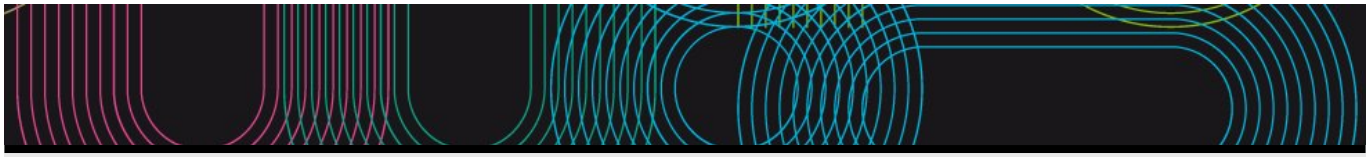

DATOS IDENTIFICATIVOS				
Viticultura				
Asignatura	Viticultura			
Código	O01G040V01801			
Titulacion	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	2c
Lengua Impartición				
Departamento	Biología vegetal y ciencias del suelo			
Coordinador/a	de Sa Otero, Maria Pilar			
Profesorado	de Sa Otero, Maria Pilar			
Correo-e	saa@uvigo.es			
Web				
Descripción general	(*)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 vitivinícolal			

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.
(*)Bioloxía da vide	(*)Tema Morfoloxía e biología da vid
(*)Optimización da producción	(*)Tema Conceptos básicos sobre los sistemas de conducción Tema Parámetros de calidad en viñedo
(*)Tema Metodoloxía de identificación de variedades	(*)Ampelografía Ampelometría
(*)A producción de material vexetal para cultivo	(*)Tema A selección clonal e sanitaria Tema Cultivo in vitro Tema A producción 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

Metodologías

	Descripción
Seminarios	(*)Dedicarase atención particular a aspectos do programa impartidos en clases expositivas, ademais do plantexamento e realización de un caso práctico, indivudualmente. Así mesmo , atenderanse de forma personalizada aquelas dúbidas e conflictos 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 actiba do alumnado

Atención personalizada

Evaluación

	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 desenrollo das prácticas de laboratorio e adquisición de coñocemento sobre o fundamento das mismas. A asistencia e obligatoria e insustituible por ninguha 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

Fuentes de información

Reyner, A., **Manual de Viticultura**, Mundi Prensa,

Balsari, P. & Scienza,, **Formas de cultivo de la vid y modalidades de distribución de los productos fitosanitarios...**, Mundi Prensa,

Martínez de Toda, F., **Biología de la vid.**, Ed. Mundi,

Galet, T., **Précis d'Ampelographie practique.**, Ed. Tec & Doc. París,

Freijanes, J.& Alonso, **Videiras Galegas**, Xunta de Galicia,

Pérez Camacho, F., **La uva de mesa.**, Mundi Prensa,

Recomendaciones