

2-) Aprobación del 100 % de los trabajos prácticos y de las salidas a campo, los cuales se aprueban con la asistencia. Se prevé una instancia de recuperación, al final del cursado de la asignatura.

3-) Aprobación de cada una de las evaluaciones parciales: se tomarán 2 (dos) evaluaciones parciales escritas durante el desarrollo del curso. Cada evaluación parcial se aprueba con el 60% del total del puntaje. Se establece una instancia de recuperación con un mínimo de 7 (siete) días hábiles entre la fecha del parcial y la fecha del recuperatorio. A este recuperatorio podrán presentarse los alumnos que no aprobaron el parcial en la primera fecha y aquellos que estuvieron ausentes. Aquellos alumnos que no hubieran aprobado en esta instancia de recuperación deberán aprobar un examen global, al cual se accede habiendo aprobado al menos uno de los exámenes parciales.

4-) Presentación de la carpeta de trabajos prácticos en tiempo y forma.

5-) Exposición ante el curso del trabajo de investigación sobre Estudio del potencial bioclimático de una localidad para el cultivo de la vid.

Evaluación final

La evaluación final se hará en forma oral en base al programa analítico.

Se tendrá en cuenta el dominio de la teoría, la integración de conceptos, la solvencia expositiva, y la precisión en el uso de la terminología científica.

6) Bibliografía

- SMART, RICHARD & ROBINSON, MIKE: Sunlight into wine, Winetitles, Adelaide, 1991.
- MARTINEZ DE TODA, FERNANDO: Biología de la vid, Ediciones Mundi Prensa, Madrid, 1991.
- REYNIER, ALAIN: Manual de viticultura, 4º edición, Ediciones Mundi Prensa, Madrid, 1989.
- ALCALDE, ALBERTO J., Cultivares vitícolas argentinas, Asoc. Coop. de la Estac. Experimental Agropecuaria Mendoza INTA, 1989.

.....

3.3) Actitudinales:

- Valoración de los métodos de investigación como marco adecuado para avanzar en la comprensión de problemas y planteo de alternativas.
- Desarrollo de una actitud responsable de cooperación en el trabajo grupal.
- Investigación de los aspectos históricos y sociales para encontrar en todo momento la relación Ciencia - Tecnología - Sociedad

4) Estrategias metodológicas

Teniendo en cuenta que la época de cursado del presente espacio, no coincide con el ciclo biológico de la vid, se adoptará como estrategia metodológica, desarrollar durante el cursado una serie de trabajos, en el aula, ocupando para ello tres horas cátedra. El resto de las horas se cubrirán en sendas visitas a campo, a fin de poder observar in situ todas las etapas del desarrollo del cultivo y todas las labores culturales específicas.

Actividades en clase. Clases teóricas

Se desarrollan en aula y comprenden los temas teóricos, y los trabajos prácticos que comprenden el análisis y resolución de casos reales sobre la base de los temas desarrollados en las clases teóricas.

Actividades extra-clase. Salidas a campo

Visitas a diversos establecimientos vitícolas de Mendoza: se realizarán durante todo el ciclo lectivo 2007, abarcando todas las etapas del ciclo biológico de la vid y las diferentes labores culturales que se observarán durante el ciclo agrícola 2007-2008.

Actividades extra-clase. Trabajo de investigación

Teniendo en cuenta las características del suelo, el agua y el clima de una localidad determinada de la República Argentina, cada alumno determinará la factibilidad del cultivo de la vid en dicha localidad. También deberá estimar la calidad potencial de la uva en base a las características bioclimáticas de la localidad en estudio.

Con el objeto de promover la búsqueda bibliográfica, la observación crítica y la integración de conceptos, cada alumno, en forma individual o grupal, deberá exponer en el aula el resultado de su trabajo de investigación.

5) Evaluación

Obtención de la regularidad

- 1-) Asistencia a las clases teóricas y prácticas según lo establece el Reglamento del Instituto.

- a) Multiplicación agámica. Multiplicación por yemas. Estacas: técnica. Distintos tipos.
- b) Mugrones: técnica. Distintos tipos.
- c) Injertos: principales tipos. Epocas de injertación. Forzadura de injertos. Sustitución varietal
- d) Portainjertos: importancia histórica. Situación actual.
- e) Poda: objetivos. Clasificación. Principios fisiológicos. Epocas de realización.
- f) Sistemas de conducción: distintos tipos. Estudio de los sistemas mas utilizados en Mendoza y Argentina. Insumos utilizados en la construcción de los sistemas de apoyo: maderas, alambres, accesorios, etc..

UNIDAD N° 6- ECOLOGIA DE LA VID

- a) Factores bioclimáticos: umbral de crecimiento, producto heliotérmico, coeficiente hidrotérmico.
- b) Zonificación vitícola Argentina: periodo favorable, periodo libre de heladas. Límites heliotérmicos. Límites hidrotérmicos. Clasificación zonal.
- c) Zonas vitícolas: regiones vitícolas argentinas.

