

Programa Resumido

Fisiología de la Vid de Interés Enológico 2020
Modalidad tipo A: Virtual

Descripción y objetivos del curso:

La asignatura Fisiología de la Vid de Interés Enológico es de formación de postgrado y contempla el estudio de los principios fundamentales que rigen el crecimiento y desarrollo de la vid en aspectos relevantes para las características del cultivo de interés enológico. Promueve la búsqueda de nuevos 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 innovar y discutir nuevas tecnologías y protocolos de manejo a nivel de campo, así como de interpretar nuevos conocimientos científicos en el área de la fisiología y el metabolismo de la vid a nivel de planta y de bayas.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

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

De aprendizaje: a) Discusión de artículos científicos seleccionados por el profesor a lo largo del semestre.
b) Elaboración de un proyecto de investigación.

| Evaluación | | |
|--|-----|---|
| ACTIVIDAD | % | Observaciones |
| Discusión de artículo científico | 50 | La nota de discusión de artículo será el reflejo de su participación, ya sea liderando o promoviendo la discusión y análisis de un proyecto científico. El proyecto de investigación será evaluado considerando la novedad del problema, el dominio de los antecedentes previos y su metodología. |
| Elaboración de Proyecto de Investigación | 50 | |
| | | |
| TOTAL | 100 | |

| Tema | Profesor | |
|---|--------------------------|--|
| Introducción | Claudio Pastenes | |
| Fotosíntesis y caso en vides I | Claudio Pastenes | |
| Fotosíntesis y caso en vides II | Claudio Pastenes | |
| Relaciones Hídricas: Fundamentos y conceptos | Claudio Pastenes | |
| Relaciones hídricas: Xilema y vascularidad en vides de interés enológico. | Claudio Pastenes | |
| Fisiología del Riego Restringido en Vides I: metabolismo secundario y su relación con descarga de azúcares. | Claudio Pastenes | |
| Fisiología de las raíces en vides de interés enológico. | Claudio Pastenes | |
| Aromas en Bayas de Interés Enológico y el efecto del ambiente. | Álvaro Peña | |
| Nutrición en Vides | José Ignacio Covarrubias | |
| Flavanoles en Vides y su relación con riego. | Alejandro Cáceres | |
| Discusión de Artículos Científicos | Claudio Pastenes | |
| Fisiología del receso invernal en vides | Karen Sagredo | |
| Discusión de Artículos Científicos | Claudio Pastenes | |
| Discusión de Artículos Científicos | Claudio Pastenes | |
| Discusión de Artículos Científicos | Claudio Pastenes | |
| Presentación de Proyectos | Claudio Pastenes | |
| Presentación de Proyectos | Claudio Pastenes | |
| | | |

SEMINARIO ONLINE

VID Y PAISAJE VITIVINÍCOLA EN EL CONTEXTO SUELO

27 de Agosto
2020
10: 00 hrs Chile

Transmisión vía:



Inscripciones:

bit.ly/webinar27agosto



Invita:
Facultad de Ciencias
Agronómicas UChile



Héctor Rojas, Ing. Agr. PUC,
viticultor de Viña Tabalí

*"El paisaje vitivinícola y la vid,
delineados por el suelo".*



Óscar Seguel, Ing. Agr. U. Ch.
Especialista en suelos

*"El rol del suelo como punto de
encuentro de la geología, la hidrología,
el relieve... y la vid".*



Claudio Pastenes, Ing. Agr. U. Ch.,
Fisiólogo Vegetal

*"El suelo como determinante de la
fisiología de la vid".*