Guía docente
390441 - VITIVIN - Vitivinicultura

Última modificación: 06/06/2023

Unidad responsable: Escuela de Ingeniería Agroalimentaria y de Biosistemas de Barcelona
Unidad que imparte: 745 - DEAB - Departamento de Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología.

Titulación: GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA (Plan 2009). (Asignatura optativa).
GRADO EN INGENIERÍA AGROAMBIENTAL Y DEL PAISAJE (Plan 2009). (Asignatura optativa).
GRADO EN INGENIERÍA ALIMENTARIA (Plan 2009). (Asignatura optativa).
GRADO EN INGENIERÍA DE CIENCIAS AGRONÓMICAS (Plan 2018). (Asignatura optativa).

Curso: 2023 **Créditos ECTS:** 6.0 **Idiomas:** Catalán, Castellano

PROFESORADO

Profesorado responsable: ANNA GRAS MOREU

Otros: Sanchez Sanchez, Elena

CAPACIDADES PREVIAS

Es recomendable haber cursado con anterioridad la asignatura de Producción Frutícola o de Tecnología Hortofructicula y Producción hortofrutícola

COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Específicas:
1. Tecnologías de la producción vegetal: Sistemas de producción, y explotación vegetal. Protección de cultivos contra plagas y enfermedades. Tecnología y sistemas de cultivo de especies herbáceas. Agroenergética.

METODOLOGÍAS DOCENTES

La docencia de esta asignatura optativa se realizará en grupos de tamaño de media a pequeña, puesto que es de carácter optativo. La metodología docente a seguir en las clases serán algunas de tipo magistral, para dar a conocer las
bases y principios en los que se basa el cultivos de la viña y la producción de vino. Estas sesiones se codearán con sesiones de estudios de casos, en las que el profesor planteará una situación cercana a la realidad que entre el conjunto de estudiantes tendrán que analizar y proponer posibles soluciones alternativas.
En las sesiones de prácticas se procurará desarrollar las habilidades para identificar el material vegetal, realizar algunas técnicas de cultivo de la viña, resolver problemas. También se llevarán a cabo visitas de diferentes explotaciones vitivinícolas Catalanas que tienen que servir para la reflexión sobre la perspectiva del sector y los diferentes sistemas de producción
desde la viña a la bodega. En el marco de la asignatura se trabajará la capacidad de razonamiento global para ser capaces de desarrollar pequeños proyectos y proponer soluciones innovadoras y sostenibles. Estas sesiones tienen que ser un estímulo para el aprendizaje de la asignatura y el logro de sus competencias.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

A lo largo de la asignatura de vitivinicultura los objetivos a lograr son:
En primera instancia el estudiante tiene que ser capaz de asimilar cuáles son los factores de producción de uva de calidad para vinificar e interpretar las interacciones que se producen entre la parte vegetativa, la propia producción de uva, los factores ambientales y los gustos sociales.
Al finalizar el estudiante tendrá que ser capaz de a partir del diseño de un vino proponer la ubicación geográfica más adecuada para producirlo y definir el sistema de producción y la conducción de la viña. Del mismo modo el estudiante, dada una situación concreta de explotación y comercial, tendrá que poder proponer diferentes alternativas de gestión y explotación que
permitan obtener el mejor producto enológico. Las soluciones o alternativas propuestas a diferentes problemáticas siempre tienen que responder a necesidades concretas y tienen que con fundamento técnico y científico, rehuyendo de modas o tradiciones populares.
También tiene que lograr conocimientos sobre los procesos enológicos para entender el recorrido de la uva que va desde la cepa hasta la botella como una globalidad indispensable por la rentabilidad del sector vitivinícola

HORAS TOTALES DE DEDICACIÓN DEL ESTUDIANTADO

Tipo	Horas	Porcentaje
Horas grupo mediano	40,0	26.67
Horas aprendizaje autónomo	90,0	60.00
Horas grupo pequeño	20,0	13.33

Dedicación total: 150 h

CONTENIDOS

Introducción. Fisiologia de la cepa y de la uva

Descripción:
Introducción al sector vitivinícola
Morfología y fisología de la cepa.
La uva, maduración y composición final. Factores que afectan al proceso de formación de la uva

Actividades vinculadas:
Actividad 1: Clases
Actividad 2: Pruebas
Actividad 4: Camp

