

## **i** ASIGNATURA TÉCNICAS VITÍCOLAS Y PROTECCIÓN

Código	40212027
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.6 VITICULTURA
Curso	4
Duración	PRIMER SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	6
Teoría	5
Práctica	2,5
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 cursadas las asignaturas de Introducción a la Enología y Cata de Vinos, Edafología y Viticultura

Código Seguro de verificación:QnZGj61eQ+nLciYQh0k8cA==. 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	QnZGj61eQ+nLciYQh0k8cA==	PÁGINA	1/11



QnZGj61eQ+nLciYQh0k8cA==

## RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Conocer las técnicas vitícolas de manejo del viñedo en la plantación y las operaciones de mantenimiento del cultivo
2	Conocer los factores causantes de estrés en el viñedo, las respuestas fisiológicas de la planta y, manejar técnicas vitícolas para paliar sus efectos.
3	Conocer los sistemas adecuados de protección fitosanitaria del viñedo con el fin de conseguir la máxima calidad de la uva.
4	Demostrar conocimiento, 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.
5	Participar de los criterios necesarios para analizar situaciones problemáticas en el viñedo y aplicar soluciones eficaces

## 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



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
CE08	Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, geología, climatología y viticultura	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

Código Seguro de verificación:QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==. 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	3/11



QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==

Id.	Competencia	Tipo
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
CE22	Ser capaz de cooperar técnicamente en la comercialización de los productos enológicos, materiales auxiliares y maquinaria de campo y bodega.	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

Establecimiento del viñedo: preparación del suelo; orientación y diseño; elección del material vegetal; plantación; injerto; costes de plantación.

Poda: tipos de poda; sistemas de conducción; operaciones en verde; mecanización

Manejo del suelo: calendario; laboreo, mecanización; técnicas de mantenimiento; cubiertas vegetales; métodos especiales de cultivo.

Riego: necesidades hídricas de la vid; épocas de riego; sistemas de riego; influencia en la planta; aspectos legales.

Vendimia: época, estado de la uva; calidad y factores influyentes; vendimia manual; vendimia mecanizada.

Código Seguro de verificación: QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==. 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	4/11



QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==

Potencial vegetativo, técnicas de estimación de la calidad de la uva y técnicas de mejora de la calidad de la uva

Protección del viñedo: métodos y estrategias de control. Plagas y enfermedades de la vid. Productos fitosanitarios.

Malas hierbas del viñedo: caracterización y control, herbicidas.

Alteraciones no parasitarias: accidentes climáticos, alteraciones fisiológicas.

Producción integrada; producción ecológica; producción biodinámica

## 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 asistencia a clase y seminarios será obligatoria. Se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante las mismas.
- En los trabajos se valorará la presentación, la estructura, claridad, concreción y adecuación con los contenidos a tratar. Se utilizará una rúbrica.
- En las exposiciones de los trabajos se valorará la forma de expresarse, terminología empleada y fluidez de comunicación del alumno así como la precisión y concreción en las respuestas ante las cuestiones planteadas. Se utilizará una rúbrica.
- En las actividades académicas dirigidas se valorara:
  - \* en los foros de debate, la participación y adecuación a la temática planteada
  - \* en los glosarios, la participación, la definición y los materiales que aporte.
  - \* en las pruebas de autoevaluación o test, las respuestas correctas.
- En el examen se valorará la adecuación, claridad y justificación en las respuestas.

Código Seguro de verificación:QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==. 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	5/11



QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==

## 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: 10%
- Trabajo y exposición: 15%
- Asistencia a clase y seminarios. 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	- Se evaluará la participación de los alumnos en las Actividades Académicamente Dirigidas que se propongan relacionadas con los contenidos de la asignatura: Foros de debate virtuales abiertos para cada uno de los bloques, Glosarios virtuales abiertos para cada uno de los bloques, Pruebas de autoevaluación o tipo test a través del aula virtual,...
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.
Examen final	Examen escrito sobre los contenidos de la asignatura
Trabajo en grupos	Durante el curso los alumnos deberán presentar un trabajo relacionado con contenidos de la asignatura. La exposición de los trabajos se realizará a modo de seminario.

