



DATOS IDENTIFICATIVOS

Viticultura

Asignatura	Viticultura			
Código	O01G041V01913			
Titulación	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento				
Coordinador/a	Fernández González, María Rodríguez Seijo, Andrés			
Profesorado	Fernández Calviño, David Fernández González, María Rodríguez Seijo, Andrés			
Correo-e	mfgonzalez@uvigo.es andresrodriguezseijo@uvigo.gal			
Web				
Descripción general	Esta materia 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 materia prima abundante, de calidad y apta para cualquier tipo de aprovechamiento.			

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código	
B1	Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector alimentario.
C4	Conocer y comprender las propiedades físicas y químicas de los alimentos, así como los procesos de análisis asociados al establecimiento de las mismas
C16	Capacidad para Gestionar subproductos y residuos
C18	Capacidad para gestionar la seguridad alimentaria
C20	Capacidad para implementar sistemas de calidad en la industria alimentaria
D5	Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones
D11	Motivación por la calidad con sensibilidad hacia temas medioambientales

Resultados previstos en la materia

Resultados previstos en la materia		Resultados de Formación y Aprendizaje	
RA1: Que los alumnos conozcan el ciclo de la vid y sus implicaciones para la producción y la calidad de las cosechas vitícolas	B1	C4 C18	D5 D11
RA2: Que los alumnos conozcan la influencia de los factores del ambiente y las prácticas culturales en la producción y la calidad de las vendimias	B1	C4 C16 C18 C20	D5 D11
RA3: Que los alumnos entiendan las implicaciones de las decisiones que se han de tomar antes de plantar una viña y especialmente, la importancia de las decisiones relativas a la elección de las variedades, el tipo de sistema de conducción y las técnicas culturales, en la producción y la calidad de las uvas y vinos.	B1	C4 C20	D5 D11
RA4: Que los alumnos entiendan la importancia de las decisiones previas a la vendimia: fecha, modo en que se realizará la propia vendimia y condiciones para el transporte de las uvas a las bodegas y sus repercusiones en la calidad de las uvas y el vino.	B1	C20	D5 D11

RA5: Que los alumnos aprendan a controlar y a formar trabajadores dentro de las empresas vitivinícolas o auxiliares de las mismas y a colaborar técnicamente con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura.	B1	C4 C16 C18 C20	D5 D11
---	----	-------------------------	-----------

Contenidos

Tema	
1. INTRODUCCIÓN	Naturaleza y alcance de la industria vitivinícola a nivel local y mundial
2. BIOLOGÍA DE LA VID	El Género Vitis. Anatomía y morfología de la vid. Los ciclos de la vid (vegetativo, reproductivo, vital)
3. PROPAGACIÓN DE LA VID	Variedades de viníferas. El portainjertos. La poda. Manejo de la vegetación. Sistemas de conducción. Carga de racimos y superficie foliar.
4. ESTABLECIMIENTO DEL VIÑEDO	Planificación y diseño del viñedo. A elección del sitio y las variedades. Marco de plantación, orientación, distancias, sistemas de conducción, etc). Plantación: preparación del terreno, implantación.
5. EL CULTIVO DEL VIÑEDO	5.1. DEFENSA FITOSANITARIA Malas hierbas. Plagas y enfermedades. Defensa fitopatológica. Lucha biológica y control integrado de plagas. 5.2. ECOLOGÍA Y EXIGENCIAS DE LA VID La vid: exigencias climáticas. Fisiopatías. Necesidades hídricas. El riego de los viñedos 5.3. LOS SUELOS VITIVINICOLAS Los suelos de viñedo. Factores del suelo que influyen en el rendimiento de los viñedos. Deficiencias y toxicidades. Gestión de los suelos vitícolas: manejo, fertilización y calidad. 5.4. FACTORES QUE DETERMINAN LA CALIDAD DE LAS UVAS. Fisiología de la vid. Parámetros de calidad. Grado/azúcares. Color. Tamaño de la baya. pH. Acidez Titulable. Contaminantes

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Lección magistral	28	40	68
Seminario	14	44	58
Salidas de estudio	0	6	6
Trabajo tutelado	4	12	16
Examen de preguntas objetivas	0	2	2