Dedicación: 24h
Grupo mediano/Prácticas: 8h
Grupo pequeño/Laboratorio: 1h
Aprendizaje autónomo: 15h

Viveros de planta de viña

Descripción:
Proceso de multiplicación de viña.
Organización viverística y ámbito legal.
Selección Sanitaría y clonal

Actividades vinculadas:
Actividad 1: Clases
Actividad 2: Pruebas
Actividad 3: laboratorio

Dedicación: 8h
Grupo mediano/Prácticas: 3h
Aprendizaje autónomo: 5h

El medio ecológico: la tierra, la añada

Descripción:
Factores climáticos que condicionan la producción vitícola
Factores edáficos
Factores geográficos y topográficos que definen o afectan
Índice por la valoración de la vocación vitícola del medio. Zonificación.

Actividades vinculadas:
Actividad 1: Clases
Actividad 2: Pruebas
Actividad 5: Visitas
Actividad 6: Problemas

Dedicación: 21h
Grupo mediano/Prácticas: 6h
Grupo pequeño/Laboratorio: 5h
Aprendizaje autónomo: 10h

Técnicas de cultivo i plantació

Descripción:
Vendimia: determinación de fecha vendimia. Programación. Equipos y maquinaria
Sistemas de conducción, poda y emparrado. Gestión de la canopia
Fertilización, reguera y trabajo del suelo.
Diseño de la plantación

Actividades vinculadas:
Actividad 1: Clases
Actividad 2: Pruebas
Actividad 4: Camp
Actividad 5: Visitas
Actividad 6: Problemas

Dedicación: 45h
Grupo mediano/Prácticas: 8h
Grupo pequeño/Laboratorio: 7h
Aprendizaje autónomo: 30h

La bodega: elaboración de vinos

Descripción:
Proceso de elaboración de los diferentes tipos de vinos.
Maquinaria enológica.
Análisis sensorial de los vinos

Actividades vinculadas:
Actividad 1: Clases
Actividad 2: Pruebas
Actividad 3: Laboratorio
Actividad 5: Visitas

Dedicación: 34h
Grupo mediano/Prácticas: 8h
Grupo pequeño/Laboratorio: 6h
Aprendizaje autónomo: 20h

La bodega II: Maquinaría y gestión

Descripción:
Maquinária enológica. Gestión de la bodega

Dedicación: 18h
Grupo mediano/Prácticas: 7h
Grupo pequeño/Laboratorio: 1h
Aprendizaje autónomo: 10h

ACTIVIDADES

ACTIVIDAD 1: CLASES DE EXPLICACIÓN TEÓRICA

Dedicación: 84h
Grupo pequeño/Laboratorio: 38h
Aprendizaje autónomo: 46h

ACTIVIDAD 2: PRUEBAS INDIVIDUALES DE EVALUACIÓN

Dedicación: 1h
Grupo mediano/Prácticas: 1h

ACTIVIDAD 3: ACTIVIDADES DE LABORATORIO

Dedicación: 12h
Grupo pequeño/Laboratorio: 2h
Aprendizaje autónomo: 10h

ACTIVIDAD 4: CAMPO DE PRÁCTICAS

Dedicación: 12h
Grupo pequeño/Laboratorio: 2h
Aprendizaje autónomo: 10h

ACTIVIDAD 6: VISITA TÉCNICA A EXPLOTACIÓN VITÍCOLA Y BODEGA

Dedicación: 24h
Grupo pequeño/Laboratorio: 10h
Aprendizaje autónomo: 14h

ACTIVIDAD 7: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y ESTUDIO DE CASOS

Dedicación: 16h
Grupo pequeño/Laboratorio: 6h
Aprendizaje autónomo: 10h

SISTEMA DE CALIFICACIÓN

N1: nota primer examen de las clases de teoría y prácticas asociadas
N2: nota segundo examen de las clases de teoría y prácticas asociadas
N3: Asistencia a las sesiones de prácticas de laboratorio, campo y visita técnica. La nota de cada salida al campo se pondera sobre 1.
N4: nota documento entregado a resulta de la actividad 6

Nfinal=0.35 N1+0.35 N2+0.10 N3+0.20 N4

NORMAS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PRUEBAS.

La asistencia al 80% de las prácticas es obligatorio para ser evaluado.