

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Identificación y características de la asignatura			
Código	502314	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	Viticultura I		
Denominación (inglés)	Viticulture I		
Titulación	Graduado en Enología		
Centro	Facultad de Ciencias		
Semestre	3	Carácter	Obligatorio
Módulo	Viticultura		
Materia	Viticultura		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	
Noemí Ortiz Liébana	D725 – Edificio Valle del Jerte de la Escuela de Ingenierías Agrarias (EIA)	noemiol@unex.es	
Profesor a determinar			
Área de conocimiento	Producción Vegetal		
Departamento	Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Noemí Ortiz Liébana		
Competencias			
1. CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio			
2. CB2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.			
3. CB3: Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.			
4. CB4: Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.			
5. CB5: Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.			
6. CG1: Que los estudiantes se involucren en la tarea intelectualmente estimulante y satisfactoria del proceso de aprendizaje.			
7. CG2: Que los estudiantes desarrollen un interés especial por el aprendizaje de la Enología, valorando su importancia en los contextos científico, industrial, económico, medioambiental y social.			
8. CG3: Que los estudiantes posean una base sólida y equilibrada de conocimientos vitivinícolas y habilidades prácticas de forma que le permita desenvolverse con seguridad en una empresa o laboratorio del sector.			
9. CG4: Que los estudiantes desarrollen habilidades/capacidades de comprensión, interpretación, aplicación y transmisión (de forma oral y por escrito) de sus conocimientos químicos, teóricos y prácticos.			

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

10. CG5: Que los estudiantes consigan una base de conocimientos y habilidades que le permitan continuar sus estudios en áreas especializadas de la Enología o en áreas multidisciplinares	
11. CT1: Capacidad de: a) Utilización correcta del método de inducción y generación de nuevas ideas. b) Análisis y síntesis. c) Organización y planificación. d) Trabajo en un contexto internacional. e) Expresión tanto oral como escrita. f) Razonamiento crítico. Resolución de problemas. g) Toma de decisiones. h) Trabajo en equipo (también de carácter interdisciplinar) y liderazgo para dirigir y ejecutar las tareas del laboratorio químico y en instalaciones industriales complejas.	
12. CT2: Capacidad de comunicar de una forma clara y precisa conocimientos y conclusiones a un público tanto especializado como no especializado.	
13. CT3: Capacidad para aprender nuevas técnicas y conocimientos que permitan emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.	
14. CT4: Desarrollo de habilidades de aprendizaje personal. Adquisición de habilidades en las relaciones interpersonales, liderazgo, creatividad y adaptación a nuevas situaciones.	
15. CT5: Demostración de sensibilidad hacia temas medioambientales.	
16. CT6: Reconocimiento a la diversidad y la multiculturalidad.	
17. CT7: Compromiso en el respeto a los derechos humanos, a la igualdad entre hombres y mujeres, a la cultura de la paz y a los valores éticos.	
18. CT8: Motivación por la calidad.	
19. CT9: Conocimiento de una lengua extranjera (preferentemente inglés).	
20. CT10: Utilización de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC's) más adecuadas en cada situación.	
21. CT11: Gestionar proyectos técnicos o profesionales	
22. CE3: Conocer las bases científicas y tecnológicas de la producción vegetal, y su aplicación a la producción vitivinícola.	
23. CE4: Controlar el sistema productivo de la materia prima integrando los conocimientos de edafología, climatología y viticultura y respetando la legislación vigente.	
24. CE5: Participar en la programación y diseño de nuevas plantaciones o modificaciones de las existentes, de bodegas, así como en la elección de la maquinaria, utillaje e instalaciones auxiliares.	
25. CE6: Participar en programas de investigación y experimentación vitivinícolas (I+D+I).	
26. CE7: Aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección del viñedo.	
Contenidos	
Breve descripción del contenido	
Factores que, de forma general, intervienen en el proceso productivo del viñedo. Situación actual del cultivo. Caracterización botánica. El clima y la vid. El suelo y la vid. El crecimiento y desarrollo de la vid. El material vegetal y su propagación.	
Temario de la asignatura	
Bloque I: Introducción	
Denominación del tema 1: El cultivo de la vid. Contenidos del tema 1: Introducción. Definición de viticultura. Origen e historia del cultivo. Distribución. Superficies y producciones.	
Descripción de las actividades prácticas del tema 1: Documentación en Viticultura: Fuentes de información. Búsqueda de documentación en formato electrónico. Libros electrónicos. Revistas digitales. Bases de datos.	

