



Guia docent 390441 - VITIVIN - Vitivinicultura

Última modificació: 22/05/2020

Unitat responsable: Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Unitat que imparteix: 745 - DEAB - Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia.

Titulació: GRAU EN ENGINYERIA AGRÍCOLA (Pla 2009). (Assignatura optativa).
GRAU EN ENGINYERIA AGROAMBIENTAL I DEL PAISATGE (Pla 2009). (Assignatura optativa).
GRAU EN ENGINYERIA DE CIÈNCIES AGRONÒMIQUES (Pla 2018). (Assignatura optativa).

Curs: 2020 **Crèdits ECTS:** 6.0 **Idiomes:** Castellà, Català

PROFESSORAT

Professorat responsable: ANNA GRAS MOREU

Altres: Sanchez Sanchez, Elena

CAPACITATS PRÈVIES

Es recomanable haver cursat amb anterioritat l'assignatura de Producció Fructícola o la de Tecnologia Hortofructícola i Producció hortofructícola

COMPETÈNCIES DE LA TITULACIÓ A LES QUALS CONTRIBUEIX L'ASSIGNATURA

Específiques:

1. Tecnologies de la producció vegetal: Sistemes de producció, i explotació vegetal. Protecció de cultius contra plagues i malalties. Tecnologia i sistemes de cultiu d'espècies herbàcies. Agroenergètica.

METODOLOGIES DOCENTS

La docència d'aquesta assignatura optativa es realitzarà en grups de grandària de mitjana a petita, ja que és de caràcter optatiu. La metodologia docent a seguir en les classes seran algunes de tipus magistral, per tal de donar a conèixer les bases i principis en els que es basa el cultiu de la vinya i la producció de vi. Aquestes sessions s'alternaran amb sessions d'estudis de cassos, en les que el professor plantejarà una situació propera a la realitat que entre el conjunt d'estudiants hauran de analitzar i proposar possibles solucions alternatives.

En les sessions de pràctiques es procurarà desenvolupar les habilitats per a identificar el material vegetal, realitzar algunes tècniques de cultiu de la vinya, resoldre problemes. També es duran a terme visites de diferents explotacions vitivinícoles Catalanes que han de servir per a la reflexió sobre la perspectiva del sector i els diferents sistemes de producció des de la vinya al celler. En el marc de l'assignatura es treballarà la capacitat de raonament global per tal de ser capaços de desenvolupar petits projectes i proposar solucions innovadores i sostenibles. Aquestes sessions han de ser un estímul per a l'aprenentatge de l'assignatura i l'assoliment de les seves competències.

OBJECTIUS D'APRENTATGE DE L'ASSIGNATURA

Al llarg de l'assignatura de vitivinicultura els objectius a assolir són:

En primera instància l'estudiant ha de ser capaç d'assimilar quins són els factors de producció de raïm de qualitat per a vinificar i interpretar les interaccions que es produeixen entre la part vegetativa, la pròpia producció de raïm, els factors ambientals i els gustos socials.

Al finalitzar l'estudiant haurà de ser capaç de a partir del disseny d'un vi proposar la ubicació geogràfica més adient per produir-lo i definir-ne el sistema de producció i la conducció de la vinya. De la mateixa manera l'estudiant, donada una situació concreta d'explotació i comercial, haurà de poder proposar diferents alternatives de gestió i explotació que permetin obtenir el millor producte enològic. Les solucions o alternatives proposades a diferents problemàtiques sempre han de respondre a necessitats concretes i han de amb fonament tècnic i científic, defugint de modes o tradicions populars.

També ha d'assolir coneixements sobre els processos enològics per tal d'entendre el recorregut del raïm que va des del cep fins a l'ampolla com una globalitat indispensable per la rendibilitat del sector vitivinícola

HORES TOTALS DE DEDICACIÓ DE L'ESTUDIANTAT

Tipus	Hores	Percentatge
Hores aprenentatge autònom	90,0	60.00
Hores grup mitjà	40,0	26.67
Hores grup petit	20,0	13.33

Dedicació total: 150 h

CONTINGUTS

INTRODUCCIÓ. FISIOLOGIA DEL CEP I DEL RAÏM

Descripció:

Introducció al sector vitivinícola

Morfologia i fisiologia del cep.

El raïm, maduració i composició final. Factors que afecten al procés de formació del raïm

Activitats vinculades:

Activitat 1

Activitat 2

Activitat 4

Dedicació: 24 h

Grup mitjà/Pràctiques: 8h

Grup petit/Laboratori: 1h

Aprenentatge autònom: 15h



VIVERS DE PLANTA DE VINYA

Descripció:

Procés de multiplicació de vinya.
Organització viverística i àmbit legal.
Selecció Sanitària i clonal

Activitats vinculades:

Activitat 1: Classes
Activitat 2: Proves
Activitat 3: laboratoris

Dedicació: 8 h

Grup mitjà/Pràctiques: 3h
Aprentatge autònom: 5h

EL MEDI ECOLÒGIC: EL TERRER, L'ANYADA

Descripció:

Factors climàtics que condicionen la producció vitícola
Factors edàfics
Factors geogràfics i topogràfics que defineixen o afecten
Índex per la valoració de la vocació vitícola del medi. Zonificació.

