

**FORMULARIO DE PROPUESTA DE ASIGNATURAS  
(curso, seminario, taller, otros)**

**1. Datos generales de la asignatura**

<b>Nombre de la asignatura</b>	“Viticultura II”
<b>Abreviación para Bedelía (41 caracteres como máximo)</b>	
<b>Nombre de la asignatura en Inglés</b>	

Nivel	Carreras (Marque las que corresponda)	Cupos	
		Mínimo	Máximo
<b>Pregrado</b>	Tec. Agroenergético <input type="checkbox"/> Tec. Cárnico <input type="checkbox"/> Tec. de la Madera <input type="checkbox"/>		
<b>Grado</b>	Lic. en Diseño de Paisaje <input type="checkbox"/> Lic. en Viticultura y Enología <input type="checkbox"/>		
	Ingeniero Agrónomo <input type="checkbox"/> Ingeniero de Alimentos <input type="checkbox"/>		
<b>Educación Permanente</b>	Marque si este curso es ofrecido <u>exclusivamente</u> como EP <input type="checkbox"/>		
<b>Posgrados</b>	Profesionales Diploma y Maestría en Agronomía <input type="checkbox"/>		
	Diploma y Maestría en Desarrollo Rural Sustentable <input type="checkbox"/>		
	Académicos Maestría en Ciencias Agrarias <input checked="" type="checkbox"/>		
<b>CUPO TOTAL</b>			

<b>Modalidad de dictado de la asignatura:</b> (Marque con X lo que corresponda)	A distancia		Presencial	X
--	-------------	--	------------	---

**2. Equipo docente**

Docente responsable	
Nombre (incluir el título académico):	Dra Mercedes Fourment
Cargo (especificar grado docente, dedicación horaria global):	Asistente (G2) 40h DT
Integración del Colegio de Posgrados (indicar categoría que integra)	Si
Carga horaria aproximada de dictado de clases en el curso (en horas totales)	

<b>Otros Docentes participantes</b>	
Nombre ( <i>incluir el título académico</i> ):	<i>MSc María Julia Salvarrey</i>
Cargo ( <i>especificar grado docente, dedicación horaria global</i> ):	<i>Asistente (G2) 30h</i>
Institución y país:	<i>Facultad de Agronomía- Uruguay</i>
Integración del Colegio de Posgrados (indicar categoría que integra)	<i>no</i>
Carga horaria aproximada de dictado de clases en el curso (en horas totales)	

Nombre ( <i>incluir el título académico</i> ):	<i>Dra Ana Cecilia Silveira</i>
Cargo ( <i>especificar grado docente, dedicación horaria global</i> ):	<i>Prof, Agr. (G4) 40h DT</i>
Institución y país:	<i>Facultad de Agronomía- Uruguay</i>
Integración del Colegio de Posgrados (indicar categoría que integra)	
Carga horaria aproximada de dictado de clases en el curso (en horas totales)	

Nombre ( <i>incluir el título académico</i> ):	<i>MSc Gustavo Pereyra</i>
Cargo ( <i>especificar grado docente, dedicación horaria global</i> ):	<i>Asistente (G2) 15h</i>
Institución y país:	<i>Facultad de Agronomía- Uruguay</i>
Integración del Colegio de Posgrados (indicar categoría que integra)	<i>no</i>
Carga horaria aproximada de dictado de clases en el curso (en horas totales)	

<b>Docentes colaboradores:</b>	
Nombre ( <i>incluir el título académico</i> ):	<i>Dra Milka Ferrer</i>
Cargo ( <i>especificar grado docente, dedicación horaria global</i> ):	<i>Docente libre</i>
Institución y país:	<i>Facultad de Agronomía- Uruguay</i>
Integración del Colegio de Posgrados (indicar categoría que integra)	
Carga horaria aproximada de dictado de clases en el curso (en horas totales)	

### 3. Programa de la asignatura

Objetivos	
Generales	<p>Que los estudiantes comprendan conceptos teóricos básicos y su aplicabilidad en el área vitícola.</p> <p>Que los estudiantes desarrollen un espíritu crítico a partir de datos concretos de composición química y física del producto, como resultado del efecto del ambiente y de las técnicas de cultivo.</p>
Específicos	<p>1- Mejorar las destrezas estudiantiles en prácticas profesionales de laboratorio.</p> <p>2- Procurar que el estudiante avanzado de agronomía y/o alimentos conozca y aplique diferentes técnicas de análisis en situaciones reales.</p> <p>3- Desarrollar las capacidades de interpretación de resultados analíticos como base para definir momento de cosecha.</p> <p>4- Profundizar en la comprensión de los efectos de factores climáticos y de manejo del cultivo a partir del análisis químico – físico del producto.</p> <p>5- Interpretar los resultados para la toma de decisiones a campo, conservación de fruta fresca y para vinificar bodega.</p>

