

2019



IXP RIBEIRAS DO MORRAZO

PROGRAMA

- A modelización no desenvolvemento das IXP galegas
- O programa de emprendemento cooperativo
- Capacitación e profesionalización no ámbito da vitivinicultura
 - As boas prácticas no viñedo, na adega e na distribución e comercialización.



www.gdrpontevedramorrazo.eu



Fondo Europeo Agrícola
de Desenvolvemento Rural:
Europa inviste no rural



Viticultura na IXP Ribeiras do Morrazo

Os viños amparados pola Indicación Xeográfica Protexida de Ribeiras do Morrazo deberán proceder exclusivamente de viñedos da zona de produción e elaboración, constituída polos terreos aptos para a produción de uva, por debaixo dos 300 m de altitude, dos termos municipais de Bueu, Cangas, Marín, Moaña, Poio, Pontevedra, Redondela ou Vilaboa.



CURSO: IXP Ribeiras do Morrazo

Horas	71
Xornadas	13 días en aula + 3 días de visita
Horario	16:30 a 20:30 (aula) + 19 horas en 3 visitas
Visitas	3 visitas Sábados de mañá e tarde
Localización	Concello de Bueu e Concello de Pontevedra + Visitas en distintas localizacións
Alumnos	15
Prácticas	En aula ou en exterior

Temario

MÓDULO A. A modelización no desenvolvemento das IXP galegas.

MÓDULO B. O programa de emprendemento cooperativo.

MÓDULO C. Capacitación e profesionalización no ámbito da vitivinicultura.

- As boas prácticas no viñado, na adega e na distribución e comercialización.

TEMARIO AMPLIADO. MÓDULOS. IXP Ribeiras do Morrazo

A. A modelización no desenvolvemento das IXP galegas.

1. Cooperación entre as IXP de viños de Galicia. Visita estudo IXP Val do Miño.
2. A produción integrada/ecolóxica como modelo de referencia.
3. A produción integrada/ecolóxica. Visita de estudo a explotación vitícola con produción integrada / ecolóxica.

B. O programa de emprendemento cooperativo.

1. O salto á creación de iniciativas empresariais vitivinícolas. Fórmulas colaborativas de traballo organizativo e produtivo.
2. Desenvolvemento Cooperativo. Visita de estudo cooperativa vitivinícola.

C. Capacitación e profesionalización no ámbito da vitivinicultura.

1. As boas prácticas. A responsabilidade social e a sustentabilidade na vitivinicultura. Aspectos normativos para a xestión da viña e a adega. Os controis.

2. As boas prácticas no viñedo.

- a) Poda, enxerta, sistemas de condución...
- b) A parcela: localización, establecemento, etc. O solo: mantemento, conservación do medio e arredores...
- c) O material vexetal: castes, patróns, plantación...
- d) Control de pragas e enfermidades.
- e) A maquinaria: uso e mantemento. Xestión de residuos. Hixiene e seguridade no traballo.
- f) A vendima: maduración, manipulación da uva e controis.

3. As boas prácticas na adega.

- a) Principios na elaboración do viño de calidade. Recepción da uva, despalillado, prensado...
- b) As fermentacións, trasfegas, clarificado e filtrado.
- c) Almacenamento, embotellado e etiquetado. A maquinaria: uso e mantemento. Xestión de residuos. Hixiene e seguridade no traballo.

4. As boas prácticas na distribución e comercialización. Imaxe comercial, información e comunicación co consumidor. Orientación ao mercado.

CRONOGRAMA

MARZO A XUÑO

-  Días de aula
-  Días de visita (sábados de mañá ou mañá e tarde)
- Adegas da IXP Val do Miño.
 - Adega/s en viticultura ecolóxica e/ou produción integrada. Preferentemente provincia Pontevedra.
 - Adega cooperativa.

Marzo 2019

	Lun	Mar	Mér	Xov	Ven	Sáb	Dom
9					1	2	3
10	4	5	6	7	8	9	10
11	11	12	13	14	15	16	17
12	18	19	20	21	22	23	24
13	25	26	27	28	29	30	31

Abril 2019

	Lun	Mar	Mér	Xov	Ven	Sáb	Dom
14	1	2	3	4	5	6	7
15	8	9	10	11	12	13	14
16	15	16	17	18	19	20	21
17	22	23	24	25	26	27	28
18	29	30					

Maio 2019

	Lun	Mar	Mér	Xov	Ven	Sáb	Dom
18			1	2	3	4	5
19	6	7	8	9	10	11	12
20	13	14	15	16	17	18	19
21	20	21	22	23	24	25	26
22	27	28	29	30	31		

Xuño 2019

	Lun	Mar	Mér	Xov	Ven	Sáb	Dom
22						1	2
23	3	4	5	6	7	8	9
24	10	11	12	13	14	15	16
25	17	18	19	20	21	22	23
26	24	25	26	27	28	29	30