



PROGRAMA DE ASIGNATURA

EEP2519303 Fundamentos de Vitivinicultura (*Principles in Vitiviniculture*)

Créditos: 6 / Horas Presenciales: 3 / Horas No Presenciales: 2

Facultad de Ciencias Agronómicas, Departamento de Producción Agrícola

CARACTERÍSTICAS FORMATIVAS DE LA ASIGNATURA

PROPÓSITO GENERAL DE LA ASIGNATURA:

El curso de fundamento de vitivinicultura es de formación profesional y contempla el estudio de los principios fundamentales que rigen el crecimiento y manejo agronómico de la vid vinífera de interés enológico. Se entregarán conocimientos acerca de los procesos que gobiernan el crecimiento vegetativo y reproductivo de la vid y las determinantes de la calidad enológica de la baya con objetivos enológicos. Los estudiantes lograrán competencias que le permitan planificar y ejecutar labores de campo en la producción de vides, así como de optimizar el rendimiento y la calidad de acuerdo a los requisitos de la bodega de elaboración de vinos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- 1.- Conoce y predice, para distintas situaciones agroclimáticas, las determinantes del crecimiento vegetativo y reproductivo de la vid vinífera, la fisiología del receso invernal y término del mismo, los factores ambientales que impactan el metabolismo de las bayas y, por lo mismo, la calidad del vino.
- 2.- Elabora, fundamentadamente, planes de manejo de plantales vitivinícola que consideran variables hídricas, nutricionales, sanitarias y productivas, para propósitos de elaboración de vinos, en las diferentes condiciones climáticas.
- 3.- Aplica los fundamentos de la biología de la vid en el manejo de sistemas de conducción, de acuerdo a la cepa, calidad del vino a elaborar y condiciones edafoclimáticas imperantes.

COMPETENCIAS

Gestiona los recursos agropecuarios, con visión de conservación, protección, equilibrio ecológico y sustentable, con fines productivos.

Comprende y aplica los principios de conservación y transformación de productos de origen agropecuario.

SABERES / CONTENIDOS:

Metabolismo Primario y Secundario en Vides y su relación con el ambiente.

Metabolismo de ácidos y azúcares en vides.

Metabolismo de Flavanoles, flavonoles y antocianos

Relación entre metabolismo primario y secundario y el ambiente.

Aspectos sanitarios en el Viñedo.

Botritis y Oidio, etiología y control.

Enfermedades de la madera: agentes predisponentes y prevención.

Enfermedades de la Vid: Virus, Fitoplasmas

Plagas potenciales y reales en la vitivinicultura chilena.

Nemátodos en Vitivinicultura.

Zonificación Vitícola.

Respuestas vegetativas y reproductivas de la vid a la temperatura

Índices agroclimáticos importantes en Vitivinicultura.

Relación de la zonificación vitivinícola Chilena y el concierto mundial Ciclo de la Vid.

Crecimiento y Desarrollo de la Vid

Inducción y diferenciación floral en la vid.

Competencias fuente-receptáculo en la vid a lo largo de la temporada.

Terroir

Definición del concepto.

Importancia del clima y suelo sobre el metabolismo de las bayas de vides tintas y blancas.

Diversidad de terroirs en Chile

Riego en Vitivinicultura.

Importancia del agua en la producción vitivinícola

Impactos del estrés hídrico sobre la composición química de las bayas

Métodos de control de estatus hídrico en vitivinicultura

Planificación del riego: estrategias en campo.

Nutrición en Vitivinicultura

Importancia de los diversos nutrientes en el crecimiento de la vid

Oportunidades de la nutrición en vitivinicultura

Estrategias para planificar la nutrición de un viñedo de acuerdo a calidad y producción.

Movilidad de nutrientes en la vid vinífera

Interpretación de un análisis foliar y de suelo.

Sistemas de conducción en vid vinífera

Sistemas de conducción más utilizados en Chile y el mundo

Costos de implantación de un viñedo

Principios de la poda.

Aprendiendo a Podar.

Equilibrio vegetativo-reproductivo

Índice de Ravaz.

Costos Vitivinícolas

Costos de Plantación

Costos de manejo y producción

Control de Costos y Productividad

Estrategias de manejo de personal en campo: estímulos y Productividad.

METODOLOGÍA:

De enseñanza: Clases presenciales. Actividades del alumno orientadas y dirigidas.

De aprendizaje: Prácticas de terreno, sesiones de discusión, elaboración de informes, uso de plataforma AGREN y U-cursos.

RECURSOS Y EVALUACIONES

METODOLOGÍAS DE EVALUACIÓN:

La asignatura de Fundamentos de Vitivinicultura considera una serie de actividades calificadas que permitirán gradualmente visualizar la adquisición de los resultados de aprendizaje antes señalados. Estas actividades comprenden: tres pruebas teóricas y elaboración de informes. Todo lo anterior se suma a un examen final integrador.

REQUISITOS DE APROBACIÓN:

ASISTENCIA: clases teóricas 75%, prácticas 100%

NOTA DE APROBACIÓN MÍNIMA: 4,0

REQUISITOS PARA PRESENTACIÓN A EXÁMEN: Obligatorio

OTROS REQUISITOS:

PALABRAS CLAVE:

Vitivinicultura; vid vinífera; producción vitivinícola; viñas

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA:

No se considera bibliografía obligatoria

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

No se considera bibliografía complementaria, sin embargo se sugieren los siguientes textos como lectura de consulta y apoyo para los estudiantes que lo requieran:

Reynier. 2002. Vitivinicultura. Editorial Mundi-Prensa, España. 497p.

Understanding Vineyard Soils. Robert E. White. Oxford University Press, 1999.

The Science of Grapevines: Anatomy and Physiology. Markus Keller. Elsevier. 2010.