

## **i** ASIGNATURA PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA

Código	40212025
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.6 VITICULTURA
Curso	3
Duración	ANUAL
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	6
Teoría	0
Práctica	7,5
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.
- Estar matriculado en la asignatura Viticultura.

Código Seguro de verificación: 7qa5mOfONfLmI9jfRcF8jw==. 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	1/9



7qa5mOfONfLmI9jfRcF8jw==

## RESULTADO DEL APRENDIZAJE

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	Entender la relación de las propiedades de los suelos con su uso agrícola
5	Conocer la fertilidad de los suelos y su influencia en la nutrición de la viña
6	Conocer las técnicas vitícolas de manejo del viñedo en la plantación y las operaciones de mantenimiento del cultivo
7	Conocer los factores causantes de estrés en el viñedo, las respuestas fisiológicas de la plantay, manejar técnicas vitícolas para paliar sus efectos
8	Demostrar conocimientos, comprensión y capacidad práctica de las técnicas de manejo del viñedo en la plantación, las operaciones de mantenimiento del cultivo, la recolección y los sistemas de protección sanitaria de la vid con el fin de conseguir uva de calidad con el mínimo impacto medioambiental
9	Comunicar los conocimientos adquiridos de un modo comprensible y coherente

## COMPETENCIAS

Id.	Competencia	Tipo
-----	-------------	------

Código Seguro de verificación:7qa5mOfONfLmI9jFRCF8jw==. 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



7qa5mOfONfLmI9jFRCF8jw==

Id.	Competencia	Tipo
CB02	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de las áreas de la viticultura y la enología.	BÁSICA
CB03	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes normalmente dentro de las áreas de la viticultura y la enología para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética	BÁSICA
CB04	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado dentro de las áreas de la viticultura y la enología.	BÁSICA
CE06	Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola	ESPECÍFICA
CE09	Ser capaz de colaborar en la programación y diseño de nuevas plantaciones de viñedo, o modificaciones de las existentes, así como en la selección y dotación de maquinaria y utillaje vitícola.	ESPECÍFICA
CE12	Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo al tipo de producto buscado.	ESPECÍFICA
CG04	Capacidad de análisis y síntesis.	GENERAL
CG07	Capacidad de ser responsable ante temas medioambientales.	GENERAL

Código Seguro de verificación:7qa5mOfONfLmI9jfRcF8jw==. 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	3/9



7qa5mOfONfLmI9jfRcF8jw==

Id.	Competencia	Tipo
CT1	Capacidad de organización y planificación	TRANSVERSAL

## CONTENIDOS

Ampelografía: caracterización de variedades y portainjertos

Hibridaciones. Selección clonal.

Organografía y fisiología: morfología y anatomía de la vid. Seguimiento de los estados fenológicos. Caracterización ecofisiológica del viñedo.

Técnicas vitícolas: Plantación, poda, sistema de conducción, injerto, manejo del suelo, operaciones en verde y vendimia, tipo de maquinaria y mecanización.

Patología: reconocimiento de la patología de la vid (plagas, enfermedades, fisiopatías, malas hierbas). Maquinaria de tratamientos.

Visitas a viñedo comerciales

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### Criterios generales de evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades a través del campus virtual relacionadas con los contenidos de la asignatura y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno. La evaluación se desarrollará en base a:

- la asistencia a las prácticas. Se permitirán 2 faltas justificadas y se valorará el



comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas.

- las actividades académicas dirigidas, se valorara la participación de los alumnos y adecuación de las respuestas de los alumnos.
- En los informes se valorara: la presentación y los contenidos. Para la evaluación se utilizará una rúbrica que tendrán los alumnos colgada en el campus virtual.
- en el examen escrito se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas.

## Procedimiento de calificación

Los criterios y sistemas de evaluación son:

- Evaluación continua:
  - \* Asistencia y aptitud: 15%
  - \* Actividades académicas dirigidas: 15%
- Examen escrito: 40%
- Informes de prácticas: 30%

Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos en el examen final un 5 y será obligatoria la asistencia a un 90% de las prácticas.

La nota de la evaluación continua se guardará hasta la convocatoria de febrero del próximo curso.

Código Seguro de verificación: 7qa5mOfONfLmI9jFRCF8jw==. 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	7qa5mOfONfLmI9jFRCF8jw==	PÁGINA	5/9



7qa5mOfONfLmI9jFRCF8jw==

## Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Asistencia a clases prácticas	Se realizará un seguimiento de la asistencia y participación del alumno en la clase práctica mediante observación, evaluándose positivamente la participación de los alumnos.
Pruebas de evaluación	Realización de examen final sobre los contenidos de la asignatura
Informes de práctica	Realización de varios informes de prácticas que subirán al campus virtual. Permitiendo el feedback entre profesores y alumnos.
Actividades académicamente dirigidas	Los alumnos tendrán que participar en la AAD relacionadas con los contenidos de la asignatura. Empleando herramientas del campus virtual.

## PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
JIMENEZ CANTIZANO, ANA CONCEPCION	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	Sí
CEJUDO BASTANTE, CRISTINA	INVESTIGADOR/A PREDOCTORAL EN FORMACION	No
AMORES ARROCHA, ANTONIO	INVESTIGADOR/A PREDOCTORAL EN FORMACION	No
MATEOS ROMERO, JOSE M <sup>a</sup>	PROFESOR ASOCIADO	No

Código Seguro de verificación: 7qa5mOfONfLmI9jFRCF8jw==. 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	6/9



7qa5mOfONfLmI9jFRCF8jw==

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
04 Prácticas de taller/laboratorio	50	Se realizarán 13 sesiones de prácticas en campo y laboratorio distribuidas entre el primer y segundo semestre. En cada una de las sesiones se entregará un guión que los alumnos podrán utilizar para seguir de forma ordenada la práctica.
06 Prácticas de salida de campo	10	Se realizarán 2 sesiones de salida de campo para visitar viñedos y mostrar a los alumnos nuevos proyectos de viticultura como ejemplos de autoempleo o emprendimiento.
10 Actividades formativas no presenciales	70	Las actividades formativas no presenciales contemplarán: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estudio autónomo del alumno (30 h).</li> <li>- Informes de prácticas (30 h).</li> <li>- Realización de actividades académicas dirigidas relacionadas con el contenido de la asignatura (10 h).</li> </ul>
11 Actividades formativas de tutorías	10	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	10	Las actividades de evaluación contemplarán tanto la evaluación continua como la evaluación final. Las actividades consistirán en: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asistencia a prácticas</li> <li>- Examen escrito</li> <li>- Feedback del alumno en la realización de los informes de prácticas</li> </ul>

## BIBLIOGRAFÍA

### Bibliografía básica



- Alain Reynier. Manual de Viticultura. Editorial Mundi-prensa libros S.A. 2012 (6ª edición revisada y ampliada).
- 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.
- Rafael Martínez Valero y otros. Prácticas Integradas de Viticultura: Editorial Mundi-prensa. 2001 (1ª Edición)
- 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)
- Arias Giralda, A . Parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada. Editorial: Mundi Prensa MAPA. 2004 (5ª Ed.)
- 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.)

Código Seguro de verificación:7qa5mOfONfLmI9jFRCF8jw==. 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



7qa5mOfONfLmI9jFRCF8jw==



## MECANISMOS DE CONTROL

Encuestas de satisfacción a los alumnos  
 Reuniones de coordinación del profesorado  
 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: 7qa5mOfONfLmI9jFRCF8jw==. 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	9/9



7qa5mOfONfLmI9jFRCF8jw==