

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

Revisado: Noviembre 2013_ ResCjo1748/13

1. Datos generales de la asignatura

Nombre de la asignatura (41 caracteres como máximo incluyendo espacios)	Viticultura
Nombre abreviado	Viti
Nombre de la asignatura en Inglés	Viticulture

POR FAVOR NO COMPLETE ESTE CUADRO.

La información será colocada 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	
Nº Resolución del Consejo para cursos de Grado		Resolución del CAP para cursos de Posgrados	
Año que entra en vigencia:			

Departamento o Unidad responsable:	
------------------------------------	--

Nivel	Carreras (Marque las que corresponda)	Cupos (*)	
		Mínimo	Máximo
Pregrado	Tec. Agroenergético <input type="checkbox"/> Tec. Cárnico <input type="checkbox"/> Tec. de la Madera <input type="checkbox"/>		
Grado	Lic. en Diseño de Paisaje <input type="checkbox"/> Lic. en Gestión Ambiental <input type="checkbox"/>		
	Ingeniero Agrónomo <input checked="" type="checkbox"/> Ingeniero de Alimentos <input checked="" type="checkbox"/>		
	Otras (especificar): _Licenciatura Viticultura y Enología		
Educación Permanente	Marque si este curso es ofrecido <u>exclusivamente</u> como EP <input type="checkbox"/>		
Posgrados	Profesionales	Diploma y Maestría en Agronomía – Viticultura X <input checked="" type="checkbox"/>	
		Diploma y Maestría en Desarrollo Rural Sustentable <input type="checkbox"/>	
	Académicos	Maestría en Ciencias Agrarias <input checked="" type="checkbox"/>	
CUPO TOTAL		5	25

(*) Para los casos en que esto se admite

Modalidad de desarrollo de la asignatura: (Marque con X lo que corresponda)	Presencial	<input checked="" type="checkbox"/>	A distancia	<input checked="" type="checkbox"/>
---	------------	-------------------------------------	-------------	-------------------------------------

2. Equipo docente

Docente responsable	
Nombre (<i>incluir el título académico</i>):	<i>Dra. Mercedes Fourment</i>
Cargo (<i>grado docente y dedicación horaria</i>):	<i>Asistente (G2) 40 horas Dedicación Total</i>
Institución y país:	<i>Facultad de Agronomía - Uruguay</i>

Otros Docentes participantes	
Nombre (<i>incluir el título académico</i>):	<i>Dra. Milka Ferrer</i>
Cargo (<i>grado docente y dedicación</i>):	<i>Prof. Titular Viticultura (G5) 40 horas Dedicación Total</i>
Institución y país:	<i>Facultad de Agronomía - Uruguay</i>
Nombre (<i>incluir el título académico</i>):	<i>Dr. Gustavo González</i>
Cargo (<i>grado docente y dedicación</i>):	<i>Prof. Titular Enología (G5) 40 horas Dedicación Total</i>
Institución y país:	<i>Facultad de Agronomía - Uruguay</i>
Nombre (<i>incluir el título académico</i>):	<i>MSc Julia Salvarrey</i>
Cargo (<i>grado docente y dedicación</i>):	<i>Prof. Asistente (G2) 20 horas</i>
Institución y país:	<i>Facultad de Agronomía - Uruguay</i>
Nombre (<i>incluir el título académico</i>):	<i>Dr. Diego Piccardo</i>
Cargo (<i>grado docente y dedicación</i>):	<i>Asistente (G2) 30 horas</i>
Institución y país:	<i>Facultad de Agronomía - Uruguay</i>
Nombre (<i>incluir el título académico</i>):	<i>MSc Gustavo Pereyra</i>
Cargo (<i>grado docente y dedicación</i>):	<i>Ayudante (G1) 30 horas</i>
Institución y país:	<i>Facultad de Agronomía - Uruguay</i>
Nombre (<i>incluir el título académico</i>):	<i>MSc Nestor Merino</i>
Cargo:	<i>Asesor privado viticultura</i>
Institución y país:	<i>FUCREA -Uruguay</i>
Nombre (<i>incluir el título académico</i>):	<i>MSc Gustavo Blumetto</i>
Cargo:	<i>Asesor privado viticultura</i>
Institución y país:	<i>Establecimiento Juanico - Uruguay</i>
Nombre (<i>incluir el título académico</i>):	<i>MSc. Rusley Avondet</i>
Cargo (<i>grado docente y dedicación</i>):	<i>Asistente (G2) 40 horas</i>
Institución y país:	<i>Facultad de Agronomía - Uruguay</i>
Nombre (<i>incluir el título académico</i>):	<i>Dra. Sandra Alaniz</i>
Cargo (<i>grado docente y dedicación</i>):	<i>Prof. Adjunta (G3) 40 horas Dedicación Total</i>
Institución y país:	<i>Facultad de Agronomía - Uruguay</i>