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

Metodologías

	Descripción
Lección magistral	El profesor expondrá los contenidos de los temas incluidos en el programa de la asignatura con la ayuda de presentaciones de powerpoint. Los contenidos estarán a disposición de los alumnos en la página reservada a la materia en el portal de teledocencia, donde también se podrán subir cuestionarios (pruebas de respuestas objetivas) para evaluar el dominio de los conocimientos correspondientes a cada tema por parte de los alumnos.
Seminario	En ellos los grupos pequeños de alumnos tendrán que buscar, depurar y manejar distintos tipos de datos del ambiente (fenológicos, climáticos, edáficos, ambientales, etc) y analizar su influencia en la producción y/o la calidad de las cosechas vitícolas. Trabajarán con datos reales para aplicar las enseñanzas y metodologías específicas de la Viticultura, en el análisis de los efectos de esos factores en la producción y la calidad de las vendimias en comarcas vitivinícolas gallegas en el pasado reciente. Los grupos presentarán el resultado de sus trabajos en forma de un informe que servirá de base para la evaluación del trabajo realizado en los seminarios.
Salidas de estudio	Visitas a viñedos y bodegas para afianzar los contenidos teóricos
Trabajo tutelado	El profesor planteará al estudiante, de manera individual, un problema sobre una temática de la materia del que partirá la búsqueda y recogida de información, lectura y manejo de fuentes bibliográficas, redacción y exposición.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Lección magistral	Los alumnos tendrán la posibilidad de consultar cualquier duda o solicitar información adicional sobre los contenidos impartidos en las lecciones magistrales en las aulas virtuales del campus remoto asignada a los profesores, previa cita y en los horarios oficialmente aprobados para las tutorías. También se contestará a las dudas que lleguen por vía telemática utilizando los recursos (página web, email, etc) que tienen a su disposición en las plataformas de teledocencia.
Salidas de estudio	Los alumnos tendrán la posibilidad de consultar cualquier duda o solicitar información adicional sobre los contenidos impartidos en los viajes de estudio en el transcurso de esos viajes.
Seminario	Los alumnos tendrán la posibilidad de consultar cualquier duda o solicitar información adicional sobre los contenidos impartidos en los seminarios, tanto en el momento en que se estén impartiendo, como utilizando las aulas virtuales del campus remoto asignadas a los profesores previa cita y en los horarios oficialmente aprobados para las tutorías. También se contestará a las dudas que lleguen por vía telemática utilizando los recursos (página web, email, etc) que tienen a su disposición en las plataformas de teledocencia.
Trabajo tutelado	En los trabajos tutelados, se llevará un seguimiento de las actividades desenvueltas por los estudiantes tratando de orientarlos en la mejor medida, así como resolviendo las dudas que les puedan surgir durante la realización de esta actividad. La atención se hará principalmente en los horarios de tutorías
Pruebas	Descripción
Examen de preguntas objetivas	Los alumnos tendrán la posibilidad de consultar cualquiera duda o de solicitar información adicional sobre los contenidos y resultados del examen a través del aula virtual del campus remoto asignada a los profesores previa cita y en los horarios oficialmente aprobados para las tutorías. También se contestará a las dudas que lleguen por vía telemática utilizando los recursos (página web, email, etc) que tienen a su disposición en las plataformas de teledocencia.

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Seminario	La evaluación se basará en la participación y calidad de los datos aportados. RESULTADOS DEL APRENDIZAJE EVALUADOS: RA1, RA2, RA3	30	B1	C4 C16 C18 C20	D5 D11
Trabajo tutelado	Diseño de un trabajo en el que el alumnado elabora un documento de un aspecto o tema concreto de la materia. RESULTADOS DEL APRENDIZAJE EVALUADOS: RA1, RA2, RA3, RA4, RA5	30	B1	C4 C16 C18 C20	D5 D11
Examen de preguntas objetivas	Los alumnos tendrán que demostrar su dominio de los contenidos de los temas respondiendo las cuestiones en un examen final de preguntas de respuesta corta. Resultados de aprendizaje evaluados: RA1-RA2-RA3-RA4-RA5.	40	B1	C4 C16 C18 C20	D5 D11

Otros comentarios sobre la Evaluación

CONVOCATORIA FIN DE BIMESTRE/CUATRIMESTRE Y SEGUNDA OPORTUNIDAD-JULIO:

La persona matriculada escogerá si quiere ser evaluada de forma continuada o con una evaluación final (se explican a continuación las diferentes condiciones para cada una de ellas) y debe comunicar a la persona coordinadora de la materia a cuál se acoge (mfgonzalez@uvigo.es, andresrodriguezseijo@uvigo.gal). En los dos casos, aunque con distinto peso con respecto a la nota final, es obligatoria la realización de una prueba final de tipo test o de desarrollar preguntas. El detalle de las formas de evaluación a escoger es el siguiente:

a) Evaluación continua: se puntúa la calidad de los trabajos o pruebas realizados por el/la estudiante durante el bimestre mediante la evaluación de diferentes aportaciones. También se tiene en cuenta a realización de un trabajo tutelado y su exposición. De esta manera, la **nota final (NF) de la asignatura estará conformada por: examen final (EF=40%) + seminarios (S=30%) + trabajo tutelado (TT=30%). Es decir, NF(100%)=EF(40%)+ S(30%)+TT(30%)**

