

PLANIFICACIÓN DE CURSO
Primer semestre 2025 – Docencia

I. ACTIVIDAD CURRICULAR Y CARGA HORARIA

Asignatura: VITICULTURA I (Viticulture I)	Código: AGR4301
Semestre de la Carrera: VII	
Carrera: Ingeniería Agronómica	
Escuela: Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales	
Docente(s): Dr. Alejandro Cáceres M.	
Ayudante(s):	
Horario: Lunes 9:00 a 13:15	

Créditos SCT:	4
Carga horaria semestral ¹ :	120 horas
Carga horaria semanal:	6,7 horas

Tiempo de trabajo sincrónico semanal:	4 horas
Tiempo de trabajo asincrónico semanal:	2,7 horas

II. RESULTADOS U OBJETIVOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS ESTE SEMESTRE

1)	Conoce la normativa vigente y la información estadística relevante a la industria vitivinícola nacional.
2)	Emplea fundamentos del desarrollo y metabolismo de la vid para definir planes de manejo vitivinícola considerando factores edafoclimáticos, relaciones hídricas, condiciones sanitarias y aspectos nutricionales, en función del objetivo de producción.
3)	Diseña propuesta de nuevos viñedos aplicando el sustento teórico afianzado en el curso de la asignatura.

¹ Considere que 1 crédito SCT equivale a 30 horas de trabajo total (presencial/sincrónico y autónomo/asincrónico) en el semestre.

III. UNIDADES, CONTENIDOS Y ACTIVIDADES

UNIDAD 1: Vitivinicultura en Chile				
Fecha	Contenidos	Actividades de enseñanza y aprendizaje		Actividades de evaluación diagnóstica, formativa y/o sumativa
		Tiempo sincrónico	Tiempo asincrónico (trabajo autónomo del o la estudiante)	
24/03	Introducción a la vitivinicultura	4,0	2,7	
31/03	Comportamiento fenológico de la vid frente a diversas condiciones climáticas	4,0	2,7	
UNIDAD 2: Biología de la vid				
7/04	Uso eficiente del agua en la producción vitivinícola	4,0	2,7	
14/04	Nutrición mineral en viñedos	4,0	2,7	
21/04	1° Prueba de Cátedra	4,0	2,7	Actividad sumativa
28/04	Manejo de poda y prácticas culturales	4,0	2,7	
5/05	Plagas y enfermedades de la vid	4,0	2,7	
12/05	Metabolismo de la vid de interés enológico	4,0	2,7	
UNIDAD 3: Manejo de viñedos				
19/05	Factores productivos y calidad de la uva	4,0	2,7	
26/05	Semana de autocuidado y aprendizaje			

2/06	Planificación de costos vitivinícolas en diversos sistemas de manejo (convencional, orgánico, biodinámico) 2° Prueba de Cátedra	4,0	2,7	Actividad sumativa
UNIDAD 4: Establecimiento de viñedos				
9/06	Variedades, clones y portainjertos: Estrategias de selección	4,0	2,7	
16/06	<i>Terroir</i> vitivinícola y su incidencia en el establecimiento de un viñedo	4,0	2,7	
23/06	Práctico de poda. Salida a terreno	4,0	2,7	
30/06	Presentación de proyecto vitivinícola	4,0	2,7	Actividad sumativa
7/07	3° Prueba de Cátedra	4,0	2,7	Actividad sumativa
14/07	EXAMEN			

IV. CONDICIONES Y POLÍTICAS DE EVALUACIÓN

Las clases teóricas son de carácter expositivo, iniciando con la descripción de conceptos fundamentales, seguido del desarrollo e integración de éstos en la realidad vitivinícola, terminando con espacio de discusión y consultas de manera colectiva entre el docente y los estudiantes.

Para el caso de usar lecturas de artículos de difusión y papers científicos, su discusión se hará durante las clases teóricas. El proyecto se explicará en la primera clase y se deberá presentar en forma oral al final del curso.

En el curso existirán las siguientes instancias de evaluación:

1. Pruebas de Cátedra. Durante el semestre se realizarán tres pruebas de cátedra, las cuales se realizarán en horario del curso en las fechas señaladas en el calendario.

2. Presentación de proyecto. El trabajo de investigación se desarrollará de manera grupal durante el semestre. Cada grupo deberá diseñar un viñedo de 3 ha de acuerdo con la localidad seleccionada. Habrá una entrega de avance de proyecto a mediados de semestre, en fecha a indicar en clases y una

presentación del proyecto que será realizada al final del semestre en la fecha que aparece en el calendario. El formato del trabajo será entregado en un documento específico mediante la plataforma U-Campus.

3. Examen final. Esta instancia integrará los contenidos vistos en las clases expositivas y actividades complementarias del curso.

Cabe destacar que estarán exentos de la obligación de rendir examen, conservando su nota de presentación, los estudiantes que tengan un **promedio ponderado igual o superior a 5,0** y que no hayan presentado **ninguna nota inferior a 4,0** en alguna de las pruebas de cátedra.

Instrumentos Evaluación	Ponderación (%)		
Prueba Cátedra 1 (PC1)	30	NP*	70
Prueba Cátedra 2 (PC2)	30		
Prueba Cátedra 3 (PC3)	20		
Presentación de Proyecto	20		
Examen			30
Nota Final			100

En el caso de aquellos/as estudiantes que no puedan rendir alguna de las evaluaciones de cátedra, tendrán la opción de rendir prueba recuperativa oral al final del curso. La presentación del proyecto siempre será oral.

Asistencia: La asistencia exigida para poder aprobar el curso, es de un 70% a clases de Cátedra, y 100% a Laboratorio/Seminarios (Art. 46 Reglamento de Pregrado UOH).

La inasistencia a Evaluaciones de Cátedra y Laboratorio deberá ser justificada de acuerdo con el Art. 44 Reglamento de Pregrado UOH.

Todo/a estudiante deberá cautelar el cumplimiento de buena conducta, estipulado en el Art. 7, incisos b, c, e y g; y en el Art. 14, incisos a, c y d, del Reglamento estudiantil.

V. BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS OBLIGATORIOS

- Keller, M. (2020) The science of grapevines: 3° Edition. Elsevier.
- Reynier, A. (2013). Manual de Viticultura. 11° edición. AMV Ediciones.
- Gil, G. Pszczółkowski, P. (2015) Viticultura: Fundamentos para optimizar la producción y calidad. Segunda Edición. Ediciones UC
- IVES – Technical Reviews Vine and Wine <https://ives-technicalreviews.eu/>

VI. BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS COMPLEMENTARIOS

Adaptación a corto plazo de la viticultura europea al cambio climático

<https://ives-technicalreviews.eu/article/view/4637>

Adaptación a largo plazo de la viticultura europea al cambio climático

<https://ives-technicalreviews.eu/article/view/4644>

Catastro vitícola nacional 2023

<https://www.odepa.gob.cl/rubro/vinos/catastro-viticola-nacional>

Cómo medir y manejar el efecto del suelo en la expresión del terroir

<https://ives-technicalreviews.eu/article/view/4484>

Decreto 464 Establece zonificación vitícola y fija normas para su utilización

<https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=13601>