3. Programa de la asignatura

Objetivos	
Generales	Adquirir conocimientos que permitan comprender y resolver las situaciones que se le presentan en el sector vitícola.
Específicos	a. Conocer la respuesta de la planta a diferentes condiciones del ambiente

- | | |
|--|---|
| | <p>para generar estrategias de gestión agronómica del viñedo.</p> <p>b. Disponer de instrumentos de análisis e interpretación para la gestión agronómica y enológica de la producción vitícola</p> <p>c. Actualizar el conocimiento de la situación de la vitivinicultura nacional e internacional, analizando tendencias de producción y consumo</p> |
|--|---|

Unidades Temáticas

1. VITICULTURA GENERAL
 - Introducción, historia vitivinicultura, ubicación sistemática del género *vitis*. Morfo-fisiología de la vid
 - Ecofisiología de la vid, su ciclo vital y anual
2. MATERIAL VEGETAL
 - Cultivares
 - Portainjertos
 - Tecnología viverística
3. GESTIÓN AGRONÓMICA DEL VIÑEDO
 - Implantación del viñedo
 - Sistemas de conducción y bases fisiológicas
 - Operaciones sobre la canopia
 - Gestión del suelo y nutrición mineral de la planta
 - Gestión del agua y nutrición hídrica de la planta
 - Buenas prácticas vitícolas (sanidad)
 - Viticultura de precisión - Índices de respuesta de la planta
 - Mecanización del viñedo
 - Cosecha, estimación de rendimiento
4. GESTION AGRONÓMICA Y ENOLÓGICA DE LA PRODUCCIÓN
 - Componentes del rendimiento y medidas de control
 - Crecimiento, desarrollo y composición de la baya
 - Índices de cosecha y métodos analíticos
 - Costos, precios y mercados
5. PRODUCCIÓN DE UVA DE MESA
 - Oferta de cultivares
 - Prácticas culturales sobre la canopia y el racimo
 - Índices de cosecha y estrategias de post-cosecha
6. INTERACCIÓN CON EL AMBIENTE
 - Sustentabilidad ambiental en sistemas vitícolas
 - Enoturismo
 - Diferenciación del producto. Concepto de Terroir
7. SINTESIS DEL CURSO

Conocimientos previos requeridos o sugeridos
(necesarios para el buen aprovechamiento y comprensión de la asignatura)

Metodología

Clases teóricas (en 2020 serán on-line) y prácticas profesionales presenciales, salidas de campo, mesas redondas de discusión, lectura domiciliaria.

Evaluación			
Describa aquí las características y estructura del sistema de evaluación:			
Pregrado/ Grado	Pruebas del Sistema de evaluación (marque la/las que se propone utilizar y describa brevemente cada tipo de evaluación, indicando si son individuales o grupales y número de pruebas. En los recuadros a la derecha indique el peso relativo de cada una de las pruebas en base 100)		
	Evaluación continua:	%	
	Pruebas parciales:		
	Pruebas parciales y trabajo:	Seminarios	50 %
		Monografía - Informes	40 %
		Revisión bibliográfica	0 %
		Trabajos prácticos	10 %
Exoneración (*)	80%		
Otros (especificar):	%		
Posgrado y Educación Permanente	Seminarios (50%), Informes (30%), revisión (10%) y trabajos prácticos (10%). Con exoneración		

