



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

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

CURSO 2024/25

MECANIZACIÓN DE LA VID

Datos de la asignatura

Denominación: MECANIZACIÓN DE LA VID**Código:** 102162**Plan de estudios:** GRADO DE ENOLOGÍA**Curso:** 2**Denominación del módulo al que pertenece:** FUNDAMENTAL**Materia:** VITICULTURA**Carácter:** OBLIGATORIA**Duración:** PRIMER 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: CASTILLO RUIZ, FRANCISCO JOSÉ**Departamento:** INGENIERÍA RURAL, CONSTRUCCIONES CIVILES Y PROYECTOS DE INGENIERÍA**Ubicación del despacho:** Leonardo Da Vinci. Módulo 2, planta 1**E-Mail:** g62caruf@uco.es**Teléfono:** 660364553

Breve descripción de los contenidos

En esta asignatura se impartirán distintas clases teóricas, seminarios especializados y problemas prácticos enfocados a ampliar el conocimiento de los alumnos sobre maquinaria agrícola para el cultivo de la vid, así como su selección, uso y mantenimiento en la explotación vitícola.

Conocimientos previos necesarios

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Se recomienda tener superada la asignatura Fundamentos de Física del primer curso del Grado en Enología.

Programa de la asignatura

1. Contenidos teóricos

Tema 1. Introducción a la maquinaria. Capacidad de trabajo

Tema 2. Tractores: elementos y aplicaciones.

Tema 3. Maquinaria para la preparación y mantenimiento del suelo.

Tema 4. Maquinaria para la distribución de productos fertilizantes.

Tema 5. Maquinaria para aplicación de productos fitosanitarios.

Tema 6. Maquinaria de recolección y posrecolección.

Tema 7. Equipos específicos para el manejo de la vid.

Tema 8. Previsión de costes y predimensionamiento de parques de maquinaria vitícola.

Tema 9. Maquinaria para poda y manejo de restos.

Tema 10. Maquinaria y equipos en la industria.

2. Contenidos prácticos

Práctica 1. Motores de combustión interna.

Práctica 2. Distribución de fertilizantes por proyección.

Práctica 3. Distribución de productos fitosanitarios.

Práctica 4. Visita a empresas de servicios en viña y/o explotaciones.

Práctica 5. Visita a bodegas.

Bibliografía

Catalán Mogorrón, H., Blog Másquemáquinasagrícolas. Último acceso 07/03/2024. Disponible en: <https://www.masquemaquina.com/>

Hidalgo Fernández-Cano, L y J. Hidalgo Togores. 2001. Ingeniería y mecanización vitícola. Ed. Mundiprensa.

MAPAMA. 2017. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Manual de inspección de equipos de aplicación de fitosanitarios en uso.

Márquez, L. 2004. Maquinaria agrícola. B&H editores. Madrid.

Martínez de Toda Fernández, F. 1995. Mecanización integral del viñedo. Ed. Mundi-Prensa.

Ortiz-Cañavate J. 2005. Las máquinas agrícolas y su aplicación. Mundi-Prensa.

Ortiz-Cañavate J. 2012. Tractores. Técnica y seguridad. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.

Tribaldos Campos, H., & Tribaldos Campos, J. Blog Twin's Farm. Último acceso 07/03/2024. Disponible en: <https://twins-farm.es/>

Metodología

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

Los profesores acordarán con los alumnos a tiempo parcial las tutorías, seguirán la asignatura vía Moodle y materiales cedidos por el profesor o los compañeros de clase. En la bibliografía y en la plataforma moodle estará recogida el contenido de la asignatura. Podrán contactar con el profesor por correo electrónico o de forma presencial o virtual si lo requieren.

Actividades presenciales

Actividad	Grupo completo	Total
Actividades de evaluación	4	4

Actividad	Grupo completo	Total
<i>Actividades de experimentación práctica</i>	6	6
<i>Actividades de exposición de contenidos elaborados</i>	32	32
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	1	1
<i>Actividades de salidas al entorno</i>	2	2
Total horas:	45	45

Actividades no presenciales

Actividad	Total
<i>Actividades de búsqueda de información</i>	10
<i>Actividades de procesamiento de la información</i>	20
<i>Actividades de resolución de ejercicios y problemas</i>	38
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.

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	Producciones elaboradas por el estudiantado
CB1	X	X	X
CB2	X	X	X
CB3	X	X	
CB4			X
CB5	X	X	X
CE12	X	X	X
CG1		X	X
CG2		X	X
Total (100%) Nota mínima (*)	70% 4	20% 4	10% 4

(*)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:

Existirá la posibilidad de poder realizar un segundo examen oral para confirmar de esta manera, aquellos casos sospechosos de fraude en los trabajos presentados y/o el examen escrito.

Se requiere obtener tanto en el examen como en las prácticas una nota mínima de 4 sobre 10, y en el cómputo global de la asignatura, una nota mínima de 5 sobre 10.

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

Los alumnos a tiempo parcial o con necesidades educativas especiales deberán establecer con el profesor un plan de seguimiento de la asignatura

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

Se requiere obtener tanto en el examen como en las prácticas una nota mínima de 4 sobre 10, y en el cómputo global de la asignatura, una nota mínima de 5 sobre 10.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor:

Se concederá calificación de Matrícula de Honor a los alumnos con calificación de Sobresaliente 9.5 y que hayan destacado en la realización de una o varias actividades.

Objetivos de desarrollo sostenible

Salud y bienestar
Agua limpia y saneamiento
Trabajo decente y crecimiento económico
Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables
Acción por el clima
Vida de ecosistemas terrestres

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).
