



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Viticultura

Asignatura	Viticultura			
Código	O01G041V01913			
Titulación	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Lengua	Castellano			
Impartición	Gallego			
Departamento	Biología vegetal y ciencias del suelo			
Coordinador/a	Rodríguez Rajo, Fco. Javier			
Profesorado	García Queijeiro, José Manuel Rodríguez Rajo, Fco. Javier			
Correo-e	javirajo@uvigo.es			
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 viticultura de calidad.			

## Competencias

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 de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Colaborar en las decisiones a tomar sobre plantaciones de viñedo, elección de variedades, conducción y cultivo del viñedo, momento adecuado de recolección y transporte de la vendimia a la bodega, cuando estas operaciones están vinculadas a la misma.	B1		D11
Decidir el destino de los subproductos obtenidos en el proceso y dirigir, en su caso, su aprovechamiento industrial.	B1	C4 C16 C18 C20	D11
Gestionar y controlar los residuos producidos por las empresas vitivinícolas, así como la emisión de todo tipo de contaminantes, controlando en las dichas empresas el cumplimiento de las normas legales sobre protección de en medio ambiente en todos sus aspectos.	B1	C16 C18	D5 D11
Controlar y formar trabajadores dentro de las empresas vitivinícolas y de las empresas auxiliares de las mismas, colaborando técnicamente con las empresas, entidades y organismos que prestan servicios a la vitivinicultura	B1	C4 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 vida (vegetativo, reproductivo, vital)
3. PROPAGACIÓN DE LA VID	Varietades de viníferas. El portainxertos. 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 EXISENCIAS 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 5.5. MADURACION Y VENDIMIA Previsiones de cosecha. Tipos de maduración. Seguimiento y control de la maduración. Técnicas de vendimia. Mantenimiento de la calidad.

### Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Resolución de problemas	10	20	30
Salidas de estudio	4	0	4
Lección magistral	28	84	112
Resolución de problemas y/o ejercicios	0	2	2
Estudio de casos	0	1	1
Resolución de problemas y/o ejercicios	0	1	1

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

### Metodologías

	Descripción
Resolución de problemas	El profesor formulará problemas y/o ejercicios relacionados con la materia. Se habrán realizado en el aula (presencial) o mediante plataforma de teledocencia FAITC (no presencial).
Salidas de estudio	Visita in situ a viñedos para afianzar los contenidos teóricos
Lección magistral	Exposición por parte del profesor con ayuda de Tics de los aspectos mas importantes de los contenidos del temario de la materia, bases teóricas y/o directrices del trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante (presencial).

### Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Resolución de problemas	Con tutorización por parte del profesor

### Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje		
Resolución de problemas	Calidad del material solicitado: entrega de casos prácticos, trabajos, problemas, análisis de situaciones y ejercicios de los seminarios (no presencial).	30	B1	C4 C16 C18 C20	D5 D11
Lección magistral	Preguntas cortas sobre el temario (presencial)	70	B1	C4 C16 C18 C20	

---

## Otros comentarios sobre la Evaluación

---

La planificación y sistema de evaluación está hecha para alumnos presenciales.

En el caso de alumnos que de forma oficial acrediten a principio del curso, mediante contrato de trabajo o documento correspondiente a su imposibilidad de asistencia, deberán ponerse en contacto con el profesorado para estudiar su particular caso. La puntuación de las diferentes actividades será aplicable las convocatorias oficiales de un año (enero y julio.).

En las convocatorias extraordinarias (incluida fin de carrera) se evaluará solamente a través de examen cuya puntuación representará el 100%.

Las fechas oficiales de examen oficial UNICAS Y VALIDAS son las que figuran en el calendario aprobado por Junta de Facultad:

Fin de carrera: 10 de octubre de 2019 a las 16:00\*h.

Junio: 02 de junio de 2020 a las 10:00

Julio: 03 de julio de 2020 a las 16:00. En caso de error en la transcripción de las fechas de exámenes, las válidas son las aprobadas oficialmente y publicadas en el tablón de anuncios y en la 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](http://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

---