



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

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

CURSO 2024/25

VITICULTURA

Datos de la asignatura

Denominación: VITICULTURA**Código:** 102160**Plan de estudios:** GRADO DE ENOLOGÍA**Curso:** 3**Materia:** VITICULTURA**Carácter:** OBLIGATORIA**Duración:** PRIMER CUATRIMESTRE**Créditos ECTS:** 6.0**Horas de trabajo presencial:** 60**Porcentaje de presencialidad:** 40.0%**Horas de trabajo no presencial:** 90**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

En esta tiene cuatro objetivos básicos:

- I) Iniciar a los alumnos en los fundamentos básicos del cultivo de la vid para que tengan conceptos claros sobre la elección del material vegetal y el manejo integral del cultivo
- II) Completar su formación en el conocimiento de los cultivos leñosos
- III) Capacitar al alumno para abordar, sin carencias, cursos de especialización más avanzados
- IV) Capacitar al alumnos para interpretar la bibliografía específica de la materia y temas afines

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Se recomienda haber cursado la asignatura Bases de viticultura, aunque no es un requisito para el curso.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

Tema 1. DESARROLLO Y ESTADO DE LA VITICULTURA

Evolución histórica del cultivo de la vid
Producción y utilización de la uva
Principales países vitivinícolas a nivel mundial
El cultivo de la vid en España
Diferenciación ambiental del viñedo

Tema 2. ORGANOGRAFÍA

La raíz
El tallo
La hojaLas yemas
La inflorescencia y la flor
El racimo y la baya

Tema 3. FENOLOGÍA. CICLOS VEGETATIVO Y REPRODUCTOR

Los ciclos de la vidEstados fenológicos
Ciclo vegetativo
Los lloros
Desborre
Crecimiento vegetativo aéreo
Agostamiento y caída de la hoja
Ciclo reproductor
Iniciación floral
Floración
Polinización y fecundación
Cuajado
Crecimiento y desarrollo de las bayas

Tema 4. MATERIAL VEGETAL

Sistemática de las Vitaceas
La Vitis vinífera, domesticación y origen
Principales variedades
Principales portainjertos

Tema 5. PROPAGACIÓN

Definiciones
Proceso de producción de planta injerto
Campos de pies madre
Injerto en taller
Crianza de plantas
Planta certificada y CAC

Tema 6. ECOSISTEMA VITÍCOLA: CLIMA Y SUELO

El clima y la vid
Variables climáticas
Latitud, altitud y exposición
Clima, mesoclima y microclima
Índices bioclimáticos
El suelo

Características físicas
Características químicas
Características biológicas
Características más importantes de un suelo vitícola

Tema 7. PLANTACIÓN

Diseño de la plantación
Elección del material vegetal
Estudio del terreno
Preparación del suelo
Disposición de la plantación
Realización de la plantación

Tema 8. SISTEMAS DE CONDUCCIÓN Y PODA

Sistemas de conducción
Sistemas de poda
Poda, clasificación
Poda de formación
Poda en seco
Poda en verde

Tema 9. FERTILIZACIÓN Y MANEJO DE SUELO

Fertilización:
Objetivos y elementos esenciales
Valoración del abonado
Práctica del abonado
Manejo de suelo:
Objetivos y criterios
Laboreo
No laboreo
Cubiertas

Tema 10. RIEGO

Objetivos a alcanzar mediante el riego
Cálculo de las necesidades de agua de la vid
Balance de agua en el suelo. Casos prácticos
Control del riego.
Indicadores empleados en la planta, suelo y atmósfera

Tema 11. PRINCIPALES ENFERMEDADES Y PLAGAS

Enfermedades: Mildiu, Oidio, Botrytis
Plagas: Filoxera, Polilla del racimo y Araña roja

2. Contenidos prácticos

1. Visitas a viñedos comerciales
2. Asistencia a curso de poda de invierno en colaboración con el IFAPA de Cabra
3. Prácticas de los contenidos teóricos que se seleccionaran dependiendo del desarrollo del curso