En este tipo de evaluación, es condición que se alcance un 40% de la nota del examen final (EF) para que el resto de las pruebas puedan ser contabilizadas en la evaluación final (NF). Estas puntuaciones tendrán validez a lo largo del curso académico y serán sumadas a la del examen final, tanto en la convocatoria fin de bimestre como en la segunda oportunidad (julio) siempre que la persona matriculada así lo exprese. La nota de los alumnos acogidos al sistema de evaluación continua se mantendrá para la segunda convocatoria pero una sola vez siempre que alcancen un mínimo de un 40% sobre 100 en la

evaluación inicial.

Esos alumnos podrán mejorar la nota de la evaluación continua repitiendo las pruebas correspondientes a las metodologías en las que tuvieron peores resultados en la primera convocatoria.

b) Evaluación global: no se realiza el trabajo tutelado y no se tienen en cuenta las puntuaciones obtenidas en las aportaciones de los seminarios. En este caso la evaluación será el 100% de la calificación del examen oficial. Para escoger esta opción, debe de ser comunicado previamente al coordinador de la materia, por email (mfgonzalez@uvigo.es, andresrodriguezseijo@uvigo.gal) o a través de Moovi, en un plazo no superior al primer mes de docencia.

No caso de no indicar una preferencia, se entenderá que los alumnos escogen la evaluación continua.

En el caso de las personas que por motivos previamente justificados no puedan asistir a un 80% de las actividades desarrolladas durante las sesiones de teoría, seminarios y salidas de estudio, deberá de comunicarlo al profesorado responsable de la materia y podrán acogerse a la forma de evaluación global.

CONVOCATORIA FIN DE CARRERA: La persona matriculada que opte por examinarse en fin de carrera será evaluada únicamente con el examen (que valdrá el 100% de la nota). NF=EF.

En el caso de no asistir o de no aprobar dicho examen, pasará a ser evaluada al igual que el resto de los/as estudiantes.

Fechas de exámenes:

Fin de carrera: 28/09/2023 a las 16:00 h.

Junio: 6 de junio de 2024 a las 10:00

Julio: 12 de julio de 2024 a las 16:00.

En el caso de error en la transcripción de las fechas de exámenes o modificación posterior a la elaboración de esta guía docente, las fechas válidas serán las aprobadas oficialmente y publicadas en el tablón de anuncios y en la página web del Centro.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Reynier, A., **Manuel de viticulture. Guide technique du viticulteur.**, Lavoisier TEC & DOC., 2016

Carbonneau, A., et al., **Traité de la vigne. Physiologie, terroir, culture.**, Dunod Ed., 2015

Fahey, D., **Grapevine Management Guide. 2017-2018.**, NSW Government. www.dpi.gov.au, 2018

Bibliografía Complementaria

Magalhaes, N., **Tratado de Viticultura □ A Videira, a Vinha e o Terroir**, Esfera Poética Ed., 2015

Carballido, X. (coord.), **Apuntes de Viticultura e Enología**, Xunta de Galicia. Subdirección Xeral de Extensión, 1996

Crespy, A., **Manuel pratique de Fertilisation. Qualité des moûts et des vins.**, Oenoplurimedia, 2007

Delas, J., **Fertilisation de la vigne**, Feret Ed. Burdeos., 2000

Gladstones, J., **Viticulture and Environment**, Winetitles., 1992

IFV., **Gestion des sols viticoles**, Editions France Agricole, 2013

Keller, M., **The Science of Grapevines. Anatomy and Physiology**, Academic Press. Elsevier, 2015

Martinez de Toda, F., **Claves de la Viticultura de Calidad**, Mundiprensa, 2008

Nicholas, P., **Soil, Irrigation and Nutrition**, South Australian Research And Development Institut, 2004

Rochard, J., **Traité de viticulture et d'oenologie durables.**, Oenoplurimedia, 2005

White, R., **Understanding Vineyard Soils**, Oxford University Press, 2009

Krstic, M., Molds, G., Panagiotopoulos, B. West, S., **Growing Growing Quality Grapes to Winery Specifications: Quality Measurement and Management Options for Grapegrowers.**, Winetitles., 2003

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Análisis y control de la calidad en enología/O01G041V01912

Ciencia y tecnología enológicas/O01G041V01911
