DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	VITICULTURA	Duración	80
		Especifica	
Código	UF0935		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Bebidas		
Certificado de profesionalidad	Enotecnia	Nivel	3
Módulo formativo	Producción vitícola y vinificaciones	Duración	180
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Recepción de la vendimia y operaciones prefermentativas	Duración	40
	Procesos fermentativos y vinificaciones		60

Apartado A: **REFERENTE DE COMPETENCIA**

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 de la UC0037_3: SUPERVISAR LA PRODUCCIÓN VITÍCOLA Y PROGRAMAR LOS PROCESOS DE VINIFICACIÓN

Apartado B: **ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS**

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Programar el establecimiento del viñedo y la plantación teniendo en cuenta los factores naturales y la variedades elegidas.

CE1.1 Establecer la influencia del suelo en el desarrollo de la vid.
CE1.2 Valorar como afectan las condiciones climáticas de la zona en la elección de la variedad.
CE1.3 Describir la características morfológicas y fisiológicas de la vid relacionándolas con las variedades y las condiciones ambientales.
CE1.4 Describir el ciclo vegetativo y reproductor de la vid, reconociendo en cada fase los estados fenológicos.
CE1.5 Describir los procesos y condiciones que deben establecerse en cada caso para el correcto desarrollo de la vid
CE1.6 Identificar las características de los diferentes portainjertos y su influencia sobre las variedad.
CE1.7 Reconocer las principales las variedades de uva y sus aptitudes agronómicas y enológicas
CE1.8 Justificar los criterios de plantación (orientación del viñedo, marco de plantación, labores previas, material vegetal…) que permitan los mejores resultados enológicos.

C2: Controlar el sistema de conducción y las operaciones de cultivo que permitan un desarrollo equilibrado de la planta.

CE2.1 Elegir la disposición espacial (formas libres o apoyadas) mejor adaptada a la cepa seleccionada, y los materiales y disposición de los sistemas de apoyo.
CE2.2 Establecer el sistema de conducción y la poda de formación y mantenimiento atendiendo a la variedad y a las características de la parcela.
CE2.3 Describir las operaciones de manejo de la vegetación (atado, recogida y guiado de la vegetación), en las formas apoyadas
CE2.4 Valorar las operaciones en verde que deben realizarse para optimizar el desarrollo de la planta y la maduración del fruto.
CE2.5 Justificar la elección de la técnica de mantenimiento del suelo (laboreo, cubierta vegetal, aplicación de herbicida u otras) mas favorable para la plantación.
CE2.6 Fijar el estado hídrico necesario para una buena maduración del racimo.
CE2.7 Relacionar el tipo y dosis de abonado con el desarrollo de la planta y las condiciones de maduración de la uva.

C3: Determinar el sistema de protección del cultivo adecuado a cada situación, priorizando el empleo de aquellos más respetuosos con el medio ambiente.

CE3.1 Describir las plagas que afectan al viñedo considerando los medios de lucha más indicados en cada caso.
CE3.2 Identificar las enfermedades mas comunes y establecer los sistemas de protección.
CE3.3 Evaluar los daños que las plagas y enfermedades pueden producir en la cosecha para determinar el umbral de tratamiento.
CE3.4 Elegir el tipo, la dosis, el momento y la maquinaria de aplicación del producto fitosanitario en función de criterios técnicos y considerando la eficiencia y el respeto al medio ambiente.
CE3.5 Valorar en las distintas situaciones el empleo de la lucha integrada y otras afines, como métodos alternativos a los convencionales

Contenidos:

1. Conocimiento de la vid y producción vitícola.

- Historia de la vid e importancia económica.
- Ampelografía y mejora vegetal.
- Estudio de las principales variedades.
- Morfología, Anatomía y funciones de los órganos.

    - De la raíz, la hoja y el tallo.
    - De las yemas.
    - De la inflorescencia y la flor.
    - Del racimo y la baya.
- Fisiología de la vid.
    - Ciclo vegetativo.
    - Ciclo reproductor.
- Factores de la producción vitícola.
    - El suelo.
    - El clima.
    - La variedad.
- Producción de plantas de vid.
    - Estaquillado.
    - Acodo.
    - Injerto.

2. Establecimiento del viñedo.

- Reglamentación de las plantaciones.
- Preparación del suelo antes de la plantación.
- Elección del patrón.
- Plantación.
    - Trazado de la plantación.
    - Época
    - Preparación de las plantas.
    - Formas de plantación.
    - Cuidados posteriores a la plantación.
- Instalación de soportes de la viña.

3. Sistemas de conducción y poda de la vid.

- Parámetros de la implantación de las cepas.
    - Densidad de plantación.
    - Marco de plantación.
    - Orientación de las filas.
- Parámetros de la forma de las cepas.
    - Altura del tronco.
    - Sistemas de poda.
    - Sistemas de empalizamiento.
- Parámetros reguladores del equilibrio entre parte vegetativa y reproductora.
- Poda de la vid.
    - Principio de la poda.
    - Poda Guyot simple.
    - Poda Guyot doble.
    - Cordones.
    - Vaso.
    - Época de poda.

4. Mantenimiento del suelo y fertilización.

- Constituyentes fundamentales del suelo.
- Labores. Maquinaria utilizada.
- Cubierta vegetal.
- Desyerbado químico.
- Nutrición mineral y fertilización.
    - Nutrición mineral de la vid.
    - Abonado de la vid.
    - Riego.

5. Protección del viñedo.

- Accidentes y enfermedades no parasitarias.
    - Heladas, Granizo y Viento.
    - Clorosis.
    - Desecación del raspón y otras.

- Enfermedades producidas por virus.
  - Aspecto de los órganos afectados y detección.
  - Transmisión de la virosis.
- Enfermedades criptogámicas.
  - Milidiu.
  - Oidio.
  - Back-rot.
  - Podredumbre gris.
  - Otras.
- Enfermedades bacterianas.
- Parásitos animales.
  - Filoxera.
  - Polillas del racimo.
  - La piral.
  - Arañas rojas y arañas amarillas.
- Reconocimiento de plagas y enfermedades de la vid.
- Tratamientos de plagas y enfermedades.
  - Determinación del método de lucha: química, integrada, biológica.
  - Productos fitosanitarios. Manipulación. Riesgos para la salud y medioambientales.
  - Maquinaria de aplicación de fitosanitarios. Seguridad en el manejo. Utilización del EPI.
  - La lucha integrada.
  - La prevención y la lucha biológica

Apartado C: **REQUISITOS Y CONDICIONES**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

– Estar en posesión del título de Bachiller
– Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
– Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
– Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
– Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
– Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Enotecnia