Activitats vinculades:

Activitat 1: Classes
Activitat 2: Proves
Activitat 5: Visites
Activitat 6: Problemes

Dedicació: 21 h

Grup mitjà/Pràctiques: 6h
Grup petit/Laboratori: 5h
Aprentatge autònom: 10h

TÈCNiques DE CULTIU I PLANTACIÓ

Descripció:

Verema: determinació de data verema. Programació. Equips i maquinària
Sistemes de conducció, poda i emparrat. Gestió de la canòpia
Fertilització, rec i treball del sòl.
Disseny de la plantació

Activitats vinculades:

Activitat 1: Classes
Activitat 2: Proves
Activitat 4: Camp
Activitat 5: Visites
Activitat 6: Problemes

Dedicació: 45 h

Grup mitjà/Pràctiques: 8h
Grup petit/Laboratori: 7h
Aprentatge autònom: 30h



EL CELLER: RECEPCIÓ I TRACTAMENTS MECANICS DE LA VEREMA

Descripció:

Controls i descàrrega de la verema
Tractaments mecànics: trepitjat, derrapat i premsat
Transport de la verema i subproductes
Dosificació de sulfurós.

Activitats vinculades:

Activitat 1: Classes
Activitat 2: Proves
Activitat 3: Laboratori
Activitat 5: Visites

Dedicació: 34 h

Grup mitjà/Pràctiques: 8h
Grup petit/Laboratori: 6h
Aprentatge autònom: 20h

EL CELLER: ELABORACIÓ DE VINS

Descripció:

Procés d'elaboració de vins blancs, rosats
Procés d'elaboració de vins negres
Criança de vins
Procés d'elaboració de vins escumosos
Procés d'elaboració de vins dolços, licorosos i generosos

Activitats vinculades:

Activitat 1: classes
Activitat 2: proves
Activitat 5: Visites

Dedicació: 18 h

Grup mitjà/Pràctiques: 7h
Grup petit/Laboratori: 1h
Aprentatge autònom: 10h

ACTIVITATS

ACTIVITAT 1: CLASSES D'EXPLICACIÓ TEÒRICA

Dedicació: 84 h

Grup petit/Laboratori: 38h
Aprentatge autònom: 46h

ACTIVITAT 2: PROVES INDIVIDUALS D'AVUACIÓ

Dedicació: 1 h

Grup mitjà/Pràctiques: 1h



ACTIVITAT 3: ACTIVITATS DE LABORATORI

Objectius específics:

En finalitzar les pràctiques l'estudiant o estudianta ha de ser capaç de:
Realitzar l'anàlisi bàsic d'un most
Introducció a la cata de vins

Material:

Tot el material i reactius necessaris per a la realització de les pràctiques.
Guió detallat de la pràctica a realitzar i apunts del tema disponibles a ATENEA.
Material personal (com bata) i altres estris que el professor pugui sol·licitar amb antelació

Lliurament:

Registre per part del professorat de la realització de l'activitat i qüestionari amb els resultats de l'experiència.

Dedicació: 12 h

Grup petit/Laboratori: 2h

Aprenentatge autònom: 10h

ACTIVITAT 4: CAMP DE PRÀCTIQUES

Objectius específics:

En finalitzar l'activitat, l'estudiant o estudianta ha de ser capaç de:
Reconèixer la morfologia del cep. Caràcters ampelogràfics
Practica de poda

Material:

Camp de pràctiques de l'ESAB (campus) o altres, tisores de poda de 1 ma i de 2 mans, xerrac.

Lliurament:

L'estudiant serà avaluat per la seva presència a la pràctica i actitud davant la feina

Dedicació: 12 h

Grup petit/Laboratori: 2h

Aprenentatge autònom: 10h

ACTIVITAT 5: VISITA TÈCNICA A EXPLOTACIÓ VITÍCOLA I CELLER

Descripció:

Es realitzaran dues visites una de dia sencer i l'altre de mig dia. Es visitarà un celler cava en la zona del Penedès per ser la zona vitícola més important i un celler en altes zones on es desenvolupa una viticultura diferent (DO Montsant, DO Priorat, o DO Costers del Segre , entre altres)

Material:

Documentació en suport informàtic, i informació geogràfica

Dedicació: 24 h

Grup petit/Laboratori: 10h

Aprenentatge autònom: 14h

ACTIVITAT 6: RESOLUCIÓ DE PROBLEMES I ESTUDI DE CASOS

Descripció:

El professor comunica a l'estudiant quina és la informació o treball previ que es necessari per tal d'iniciar la pràctica a l'aula. Portar aquesta informació és pre-requisit per poder fer la pràctica. Descarregar dades climàtiques d'una zona a escollir i treballar-les per tal de identificar les possibles limitacions.

Objectius específics:

En finalitzar les pràctiques l'estudiant o estudianta ha de ser capaç de:

- Analitzar les dades climàtiques i extreure'n la informació necessària per tal de valorar la viabilitat de les diferents varietats de vinya.
- Realitzar una valoració de l'adobat a efectuar.
- Dissenyar i dimensionar una plantació de vitícola

Material:

Apunts del tema disponibles a ATENEA.

Pràctiques a realitzar amb suport informàtic, accés a les bases de dades necessàries i programari standard.

Lliurament:

Registre per part del professorat de la realització de les activitats. Cal lliurar un informe al final de totes les sessions.

Dedicació: 16 h

Grup petit/Laboratori: 6h

Aprenentatge autònom: 10h

SISTEMA DE QUALIFICACIÓ

N1: nota primer examen de les classes de teoria i pràctiques associades

N2: nota segon examen de les classes de teoria i pràctiques associades

N3: Assistència a les sessions de pràctiques de laboratori, camp i visita tècnica. La nota de cada sortida al camp es pondera sobre 1.

N4: nota document lliurat a resulta de l'activitat 6

$N_{final} = 0.35 N1 + 0.35 N2 + 0.10 N3 + 0.20 N4$

NORMES PER A LA REALITZACIÓ DE LES PROVES.

L'assistència al 80% de les pràctiques és obligatori per tal de ser avaluat.