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

Competencias: CETE 1, CETE3, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CT1 Resultado de aprendizaje: Conocer la situación actual del cultivo de la vid en un área de cultivo.
Bloque II: La Vid
Denominación del tema 2: Ampelografía Contenidos del tema 2: Introducción. Definición. Caracteres ampelográficos. Descripción. Épocas.
Denominación del tema 3: Morfología Anatomía y funciones de los órganos de la vid Contenidos del tema 3: Introducción. Taxonomía. Organografía de la vid. Descripción de las actividades prácticas del tema 3: Morfología de la vid. Organografía de la vid: La cepa. La parte aérea. Organografía vegetativa. Organografía productiva.
Denominación del tema 4: Ciclo vegetativo. Contenidos del tema 4: Introducción. El ciclo vital de la vid. El ciclo bianual. El ciclo anual. Descripción de las actividades prácticas del tema 4: Seguimiento de la fenología. Seguimiento de la caída de Hojas: Metodología. Inicio de la caída de hojas. Evolución. Fin de la caída de hojas. Relación con las temperaturas.
Denominación del tema 5: Ciclo reproductor. Contenidos del tema 5: Introducción. El ciclo reproductor. Descripción de las actividades prácticas del tema 5: Seguimiento de la maduración. Control y seguimiento de la vendimia. Estimación de la cosecha. Vendimia.
Competencias: CB4, CB5, CG1, CG2, CG5, CT1, CT2, CT4, CE6, CE7 Resultado de aprendizaje: Conocer la ampelografía, morfología, organografía y fenología de la vid.
Bloque III: El medio vitícola
Denominación del tema 6: El clima. Contenidos del tema 6: Introducción. Los factores climáticos. Exigencias climáticas. Constantes vitícolas. Caracterización Vitícola Descripción de las actividades prácticas del tema 6: Caracterización climática del medio vitícola: Se realizará un estudio de la vocación vitícola del medio que permita conocer las aptitudes y condicionantes que presenta el clima para el cultivo de la vid, en una zona concreta.
Denominación del tema 7: El suelo. Contenidos del tema 7: Introducción. Los factores del suelo. Composición. Textura. El agua en el suelo.
Denominación del tema 8: Otros factores del medio. Contenidos del tema 8: Introducción. La Filoxera. Los nemátodos. Otros agentes bióticos y abióticos.
Competencias: CB1, CB2, CB3, CG1, CG2, CG3, CG4, CG5, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6, CT7, CT8, CT9, CT10, CE3, CE4, CE5, CE6, CE7 Resultado de aprendizaje: Conocer la idoneidad del clima, sus condicionantes y potencialidades para el cultivo del viñedo.
Bloque IV. Material vegetal
Denominación del tema 9: Portainjertos. Contenidos del tema 9: Portainjertos Introducción. Portainjertos recomendados. Elección del patrón.
Descripción de las actividades prácticas del tema 9: Reconocimiento de portainjertos. Utilización de claves.
Denominación del tema 10: Variedades Contenidos del tema 10: Introducción. Clasificación de variedades. Variedades cultivadas. Descripción de las actividades prácticas del tema 10: Caracterización agronómica de variedades de vid.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

Denominación del tema 11: Multiplicación de la vid
 Contenidos del tema 11: Introducción. Producción de plantas de vid. Reproducción. Multiplicación. El injerto

Competencias: CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CG1, CG2, CG3, CG4, CG5, CT1, CT2, CT3, CT4, CT5, CT6, CT7, CT8, CT9, CT11, CE3, CE4, CE5, CE6, CE7.

Resultado de aprendizaje: Elegir correctamente el material vegetal a emplear en cada situación.

Descripción de otras actividades prácticas de los Bloque II al III: Visita al viñedo de la EIA.

