

MATERIA

BASES FISIOLÓGICAS Y AMBIENTALES DE LA PRODUCCIÓN Y COMPOSICIÓN DE LA UVA

DESCRIPCIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN DE LA ASIGNATURA

Con esta asignatura el alumnado adquirirá conocimientos suficientes para comprender los fundamentos fisiológicos de la vid, y su ciclo biológico, así como la influencia de los factores internos y externos en el crecimiento y composición de la uva

Se pretende que el alumnado conozca la biología de la vid, el origen y tipos de variedades y su ciclo biológico.

Se analizará cómo la planta lleva a cabo las diferentes funciones de toma de agua, nutrición mineral, fotosíntesis y reparto de fotoasimilados. Se estudiará la influencia de los factores climáticos, geográficos, edáficos...en el desarrollo de la vid y en la producción y composición de la uva. Al final del curso, el alumnado conocerá los condicionantes que influyen en la elección de una variedad de uva/portainjertos en función de la adaptación de esas variedades a las condiciones particulares del viñedo.

Los conocimientos adquiridos cubrirán una base sólida para ser utilizados por el/la alumno/a en diversos ámbitos (viña, bodegas, centros de investigación, laboratorios).

COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA

Comprender los procesos fisiológicos y ambientales que regulan el crecimiento de la vid y la producción de uva

Identificar la influencia de los factores ambientales en la fisiología de la vid y en la composición de la uva.

Integrar los conocimientos con el fin de analizar de forma crítica la variabilidad producida por la planta, su fisiología y el medio ambiente en la producción y composición y calidad de uva.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

El alumnado comprende los procesos fisiológicos de la vid y la influencia de los factores ambientales en los mismos

El alumnado interioriza el ciclo biológico de la vid, sus fases, su evolución y las diferentes prácticas vitivinícolas asociadas

Identifica los factores que influyen en el desarrollo de la vid y en la composición de la uva

Contenidos teórico-prácticos

Tema 1. Historia de la vid y del vino. Aspectos generales de vegetales. La viticultura.

Tema 2. Morfología de la vid. Organografía

Tema 3. Ciclo biológico

Tema 4. Reproducción sexual y Propagación vegetativa. Estructura de la flor de la vid. Desarrollo de la semilla y del fruto. Propagación vegetativa

Tema 5. Ampelografía. Caracteres ampelográficos.

Tema 6. Fotosíntesis. Reparto de fotosintetizados a los sumideros

Tema 7. El agua y el viñedo. Influencia del riego en la producción y en la calidad de la uva

Tema 8.-Necesidades nutricionales de un viñedo. Deficiencias nutricionales y corrección. Uso racional de la fertilización. Micorrizas.

Tema 9. Influencia de los factores edáficos, climatológicos y geográficos en el viñedo. Aspectos generales

Tema 10. Factores ambientales y hormonales que afectan al crecimiento y maduración de la baya.

ACTIVIDADES FORMATIVAS DE LA ASIGNATURA

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	HORAS	% PRESENCIALIDAD
CE	Clases expositivas	21	0-100
VII	Visita a instalaciones industriales	5	100
ADC	Análisis de casos	4	100
TP	Trabajo personal del alumno	45	0
TOTAL HORAS= PRESENCIALES+ NO PRESENCIALES		75	

SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	PONDERACIÓN	
		MÍNIMA	MÁXIMA
ESCR	Examen escrito	80	90
AYP	Asistencia y Participación	10	20

CONVOCATORIA ORDINARIA: ORIENTACIONES Y RENUNCIA

Nota final: matriz de valoración y examen tipo test.

- Asistencia y participación: 10%. Se evaluará: Faltas de asistencia no justificada / puntualidad.
- Examen tipo test. 70%. Verdadero/falso. Dos respuestas erróneas anulan una verdadera. Elaboración de un póster del ciclo biológico y las prácticas culturales

El alumnado dispondrá de seis convocatorias de evaluación para cada asignatura (dos por curso académico)

Aquellas asignaturas con calificación de No Presentado serán contabilizadas a efectos de convocatorias consumidas.

El alumnado podrá renunciar a la convocatoria de evaluación, lo que implica que no se contabilizará la misma.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA: ORIENTACIONES Y RENUNCIA

La evaluación de la convocatoria extraordinaria se realiza por el sistema de evaluación final con las características descritas en la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA DE PROFUNDIZACIÓN:

- BAEZA, P. 2018. Guía de Campo de Viticultura. 108 pp.
- HIDALGO, L; HIDALGO-TOGORES, J. 2011. Tratado de Viticultura. (2 volúmenes) Ed. Mundi-Prensa. 2.096 pp.
- KELLER, M. 2010. The Science of Grapevines: Anatomy and Physiology. 400pp Academic Press
- MARTÍNEZ DE TODA F. 2008. Claves de la viticultura de calidad: nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo. Ed. Mundi-Prensa
- MULLINS, M. 1992. Biology of the grapevine. 239 pp. Ed. Cambridge University Press.
- RIBERAU-GAYON, J.; PEYNAUD, E., 1982. Tratado de ampelografía Ciencias y técnicas de la vid. Tomo I. Ed Hemisferio Sur. Buenos Aires. 671 pp.
- RIBERAU-GAYON, J.; PEYNAUD, E , 1986. Tratado de ampelografía Ciencias y técnicas de la vid. Tomo II. Ed Hemisferio Sur. Buenos Aires. 658 pp.
- M.A.P.A.2000. Daños y síntomas producidos en la vid por accidentes meteorológicos 86 pp. Ed. Ministerio de Agricultura

REVISTAS:

Advances in Agronomy. <http://www.elsevier.com>.

American Journal of Enology and Viticulture. <http://www.ajevonline.org/>

Australian Journal of Grape & Wine Research. <http://www.asvo.com.au/ajgwr/>.

HortScience. <http://hortsci.ashspublications.org/>.

Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin. www.vigne-vin.com.

Australian and New Zealand wine Industry Journal. <http://www.winetitles.com.au/wij/>.

European Journal of Agronomy. <http://www.elsevier.com>.

Enovicultura <http://quatrecbn.es/enovicultura>

OenoOne. <http://oeno-one.eu/>

DIRECCIONES DE INTERNET:

Instituto de las Ciencias de la vid y del vino <http://www.icvv.es/>

Oficina Internacional de la Vid y el Vino (OIV) www.oiv.int

Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) www.ptvino.com

<http://www.carm.es>

<http://www.fao.org>

<http://www.gva.es>

http://www.infoagro.com/viticultura/docs/plagas_enfermedades_vid2.htm

<http://www.mapa.es>

<http://www.ucdavis.edu>

<http://www.unirioja.es>

<http://www.urv.es>

<http://www.twis.info/>

OPEN COURSE UPM. <http://ocw.upm.es/produccion-vegetal/viticultura>

Manejo viñedo. <http://www.vitivinicultura.net/seccion/trabajos-en-el-vinedo>

SUELO: <http://www.vinetowinecircle.com/terroir/influencia-del-suelo-en-la-calidad-de-los-vinos/>

CLIMA: <http://www.vinetowinecircle.com/terroir/factores-del-ambiente-vitivinicola-y-sus-limitaciones/>

Clima/suelo/variedades: <http://www.vinetowinecircle.com/en/>

Defectos aromáticos: <http://www.verema.com/articulos/350286-defectos-aromaticos-de-los-vinosenrelacion-con-la-calidad-de-las-uvas>