



UNIVERSIDAD
POLITÉCNICA
DE MADRID

PROCESO DE
COORDINACIÓN DE LAS
ENSEÑANZAS PR/CL/001



Etsi Agronómica, Aliment. y
Biosistemas

ANX-PR/CL/001-01

GUÍA DE APRENDIZAJE

ASIGNATURA

205000048 - Viticultura Y Olivicultura

PLAN DE ESTUDIOS

20BI - Grado En Ciencias Agrarias Y Bioeconomía

CURSO ACADÉMICO Y SEMESTRE

2025/26 - Primer semestre

Índice

Guía de Aprendizaje

1. Datos descriptivos.....	1
2. Profesorado.....	1
3. Conocimientos previos recomendados.....	2
4. Competencias y resultados de aprendizaje.....	3
5. Descripción de la asignatura y temario.....	4
6. Cronograma.....	6
7. Actividades y criterios de evaluación.....	8
8. Recursos didácticos.....	9
9. Otra información.....	10

1. Datos descriptivos

1.1. Datos de la asignatura

Nombre de la asignatura	205000048 - Viticultura y Olivicultura
No de créditos	4 ECTS
Carácter	Optativa
Curso	Cuarto curso
Semestre	Séptimo semestre
Período de impartición	Septiembre-Enero
Idioma de impartición	Castellano
Titulación	20BI - Grado en Ciencias Agrarias y Bioeconomía
Centro responsable de la titulación	20 - Etsi Agronómica, Aliment. Y Biosistemas
Curso académico	2025-26

2. Profesorado

2.1. Profesorado implicado en la docencia

Nombre	Despacho	Correo electrónico	Horario de tutorías *
David Perez Lopez (Coordinador/a)	C. Prácticas	david.perezl@upm.es	Sin horario. Enviar email para confirmar disponibilidad del profesor.
Pilar Baeza Trujillo	C. Prácticas	pilar.baeza@upm.es	Sin horario. Enviar email para confirmar disponibilidad del profesor.

Laura Galvez Paton	Aulario C	laura.galvez@upm.es	Sin horario. Enviar email para confirmar disponibilidad del profesor.
Pedro Junquera Gonzalez	Aulario C	pedro.junquera@upm.es	Sin horario. Enviar email para confirmar disponibilidad del profesor.

* Las horas de tutoría son orientativas y pueden sufrir modificaciones. Se deberá confirmar los horarios de tutorías con el profesorado.

3. Conocimientos previos recomendados

3.1. Asignaturas previas que se recomienda haber cursado

- Entomología Agrícola
- Fruticultura
- Química Agrícola
- Biología Vegetal Y Animal
- Botánica Agrícola
- Edafología
- Malherbología
- Conceptos De Ecología Y Biodiversidad
- Patología Vegetal
- Ecofisiología Y Tecnología De Cultivos
- Climatología

3.2. Otros conocimientos previos recomendados para cursar la asignatura

El plan de estudios Grado en Ciencias Agrarias y Bioeconomía no tiene definidos otros conocimientos previos para esta asignatura.

4. Competencias y resultados de aprendizaje

4.1. Competencias

CG04 - Ser capaz de realizar su actividad de forma coordinada con otros profesionales en grupos multidisciplinares así como comunicar aspectos fundamentales de su actividad profesional a otros de su área, de áreas afines y a un público no especializado.

CT01 - Capacidad para aplicar de forma profesional a su trabajo los conocimientos adquiridos considerando sus impactos en un contexto global y social.

CT06 - Capacidad para organizar y planificar proyectos, experimentos y, en general, trabajos de índole profesional.

4.2. Resultados del aprendizaje

RA280 - Conocer las actividades culturales que se realizan en un viñedo y olivar y su repercusión en la calidad del fruto.

RA447 - RA280- Conocer las actividades culturales que se realizan en un viñedo y olivar y su repercusión en la calidad del fruto

RA446 - RA279- Conocer la morfología y el ciclo de la vid y del olivo

RA445 - RA278- Conocer la importancia económica nacional e mundial de los sectores vitícola y oleícola

RA278 - Conocer la importancia económica nacional y mundial de los sectores vitícola y oleícola.

RA279 - Conocer la morfología y ciclo de la vid y del olivo.

RA444 - ra278

5. Descripción de la asignatura y temario

5.1. Descripción de la asignatura

La asignatura consta de dos partes independientes: Viticultura y Olivicultura. La asignatura consta de unas partes teóricas y prácticas. Las prácticas se explicarán en clase, pero su realización y seguimiento, será a cargo del tiempo no-presencial que está asignado a cada ECTS.

Cada uno de los cultivos se abordarán de la siguiente manera:

1. Importancia del cultivo: Distribución.
2. Morfología y fisiología de la especie.
3. Exigencias de clima y suelo
4. Material Vegetal: variedades y patrones. Planta de vivero
5. Técnicas de cultivo: sistemas de formación y poda. Mantenimiento del suelo. Riego. Fertilización. Control de plagas y enfermedades. Recolección. Industria.

