



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Viticultura

|               |   |            |       |              |
|---------------|---|------------|-------|--------------|
| Asignatura    | Viticultura   |            |       |              |
| Código        | O01G040V01801   |            |       |              |
| Titulación    | Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  |            |       |              |
| Descriptores  | Creditos ECTS   | Seleccione | Curso | Cuatrimestre |
|               | 6   | OP         | 4     | 2c           |
| Lengua        |   |            |       |              |
| Impartición   |   |            |       |              |
| Departamento  | Biología vegetal y ciencias del suelo   |            |       |              |
| Coordinador/a | de Sá Otero, María Pilar  |            |       |              |
| Profesorado   | de Sá Otero, María Pilar  |            |       |              |
| Correo-e      | saa@uvigo.es  |            |       |              |
| Web           |   |            |       |              |
| Descripción   | Esta asignatura pretende dar a conocer al alumno los aspectos más relevantes de la biología de la vid y su interacción con el medio, así como su sistemática. Por otra parte introducir al alumno en las acciones relativas a su cultivo a fin de obtener una viticultura de calidad. |            |       |              |

## Competencias de titulación

|        |  |
|--------|--|
| Código |  |
| A4     | Conocer y comprender las propiedades físicas y químicas de los alimentos, así como los procesos de análisis asociados al establecimiento de las mismas |
| A16    | Capacidad para Gestionar subproductos y residuos   |
| A18    | Capacidad para gestionar la seguridad alimentaria  |
| A20    | Capacidad para implementar sistemas de calidad   |
| B2     | Capacidad de análisis y síntesis   |
| B6     | Adquirir capacidad de resolución de problemas  |
| B7     | Adquirir capacidad en la toma de decisiones  |
| B19    | Sensibilidad hacia temas medioambientales  |

## Competencias de materia

| Resultados previstos en la materia   | Resultados de Formación y Aprendizaje |     |
|--|---------------------------------------|-----|
| A. Colaborar en las decisiones a tomar sobre plantaciones de viñedo, elección de variedades, conducción y cultivo del viñedo, momento óptimo de recolección y transporte de la vendimia a la bodega, cuando estas operaciones están vinculadas a la misma.       | A4                                    | B2  |
| Decidir el destino de los subproductos obtenidos en el proceso y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial.   | A16                                   | B6  |
| Gestionar y controlar los residuos producidos por las empresas vitivinícolas, así como la emisión de todo tipo de contaminantes, controlando en dichas empresas el cumplimiento de las normas legales sobre protección del medio ambiente en todos sus aspectos. | A18                                   | B7  |
| Controlar y formar trabajadores dentro de las empresas vitivinícolas y de las empresas auxiliares de las mismas.   | A20                                   | B19 |
| Colaborar técnicamente en las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura  |                                       |     |

## Contenidos

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Tema                             |   |
| Unidad didáctica I. Introducción | Tema 1. Historia del cultivo de la vid.<br>Tema 2. Coyuntura vitícola mundial<br>Tema 3. Situación actual de la viticultura gallega<br>Tema 4. Ecología de la vid |

|  |  |
|--|--|
| Unidad didáctica II Biología de la vid.          | Tema 5. Morfología y biología de la vid<br>Tema 6. Sistemática del género Vitis<br>Tema 7. Estudio del material vegetal: patrones y variedades.<br>Tema 8. Ampelografía.   |
| Unidad didáctica III.. Propagación de la vid.    | Tema 9. Propagación por injerto.<br>Tema 10. La micropropagación.<br>Tema 11. Concepto e importancia del clon en viticultura   |
| Unidad didáctica IV. Establecimiento del viñedo. | Tema 12. Factores que intervienen en la producción vitícola<br>Tema 13. El diseño y establecimiento del viñedo<br>Tema14. Conceptos básicos sobre los sistemas de conducción<br>Tema15. Parámetros de calidad en viñedo<br>Tema 16. La selección clonal y sanitaria  |
| Unidad didáctica V. El cultivo del viñedo        | Tema 17. Mantenimiento del suelo del viñedo.<br>Tema 18. La vid y el riego.<br>Tema 19. Fertilización del viñedo.<br>Tema 20. La Producción Integrada<br>Tema 21. La vendimia.<br>Tema 22. Mecanización de las distintas técnicas del cultivo de la vid.<br>Tema 23. Enfermedades y plagas<br>Tema24. Enfermedades fúngicas<br>Tema25. Carencias<br>Tema26. Legislación vitícola |

