografía complementaria

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.

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.

j. Temporalización

BLOQUE TEMÁTICO	CARGA ECTS	PERIODO PREVISTO DE DESARROLLO
PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	6	2º CUATRIMESTRE

5. Métodos docentes y principios metodológicos

Véase el apartado 4.d.

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

ACTIVIDADES PRESENCIALES	HORA S	ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	HORA S
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)	7		
Tutorías grupales (TG)			
Evaluación			
Total presencial	60	Total no presencial	90
TOTAL presencial + no presencial			150

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

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	50%	Para poder presentarse al examen final es necesario tener aprobadas previamente las prácticas de laboratorio y campo, y el trabajo de curso.
Prácticas de laboratorio y campo, trabajos individuales y de grupo, evaluación continua...	25%	
Trabajo de curso (individual)	25%	

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 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 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.