



GUÍA DOCENTE 2026-2027
VITICULTURA

1. Denominación de la asignatura:

VITICULTURA

Titulación

Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

Código

9197

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

MODULO 4. PRODUCCION VEGETAL

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

QUIMICA

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

BELEN ALONSO Y JUANA ISABEL LOPEZ

4.b Coordinador/a de la asignatura

BELEN ALONSO NUÑEZ

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

4º CURSO 7º SEMESTRE

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

Obligatoria



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

3

8. Competencias // Resultados de aprendizaje

Conforme a la Memoria de la Titulación

Competencias Generales de Grado:

G.01 G.02 *G.04 *G.09

E.R.A 01, *E.R.A 0 2, *E.R.A 04

* Competencia/Contenido de sostenibilización curricular.

Competencias Específicas de la Titulación:

E.RA.01 - Capacidad de identificación y caracterización de especies vegetales de interés productivo (2).

E.RA.02 - a) Conocimiento de las bases del desarrollo, nutrición y mantenimiento de la producción vegetal b) Aptitud para incrementar la producción vegetal y/o mejorar su calidad, de forma respetuosa para el medio ambiente .

c) Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción, firma y dirección de obra de proyectos relacionados con la producción y explotación agrícola .

d) Conocimiento de las principales plagas y enfermedades asociadas a cada cultivo .

e) Capacidad para conocer, comprender y aplicar la tecnología de los sistemas de producción, explotación y protección vegetal .

E.RA.04 - Aptitud para aplicar la biotecnología en la ingeniería agrícola y ganadera .

G.01 - Capacidad de comunicación oral, escrita y a través de la imagen, en español y/o en otra lengua extranjera

G:02 - Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las Tecnologías de Información y

Comunicación ¿TIC- y otros recursos).

G.04 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis, discusión y exposición de ideas propias.

G.09 - Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social corporativa.



9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes
Conocer la situación del cultivo en España y a nivel mundial. Distribución mundial y material vegetal empleado (variedades y patrones). Conocer la morfología y la biología de la planta de vid. Conocer la influencia de los factores ambientales (clima y suelo) en el funcionamiento de la vid. Conocer las técnicas de cultivo de la vid: poda, defensa fitosanitaria, fertilización... Conocer tecnologías actuales del ámbito agroalimentario, herramientas digitales, software específico, actividades prácticas o iniciativas que acerquen al alumnado a la aplicación real y profesional de estos contenidos.
9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
VITICULTURA INTRODUCCIÓN. 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 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

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

4.1.- FACTORES DE PRODUCCIÓN VITICOLA

4.2.- EL CLIMA EN VITICULTURA

4.2.1.- Factores climáticos.

J Insolación

Horas de Sol

Intensidad

J Temperatura

Límites térmicos

J Precipitación

Granizo

J Viento

J Humedad Relativa

4.2.2.- Factores geográficos

J Latitud

J Altitud

J Topografía

J Exposición



J Orientación

J Proximidad de zonas de agua y bosques

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

5.1.- INTRODUCCIÓN

5.2.- FACTORES A TENER EN CUENTA EN LA ELECCIÓN DE UN PATRÓN

5.2.1.- Resistencia a la Filoxera

5.2.2.- Compatibilidad y buena afinidad con el cultivar

5.2.3.- Adaptación a las características del terreno

J Resistencia a la caliza

J Resistencia a la sequía

J Resistencia al exceso de humedad

J Resistencia a la acidez

J Resistencia a la compacidad del terreno

J Resistencia a la salinidad

5.2.4.- Facilidad de multipliación

5.2.5.- Adaptación a las técnicas de cultivo previstas.

5.2.6.- Resistencia a nematodos

5.2.7.- Calidad del material vegetal.