UNIDAD N° 7- VITICULTURA

- a) Relación suelo-planta-atmósfera.
- b) Tipos de suelo. Características fisico-químicas de los suelos de Mendoza. Métodos de labranza. Control de malezas.
- c) Riego: necesidades hídricas del cultivo. Métodos de riego, tradicionales y modernos.
- d) Nutrición mineral: fertilización edáfica y foliar. Carencias y toxicidades.
- e) Adversidades agrometeorológicas: heladas tardías, lluvias, vientos, granizo.
- f) Plagas y enfermedades: nemátodos, cochinilla harinosa, oídio, peronospora, botrytis. Control químico.

UNIDAD N° 8- AMPELOGRAFIA

- a) Sistema de clasificación ampelográfico: clasificación fenotípica de Galet.
- b) Bases ampelométricas: tallos, hojas, flores, inflorescencias, frutos, etc.. Fórmulas ampelométricas.
- c) Ampelografía regional: variedades mas difundidas en el país. Variedades tintas, variedades blancas, variedades rosadas, variedades de uvas de mesa, variedades para pasa.

3.2) Procedimentales:

- Identificación y diferenciación, de las variedades mas importantes de la vitivinicultura nacional.
- Análisis, interpretación y comparación de parámetros bioclimáticos que permitan evaluar un sitio determinado para el cultivo de la vid.
- Aplicación de normas de seguridad en las salidas a campo.
- Investigación en material bibliográfico especializado.
- Elaboración de informes con espíritu crítico.

- Aplicar conceptos, procedimientos y actitudes adecuados para la resolución de problemas concretos.
- Desarrollar una actitud crítica y reflexiva ante la divulgación científica.

3) Contenidos

3.1) Conceptuales:

UNIDAD N° 1- LA VITIVINICULTURA EN EL MUNDO

- a) Evolución de la vitivinicultura en el mundo. La vitivinicultura a nivel mundial. Estadísticas de superficies cultivadas, producción y consumo. Posición relativa de la Argentina.
- b) La vitivinicultura a nivel nacional. Estadísticas de superficies cultivadas, producción y consumo. Posición relativa de la provincia de Mendoza.

UNIDAD N° 2- SISTEMÁTICA VITÍCOLA

- a) Clasificación taxonómica. Familia de las vitáceas. Géneros y sub-géneros.
- b) Características culturales de los géneros más importantes, relacionadas con el cultivo de la vid y el mejoramiento genético.

UNIDAD N° 3- MORFOLOGÍA, ANATOMÍA Y FUNCIONES DE LOS ORGANOS DE LA VID

- a) Raíz: morfología, anatomía y funciones. Portainjertos.
- b) Tallo: morfología, anatomía y funciones. Enraizamiento. Injertos herbáceos y leñosos. Yemas: distintos tipos. Morfología, y funciones.
- c) Zarcillos: origen. Morfología, anatomía y funciones. Posición en el tallo. Inflorescencias: características. Morfología, y funciones.
- d) Fruto: racimo. Bayas. Morfología, anatomía y funciones. Semilla: morfología y anatomía.

UNIDAD N° 4- FISILOGIA DE LA VID

- a) Ciclo vegetativo anual de la vid. Dormición. Reposo vegetativo. Lloro. Brotación. Crecimiento.
- b) Biología floral de la vid. Iniciación floral. Polinización. Auto esterilidad. Fecundación: normal, estenospermia, partenocarpia. Desarrollo de las bayas.
- c) Principios fisiológicos relacionados con labores culturales: poda, desbrote, deshoje, despunte, etc..
- d) Uso de reguladores de crecimiento.

UNIDAD N° 5- TECNOLOGIA VITICOLA REGIONAL



Instituto "San Pedro Nolasco"
José F. Moreno 1751 Cdad.

Tel: 4251035

Espacio curricular: BIOLOGIA DE LA VID

Formato: ASIGNATURA

Carrera: TECNICATURA EN QUIMICA

Curso: 1^{er} año

Profesor/a: Ing. Agr. Alejandro D. Eaton

Nº de horas: 6 (seis)

Ciclo lectivo: 2007

1) Fundamentación

Para el desarrollo de esta materia se tendrá en cuenta un enfoque absolutamente relacionado con la realidad económica y social relacionada con el cultivo de la vid. Se otorgará mayor importancia relativa a los aspectos eminentemente prácticos del manejo de un viñedo, teniendo en cuenta que cada decisión que se toma en el viñedo está basada y repercute en la fisiología de la vid, pero fundamentalmente en la calidad de la materia prima de la elaboración del vino: el grano de uva.

Se tratará, especialmente, el área de la ampelografía como base fundamental para la identificación varietal de la uva que ingresa a bodega.

En todo momento, se relacionan los temas con la problemática científica, social y tecnológica, que forman parte de nuestra vida.

Parte fundamental en el desarrollo de la materia la constituirán los trabajos prácticos y las salidas a campo, durante todas las etapas del cultivo, las cuales tendrán una importancia relativa elevada, ya que servirán no solo como complemento y confirmación experimental de los temas desarrollados en forma teórica, sino también como el ámbito ideal para desarrollar y consolidar algunos temas específicos.

2) Objetivos generales

- Adquirir conocimientos de Viticultura, tanto teórica como práctica.
- Adquirir la habilidad de diferenciar variedades de vid según sus características ampelográficas.
- Manejar con corrección el lenguaje científico y técnico.