



PROGRAMA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Carrera:	INGENIERÍA AGRONÓMICA
Departamento:	PRODUCCIÓN AGROPECUARIA
Asignatura:	VITIVINICULTURA
Código – Sigla:	IAG407
Ubicación en el Plan de Estudios:	VIII SEMESTRE
Horas semana	5 (CINCO)
Horas Totales	90 (NOVENTA)

2. CONTENIDOS.

UNIDAD 1: HISTORIA.- GENERALIDADES.

Panorama de la Viticultura Mundial.- Cultivo de la Vid en América.- Distribución Geográfica de la Vid.- Viticultura Nacional y Local.

Definición de semilla: Desde un punto de vista botánico.- Desde un punto de vista de Legislación de Semillas.- Importancia de la Semilla: Como mecanismo de la perpetuación de la especie.- Como elemento modificador de la Historia del Hombre.- Como alimento.- Como material de investigación.- Como enemigo del hombre.

UNIDAD 2: ECOSISTEMA.- CARACTERIZACIÓN VITÍCOLA.

Medio.- Planta.- Climatología de la vid.- Agro sistema. Vitícola.- Vocación Vitícola.- Regionalización.- Vitivinícola.- Factores Climáticos.- Latitud.- Altitud.- Temperatura.- Luminosidad.- Precipitación.- Caracterización Térmica.- Caracterización Hídrica.- Caracterización Hidrotérmica.- Caracterización Heliotérmica.- Caracterización Heliohidrotérmica.-

UNIDAD 3: CONOCIMIENTO DE LA VID Y. FISIOLOGÍA DE LA VID.-

Ampelografía y Morfología de la Viña.- Anatomía y Funciones de los órganos de la Vid.- La Raíz.- La Hoja.- El Tallo.- Las Flores y Fruto.- Generalidades.- Ciclo Vegetativo.- Lloros.- Desborre.- Crecimiento.- Evolución de los sarmientos y yemas.- Ciclo reproductor.-

UNIDAD 4: PORTAINJERTOS, FILOXERA Y NEMATODOS:

Introducción.- Descripción de las especies de Vides Americanas, Berlandieri, Riparia, Rupestris, Novo Mexicana, Seleccionar y clasificar los porta injertos híbridos: principales características y adaptación a la filoxera, Suelos, resistencia a caliza activa, enraizamiento, otros Hibridación.- Productores Directos.- Filoxera. Historia.- Ciclo Biológico de la planta Europea.- Ciclo Biológico de la planta Americana.- Daño.- Difusión.- Síntomas.- Defensa.- Combate y Control.
Nematodos.- Ciclo Biológico.- Daño.- Difusión.- Síntomas.- Defensa.- Combate y Control.



UNIDAD 5: MULTIPLICACIÓN DE LA VID.- SEXUAL Y ASEJUAL,, MULTIPLICACIÓN POR INJERTO:

Multiplicación de la Vid.- Reproducción Sexual.- Características.-Técnica Empleada.- Hibridación.- Recolección de Semillas.- Conservación.- Siembra y Germinación.- Cuidados Posteriores.

Multiplicación Asexual.- Características.- Multiplicación por Estaca.- Características.- Formación de Raíces Adventicias.- Factores Determinantes del Enraizamiento.- Tipos de Estaca.- Práctica del Estaquillado.- Multiplicación por acodo.- Características.- Tipo de Acodo.

Multiplicación por Injerto.- Características.- Formación de la Unión del Injerto.- Efecto del injerto.- Tipos de injerto.- Clasificación de los Injertos.- Injertos de Primavera.- Injertos de Asiento o Campo.- Injertos de Taller.- Injertos de Otoño.- Injertos Especiales.

UNIDAD 6: SUELOS, FERTILIZACIÓN Y RIEGOS.- VIVEROS.- IMPLANTACIÓN DE UN VIÑEDO:

Suelos Fertilización.- Perfil del suelo.- Estructura.- Textura.- Profundidad.- Materia Orgánica.- Color.- Ph.- Sodio.- Salinidad.- Fertilización.- Necesidades Alimentarias de la vid.- Elementos Mayores.- Elementos Menores.- Posibilidades y dificultades de la Provisión por el Suelo.- Aportes de elementos minerales al suelo.- Los fertilizantes.- Técnicas.

Riego.- Necesidades de agua en la vid.- Consumo diario.- Efectos del agua.- Distribución de agua.- Relación de la humedad con los porta injertos.- Formas de riego.- Goteo. Aspersión y gravedad.

