



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Viticultura

|                       |  |        |       |              |
|-----------------------|--|--------|-------|--------------|
| Materia               | Viticultura  |        |       |              |
| Código                | O01G040V01801  |        |       |              |
| Titulación            | Grao en Ciencia e<br>Tecnoloxía dos<br>Alimentos   |        |       |              |
| Descritores           | Creditos ECTS  | Sinale | Curso | Cuadrimestre |
|                       | 6  | OP     | 4     | 2c           |
| Lingua de impartición |  |        |       |              |
| Departamento          | Bioloxía vexetal e ciencias do solo  |        |       |              |
| Coordinador/a         | de Sá Otero, María Pilar   |        |       |              |
| Profesorado           | de Sá Otero, María Pilar   |        |       |              |
| Correo-e              | saa@uvigo.es   |        |       |              |
| Web                   |  |        |       |              |
| Descrición xeral      | (*)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     | Coñecer e comprender as propiedades físicas e químicas dos alimentos, así como os procesos de análise asociados ao establecemento das mesmas |  |  |  |
| A16    | Capacidade para xerir subprodutos e residuos   |  |  |  |
| A18    | Capacidade para xerir a seguridade alimentaria   |  |  |  |
| A20    | Capacidade para implementar sistemas de calidade   |  |  |  |
| B2     | Capacidade de análise e síntese  |  |  |  |
| B6     | Adquirir capacidade de resolución de problemas   |  |  |  |
| B7     | Adquirir capacidade na toma de decisións   |  |  |  |
| B19    | Sensibilidade en temas ambientais  |  |  |  |

### Competencias de materia

|  |                                       |     |
|--|---------------------------------------|-----|
| Resultados previstos na materia  | Resultados de Formación e Aprendizaxe |     |
| (*)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  |                                       |     |

### Contidos

|                                     |  |  |
|-------------------------------------|--|--|
| 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   |
| (*)<br>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 na aula | Horas fóra da aula | Horas totais |
|--|---------------|--------------------|--------------|
| Seminarios                             | 15            | 15                 | 30           |
| Sesión maxistral                       | 30            | 58                 | 88           |
| Estudo de casos/análises de situacións | 0             | 30                 | 30           |
| Probas de resposta curta               | 2             | 0                  | 2            |

\*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

### Metodoloxía docente

|  | Descrición  |
|--|---|
| Seminarios                             | (*) Se realizarán actividades individuais sobre contidos propios de la materia. |
| Sesión maxistral                       | (*)Se expondrán los contidos propios de la materia                              |
| Estudo de casos/análises de situacións | (*) Se planteará la resolución de casos prácticos, en equipo.                   |

### Atención personalizada

| Metodoloxías                           | Descrición  |
|--|---|
| Seminarios                             | Dedicarase atención particular a aspectos do programa *impartido en clases *expositivas, realización de traballos e outras actividades propostas. así mesmo atenderanse de forma *personalizada aquelas dúbidas e conflitos que os alumnos non poidan resolver por si mesmos. |
| Estudo de casos/análises de situacións | Dedicarase atención particular a aspectos do programa *impartido en clases *expositivas, realización de traballos e outras actividades propostas. así mesmo atenderanse de forma *personalizada aquelas dúbidas e conflitos que os alumnos non poidan resolver por si mesmos. |
| Sesión maxistral                       | Dedicarase atención particular a aspectos do programa *impartido en clases *expositivas, realización de traballos e outras actividades propostas. así mesmo atenderanse de forma *personalizada aquelas dúbidas e conflitos que os alumnos non poidan resolver por si mesmos. |
| Probas                                 | Descrición  |
| Probas de resposta curta               | Dedicarase atención particular a aspectos do programa *impartido en clases *expositivas, realización de traballos e outras actividades propostas. así mesmo atenderanse de forma *personalizada aquelas dúbidas e conflitos que os alumnos non poidan resolver por si mesmos. |

### Avaliación

|                  | Descrición   | Cualificación |
|------------------|--|---------------|
| Seminarios       | (*)Se valorará la correcta realización y exposición individualizada de las actividades propuestas. | 20            |
| Sesión maxistral | (*)Se valorará el grado de conocimiento y comprensión de los contidos propios de la materia        | 40            |

|   |  |    |
|---|--|----|
| Estudo de casos/análises 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 |
| Probas de resposta curta                | (*)Se valorará la correcta respuesta a las preguntas sobre contenidos de la materia y otras actividades realizadas   | 20 |

---

### **Outros comentarios sobre a Avaliación**

---



---

### **Bibliografía. Fontes 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., **Sciences et techniques de la vigne. Tomos I et II et techniques de la vigne**, 1974,

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

---



---

### **Recomendacións**

---