Bibliografía
<p>Bibliografía general</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carbonneau, A., Deloire, A., Benoît, J. 2007. La vigne : physiologie, terroir, culture. Ed. Dunod, Montpellier, 441p. - Champagnol, F. 1984. Elements de physiologie de la vigne et de viticulture generale. Publication Prades-le-Lez, Montpellier, 351p. - Hidalgo Togores, J. 2006. La calidad del vino desde el viñedo. Mundi-Prensa, Madrid, 222p. - Keller, M. 2010. The science of grapevines: anatomy and physiology (Vol. 1). MA: Academic Press, Burlington, 522p. - Smart, R.E. and Robinson, M. 1991. Sunlight into wine. A handbook for winegrape canopy management. Winetitles, Adelaide, 88p. <p>Bibliografía específica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carbonneau, A., Cargnello, G. 2003. Architecture de la vigne et systemes de conduite. Ed. Dunod, 187p. - Ferrer, M. 2007. Etude du climat des régions viticoles de l'Uruguay, des variations climatiques et de l'interaction apportée par le microclimat et l'écophysiologie des systèmes de conduite Espalier et Lyre sur Merlot. Ecole Nationale Superieure Agronomique de Montpellier, 360 p. - Hidalgo, L. 1985. La poda de la vid. Madrid, Mundi-Prensa, 222 p. - Hidalgo, L., Candela, M.R. 1966. Influencia de la densidad y disposición de plantación en la producción del viñedo. INIA, 68p. - Martínez de Toda, F. 2008. Claves de la viticultura de calidad, nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo. Madrid, Mundi-Prensa, 214 p. - OIV. 1963. Registre ampélographique international, OIV 3 v. Disponible en la web. - Reynier, A. 2005. Manual de viticultura, guía técnica de viticultura. 6a. ed. rev. y ampliada. Madrid, Mundi-Prensa, 497p. - Ribereau-Gayon, J., Peynaud, E. 1971. Traité d'ampélogie, sciences et techniques de la vigne. Dunod, s.p. <p>Artículos científicos nacionales e internacionales</p>

Frecuencia con que se ofrece la asignatura (semestral, anual, cada dos años, a demanda, otras)	anual
--	-------

Cronograma de la asignatura (*)					
Año		Semestre	2do.x	Bimestre	
Fecha de inicio	12/08	Fecha de finalización	02/12	Días y Horarios	Miércoles 13h a 17 y sábados de mañana (salidas)
Localidad/es			Salón		

(*) Los cronogramas aprobados por el Consejo NO se podrán modificar sin su debida autorización.

Asignatura presencial - Carga horaria (hs. demandadas al estudiante presenciales y no presenciales)					
Exposiciones Teóricas	<u>60</u>	Teórico - Prácticos		Prácticos (campo o laboratorio)	<u>20</u>
Talleres		Seminarios		Excursiones	<u>8</u>
Actividades Grupales (presenciales)		Presentaciones orales, defensas de informes o evaluaciones		Lectura o trabajo domiciliario, horas de estudio.	<u>12</u>
Actividades grupales o individuales de preparación de informes (no presenciales)		Plataforma Educativa (AGROS u otra)		Otras (indicar cuál/es y su modalidad)	
Total de horas requeridas al estudiante (presencial y no presencial)					<u>100</u>

Asignatura a distancia (indique recurso a utilizar y carga horaria demandada)					
Video-conferencia		Localidad emisora		Localidad receptora	
Plataforma Educativa (AGROS u otra)					
Materiales escritos					
Internet					
Horas en conexión:			Horas de trabajo y estudio:		
Total de horas requeridas al estudiante (equivalente a presencial y de estudio):					

Interservicio (indique cuál/es)	-
--	---

Otros datos de interés:
En 4to. año es posible tomar el curso y realizar el taller en un predio vitícola. Este curso se complementa con Viticultura 2: prácticas vitícolas.