



GUÍA DOCENTE 2012-2013
VITICULTURA DEL SIGLO XXI

1. Denominación de la asignatura:

VITICULTURA DEL SIGLO XXI

Titulación

MASTER EN CULTURA DEL VINO: ENOTURISMO EN LA CUENCA DEL
DUERO

Código

6801

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

MODULO I: VITIVINICULTURA

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

QUIMICA

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

BELEN ALONSO NUÑEZ



4.b Coordinador de la asignatura

BELEN ALONSO NUÑEZ

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

PRIMER SEMESTRE

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Optativa

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

4

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

COMPETENCIAS BASICAS

Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

Saber aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (multidisciplinares) relacionados con su campo de estudio

Ser capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la capacidad de formular juicios a partir de una información, que siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos o juicios

COMPETENCIAS GENERALES

Capacidad para organizar y planificar

Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos

Capacidad para adquirir conocimientos y procesar información técnica y científica, utilizando los conocimientos adquiridos como base para poder ser originales en el desarrollo y aplicación de ideas. Habito de trabajo en equipos multidisciplinares

Capacidad para aprender de forma continuada, autodirigida y autónoma y desarrollar nuevos conocimientos y técnicas especializadas, adecuadas para el desarrollo profesional y/o investigador especializándose en enoturismo



Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.

Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés.

COMPETENCIAS ESPECIFICAS

Aprender a reconocer los elementos de la zonificación y usarlos para delimitar las unidades homogéneas del terreno o terroir, así como a aplicarlos en el manejo del suelo y de su aprovechamiento vitícola adaptando las prácticas más adecuadas a cada caso.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Los objetivos de la asignatura son la adquisición de los conocimientos requeridos por la competencia específica, así como adquirir habilidades y destrezas en el conjunto de las competencias que se van a desarrollar.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
SITUACIÓN ACTUAL DEL VIÑEDO SITUACIÓN ACTUAL DEL VIÑEDO 1.1.- HISTORIA DE LA VITICULTURA 1.2.- SITUACIÓN MUNDIAL DE LA VITICULTURA 1.3.- SITUACIÓN DE LA VITICULTURA EN EUROPA 1.4.- VITICULTURA EN ESPAÑA 1.4.1.- Estructura de la Viticultura española 1.4.2.- Marco legal de la Viticultura en España. 1.5. VITICULTURA EN LA CUENCA DEL DUERO MORFOLOGÍA Y ANATOMÍA DE LA VID MORFOLOGÍA Y ANATOMÍA DE LA VID 2.1.- CLASIFICACIÓN BOTÁNICA. SISTEMÁTICA DE LA VID. 2.1.- PARTES DE LA CEPA 2.1.1.- Parte aérea 2.1.2.- Parte subterránea 2.2.- SISTEMA RADICULAR 2.2.1.- Funciones del sistema radicular 2.2.2.- Origen 2.2.3.- Tipos de raíces 2.4.- PARTE AÉREA



- 2.4.1.- Tronco y brazos
- 2.4.2.- Diferentes tallos o tipos de madera
- 2.5.- PAMPANOS O SARMIENTOS
- 2.5.1.- Nudos
- 2.5.2.- Entrenudos
- 2.6.- ZARCILLOS
- 2.7.- HOJAS
- 2.8.- YEMA
- 2.8.1.- Tipos de yemas
- 2.8.2.- Fertilidad de las yemas
- 2.9.- INFLORESCENCIAS O RACIMOS
- 2.10.- FLOR
- 2.11.- FRUTO

CICLO DE LA VID. VEGETATIVO Y REPRODUCTOR

CICLO DE LA VID. VEGETATIVO Y REPRODUCTOR

- 3.1.- CICLOS EN LA VID
 - 3.1.1.- CICLO VITAL
 - 3.1.2.- CICLO BIANUAL
 - 3.1.3.- CICLO ANUAL
- 3.2.- CONSTITUCIÓN Y DIFERENCIACION DE LAS YEMAS
 - 3.2.1.- FASE DE PREDORMICIÓN
 - 3.2.2.- FASE DE ENTRADA EN DORMICIÓN
 - 3.2.3.-FASE DE DORMICIÓN
 - 3.2.4.-FASE DE SALIDA DE DORMICIÓN
 - 3.2.5.-FASE DE POSTDORMICIÓN
- 3.3.- CICLO VEGETATIVO.
 - 3.3.1.- LLOROS
 - 3.3.2.- DESBORRE
 - 3.3.3.-CRECIMIENTO DEL PÁMPANO
 - 3.3.4.-AGOSTAMIENTO
- 3.4.- CICLO REPRODUCTOR
 - 3.4.1.- INICIACIÓN FLORAL
 - 3.4.2.- FLORACIÓN
 - 3.4.3.-POLINIZACIÓN
 - 3.4.4.-FECUNDACIÓN
 - 3.4.5.-CUAJADO Y CORRIMIENTO
 - 3.4.6.-DESARROLLO DE LA BAYA.



