



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Viticultura

Materia	Viticultura			
Código	O01G040V01801			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos 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. Tema 2. Coyuntura vitícola mundial Tema 3. Situación actual de la viticultura gallega Tema 4. Ecología de la vid

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

### Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Seminarios	15	15	30
Sesión maxistral	30	58	88
Outros	0	0	0
Estudo de casos/análises de situacións	0	30	30

\*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
Outros	(*)Aquellos alumnos que debidamente justifiquen la dispensa de presencialidad debido a responsabilidades laborales, serán evaluados mediante un examen tradicional que abarcará todos los contidos 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
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.

### 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 contenidos propios de la materia	40
	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.	
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

### 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., **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.,

#### Recomendacións