



GUÍA DOCENTE 2014-2015
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. JAVIER LOPEZ ROBLES

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

CB6-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.

CB 7.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

CB 8. 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

G1. Capacidad para organizar y planificar

G2.Habilidad para trabajar en equipo, con independencia de juicio y respeto de los puntos de vista ajenos

G.3 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. Hábito de trabajo en equipos multidisciplinares

G.5.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

G.6. Promover la toma de decisiones, creatividad, iniciativa y transferencia de conocimientos.

G.7. Ampliar conocimientos de vocabulario técnico en una segunda lengua, preferentemente inglés.

COMPETENCIAS ESPECIFICAS

EGV1 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 viticola adaptando las prácticas más adecuadas a cada caso.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Los objetivos de la asignatura son la adquisicion de los conocimientos requeridos por la competencia especifica, asi como adquirir habilidades y destrezas en el conjunto de las competencias que se van a desarrollar.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
<p style="text-align: center;">SITUACIÓN ACTUAL DEL VIÑEDO</p> <p>SITUACIÓN ACTUAL DEL VIÑEDO</p> <ul style="list-style-type: none">1.1.- HISTORIA DE LA VITICULTURA1.2.- SITUACIÓN MUNDIAL DE LA VITICULTURA1.3.- SITUACIÓN DE LA VITICULTURA EN EUROPA1.4.- VITICULTURA EN ESPAÑA<ul style="list-style-type: none">1.4.1.- Estructura de la Viticultura española1.4.2.- Marco legal de la Viticultura en España.1.5.VITICULTURA EN LA CUENCA DEL DUERO <p style="text-align: center;">MORFOLOGÍA Y ANATOMÍA DE LA VID</p> <p>MORFOLOGÍA Y ANATOMÍA DE LA VID</p> <ul style="list-style-type: none">2.1.- CLASIFICACIÓN BOTÁNICA. SISTEMÁTICA DE LA VID.2.1.- PARTES DE LA CEPA<ul style="list-style-type: none">2.1.1.- Parte aérea2.1.2.- Parte subterránea2.2.- SISTEMA RADICULAR<ul style="list-style-type: none">2.2.1.- Funciones del sistema radicular2.2.2.- Origen2.2.3.- Tipos de raíces2.4.- PARTE AÉREA<ul style="list-style-type: none">2.4.1.- Tronco y brazos2.4.2.- Diferentes tallos o tipos de madera2.5.- PAMPANOS O SARMIENTOS<ul style="list-style-type: none">2.5.1.- Nudos2.5.2.- Entrenudos2.6.- ZARCILLOS2.7.- 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,
- Coombe, B. G. y Dry, P. R. 1992. . 376 pp., Viticulture vol. 2: Practices. , Winetitles,
- 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.,
- MULLINS, M.G., BOUQUET, A., WILLIAMS, L.E. , (1992) Biology of the grapevine, Cambridge University Press, New York.,
- Nicholas P. , Soil, irrigation and nutrition. , South Australian Research and Development Institute,
- 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.,
WINKLER, A.J., COOK, J.A., KLIEWER, W.M., LIDER, L.A. , (1974) General
viticulture, University of California Press, Berkeley.,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

Monografías de Investigación y Experimentación Agraria., Descripciones
Ampelográficas Nacionales. , Comunidad de Madrid,
SMART, R.E., ROBINSON, M. 1991. , Sunlight into wine. A handbook for winegrape
canopy management. , Hyde Park Press, Adelaide.,

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	CB 6 CB 7 G1 G2 G3	4	0	4
Seminarios	CB 6	3	0	3
Exposiciones y defensas de trabajos	G2 G6	2	0	2
Trabajo personal dirigido	CB 7 G1 G2 G3	0	31	31
Trabajo personal autonomo	CB 7 G5 G6 G7	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
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 %

Evaluación excepcional:

Los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua, y les haya sido concedida por el Director de la Escuela la posibilidad de acogerse a la «evaluación excepcional» (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU) deberán realizar las siguientes pruebas:

PRIMERA CONVOCATORIA:

- 40% => Prueba global de conocimientos teóricos, en las fechas oficiales publicadas por el Centro (nota mínima 5/10).
- 30% => Entrega y exposición de trabajo propuesto (4/10)
- 30% => Informes (4/10)

SEGUNDA CONVOCATORIA

El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas no superadas en la primera convocatoria, manteniendo la nota mínima en cada una de las pruebas.

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean asignadas en el marco del programa.

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 e INGLES