

# Calendario

## 1ª Parte: Viticultura

### Fecha a establecer. Fundación Juana de Vega

**16:00 - 16:30** Inauguración (Presidente/ Director Fundación- Director CFEA)

Presentación: Coordinador técnico del Curso.

**16:30 - 20:00** Teoría

La viticultura en Galicia: evolución y perspectivas

### Miércoles, 12 de febrero. CFEA Guísamo

**16:30 - 20:30** Teoría y práctica: La poda de la cepa

### Jueves, 13 de febrero. CFEA Guísamo

**16:30 - 19:30** Práctica: Poda de formación

**19:30 - 20:30** Teoría: Herramientas y útiles de poda.

### Miércoles, 26 de febrero. CFEA Guísamo

**16:30 - 19:30** Práctica: Poda de fructificación

**19:30 - 20:30** Teoría: Entrenamiento, mantenimiento y medidas de seguridad cas herramientas y utensilios utilizados en la actividad de la poda.

### Jueves, 27 de febrero: CFEA Guísamo

**16:30 - 20:30** Teoría y Práctica: Atado.

### Miércoles, 19 de marzo: CFEA Guísamo

**16:30 - 20:30** Práctica: Técnicas de implantación.

Eliminación de restos de poda. Reposición de marras.

El material vegetal a implantar: cuidados y categorías.

### Jueves, 20 de marzo: CFEA Guísamo

**16:30 - 20:30** Práctica: Instalación del empalizamiento.

**Martes, 8 de abril: Fundación Juana de Vega**

**16:00 - 20:00** Teoría: Los estados fenológicos.  
Plagas y enfermedades del viñedo.

**Miércoles, 9 de abril: CFEA Guísamo**

**16:30 - 20:30** Práctica: Desferracinado y espergurado.  
Mantenimiento del suelo. Control de la Escoriose en la vid.

**Miércoles, 30 de abril: CFEA Guísamo**

**16:30 - 20:30** Práctica: Poda en verde.

**Miércoles, 28 de mayo: CFEA Guísamo**

**16:30 - 20:30** Práctica: Desnetado. Guiado de la gomariza.  
Seguimiento de los estados fenológicos. Defensa vegetal.

**Miércoles, 2 de julio: CFEA Guísamo**

**16:30 - 20:30** Práctica: Seguimiento del ciclo de cultivo. Poda en verde.  
Aclareo de frutos. Maquinaria en la viticultura

**Jueves, 3 de julio: CFEA Guísamo**

**16:30 - 20:30** Visita a viñedo y bodega de Viño da Terra de Betanzos y Comarca.

**Miércoles, 6 de agosto: CFEA Guísamo**

**16:30 - 20:30** Práctica: Desfollado. Despuntado. Seguimiento y control del mosquito verde.  
La botrite.

**Jueves, 7 de agosto: Fundación Juana de Vega**

**16:00 - 20:00** Teoría: Legislación vitivinícola. OCM. Ayudas.  
Denominaciones de calidad

## 2ª Parte: Enología

**Miércoles, 17 de septiembre: Fundación Juana de Vega**

**16:00 - 20:00** Teoría: Elaboración de vinos

**Jueves, 18 de septiembre: CFEA Guísamo**

**16:30 - 20:30** Práctica: Control de la maduración.  
El acondicionamiento de la bodega. Organización de la vendimia.

**Martes, 30 de septiembre: CFEA Guísamo**

**16:30 - 20:30** Práctica: Elaboración de vinos blancos: Obtención de mostos para vinificación.  
Fermentación en blancos.

**Miércoles, 1 de octubre: CFEA Guísamo**

**16:30 - 20:30** Práctica: Elaboración de vinos tintos: Obtención de mostos para vinificación.  
Fermentación en tinto.

**Miércoles, 15 de octubre: CFEA Guísamo**

**16:30 - 20:30** Práctica: Conservación de los vinos. Trasegas. Sulfitado.

**Miércoles, 26 de noviembre: CFEA Guísamo**

**16:30 - 20:30** Práctica: Analítica de vinos en laboratorio.

## 3ª Parte:

**Jueves, 27 de noviembre: CFEA Guísamo**

**16:30 - 20:30** Cata

Día de Diciembre: visita a una comarca vitivinícola acogida a una Denominación de Origen.

Día de Diciembre: Fundación Juana de Vega

**16:00 - 20:00** Clausura del curso. Entrega de Diplomas.