



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA
AGRONÓMICA Y DE MONTES**GRADO DE ENOLOGÍA**

CURSO 2024/25

BASES DE LA VITICULTURA

Datos de la asignatura

Denominación: BASES DE LA VITICULTURA**Código:** 102158**Plan de estudios:** GRADO DE ENOLOGÍA**Curso:** 2**Materia:** VITICULTURA**Carácter:** OBLIGATORIA**Duración:** SEGUNDO CUATRIMESTRE**Créditos ECTS:** 4.5**Horas de trabajo presencial:** 45**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 68**Plataforma virtual:** <https://moodle.uco.es/>

Profesor coordinador

Nombre: MUÑOZ DIEZ, MARÍA CONCEPCIÓN**Departamento:** AGRONOMÍA**Ubicación del despacho:** C4-Planta Baja**E-Mail:** cmdiez@uco.es**Teléfono:** 606368086

Breve descripción de los contenidos

Esta asignatura tiene los siguientes objetivos que se desarrollan a través de los temas expuestos en la sección "Programa":

- Iniciar a los alumnos en los fundamentos biológicos y fisiológicos del cultivo de la vid imprescindibles para comprender aspectos técnicos y prácticos del manejo del cultivo.
- Capacitar al alumno para abordar, sin carencias, cursos de especialización más avanzados
- Capacitar al alumno para conocer las fuentes e interpretar la bibliografía específica de la materia y temas afines.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Es conveniente haber cursado la asignatura Biología de primer curso, aunque no es imprescindible para seguir la asignatura.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

1. Domesticación y zonas de producción vitivinícolas
2. Morfología de la vid
3. Ciclo fenológico de la vid
3. Material Vegetal en viticultura
4. Propagación de la vid
5. Bases fisiológicas del sistema de conducción
6. Bases fisiológicas de las operaciones de poda (poda de invierno+operaciones en verde)

2. Contenidos prácticos

- Morfología de la vid
- Seguimiento del ciclo fenológico de la vid
- Poda de invierno
- Poda en verde

Bibliografía

1. Bibliografía básica

- Manual de viticultura (11 Edición). 2013. Alain Reynier Omega ISBN: 978-84-282-1598-5
- Fundamentos biológicos de la viticultura. 1990. Fernando Martínez de Toda. Mundi-Prensa. ISBN: 84-7114-313-5 1990

2. Bibliografía complementaria

- Tratado de viticultura. 2019. Hidalgo Fernández-Cano, L., and J. Hidalgo Togores. Mundi-Prensa. ISBN:84847675152019
- The Science of Grapevines: Anatomy and Physiology (2nd Edition). 2015. Markus Keller. Elsevier. ISBN: 978-0124199873
- Guía de campo de viticultura. 2017. Pilar Baeza Trujillo Agrícola Española ISBN: 978-84-92928-80-42017

Metodología

Adaptaciones metodológicas para alumnado a tiempo parcial y estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales

Se estudiará cada caso individualmente

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
Actividades de comunicacion oral	4	-	4
Actividades de evaluación	2	-	2

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	19	-	19
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	-	10	10
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	-	10	10
Total horas:	25	20	45

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	25
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	23
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	20
Total horas:	68

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.
- CB2 Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vacación 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 su área de estudio.
- CB3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- CB4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- CB5 Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
- CG1 Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.
- CG2 Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.
- CU2 Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC's.

- CE9 Capacidad para conocer, comprender y utilizar las bases científicas y tecnológicas de la producción vitivinícola.
- CE10 Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la vitivinicultura en sus aspectos geográficos, históricos, sociales y sanitarios.
- CE11 Ser capaz de controlar la producción de uva integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura.
- CE12 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.

Métodos e instrumentos de evaluación

Competencias	Examen	Medios de ejecución práctica	Medios orales	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB1	X	X	X	X
CB2	X	X	X	X
CB3	X	X	X	X
CB4		X	X	X
CB5	X	X	X	X
CE10		X	X	X
CE11			X	
CE12		X	X	X
CE9	X	X	X	X
CG1	X	X	X	X
CG2	X	X	X	X
CU2	X	X	X	X
Total (100%)	50%	20%	10%	20%
Nota mínima (*)	5	5	5	5

(*)Nota mínima (sobre 10) necesaria para que el método de evaluación sea considerado en la calificación final de la asignatura. En todo caso, la calificación final para aprobar la asignatura debe ser igual o superior a 5,0.

Aclaraciones generales sobre los instrumentos de evaluación:

Respecto a la asistencia, en principio no es obligatoria ni computará en la nota final ya que lo que se pretende es que el alumno que asista lo haga motivado por el interés en aprender y no por firmar una hoja de asistencia. Por el contrario, si se valorará la participación en clase y la presencia activa del alumnado (debate).

Aclaraciones sobre la evaluación para el alumnado a tiempo parcial y necesidades educativas especiales:

Se estudiará caso caso individualmente.

Aclaraciones sobre la evaluación de la convocatoria extraordinaria y convocatoria extraordinaria de finalización de estudios:

Se aplicarán los mismos métodos de evaluación que en convocatorias ordinarias y se estudiará cada caso individualmente. Será necesario tener haber completado las actividades prácticas

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Nota final > 9 y participación destacada en la asignatura

Objetivos de desarrollo sostenible

Producción y consumo responsables

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente responderán a los principios de igualdad y no discriminación y deberán ser adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran. El estudiantado deberá ser informado de los riesgos y las medidas que les afectan, en especial las que puedan tener consecuencias graves o muy graves (artículo 6 de la Política de Seguridad, Salud y Bienestar; BOUCO 23-02-23).
