

i ASIGNATURA VITICULTURA

Código	40212024
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.6 VITICULTURA
Curso	3
Duración	PRIMER SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	6
Teoría	7,5
Práctica	0
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

No hay requisitos previos pero se recomienda que los alumnos que van a cursar la materia tengan nociones básicas de biología y geología

Recomendaciones

Tener cursada la asignatura de Introducción a la Enología y Cata de Vinos

🎓 RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Código Seguro de verificación: yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
 Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019	
ID. FIRMA	angus.uca.es	yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==	PÁGINA	1/9



yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==

Id.	Resultados
1	Conocer la fisiología y organografía de la planta de vid
2	Demostrar conocimiento sobre los procesos fisiológicos básicos para la planta y su influencia en la productividad
3	Conocer las aptitudes de las principales variedades y portainjertos utilizados en el viñedo
4	Conocer los aspectos fundamentales de los factores naturales de la producción: clima y suelo
5	Participar en investigaciones o ensayos orientados a favorecer el progreso de la viticultura
6	Comunicar los conocimientos adquiridos de un modo comprensible y coherente

COMPETENCIAS

Id.	Competencia	Tipo
CB01	Que los estudiantes hayan demostrado poseer conocimiento en materias básicas científicas y tecnológicas y en viticultura y enología que permitan un aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.	BÁSICA
CE06	Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola	ESPECÍFICA
CE07	Conocer los principios de la vitivinicultura en sus aspectos geográficos, históricos, sociales y de salud.	ESPECÍFICA

Código Seguro de verificación: yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
 Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	2/9



yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==

Id.	Competencia	Tipo
CE08	Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, geología, climatología y viticultura	ESPECÍFICA
CE11	Ser capaz de dirigir o realizar las investigaciones o ensayos precisos al progreso de la viticultura y de la enología, a las técnicas de su control de calidad o a las necesidades concretas del puesto de trabajo.	ESPECÍFICA
CG04	Capacidad de análisis y síntesis.	GENERAL
CG07	Capacidad de ser responsable ante temas medioambientales.	GENERAL
CT1	Capacidad de organización y planificación	TRANSVERSAL

CONTENIDOS

Introducción a la viticultura: evolución histórica del cultivo. Principales regiones vitícolas del mundo. Evolución de las superficies mundiales y de la producción mundial.

Origen y evolución de la vid. Sistemática de las vitáceas. La reconstitución postfiloxérica. Híbridos productores directos. Portainjertos. Variedades.

Ampelografía. Caracteres utilizados en la descripción. Bancos de germoplasma.

La viticultura española: orígenes, zonas, denominaciones de origen, características de las variedades, tipos de productos, la viticultura del jerez

Organografía: morfología, anatomía y fenología de la viña

Ciclo vegetativo de la vid y ciclo reproductor de la vid



Fisiología de la vid: absorción y transporte, transpiración, actividad fotosintética, reguladores de crecimiento

Multiplicación de la vid. Procedimientos. Hibridación. Multiplicación vegetativa. Viveros de vid

Factores naturales de producción: clima y suelo. Influencia en la fisiología de la viña. Zonificación vitícola

Cultivos particulares. Tecnología de la uva de mesa y pasas

La investigación en viticultura

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallan en el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno. La evaluación se desarrollará en base a:

- la asistencia a las clases. Se permitirá un 25% de faltas y se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas.
- la realización y presentación de las AAD.
- en las pruebas de repaso, adecuación, claridad y justificación en las respuestas.
- En el examen se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas

Código Seguro de verificación: yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019	
ID. FIRMA	angus.uca.es	yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==	PÁGINA	4/9



yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==

Procedimiento de calificación

La calificación final se obtendrá a partir de las calificaciones obtenidas en la calificación continua y el examen final. La ponderación en cada caso será de:

- Evaluación continua: 30%
- * Actividades académicas dirigidas: 15%
- * Trabajo: 10%
- * Asistencia a clase: 5%
- Examen final: 70%

Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos en el examen final un 5.

La nota de la evaluación continua se guardará hasta la convocatoria de septiembre del mismo curso.