### Planificación

|  | Horas en clase | Horas fuera de clase | Horas totales |
|--|----------------|----------------------|---------------|
| Seminarios                               | 15             | 15                   | 30            |
| Sesión magistral                         | 30             | 58                   | 88            |
| Otros                                    | 0              | 0                    | 0             |
| Estudio de casos/análisis de situaciones | 0              | 30                   | 30            |

\*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

### Metodologías

|  | Descripción   |
|--|---|
| Seminarios                               | Se realizarán actividades individuales sobre contenidos propios de la materia.  |
| Sesión magistral                         | Se expondrán los contenidos propios de la materia   |
| Otros                                    | Aquellos alumnos que debidamente justifiquen la dispensa de presencialidad debido a responsabilidades laborales, serán evaluados mediante un examen tradicional que abarcará todos los contenidos de la asignatura, tanto los impartidos en la exposición magistral como los adquiridos a través de otras actividades. Deberán asistir a prácticas en el período programado |
| Estudio de casos/análisis de situaciones | Se planteará la resolución de casos prácticos, en equipo.   |

### Atención personalizada

| Metodologías                             | Descripción   |
|--|---|
| Seminarios                               | Se atenderán de forma personalizada aquellas dudas y conflictos que los alumnos no hayan podido resolver por si mismos. |
| Estudio de casos/análisis de situaciones | Se atenderán de forma personalizada aquellas dudas y conflictos que los alumnos no hayan podido resolver por si mismos. |
| Sesión magistral                         | Se atenderán de forma personalizada aquellas dudas y conflictos que los alumnos no hayan podido resolver por si mismos. |

### Evaluación

|            | Descripción   | Calificación |
|------------|---|--------------|
| Seminarios | Se valorará la correcta realización y exposición individualizada de las actividades propuestas. | 20           |

Aquellos alumnos que debidamente justifiquen la dispensa de presencialidad debido a responsabilidades laborales, serán evaluados mediante un examen tradicional que abarcará todos los contenidos de la asignatura, tanto los impartidos en la exposición magistral como los adquiridos a través de otras actividades. Deberán asistir a prácticas en el período programado

Los exámenes de evaluación de esta actividad se realizará. :

Fin de carrera: 25 de 09 a 16H.

Mayo: 29 a 16H.

Julio: 13 a 16H.

|  |   |    |
|--|---|----|
| Estudio de casos/análisis de situaciones | Se valorará la adecuada solución del caso, solidez de las fuentes bibliográficas, capacidad de adaptación personalizada de la información, presentación, forma y capacidad de síntesis y didáctica de la presentación | 20 |
|--|---|----|

### Otros comentarios sobre la Evaluación

1) El proceso de evaluación podrá ser realizado mediante dos sistemas alternativos: a) Evaluación continua, para la cual serán tenidas en cuenta las calificaciones obtenidas por la realización de las actividades propuestas. b) Para los alumnos que debidamente y al comienzo del curso acrediten la imposibilidad de mantener una asistencia presencial continuada, la evaluación se hará mediante la realización de un único examen final que abarcará contenidos relativos al desarrollo de prácticas de laboratorio como de contenidos teóricos.

2) Las calificaciones de las actividades de evaluación continua tendrán validez para cada curso y serán tenidas en cuenta también en el supuesto de la segunda convocatoria (julio).

3) Se evaluará, a través de las pruebas propuestas, el conocimiento y comprensión de contenidos propios de la materia. Esta parte deberá ser superada independientemente de las demás para poder aprobar la asignatura. la calificación alcanzada deberá ser superior al cincuenta por ciento de la calificación atribuida a las pruebas para poder superar la asignatura y estar en condiciones de sumar la valoración de las demás actividades.

### Fuentes de información

Branas J., **Viticultura**, 1974,

Champagnol F, **Elements de physiologie de la vigne et de viticulture générale.**, 1984.,

Hidalgo L, **Tratado de viticultura. 3ª edición**, 2002,

Huglin P. y Schneider C., **Biologie et écologie de la vigne**, 1998,

Reynier R, **Manuel de viticulture**, 2002,

Ribereau-Gayon J., **SciencSciences et techniques de la vigne. Tomos I et Iles et techniques de la vigne**, 1974,

Winkler A.J., Cook, J.A., Kliewer W.M. y Lider, L.A, **General Viticulture**, 1974.,