Viveros.- Características Generales.- Colección de Plantas.- Obtención de Estacas.- Preparación de diferentes tipos de Estacas.- Conservación de estacas.- Preparación del Terreno.- Colocación de las estacas.- Clases de Vivero.- Viveros.- Industriales.- Tiestos.- Plantación.- Cuidados Culturales.

Implantación de un Viñedo.- Elementos determinantes en la Elección.- Características Naturales de una Estación.- Tipo de Viñedos.- Economía Vitícola.- Técnicas del Establecimiento.- Preparación del suelo.- Elección del Patrón.- Plantación.- Instalación y Soportes de Viña.

UNIDAD 7: SISTEMA DE CONDUCCIÓN.- PODA DE LA VID:

Sistema de conducción.- Definición y Evolución.- Parámetros de las Cepas.- Densidad.- Marco.- Orientación.- Formas de las Cepas.- Densidad.- Marco.- Orientación.- Formas de las Cepas.- Altura.- Sistema de poda.- Empalizado.- Parámetros que Regular el Equilibrio.

Poda de la Vid.- Generalidades.- Necesidades y objetivo de la Poda.- La Carga y su Relación con los Elementos Vegetativos de la vid.- Fertilidad de las yemas.- Definición.- Variación de la Fertilidad en función de la Cepa.- Fluctuaciones de la fertilidad.- Forma de las Cepas.- Determinación y distribución de la carga. Sistemas de Poda.- Podas Fundamentales Cortas.- Largas.- Mixtas.- Épocas de Poda.- Elección de Sarmientos.- Ejercicios de Cortes.- Sistema de Podas.- Podas de Madera.- Podas de madera Larga.- Podas Mixtas.- Podas Especiales. Poda en Verde.- Generalidades.- Aclareo y Supresión de brotes Herbáceos.- Despunte.- Desnietado.- Deshojado.- Supresión d Racimos y Aclareo de Bayas.- Fecundación Artificial o Forzada.- Incisión.

UNIDAD 8: PARÁSITOS DE LA VID.

Parásitos de la vid.- Enfermedades y trastornos fisiológicos.- Enfermedades importantes.- Midió.- Oidio.- Antracnosis.- Botrytis.- Bacterias.- Plagas.- Virus.- Roedores.- Aves.- Su control.- Alarmas Agrícolas.- Su finalidad

UNIDAD 9: COSECHA.- FORMAS DE ALMACENAMIENTO DE UVA DE MESA:



Cosecha.- Normas para madurez.- Control de maduración Empírico.- Fisiológico.- Industrial.- Formas de recolección.- Material utilizado.- Recipientes.- Diferencia de cosecha entre uva de mesa y de vino.
Formas de almacenamiento de uva de mesa.- Preenfriado.- Sistema de refrigeración.- Fumigación con conservantes.- Variedades más aconsejables.- Transporte.- Comercialización.

UNIDAD 10: CARACTERÍSTICAS DE LAS UVAS.- UVA DE MESA Y VINIFICACIÓN:

Características de las uvas.- El racimo.- El raspón.- El hollejo.- Las semillas.- La pulpa.- Ácidos Orgánicos.- Sales minerales.- Materias Nitrogenadas.- Materias pépticas.- Enzimas y Vitaminas.

Uva de mesa y pasas.- Uva de mesa y para vino.- Características de la variedades de uva de mesa.- Plantación y cultivo de uvas de mesa.- Características de las variedades de uva para vinificación.- Descripción de variedades de uva de mesa y vino.- Rendimientos.

UNIDAD11: TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN EN BLANCO Y TINTO, OTROS DERIVADOS DE LA UVA:

Vinificación.- Concepto.- Vinificación en Tinto.- Estrujado y despalillado.- Corrección de vendimias.- Sulfatado.- Encubado de los mostos.- Descube.- Prensado.- Fermentación malo láctica.- Nuevas técnicas de vinificación.- Vinificación en blanco.- Ecurrido.- Prensado.- Desfangado.- Corrección de la vendimia.- Encubado.- Vinificación en Rosado y clarete.- Esquema General de estabilización de vinos. Accidentes.- Quebras.- Enfermedades de los vinos y mostos.- Algunas definiciones de interés.- Cata y degustación de los vinos.- Mecanismos utilizados.- Sentidos utilizados.

3. METODOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE.

Los métodos de enseñanza comprenderán, una introducción a cada tema con el desarrollo de una clase expositiva, para luego continuar con la definición de prioridades concertadas con los estudiantes sobre los temas más relevantes de acuerdo al medio y la actualidad, y a través de métodos participativos como la dinámica de grupos, para arribar a conclusiones sobre los materiales consultados.