Actividades formativas

Horas de trabajo del estudiante por tema		Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	CH	L	O	S	TP	EP
1	10	3			1	1	0	5
2	-9	4					0	5
3	10	3		2			0	5
4	11	4		2			0	5
5	12	4		3			0	5
6	22	7		2	2	1	0	10
7	8	4					0	4
8	11	4					0	7
9	14	5		1			0	8
10	12	-2					0	10
11	8	2					0	6
Evaluación	23	3					0	20
TOTAL	150	45	0	10	3	2	0	90

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).

CH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

L: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)

O: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)

S: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía

Metodologías docentes

1. Clases expositivas de teoría y problemas. Descripción: método expositivo que consiste en la presentación por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio. También incluye la resolución de problemas ejemplo por parte del profesor.

2. Resolución, análisis y discusión de problemas prácticos propuestos. Descripción: método basado en el planteamiento de problemas por parte del profesor y la resolución de estos en el aula. Los estudiantes desarrollan e interpretan soluciones adecuadas a partir de la aplicación de procedimientos de resolución de problemas.

3. Aprendizaje a partir de la experimentación. Descripción: método de enseñanza-aprendizaje basado en el método científico en el que el estudiante plantea hipótesis, experimenta, recopila datos, busca información, aplica modelos, contrasta las hipótesis y extrae conclusiones.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

Resultados de aprendizaje
El alumno debe aprender a: Conocer la situación actual del cultivo de la vid y la idoneidad del medio para su cultivo. 1) Elegir correctamente el material vegetal a emplear en cada situación y las técnicas de cultivo del viñedo y su mecanización 2) Conocer las bases fisiológicas y biotecnológicas en las que se apoyan las técnicas de cultivo, la mejora y la protección del viñedo que condicionan la cantidad y calidad de la cosecha.
Sistemas de evaluación
La elección de la modalidad de evaluación global corresponde a los estudiantes, que podrán llevarla a cabo, durante el primer cuarto del periodo de impartición de la asignatura o hasta el último día del periodo de ampliación de matrícula si este acaba después de ese periodo. Las solicitudes se realizarán, a través de un espacio específico creado para ello en el Campus Virtual. En caso de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de evaluación continua. Una vez elegido el tipo de evaluación, el estudiante no podrá cambiar en la convocaría ordinaria de ese semestre y se atenderá a la normativa de evaluación para la convocatoria extraordinaria. Cuando una acción formativa sea parcial o totalmente de prácticas obligatorias (laboratorio, prácticas clínicas, prácticum, etc.), sólo evaluable de forma continua, a La elección de la modalidad de evaluación global corresponde a los estudiantes, que podrán llevarla a cabo, durante el primer cuarto del periodo de impartición de la asignatura o hasta el último día del periodo de ampliación de matrícula si este acaba después de ese periodo. Las solicitudes se realizarán, a través de un espacio específico creado para ello en el Campus Virtual. En caso de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de evaluación continua. Una vez elegido el tipo de evaluación, el estudiante no podrá cambiar en la convocaría ordinaria de ese semestre y se atenderá a la normativa de evaluación para la convocatoria extraordinaria. Cuando una acción formativa sea parcial o totalmente de prácticas obligatorias (laboratorio, prácticas clínicas, prácticum, etc.), sólo evaluable de forma continua, al estudiante se le podrá exigir la asistencia y la correspondiente evaluación continua, ateniéndose siempre a lo que se indique en el plan docente. Se considerará como no presentados a aquellos estudiantes que no hayan entregado más del veinte por ciento de las actividades de evaluación continua de una asignatura y no se presenten a la prueba final, y a los que no se presenten a las pruebas finales cuando sean únicas 1. Sistema de evaluación continua Los instrumentos de evaluación continua y su ponderación serán los siguientes: Examen: prueba individual que puede adoptar diferentes formas (desarrollo o respuesta larga, o respuesta corta, o tipo test, o ejercicios, o problemas, etc.) o ser una combinación de éstas. Para superar la asignatura será necesario obtener en este examen una calificación mínima de 4, en una escala de 0-10. Ponderación: contribuirá a la nota un 60 %. Entrevista de tutorización: método de evaluación en el que el profesor, mediante entrevista personal o en pequeños grupos (tutorías de orientación y seguimiento), valora la competencia del estudiante. Ponderación: contribuirá a la nota un 10%. Resolución de ejercicios y problemas: prueba consistente en el desarrollo e interpretación de soluciones adecuadas a partir de la aplicación de rutinas, fórmulas, o procedimientos para transformar la información propuesta inicialmente por el profesor. Esta actividad puede realizarse

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEX		
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

en el aula o como actividad no presencial. Ponderación: contribuirá a la nota un **30%**.