Código Seguro de verificación: QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==. 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	6/11



QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==


**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:QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==. 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	QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==	PÁGINA	7/11



QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==

## ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	40	Las clases de teoría versarán sobre los contenidos propuestos en la materia recurriendo a casos prácticos y ejemplos. Se fomentará la participación del alumno y esté dispondrá de material elaborado en el campus virtual.
02 Prácticas, seminarios y problemas	20	Se realizarán diferentes actividades: - elaboración de supuestos prácticos - seminarios debate - exposición de trabajos en equipos relacionados con los contenidos de la asignatura.
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) - Preparación del trabajo y su presentación por grupos (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: - examen final de la asignatura que contemple el temario completo. - trabajo y exposición del trabajo asignado por grupo - Actividades académicas dirigidas realizadas durante el desarrollo de la asignatura

## BIBLIOGRAFÍA

Código Seguro de verificación:QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==. 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	8/11



QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==



## Bibliografía básica

- Alain Reynier. Manual de viticultura. Editorial: MP. 2012 (6ª Ed.)
- Arias Giralda, A . 2004. Parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada. Editorial: Mundi Prensa MAPA (5ª Ed.)
- 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.)
- Fernando Martínez de Toda. 2011. 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.)
- Hidalgo Togores J. 2006. La Calidad del vino desde el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2006 (1ª Ed.)
  
- Hidalgo Fernández-Cano, L y Hidalgo Togores, J. 2011. Tratado de viticultura. Editorial: Mundi-Prensa.
- Hidalgo Fernández-Cano, L. 2003. Poda de la vid. Mundi-Prensa.- Martín A., Ramos JL. y Rodríguez M. 2014. Guía de Gestión Integrada de Plagas, uva de transformación. MAGRAMA. Madrid.
- Pérez Recio, G. 2007. Operaciones durante el ciclo de actividad de la vid.

## Bibliografía específica

- Baeza P., JR Lissarrague y P. Sánchez de Miguel. 2007. Fundamentos aplicación y consecuencias del riego en la vid. Editorial Agrícola Española.
- García de Luján, A. 1997 Viticultura del Jerez. Editorial: Mundi Prensa (1ª Ed.)
- Ingels CA, RL Bugg, GT McGourty y LP Christensen. 1998. Cover cropping invineyards. A growers handbook. Universidad de California. Division of Agriculture and Natural Resources. Publication 3338.
- Nicolas Joly. 2010. Comprender el vino, la viña y la biodinámica. Editorial: Fertilidad de la Tierra. (1ª Ed.)
- Xavier Rius. 2006. Apuntes de viticultura australiana. Editorial: Agro Latino.

Código Seguro de verificación: QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==. 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	QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==	PÁGINA
			9/11



QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==

## Bibliografía ampliación

- Blouin J. y Guimberteau G. 2004. Maduración y madurez de la uva. Mundi prensa.
- Hidalgo Fdez-Cano L. y J Hidalgo Togores. 2001. Ingeniería y mecanización vitícola. Mundi prensa.
- Huglin P. y C. Schneider. 1988. Biologie et écologie de la vigne. 2e ed. Lausanne-Payat.
- May, P. 2004. Flowering and Fruitset in Grapevines. Winetitles.
- Nicholas P. 2004. Soil, irrigation and nutrition. South Australian Research and Development Institute.

## MECANISMOS DE CONTROL

### 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: QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==. 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	QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==	PÁGINA
			10/11



QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==

Código Seguro de verificación:QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==. 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	QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==	PÁGINA
			11/11



QnZGj61eQ+nLciYQhOk8cA==