



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Viticultura

Asignatura	Viticultura			
Código	O01G040V01801			
Titulación	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Descriptor	Creditos ECTS	Selección	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Lengua				
Impartición				
Departamento	Biología vegetal y ciencias del suelo			
Coordinador/a	de Sa Otero, María Pilar			
Profesorado	de Sa Otero, María Pilar			
Correo-e	saa@uvigo.es			
Web				
Descripción	(*)Introducir o alumno nos aspectos básicos teóricos e prácticos do cultivo da vide. A preparación para unha futura formación continuada. Asimesmo, iniciarse no coñecemento do marco institucional e normativo do sector vitivinícola			

### Competencias de titulación

Código

### Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
(*)A1, A10, A11	
(*)B1, B2, B3, B5, B11,	

### Contenidos

Tema	
(*)Intraducción	(*)Tema Historia do cultivo de la vid. Tema Coyuntura vitícola mundial . Tema Situación actual da viticultura gallega . Tema Sistemática do género Vitis.
(*)Biología da vide	(*)Tema Morfoloxía e biología da vid
(*)Optimización da produción	(*)Tema Conceptos básicos sobre los sistemas de conducción Tema Parámetros de calidad en viñedo
(*)Tema Metodoloxía de identificación de variedades	(*)Ampelografía Ampelometría
(*)A produción de material vexetal para cultivo	(*)Tema A selección clonal e sanitaria Tema Cultivo in vitro Tema A produción de planta de vid Tema O inxerto. Inxerto en verde
(*)Fitopatoloxía do viñedo, prevención e tratamentos. Carencias. Accidentes	(*)Tema Enfermedades y plagas Tema Enfermedades fúngicas Tema Carencias e accidentes
(*)Lexislación	(*)Lexislación vitícola

### Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Seminarios	15	15	30
Prácticas de laboratorio	15	15	30
Sesión magistral	30	57	87
Pruebas de respuesta corta	0	1	1
Pruebas de tipo test	0	1	1

Pruebas de respuesta larga, de desarrollo	0	1	1
---	---	---	---

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

<b>Metodologías</b>	
	Descripción
Seminarios	(*Dedicarase atención particular a aspectos do programa impartidos en clases expositivas, ademais do plantexamento e realización de un caso práctico, individualmente. Así mesmo , atenderanse de forma personalizada aquelas dúbidas e conflitos que os alumnos non poidan resolver por si mesmos.
Prácticas de laboratorio	(*Realización individual de tarefas de laboratorio encampo propias da materia así como a visita a algún centro de investigación próximo, de interés para o alumno
Sesión magistral	(*Exposición do temario propio da materia, na que tamén se estimulará a participación activa do alumnado

### **Atención personalizada**

<b>Evaluación</b>		
	Descripción	Calificación
Seminarios	(*Avaliarase a satisfactoria elaboración e exposición do caso práctico proposto	15
Prácticas de laboratorio	(*Evaluarase a actitude e interés do alumno no desenvolvemento das prácticas de laboratorio e adquisición de coñecemento sobre o fundamento das mesmas. A asistencia e obrigatoria e insustituible por ningunha outra actividade	15
Sesión magistral	(* Mediante examen tradicional avaliarase o grao de coñecemento que o alumno acade sobre os contidos da materia. Será necesario alcanzar un mínimo de puntuación no examen para poder ser contabilizadas as puntuación respectivas das outras actividades evaluables.	70

### **Otros comentarios sobre la Evaluación**

<b>Fuentes de información</b>	
Reyner, A., <b>Manual de Viticultura</b> , Mundi Prensa,	
Balsari, P. & Scienza,, <b>Formas de cultivo de la vid y modalidades de distribución de los productos fitosanitarios...</b> , Mundi Prensa,	
Martínez de Toda, F., <b>Biología de la vid.</b> , Ed. Mundi,	
Galet, T., <b>Précis d'Ampelographie pratique.</b> , Ed. Tec & Doc. París,	
Freijanes, J.& Alonso, <b>Videiras Galegas</b> , Xunta de Galicia,	
Pérez Camacho, F., <b>La uva de mesa.</b> , Mundi Prensa,	

### **Recomendaciones**