ASIGNATURA VITIVINICULTURA EN CLIMAS CÁLIDOS

Código	268302
Titulación	MÁSTER EN AGROALIMENTACIÓN
Duración	ANUAL
Tipo	OPTATIVA
Idioma	CASTELLANO
ECTS	4
Teoría	0
Práctica	3,5
Departamento	C151 - INGENIERIA QUIMICA Y TECN. DE ALIMENTOS

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Conocer la problemática de la viticultura en climas cálidos
2	Conocer las posibilidades de obtención de productos diversos gracias a las características del clima cálido.

CONTENIDOS

Estudio de suelo

Variedades de vid cultivadas en zonas de clima cálido.

Aplicación de sistemas SIG a la viticultura

Prácticas SiG en viticultura

Técnicas de Cultivo en climas cálidos

Plagas de la Vid

Enfermedades Fúngicas de la vid

Control de Fitopatógenos en viñas

Mejora genética en vid

Producciones especiales en climas cálidos: uva de mesa y pasas

Factores diferenciadores de la viticultura en climas cálidos.

Producción Ecológica en climas cálidos

Producciones especiales en climas cálidos: la viticultura del jerez

El clima como factor de la producción vitícola.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Criterios generales de evaluación

Durante el desarrollo del curso se realizarán diversas actividades que se detallan en el Procedimiento de Evaluación y que servirán para realizar una evaluación continua del alumno.

-La asistencia a clase y salidas de campo serán OBLIGATORIAS. Sólo se permitirá faltar a dos sesiones, o tarde completa. La falta a una o dos sesiones supondrá una reducción de la nota del 10 y 20% respectivamente. El alumno que falta a más de dos sesiones estará suspenso. Cualquier falta deberá estar claramente justificada con impreso o documento correspondiente (ejem. justificación médica).
- Se valorará el comportamiento, interés y participación del alumno durante en las diferentes actividades.
- En las AAD se valorará la presentación, estructura, claridad, concreción y adecuación de las mismas a las actividades propuesta.
- Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias extraordinarias posteriores a la convocatoria ordinaria (la del semestre 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.

Procedimiento de calificación

La calificación final se obtendrá a partir de las calificaciones obtenidas en la calificación continua y el examen final. La ponderación en cada caso será de:
- Evaluación continua: 40%
  * Actividades académicas dirigidas: 30%
  * Asistencia a clase: 10%
- Examen final: 60%

Será requisito indispensable para aprobar la asignatura obtener al menos en el examen final un 5.

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos
Actividades Académicamente Dirigidas	Los alumnos tendrán que preparar actividades relacionadas con los contenidos de la asignatura y se subiran al campus virtual.
Asistencia a clases	Se realizará un seguimiento de la asistencia mediante parte de firmas o control de conexión por teledocencia, en caso justificado de no asistencia presencial a la docencia teórica.
Prueba de evaluación	Examen tipo test a realizar a través del campus virtual

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
JIMENEZ CANTIZANO, ANA CONCEPCION	PROFESOR AYUDANTE DOCTOR	Sí
CARBU ESPINOSA DE LOS MONTEROS, MARIA	PROFESOR CONTRATADO DOCTOR	No
AMORES ARROCHA, ANTONIO	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	No
CANTORAL FERNANDEZ, JESUS MANUEL	CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD	No
FERNANDEZ ROS, ALBERTO	PROFESOR ASOCIADO	No

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
02 Prácticas, seminarios y problemas	28	Las clases de teoría versarán sobre los contenidos propuestos en la materia recurriendo a casos prácticos y ejemplos. Se fomentará la participación de alumno y éste dispondrá de material elaborado en el campus virtual.
10 Actividades formativas no presenciales	69	Las actividades formativas no presenciales contemplarán: - Estudio autónomo del alumno (35 h) - Realización de actividades académicas dirigidas relacionadas con el contenido de la asignatura (34 h)
11 Actividades formativas de tutorías	2	Se realizarán tutorías presenciales y electrónicas (correo aula virtual) a petición de los alumnos o grupos de alumnos. En dichas tutorías el profesor responderá a las dudas y dificultades que muestren los alumnos.
12 Actividades de evaluación	1	Las actividades de evaluación contemplarán tanto la evaluación contínua como la evaluación final. Las actividades consistirán en: - Asistencia. - actividades académicas dirigidas relacionadas con los contenidos de la asignatura. - examen final de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

- 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 Togores, 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 Variétiés 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).

Bibliografía específica

- Agrios G.N. (2005). Plant Pathology. Elsevier Academic Press, London. 5ª Edición

MECANISMOS DE CONTROL

Encuestas de satisfacción con la docencia

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.