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Actividades académicamente dirigidas	Los alumnos tendrán que preparar actividades con los contenidos de la asignatura: <ul style="list-style-type: none"> - caracterización morfológica de vid virtual. - glosario virtual. - foros de debate virtual. - lectura de documentos. - wiki sobre regiones vitivinícolas
Asistencia a clases	Se realizará un seguimiento de la asistencia y participación del alumno en clase mediante observación diaria evaluándose positivamente la participación de los alumnos.
Trabajo sobre temas de investigación en viticultura	Rúbrica

Código Seguro de verificación: yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==	PÁGINA 5/9



yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==


PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
JIMENEZ CANTIZANO, ANA CONCEPCION	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	Sí
AMORES ARROCHA, ANTONIO	INVESTIGADOR/A PREDOCTORAL EN FORMACION	No

Código Seguro de verificación: yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==	PÁGINA 6/9



yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	60	Las clases de teoría versarán sobre los contenidos propuestos en la materia recurriendo a casos prácticos y ejemplos. Se fomentará la participación de alumno y éste dispondrá de material elaborado en el campus virtual.
10 Actividades formativas no presenciales	70	Las actividades formativas no presenciales contemplarán: - Estudio autónomo del alumno (40 h) - Realización de actividades académicas dirigidas relacionadas con el contenido de la asignatura (20 h) - Trabajo sobre investigación en viticultura(10 h)
11 Actividades formativas de tutorías	5	Se realizarán tutorías presenciales y electrónicas (correo aula virtual) a petición de los alumnos o grupos de alumnos. En dichas tutorías el profesor responderá a las dudas y dificultades que muestren los alumnos.
12 Actividades de evaluación	15	Las actividades de evaluación contemplarán tanto la evaluación continua como la evaluación final. Las actividades consistirán en: - Trabajo relacionado con la investigación en viticultura. - actividades académicas dirigidas relacionadas con los contenidos de la asignatura. - examen final de la asignatura que contemple el temario completo.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

- Alain Reynier. Manual de Viticultura. Editorial Mundi-prensa libros S.A. 2012 (6ª edición revisada y ampliada).

Código Seguro de verificación: yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019	
ID. FIRMA	angus.uca.es	yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==	PÁGINA	7/9



yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==

- Domingo M. Salazar; Pablo Melgarejo. Viticultura. Técnicas de cultivo de la vid, calidad de la uva y atributos de los vinos. Editorial: AMV/Mundi-Prensa. 2005 (1ª Ed.)
- Félix Cabello Sáenz de Santa María, Jesús María Ortiz Marcide, Gregorio Muñoz Organero, Inmaculada Rodríguez Torres, Alejandro Benito Barba, Cristina Rubio de Miguel, Sonia García Muñoz y Roberto Sáiz Sáiz. Variedades de vid en España. Editorial Agrícola Española, SA. 2012.
- Fernando Martínez de Toda. Biología de la vid. Fundamentos biológicos a la viticultura. Editorial: Mundi Prensa. 1991.- García de Luján, A. Viticultura del Jerez. Editorial: Mundi Prensa. 1997 (1ª Ed.)
- J. Hidalgo Togores. La Calidad del vino desde el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2006 (1ª Ed.)
- Hidalgo Fernández-Cano, L y Hidalgo Togores, J. Tratado de viticultura. Editorial: Mundi-Prensa. 2011.
- Manual for standarization of OIV Vitis descriptors. 2011. Monografía INIA.

Bibliografía específica

- Fernando Martínez de Toda. Claves de la viticultura de calidad. Nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2011 (2ª Ed.)
- José Carlos Álvarez Ramos y José Luis Villarías Moradillo. DECÁLOGO DEL VITICULTOR. Cuidados de la viña para obtener grandes vinos. Editorial:Agrotécnicas. 2013 (1ª Edición)
- Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV). 2009. 2NDE Edition de las Liste des Descripteurs OIV pour les Variétés et Espèces de Vitis. Ed. OIV, Paris, France.

Bibliografía ampliación

- Xavier Rius. Apuntes de viticultura australiana. Editorial: Agro Latino. 2006 (1ª Ed.)
- Mullins MG, A. Bouquet y LE Williams. 1992. Biology of the grapevine. Oxford University Press

MECANISMOS DE CONTROL

Código Seguro de verificación: yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	8/9



yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==

Encuestas de satisfacción a los alumnos
Programa de Acción Tutorial

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.

Código Seguro de verificación: yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	MARIA DEL CARMEN JAREÑO CEPILLO	FECHA	08/04/2019
ID. FIRMA	angus.uca.es	yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==	PÁGINA 9/9



yUg9VdiNLyamx1/aXLrm7A==