



## FACULTAD DE AGRONOMÍA UNIDAD DE ENSEÑANZA

### Carrera de Ingeniería Agronómica – Plan de Estudios 2020

#### FORMULARIO DE PROPUESTA DE UNIDADES CURRICULARES (cursos, seminarios, talleres, otros)

Unidad de Enseñanza: Febrero 2021

#### 1. Datos generales de la unidad curricular

- 1.1. Nombre de la unidad curricular (41 caracteres como máximo incluyendo espacios): Viticultura
- 1.2. Nombre abreviado: Viti
- 1.3. Nombre de la unidad curricular en inglés: Viticulture
- 1.4. Ubicación en la Carrera: Ciclo: Profundización y Síntesis Año: 4 y 5 Semestre: 2
- 1.5. Característica: Obligatoria: \_\_\_\_\_ Optativa: X (marque la que corresponda)

#### 1.6. Datos administrativos (a completar por Bedelía):

Código de la asignatura: <u>CAC13</u>	Nº Resolución del Consejo: <u>1984 - 2.12.24</u>
Créditos académicos asignados: <u>8</u>	Año en que entra en vigencia:
<u>2025</u>	

#### 1.7. Conocimientos previos requeridos o sugeridos (necesarios para el buen aprovechamiento y comprensión de la unidad curricular).

Conocimientos previos sugeridos: Fisiología vegetal, Fisiología de Frutales

#### 1.8. Modalidad de desarrollo de la asignatura (marque con X lo que corresponda):

Presencial: \_\_\_\_\_ A distancia: \_\_\_\_\_ Semipresencial: X

#### 1.9. Programación temporal y localización

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

Anual

## 1.10. Descripción horaria de la Unidad Curricular

Actividades de la Unidad Curricular (aulas físicas o remotas)	Número de horas presenciales (hp) (físicas o remotas sincrónicas)	Factor de cálculo: hp:hnp	Número de horas no presenciales (hnp) (físicas o remotas asincrónicas, incluyendo tareas y estudio)	Total de horas por actividad
Teoría	33	1:1	33	
Práctica	26	1:0,5	13	
Teórico-práctica		1:1		
Seminarios	6	1:1	6	
Talleres	2	(a definir por el Consejo)	2	
Trabajos o visitas de campo		(a definir por el Consejo)		
Informes (monografías, reportes, revisiones y otros)		(a definir por el Consejo)		
Otras (describa):				
Totales de horas	67		54	121

## 2. Responsables académicos

2.1. Departamento/s o Unidad/es Académica/s: Producción Vegetal

2.2. Docente/s:

Docente (título y nombre completo)	Grado académico y carga horaria (gº/nº hs)	Sede de trabajo: M: Montevideo C: CRS (Canelones) CL: EEER (Cerro Largo) S: EEFA (Salto) P: EEMAC (Paysandú) Otros; describa	Participación: R: Responsable Académico/a E: Encargado/a P: Participante I: Invitado/a Otros: describa
Ing Agr. Dra. Mercedes Fourment	3/ 40 h DT	C	R
Ing. Agr. Mag. Julia Salvarrey	2/ 30 h	M	P
Ing. Agr. Mag. Ramiro Tachini	2/ 20 h	C	P
Ing. Agr. Dr. Diego Piccardo	3/ 40 h DT	M	P
Ing. Agr. Mag. Rusley Avondet	2/ 30 h	M	P

(agregue los renglones necesarios)

### 3. Programa de la unidad curricular

#### 3.1. Objetivo/s

- 3.1.
- 3.2.
- 2.1.
- 3.1.1.

##### 3.1.1. Objetivo/s general/es (propósitos generales de aprendizaje en la unidad curricular)

Adquirir conocimientos que permitan comprender y resolver situaciones que se presentan en el sector vitícola, con una visión de producción sostenible

##### 3.1.2. Objetivo/s específico/s (resultados de aprendizaje, considerando las competencias disciplinares y genéricas previstas en el Plan de Estudios):

- a. Conocer la respuesta de la planta de vid a diferentes condiciones del ambiente para generar estrategias de gestión agronómica del viñedo
- b. Disponer de instrumentos de análisis e interpretación para la gestión agronómica y enológica de la producción vitícola
- c. Actualizar el conocimiento de la situación de la vitivinicultura nacional e internacional, analizando tendencias de producción y consumo
- d. Generar y/o desarrollar habilidades de análisis y capacidad crítica desde un punto de vista sustentable y sostenible de un sistema de producción
- e. Profundizar en las habilidades de comunicación científica (oral y escrita)

#### 3.2. Unidades Temáticas (temas y subtemas: nombrar y describir los núcleos temáticos.; incorporar la dedicación. Los objetivos de aprendizaje y las estrategias de enseñanza deben incluirse en los ítems objetivos o metodología respectivamente).