Bibliografía

1. Bibliografía básica

- Manual de viticultura (11 Edición). 2013. Alain Reynier Omega ISBN: 978-84-282-1598-5
- Tratado de viticultura 2019. Hidalgo Fernández-Cano, L., and J. Hidalgo Togoeres. Mundi-Prensa ISBN:8484767515
- Fundamentos biológicos de la viticultura. 1990. Fernando Martínez de Toda. Mundi-Prensa ISBN: 84-7114-313-5 1990The
- 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: 978-84-92928-80-4
- Técnicas vitícolas frente al cambio climático. 2019.Fernando Martínez de Toda Mundi-Prensa ISBN: 978-84-8476-7565

2. Bibliografía complementaria

- Fundamento, aplicación y consecuencias del riego en la vid. 2007. Pilar Baeza Trujillo, Jose Ramón Lisarrague, Patricia Sanchez de Miguel. Agrícola Española S.A. ISBN: 84-85441-86-9
- Plantaciones frutales. Planificación y diseño. 2019. Ricardo Fernandez-Escobar Mundi-Prensa ISBN: 978-84-8476-741-1
- Wine Science: Principles and Aplications (Fourth Edition). 2014. Ronald S. Jackson Elsevier ISBN: 978-0123814685
- Grape Grower's Handbook (2nd Edition). 2015. Ted Goldammer Apex Publishers ISBN (13): 978-0-9675212-7-5
- Understanding Vineyard Soils (2nd Edition). 2015. Robert E. White Oxford University Press ISBN: 978-0199342068 2015 Curiosidades
- Biodynamic, Organic and Natural Winemaking: sustainable Viticulture and Viniculture. 2014. Britt and PerKarlssonFloris Books ISBN: 9781782501138
- World Atlas of Wine, (7th Edition). 2013.Hugh Johnson and Jancis Robinson Mitchell Beazley ISBN: 978-1-84533

Metodología

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

Se estudiarán adaptaciones metodológicas concretas dependiendo de cada caso concreto.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
Actividades de comunicacion oral	-	1	1
Actividades de evaluación	-	2	2

Actividad	Grupo completo	Grupo pequeño	Total
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	40	-	40
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	-	2	2
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	10	5	15
Total horas:	50	10	60

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	30
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	30
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	30
Total horas:	90

Resultados del proceso de aprendizaje

Conocimientos, competencias y habilidades

- CB1 Que los estudiantes hayan demostrado conocer 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 algu.
- CB2 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 su área de est.
- 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.
- CE10 Conocer los principios de la Viticultura en sus aspectos geográficos, históricos, sociales y sanitarios.
- CE11 Ser capaz de controlar el sistema productivo de la materia prima 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.

- CE14 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.
- CE15 Ser capaz de seleccionar las uvas y de realizar su transformación en vino, de acuerdo con el tipo de producto buscado.
- CE20 Ser capaz de gestionar los subproductos y residuos producidos por las empresas vitivinícolas conociendo la influencia en el medio ambiente.
- CE9 Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal y su aplicación a la producción vitivinícola.
- 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.

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	X
CB5	X	X	X	X
CE10	X	X	X	X
CE11	X	X	X	X
CE12	X	X	X	X
CE14	X	X	X	X
CE15	X	X	X	X
CE20	X	X	X	X
CE9	X	X	X	X
CG1	X		X	
CG2	X			
CU2	X	X		X
Total (100%)	50%	15%	20%	15%
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, se valorará muy positivamente 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 la adaptación de la evaluación a cada caso individualmente.

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

Es necesario haber realizado la sección de prácticas prevista en la asignatura.

Se aplicarán los mismos criterios que en una convocatoria ordinaria pero se consideraran los casos individualmente, proponiendo actividades de recuperación.

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

Acción por el clima

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).
