

Máster Interuniversitario en Agroalimentación

Curso 2018-2019

DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: Viticultura en climas cálidos

Código: 268305

Plan de Estudios: Máster en Agroalimentación

Curso: 2017-18

Créditos ECTS: 4

Horas de trabajo presencial: 30

Plataforma virtual: Si, Moodle

Horas de trabajo no presencial: 70

DATOS DEL PROFESORADO

Profesorado responsable de la asignatura

UNIVERSIDAD DE CÁDIZ

Nombre: Ana Concepción Jiménez Cantizano

Departamento: Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos

Área: Producción Vegetal

e-mail: ana.jimenezcantizano@uca.es

Teléfono: 956016470

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el Plan de Estudios:

Ninguno

Recomendaciones:

Ninguna

OBJETIVOS

Conocer la problemática de la viticultura en climas cálidos.

Conocer las posibilidades de obtención de productos diversos gracias a las características del clima cálido.

COMPETENCIAS

Básicas y generales

CG1.- Valorar nuevas situaciones y adoptar decisiones de forma eficaz en el desarrollo de su labor profesional y científica.

CG2.- Adaptarse a equipos multidisciplinares para el desarrollo de procesos y productos profesionales y/o científicos.

CG3.- Contribuir con las habilidades adquiridas a la búsqueda de la excelencia en el trabajo que realice el estudiante.

CG4.- Analizar e interpretar los resultados experimentales a la luz de las teorías aceptadas, emitir hipótesis conforme al método científico y defenderlas de forma argumentada.

CG5.- Contribuir y fomentar, en contextos académicos y profesionales, al avance científico, tecnológico, social o cultural dentro de una sociedad basada en el conocimiento.

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.

CB7.- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB8.- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad 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 y juicios.

CB9.- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones (y los conocimientos y razones últimas que las sustentan) a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB10.- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Transversales

CT01.- Saber utilizar las herramientas de información y comunicación que permitan plantear y resolver problemas nuevos dentro de contextos relacionados con su área de estudio.

CT02.- Conocer la necesidad de completar su formación científica en idiomas e informática mediante la realización de actividades complementarias.

CT03.- Desarrollar hábitos de búsqueda activa de empleo, así como la capacidad de emprendimiento

Específicas

CE37.E321.- Profundizar en la problemática de la viticultura del clima cálido.

CE38.E322.- Distinguir las distintas producciones vitivinícolas en climas cálidos.

CE39.E323.- Analizar el uso de productos fitosanitarios en viña.

CONTENIDOS

Características de la viticultura en Climas Cálidos. El clima como factor de la producción vitícola. Factores diferenciadores de la viticultura en climas cálidos. Producción Integrada en climas cálidos. Producción Ecológica en climas cálidos. Ejemplo producción ecológica. Prevención y control de plagas, enfermedades y malas hierbas en la vid. Prevención del hongo *Botrytis cinerea*. Control de fitopatógenos en viñas. *Botrytis cinerea*. Producciones especiales en climas cálidos. Producción de uva de mesa y pasas en climas cálidos. Mejora genética en variedades de uvas. Empleo racional de productos fitosanitarios en viña.

METODOLOGÍA

Aclaraciones: Se habilita la opción de videoconferencia mediante adobe connect para aquellos alumnos con dificultad de asistencia regular por razones laborales o de lugar de residencia durante el curso a aquellas clases que por su naturaleza puedan ser seguidas plenamente mediante dicha herramienta.

Actividades presenciales	
Actividad	Total
Estudio de casos	
Exposición grupal	
Lección magistral	28
Seminario	
Taller	
Trabajos en grupo (cooperativo)	
Tutorías	2
Total horas:	30

Actividades no presenciales	
Actividad	Total
Actividad de evaluación	1
Búsqueda de información	9
Consultas bibliográficas	
Estudio	35
Trabajo individual	25
Total horas:	70

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Examen tipo test	60%
Exposiciones	-
Memoria Resumen	-
Trabajos individuales ó en grupo	30%
Asistencia	10%

Período de validez de las calificaciones parciales: Durante el mismo curso académico

Aclaraciones: Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del cuatrimestre en el que se imparte). Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios de evaluación y tipo de pruebas a realizar serán determinados por el equipo docente de la asignatura e informados con suficiente antelación a aquellos alumnos que la soliciten.

Todos los contenidos teóricos-prácticos están a disposición de los alumnos a través de la plataforma virtual, en la que se dispone de este curso específico.

BIBLIOGRAFÍA

- Agrios G.N. (2005). Plant Pathology. Elsevier Academic Press, London. 5ª Edición
- Fernando Martínez de Toda (2011). Claves de la viticultura de calidad. Nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo. Editorial: Mundi-Prensa. 2011 (2ª Ed.).
- García de Luján A. (1997). La viticultura del jerez. Mundi-Prensa.
- Hidalgo Fernández-Cano, L y Hidalgo Togados, J. (2011). Tratado de viticultura. Editorial: Mundi-Prensa. 2011.
- Martín A., Ramos JL. y Rodríguez M. (2014). Guía de Gestión Integrada de Plagas, uva de transformación. MAGRAMA. Madrid.
- Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) (2009). 2NDE Edition de las Liste des Descripteurs OIV pour les Variétés et Espèces de Vitis. Ed. OIV, Paris, France.
- Pearson, R.C. and Goheen A.C. (2011). Plagas y enfermedades de la vid. The American Phytopathological Society. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.
- Reynier A. (2012). Manual de Viticultura. Editorial Mundi-prensa libros S.A. (6ª edición revisada y ampliada).