FACTORES DE PRODUCCIÓN VITICOLA. CLIMA Y SUELO

FACTORES DE PRODUCCIÓN VITICOLA. CLIMA Y SUELO

4.1.- FACTORES DE PRODUCCIÓN VITICOLA

4.2.- EL CLIMA EN VITICULTURA

4.2.1.- Factores climáticos.

4.2.2.- Factores geográficos

4.2.3.- Efectos del clima en la calidad de la uva

4.3.- EL SUELO EN VITICULTURA

4.3.1.- Suelo vitícola

4.3.2.- Suelo y Calidad

4.3.3.- Propiedades y efectos sobre los factores de calidad

4.3.4.- Factores intrínsecos y extrínsecos

PATRONES O PORTAINJERTOS

PATRONES O PORTAINJERTOS

FACTORES A TENER EN CUENTA EN LA ELECCIÓN DE UN PATRÓN
CARACTERÍSTICAS DE LOS PRINCIPALES PORTAINJERTOS

VARIEDADES

VARIEDADES

PODA Y SISTEMAS DE CONDUCCIÓN

8.1.- SISTEMAS DE CONDUCCIÓN

8.1.1.- Definición y conceptos

8.1.2.- Clasificación y tipos

8.1.3.- Influencia del sistema de conducción en el comportamiento de la planta

8.1.4.- Elección del sistema de conducción

8.1.5.- Sistemas de conducción frecuentes en España

8.2.- PODA

8.2.1.- Concepto

8.2.2.- Objetivos

8.2.3.- Determinación de la carga

8.2.4.- Clasificación de la poda de la vid



ESTABLECIMIENTO DE UN VIÑEDO

ESTABLECIMIENTO DE UN VIÑEDO

- 9.1.- ESTUDIO DEL MEDIO DE CULTIVO
- 9.2.- ESTUDIO DEL FIN PERSEGUIDO
- 9.3.- CONSIDERACIONES LEGALES
- 9.4.- ELECCIÓN DE LA VARIEDAD
- 9.5.- ELECCIÓN DEL PORTAINJERTOS
- 9.6.- MARCO DE PLANTACIÓN
 - 9.6.1.- Densidad de plantación
 - 9.6.2.- Disposición de la plantación
- 9.7.- FORMAS DE CONDUCCIÓN DE LOS ÓRGANOS VEGETATIVOS
- 9.8.- PREPARACIÓN DEL TERRENO
- 9.9.- MARQUEO DE LA PLANTACIÓN
- 9.10.- PLANTACIÓN DEFINITIVA
- 9.11.- CUIDADES POSTERIORES A LA PLANTACIÓN

PROTECCION DEL VIÑEDO. PLAGAS Y ENFERMEDADES

PROTECCION DEL VIÑEDO. PLAGAS Y ENFERMEDADES

9.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

- APS, (1996) "Plagas y Enfermedades de la Vid", MUNDI PRENSA,
- CHOME FUSTER, P., "Variedades de vid. Registro de variedades comerciales, AMV, Madrid,
- F. DOMÍNGUEZ GARCÍA-TEJERO , Plagas Y Enfermedades de las plantas cultivadas, MUNDI-PRENSA,
- FREGONI, M. , (1991) Viticoltura generale, Reda, Roma,
- Hidalgo, L. , (1999) Tratado de Viticultura. 2ª ed , Mundi-Prensa 1172 pp.,
- Martínez de Toda, F. , (1991) Biología de la vid, Mundi-Prensa 346 pp.,
- PEREZ, F. 153 págs., La uva de mesa, Ed. Mundi Prensa, Madrid.,
- Reynier, A. , (2000.) Manual de Viticultura. 5ª ed.. 511 pp., Mundi-Prensa,
- Varios autores. , (2004.) Los parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada. 5ª ed., Mundi-Prensa y Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. 276 pp.,



BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Monografías de Investigación y Experimentación Agraria., Descripciones
Ampelográficas Nacionales. , Comunidad de Madrid,

**10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias
que debe adquirir el estudiante:**

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teoricas		4	0	4
Seminarios		3	0	3
Exposiciones y defensas de trabajos		2	0	2
Trabajo personal dirigido		0	31	31
Trabajo personal autonomo		0	60	60
Total		9	91	100

11. Sistemas de evaluación:

**Todas las pruebas y actividades de evaluación son susceptibles de poder ser
recuperadas en segunda convocatoria.**

Procedimiento	Peso en la calificación final
Informes (superar una calificación de 4 sobre 10) Realización de informes	25 %
Defensas de trabajos(superar una calificación de 4 sobre 10)	25 %
CUESTIONARIOS (superar una calificación de 4 sobre 10)	20 %
EXAMEN (alcanzar 50% de la valoración)	30 %
Total	100 %



12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

CLASES TEORICAS Y SEMINARIOS CON MEDIOS AUDIOVISUALES Y UBU VIRTUAL.

13. Calendarios y horarios:

PRIMER SEMESTRE, VIERNES O SÁBADO. Según los calendarios oficiales publicados en la pag del máster
<http://www.ubu.es/titulaciones/es/enoturismo/informacion-academica/horarios>

14. Idioma en que se imparte:

ESPAÑOL