5.3.- CARACTERÍSTICAS DE LOS PRINCIPALES PORTAINJERTOS

5.4.- PATRÓN IDEAL

VARIEDADES

6.1.- ORIGEN DE LA VID

6.2.- ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS VARIEDADES CULTIVADAS

6.3.- CARACTERÍSTICAS DE LAS VARIEDADES

6.4.- CLASIFICACIÓN DE LAS VARIEDADES DE VID

6.4.1.- Según el destino de la producción

6.4.2.-Según su vocación ecológica

6.4.3.-Atendiendo a sus lugares de origen

6.4.4.-Atendiendo a la situación administrativa o legal

6.5.- ELECCIÓN DE LAS VARIEDADES DE VINIFICACIÓN

6.6.- SITUACIÓN DE LAS VARIEDADES EN ESPAÑA

6.7.- IDENTIFICACIÓN DE VARIEDADES



MULTIPLICACION DE LA VID

7.1.- INTRODUCCIÓN

7.2.- MULTIPLICACIÓN SEXUAL

7.3.- MULTIPLICACIÓN ASEXUAL O VEGETATIVA

7.3.1.- Producción de material de propagación

J Viñas madres de patrones

J Viñas madres de injertos

J Producción de barbados y de plantas injerto

7.3.2.- Producción de material injertable en pleno campo

7.4. BASES FISIOLÓGICAS DEL ESTAQUILLADO Y DEL INJERTO

7.4.1.- Rizogenesis

7.4.2.- Callogénesis

7.5. TECNICAS DE ESTAQUILLADO Y DEL INJERTO

7.5. TECNICAS DE REGENERACIÓN DE VIÑAS

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

J Según la etapa de la vida de la planta

J Según la forma de intervención

J Según los elementos de fructificación que se renuevan

J Según los elementos de sustentación de los elementos fructíferos

J Según la época del año

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
PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LA VID
10.1.-ENFERMEDADES
10.1.1.- Mildiu
10.1.2.- Oidio
10.1.3.- Podredumbre gris
10.1.4.- Yesca
10.1.5.- Excoriosis
10.1.6.- Eutopiosis
10.2.- PLAGAS
10.2.1.- Polilla del racimo
10.2.2.- El piral de la vid
10.2.3.- Trips
10.2.4.- Altica
10.2.5.- Castañeta
10.2.6.- Araña amarilla
10.2.7.- Cochinilla algodonosa
10.2.8.- Pulgones

9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9197&auth=SAML

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la estudiante:

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	ERA.01 ERA 02 G 02 G04 G09	12	37	49
Clases prácticas (pequeño grupo)	G.01 ERA.01 ERA 02 ERA 04	12	5	17
Seminarios, Debates Tutorías, ...	G.01 ERA.01 ERA 02	2	6	8
Realización de	G.01	1	0	1



trabajos, Informes, Memorias y Pruebas de Evaluación				
Total		27	48	75

11. Sistemas de evaluación:

Los procedimientos de evaluación “Realización pruebas para evaluación continua y clases practicas con un peso del 20% cada una de ellas en la calificación final” en segunda convocatoria, serán recuperables mediante exámenes. El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas no superadas en la primera convocatoria, manteniendo en cada una de las pruebas la nota mínima establecida para el cálculo de la calificación final.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Evaluación continua de clases teóricas.Superar 4 sobre 10	20 %	20 %
Realización y exposición de trabajos. Superar 4 sobre 10	20 %	20 %
Examen teórico. Superar la nota mínima establecida (50%)	40 %	40 %
Realización de prácticas	20 %	20 %
Total	100 %	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).
- 40% => Entrega y exposición de trabajo propuesto (4/10)
- 20% => Prueba global de conocimientos prácticos (4/10)

SEGUNDA CONVOCATORIA

El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas no superadas en la primera convocatoria, manteniendo en cada una de las pruebas la nota mínima establecida para el cálculo de la calificación final.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio se modificará en el supuesto



de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Pizarra y Proyector
Páginas Webs relacionadas
Bibliografía disponible en la Biblioteca
Aplicaciones interactivas en la Plataforma UBUvirtual
Tutorías individualizadas o en grupo a demanda de los alumnos

13. Calendarios y horarios:

El calendario aprobado por la Junta de Escuela de la Escuela Politécnica Superior y los horarios publicados en los tablones oficiales de la E.P.S. para el curso.

14. Idioma en que se imparte:

Español