Para aprobar el sistema de evaluación continua será necesario tener una nota media mayor o igual a 5, en la calificación final.

2. Sistema de evaluación global.

Prueba escrita y/u oral, en la que se solicitará a los alumnos su resolución mediante alguna de las siguientes formas (preguntas tipo test, preguntas de respuesta corta, preguntas de desarrollo, problemas o supuestos prácticos), o ser una combinación de estas- en relación con los contenidos y competencias del plan docente de la asignatura. Contribuirá a la nota un **100%**.

Para aprobar dicha prueba de evaluación global será necesario tener una nota media mayor o igual a 5.

En todos los casos se aplicará el sistema de calificaciones vigente en cada momento; actualmente, el que aparece en el RD 1125/2003, artículo 5º. Los resultados obtenidos por el alumno en cada una de las materias del plan de estudios se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa: 0 - 4,9: Suspenso (SS), 5,0 - 6,9: Aprobado (AP), 7,0 - 8,9: Notable (NT), 9,0 - 10: Sobresaliente (SB). La mención de Matrícula de Honor podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9.0. Su número no podrá exceder del 5 % de los alumnos matriculados en una asignatura en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola Matrícula de Honor.

Bibliografía (básica y complementaria)

aeza Trujillo, Pilar. 2017. Guía de campo de Viticultura. Editorial Agrícola Española. Madrid. 108 p.

Hidalgo, L. 1999. Tratado de viticultura. 2ª edición. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 1172 pp.

Hidalgo, L. y Hidalgo, J. 2001. Ingeniería y mecanización vitícola. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 719 pp.

Martínez de Toda, F. 1991. Biología de la vid. Fundamentos biológicos de la viticultura. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 346 pp.

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. Mundi-Prensa. Madrid. 265 p.

Martínez Valero R. 2001. Prácticas Integradas De Viticultura. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 278 pp.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. MAPA. 1998. Los parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada. 4ª edición. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 328 pp.

Pérez-Camacho, F. 1992. La uva de mesa. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 153 pp.

Reynier, A. 2002. Manual de viticultura. 6ª edición. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 407 pp.

Winkler, A., Cook, J., Kliewer, W. y Lider, L. 1974. General Viticulture. University of California Press. London. 710 pp.

Baeza Trujillo, Pilar. 2017. Guía de campo de Viticultura. Editorial Agrícola Española. Madrid. 108 p.

Hidalgo, L. 1999. Tratado de viticultura. 2ª edición. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 1172 pp.

Hidalgo, L. y Hidalgo, J. 2001. Ingeniería y mecanización vitícola. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 719 pp.

Martínez de Toda, F. 1991. Biología de la vid. Fundamentos biológicos de la viticultura. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 346 pp.

Martínez de Toda, F. 2008. Claves de la viticultura de calidad: nuevas técnicas de estimación y

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	

control de la calidad de la uva en el viñedo. Mundi-Prensa. Madrid. 265 p.

Martínez Valero R. 2001. Prácticas Integradas De Viticultura. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 278 pp.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. MAPA. 1998. Los parásitos de la vid. Estrategias de protección razonada. 4ª edición. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 328 pp.

Pérez-Camacho, F. 1992. La uva de mesa. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 153 pp.

Reynier, A. 2002. Manual de viticultura. 6ª edición. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid. 407 pp.

Winkler, A., Cook, J., Kliewer, W. y Lider, L. 1974. General Viticulture. University of California Press. London. 710 pp.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

- Aulas asignadas a la docencia, laboratorio L74 (EIA), aula de seminarios, despacho D-725 de la EIA.
- Viñedos de prácticas de la EIA
- Espacio virtual de la asignatura en el Campus Virtual.
- Páginas web especializadas.

Biblioteca virtual de la Unex

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA UEx		
	Curso académico: 2026-27	Código: P/CL009_FC_D002	