



DATOS IDENTIFICATIVOS

Viticultura

Materia	Viticultura			
Código	001G040V01801			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OP	4	2c
Lingua de impartición				
Departamento	Biología 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 materia pretende dar a coñecer ao alumno os aspectos máis relevantes da bioloxía da vide e a súa interacción co medio, así como a súa sistemática. Por outra banda introducir ao alumno nas accións relativas ao seu cultivo a fin de obter unha viticultura de calidade.			

Competencias

Código	
B1	Capacidade de análise e síntese
B11	Habilidades de razonamento crítico
C1	Conocer los fundamentos físicos, químicos y biológicos relacionados con los alimentos y sus procesos tecnológicos.

Resultados de aprendizaxe

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
RA1: Colaborar nas decisións a tomar sobre plantacións de viñedo, elección de variedades, condución e cultivo do viñedo, momento óptimo de recolección e transporte da vendima á adega, cando estas operacións están vinculadas á mesma.	B1 B11	C1
RA2: Decidir o destino dos subproductos obtidos no proceso e dirixir, no seu caso, o seu aproveitamento industrial.		
RA3: Xestionar e controlar os residuos producidos polas empresas vitivinícolas, así como a emisión de todo tipo de contaminantes, controlando nas devanditas empresas o cumprimento das normas legais sobre protección do medio ambiente en todos os seus aspectos.		
RA4: Controlar e formar traballadores dentro das empresas vitivinícolas e das empresas auxiliares das mesmas.		
RA5: Colaborar tecnicamente nas empresas, entidades e organismos que prestan servizos á vitivinicultura		
RA1: Recoñecer a Química Analítica como a ciencia metrolóxica que desenvolve, optimiza e aplica procesos de medida (métodos analíticos) destinados a obter información química de calidade.		
RA2: Coñecer e comprender a composición dos alimentos e as materias primas e adquirir destreza na categorización dos distintos alimentos.		
RA2: Coñecer e comprender a composición dos alimentos e as materias primas e adquirir destreza na categorización dos distintos alimentos.		

Contidos

Tema

*I. Introducción e Xeneralidades	Tema 1. Historia do cultivo da vide. Tema 2. Conxuntura vitícola mundial Tema 3. Situación actual da viticultura galega Tema 4. Ecoloxía da vide
*II Bioloxía da vide.	Tema 5. Morfoloxía e bioloxía da vide Tema 6. Sistemática do xénero *Vitis Tema 7. Estudo do material vexetal: patróns e variedades. Tema 8. *Ampelografía.
*III.. Propagación da vide.	Tema 9. Propagación por enxerto. Tema 10. A *micropropagación. Tema 11. Concepto e importancia do clon en viticultura
*IV. Establecemento do viñado.	Tema 12. Factores que interveñen na produción vitícola Tema 13. O deseño e establecemento do viñado Tema 14. Conceptos básicos sobre os sistemas de condución Tema 15. Parámetros de calidade en viñado Tema 16. A selección *clonal e sanitaria
*V. O cultivo do viñado	Tema 17. Mantemento do chan do viñado. Tema 18. A vide e a rega. Tema 19. *Fertilización do viñado. Tema 20. A Producción Integrada Tema 21. A vendima. Tema 22. Mecanización das distintas técnicas do cultivo da vide. Tema 23. Enfermidades e pragas Tema 24. Enfermidades *fúngicas Tema 25. Carencias Tema 26. Lexislación vitícola

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Seminarios	14	14	28
Estudo de casos/análises de situacións	14	24	38
Sesión maxistral	28	56	84

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

Metodoloxía docente

	Descrición
Seminarios	Realizaranse actividades individuais sobre contidos propios da materia.
Estudo de casos/análises de situacións	Expúxese para resolución individual un suposto práctico
Sesión maxistral	Exporanse os contidos propios da materia

Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Seminarios	Atenderanse de forma personalizada aquelas dúbidas e conflitos que os alumnos non poidesen resolver por se mesmos.
Sesión maxistral	Atenderanse de forma personalizada aquelas dúbidas e conflitos que os alumnos non poidesen resolver por se mesmos.
Estudo de casos/análises de situacións	Atenderanse de forma personalizada aquelas dúbidas e conflitos que os alumnos non poidesen resolver por se mesmos.

Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe	
Seminarios	Valorarase a correcta realización e exposición individualizada das actividades propostas.	20	B1 B11	C1
Estudo de casos/análises de situacións	Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3, RA4, RA5 Avaliarase a adecuada resolución do caso Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3, RA4, RA5	20	B11	C1

Sesión maxistral	Valorarase o grao de coñecemento e comprensión dos contidos propios da materia Aqueles alumnos que debidamente xustifiquen dispénsaa de presencialidad debido a responsabilidades laborais, serán avaliados mediante un exame tradicional que abarcará todos os contidos da materia, tanto os impartidos na exposición maxistral como os adquiridos a través doutras actividades.	60	B11	C1
Resultados de aprendizaxe avaliados: RA1, RA2, RA3, RA4, RA5				

Outros comentarios sobre a Avaliación

- 1) O proceso de avaliación poderá ser realizado mediante dous sistemas alternativos: a) Avaliación continúa, para a cal serán tidas en conta as cualificacións obtidas pola realización das actividades propostas. b) Para os alumnos que debidamente e ao comezo do curso acrediten a imposibilidade de manter unha asistencia presencial continuada, a avaliación farase mediante a realización dun único exame final que abarcará contidos relativos ao desenvolvemento de prácticas de laboratorio como de contidos teóricos.
- 2) As cualificacións das actividades de avaliación continúa terán validez para cada curso e serán tidas en conta tamén no suposto de a segunda convocatoria (xullo).
- 3) Avaliarase, a través das probas propostas, o coñecemento e comprensión de contidos propios da materia. Esta parte deberá ser superada independentemente das demais para poder aprobar a materia. a cualificación alcanzada deberá ser superior ao cincuenta por cento da cualificación atribuída ás probas para poder superar a materia e estar en condicións de sumar a valoración *delas demais actividades.

As datas de avaliación faranse o 31 de maio de 2016 ás 16:00 e 13 de xullo a 10:00

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