Unidades Temáticas
<p>Módulo 1- <u>Caracterización de la canopia</u>: Medición y estimación de la SF<sub>Ep</sub>. Estimación de la exposición de los racimos, a través de la metodología de Point quadrat. Estimación del Rendimiento probable a partir de sus componentes contabilización de n° de yemas/cargador, expresado a la superficie. Interpretación de lo realizado vs la situación real actual, para concretar propuestas.</p> <p>Módulo 2- <u>Manejo y prácticas vitícolas</u>: realizadas sobre la canopia, individualizando objetivos e impactos probables sobre el rendimiento y la sanidad (momentos e intensidad), según la técnica empleada: deshojados, raleo de racimos, etc. Identificación de maquinaria destinada a cumplir esas actividades, tipos de deshojadoras (ej. neumáticas).</p> <p>Módulo 3. <u>Sistemas de conducción y Variedades</u>: reconocimiento (de hojas, ápice, entrenudos), fenología según variedad. Manejo del suelo y la relación con el agua (riego). Caracterización climática del año en función de datos meteorológicos.</p> <p>Módulo 4- <u>Composición de la uva</u>: Técnicas de muestreo, distribución de las bayas dentro del racimo, diferentes criterios o técnicas de muestreo a campo y rutinas. Interpretación de resultados y toma de decisiones. Medición de nitrógeno en bayas. Decisión de cosecha.</p> <p>Módulo 5- <u>Producción de uva de mesa – packing</u>: decisión de cosecha, manejo de la conservación de la uva para consumo en fresco, evaluación de la conservación.</p>

<b>Metodología</b>			
Clases teóricas-prácticas semanales en base a una guía de observación, salidas de campo y prácticas de laboratorio para generar instancias de discusión, lectura domiciliaria.			
<b>Evaluación</b>			
<b>Pregrado/ Grado</b>	<b>Sistema de prueba de evaluación</b>		
	Evaluación continua	10%	
	Pruebas parciales		
	Pruebas parciales y trabajo	Seminario	
		Monografía	40%
		Revisión bibliográfica	10%
		Trabajos prácticos	40%
	Exoneración (*)	si	
Otros (especificar):	%		
<b>Posgrado y Educación Permanente</b>	Entrega de monografía que se aprueba con el 70% de los puntos.		

**(\*)Reglamento del Plan de Estudio de Ingeniero Agrónomo. Artículo Nº15, literal B "...al menos el 80% del puntaje exigido ...y más el 50% del puntaje de cada prueba de evaluación..."**

<b>Bibliografía</b>
<p>Bibliografía General</p> <p>Carbonneau, A., Deloire, A., Benoît, J. 2007 Physiologie, terroir, culture  Champagnol, F. 1984. Elements de physiologie de la vigne et de viticulture generale  Hidalgo Togores J. 2006. La calidad del vino desde el viñedo  Keller, M. 2010. The science of grapevines: anatomy and physiology (Vol. 1). Burlington, MA: Academic Press.  Smart, R.E. and Robinson, M. 1991. Sunlight into wine. A handbook for winegrape canopy management. (Ministry of Agriculture and Fisheries, New Zealand) 88pp  Artículos científicos nacionales e internacionales.</p>

<b>Frecuencia con que se ofrece la asignatura</b> (anual, cada dos años, a demanda)	Cada 2 años
--	-------------

Cronograma de la asignatura					
Año:	2020	Semestre:	1°	Bimestre	
Fecha de inicio	04/2/20	Fecha de finalización	28/2/20	Días y Horarios	Martes y jueves de 8 a 12 hrs
Localidad:	Canelones	Salón:	s/d		

Asignatura presencial - Carga horaria (hs. demandada al estudiante)					
Exposiciones Teóricas		Teórico - Prácticos		Prácticos (campo o laboratorio)	<u>32</u>
Talleres		Seminarios		Excursiones	<u>8</u>
Actividades Grupales o individuales de preparación de informes	<u>16</u>	Presentaciones orales, defensas de informes o evaluaciones	<u>4</u>	Lectura o trabajo domiciliario	<u>12</u>
Otras (indicar cual/es)					
<b>Total</b>	<b><u>72</u></b>				

Asignatura a distancia (indique recurso a utilizar)					
Video-conferencia:		Localidad emisora		Localidad receptora	
Plataforma Educativa (AGROS u otra)					
Materiales escritos					
Internet					
<b>Total de horas</b> (equivalente a presencial):					

<b>Interservicio (indique cuál/es)</b>	
--	--

<b>Otros datos de interés:</b> Dirigido a estudiantes de Maestría en Ciencias agrarias, Opción Vegetal.
--

**POR FAVOR NO COMPLETE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN, la misma será completada por las Unidades Técnicas (UE / UPEP / Bedelía)**

Créditos de Grado:		Créditos de Posgrados:	
Código de la asignatura de Grado:		Código de la asignatura de Posgrado:	
Resolución del Consejo para cursos de Grado N°:		Resolución del CAP para cursos de Posgrados:	
Año que entra en vigencia:			
Departamento o Unidad:			