Nº	Título y descripción	Nº Horas y Tipo de actividad curricular (h/t) (según lo indicado en 1,10.)
1	<b>La caja de herramientas para una viticultura sostenible</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características generales de la vid (botánica, morfología)</li> <li>- Fisiología básica de la vid y la baya</li> </ul>	6 / T 4 / P
2	<b>Gestión del ambiente en el sistema vitícola</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clima</li> <li>- Suelo</li> <li>- Paisaje</li> </ul>	5 / T 6 / P
3	<b>La acción del hombre en la gestión del sistema vitícola</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características del sector vitivinícola</li> <li>- Material vegetal (variedades, porta-injertos)</li> <li>- Gestión del rendimiento y gestión de la canopia</li> <li>- Balance de la planta (relación fuente/fosa)</li> <li>- Viticultura de precisión</li> </ul>	13 / T 8 / P 4 / S
4	<b>Los diferentes productos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uva de mesa</li> <li>- Uva para vino</li> <li>- Enoturismo</li> <li>- Marketing</li> </ul>	9 / T 8 / P 2 / S 2 / Taller

(agregue los renglones necesarios)

Totales: 33/T; 26/P; 6/ S.

**3.3. Metodología** (incluye los procedimientos, medios, técnicas y recursos didácticos que describen la forma en que se logran los objetivos de aprendizaje):

Teóricos: clases expositivas e interactivas en las cuales se abordarán las diferentes unidades temáticas, a través de la discusión de resultados experimentales nacionales y extranjeros.

Prácticos: clases prácticas con salidas de campo para analizar y discutir diferentes aspectos de situaciones reales de viñedos.

Seminarios: presentaciones orales de diferentes trabajos.

**3.5. Evaluación** (incluye los procedimientos a realizar durante el desarrollo y al finalizar la unidad curricular para evaluar los aprendizajes logrados por los estudiantes en función de los objetivos propuestos).

**3.5.1. Descripción de estructura del sistema de evaluación** (incluye las pruebas o evaluaciones de aprendizajes a realizar ajustadas a las disposiciones institucionales):

Tipo de evaluaciones	Individual		Grupal	
	Número	Valor de cada prueba (%)	Número	Valor de cada prueba (%)
Parciales	2	10	4	10%
Continuas				
Finales o globalizadoras	1	20%		
Otras (explicitar): Seminario	2	30%		
Totales		60		40

**3.5.2. Descripción de las características del sistema de evaluación**

Evaluaciones	Indicar SI o NO	Indivi-duales (número)	Grupales (número)	Competencias a evaluar (específicas y genéricas, acorde con los objetivos de aprendizaje de la unidad curricular)
<b>Diagnósticas</b> (o de estado inicial de los estudiantes)	NO			
<b>Formativa</b> (centrada en monitorear los aprendizajes y retroalimentar la enseñanza)	SI			<b>Competencias específicas</b> - Comprensión de la fisiología de la vid - análisis de situaciones reales problema <b>Competencias genéricas</b>

Unidad de Enseñanza: Febrero 2021; Aprobado por el Consejo De la Facultad, Resolución N° 295/2021

				- Capacidad de trabajo en equipo - Desarrollo de habilidad de comunicación científica oral
<b>Sumativa</b> (centrada en la medición y certificación de los aprendizajes)	<b>SI</b>			<b>Competencias específicas</b> - Comprensión de los conceptos abordados en el curso <b>Competencias genéricas</b> - Capacidad crítica y de propuesta para la resolución de problemas productivos

### 3.6. Bibliografía (se recomienda separar la obligatoria, de la sugerida o ampliatoria).

#### Bibliografía general

- 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.
- Fourment M and Gutierrez-Gamboa G. 2024. Latinamerica viticulture adaption to climate change. Springer, 230 p.
- 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.

#### Bibliografía específica

- 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 Supérieure 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.

#### Artículos científicos nacionales e internacionales

##### Otros datos de interés:

En 4to. año es posible tomar el curso y realizar el AFO III en un predio vitícola.  
 Este curso se complementa con Viticultura 2: Prácticas vitícolas (curso cada dos años).