5.2. Temario de la asignatura

1. Viticultura

- 1.1. Situación de la viticultura en el mundo, en la UE y en España
- 1.2. Material vegetal de la vid: variedades y patrones
- 1.3. Crecimiento y desarrollo: ciclo vegetativo y ciclo reproductor
- 1.4. Ecología vitícola: clima y suelo.
- 1.5. Técnicas de cultivo
 - 1.5.1. Mantenimiento del suelo
 - 1.5.2. Fertilización y riego
 - 1.5.3. Sistemas de conducción y Poda
 - 1.5.4. Vendimia
 - 1.5.5. Plagas y Enfermedades

2. Olivicultura

- 2.1. Situación del olivar en España y el mundo
- 2.2. Material vegetal de olivo
- 2.3. Morfología del olivo
- 2.4. Fisiología del olivo
- 2.5. Diseño del olivar y plantación
- 2.6. Técnicas de cultivo del olivo
 - 2.6.1. Poda del olivar
 - 2.6.2. Recolección
 - 2.6.3. Otras técnicas: manejo suelo, riego, fertilización y defensa

6. Cronograma

6.1. Cronograma de la asignatura *

Sem	Actividad tipo 1	Actividad tipo 2	Tele-enseñanza	Actividades de evaluación
1	Tema 2.1 Situación del olivar en España y el mundo Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral tema 2.2 Material vegetal de olivo Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
2	Tema 2.3 Morfología del olivo Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
3	Tema 2.4 Fisiología del olivo Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
4	Tema 2.4 Fisiología del olivo Duración: 01:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral Tema 2.5 Diseño del olivar y plantación Duración: 02:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
5	Tema 2.5 Diseño del olivar y plantación Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
6	Tema 2.6 Técnicas de cultivo del olivo Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
7	Tema 2.6 Técnicas de cultivo del olivo Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
8				PEP olivicultura EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación Progresiva Presencial Duración: 02:00
9	Tema1.1 Estructura del cultivo de la vid Duración: 01:30 LM: Actividad del tipo Lección Magistral Tema 1.2 Material vegetal de la vid Duración: 01:30 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			

10	Tema 1.2 Material vegetal de la vid Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
11	Tema 1.3 Crecimiento y desarrollo de la vid. Ciclos Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
12	Tema 1.4 Evaluación del medio vitícola Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
13	1.5Técnicas de cultivo de la vid Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
14	1.5Técnicas de cultivo de la vid Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
15	1.5Técnicas de cultivo de la vid Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
16	1.5Técnicas de cultivo de la vid Duración: 03:00 LM: Actividad del tipo Lección Magistral			
17				Examen final EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación Global Presencial Duración: 03:00 Examen de viticultura EX: Técnica del tipo Examen Escrito Evaluación Progresiva Presencial Duración: 02:00

Para el cálculo de los valores totales, se estima que por cada crédito ECTS el alumno dedicará dependiendo del plan de estudios, entre 26 y 27 horas de trabajo presencial y no presencial.

7. Actividades y criterios de evaluación

7.1. Actividades de evaluación de la asignatura

7.1.1. Evaluación (progresiva)

Sem.	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
8	PEP olivicultura	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	02:00	50%	5 / 10	CT01 CT06
17	Examen de viticultura	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	02:00	50%	5 / 10	CG04 CT01 CT06

7.1.2. Prueba evaluación global

Sem	Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
17	Examen final	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	03:00	100%	5 / 10	CG04 CT01 CT06

7.1.3. Evaluación convocatoria extraordinaria

Descripción	Modalidad	Tipo	Duración	Peso en la nota	Nota mínima	Competencias evaluadas
Examen Final	EX: Técnica del tipo Examen Escrito	Presencial	03:00	100%	5 / 10	CG04 CT01 CT06

7.2. Criterios de evaluación

Todos los alumnos deberán superar una prueba final que versará sobre el contenido de la asignatura.

Para aprobar hay que alcanzar una nota mínima de 5,0 en cada una de las partes (Viticultura y Olivicultura)

El examen final versará sobre contenidos impartidos en clases teóricas y prácticas. Una vez aprobado el examen final, la participación en el resto de actividades será considerada en la nota final.

Aquellos alumnos que decidan presentarse sólo a la Evaluación Global deberán aprobar el examen y esa será la nota final.

En la convocatoria extraordinaria, los alumnos deberán superar una prueba final.

En caso de que se hayan realizado actividades de evaluación progresiva durante el presente curso académico, la nota alcanzada en dichas actividades será tenida en cuenta en la nota final.

8. Recursos didácticos

8.1. Recursos didácticos de la asignatura

Nombre	Tipo	Observaciones
Generale Viticulture	Bibliografía	
Tratado de viticultura general. L Hidalgo	Bibliografía	
Viticulture vol,2 practices. Coombe y Dry	Bibliografía	
El cultivo del olivo	Bibliografía	

9. Otra información

9.1. Otra información sobre la asignatura

Para la realización de prácticas en el laboratorio será obligatorio el uso de bata y para las prácticas en campo será obligatorio el uso de zapato y vestuario adecuado.

La asignatura se relaciona con los ODS 4, 12 y 13

La Comisión de Calidad del Centro en su reunión de 29 de mayo de 2023 acordó aprobar la propuesta de reasignación de competencias transversales en las asignaturas de los Grados en Biotecnología, Ingeniería Alimentaria, Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agroambiental, Ciencias Agrarias y Bioeconomía, y en el Máster Universitario en Ingeniería Agronómica. En virtud de dicho acuerdo esta asignatura ha sido designada como "Asignatura NO Punto Control*". Esto significa que si bien puede seguir trabajando una o varias competencias transversales que se abordan en distintos puntos y aspectos de la asignatura, dicha formación y evaluación no será objeto de recopilación de evidencias por los sistemas de acreditación de la calidad del Centro.

*Asignatura punto control (APC): aquella asignatura en la que se verificará la formación y evaluación de la competencia transversal que le corresponda.