



DOCTORADO EN CIENCIAS AGRARIAS

NOMBRE DEL CURSO	
VITICULTURA AVANZADA	
<i>Prerrequisitos</i>	<i>Sin prerrequisitos</i>
<i>Creditaje</i>	<i>4 SCT-Chile</i>
<i>Horas presenciales y no presenciales</i>	<i>36 horas presenciales y 72 no presenciales</i>
<i>Horario</i>	<i>Jueves 15.00 a 19.00 horas</i>
<i>Profesor responsable</i>	<i>Dr. Yerko Moreno</i>
<i>Profesores participantes</i>	
DESCRIPCIÓN DEL CURSO	
<p>El programa del curso Viticultura Avanzada se profundizan aspectos teóricos sobre la fisiología de la vid, su interacción con los factores ambientales y situaciones de estrés, producción y partición de asimilados y bases teóricas para el diseño, formación y conducción de viñedos bajo diferentes sistemas y estrategias productivas.</p>	
OBJETIVOS	
<p>El objetivo del curso es lograr que el alumno identifique en orden de importancia los principales aspectos fisiológicos que inciden en la producción uvas para vino y de mesa bajo diferentes sistemas de cultivo.</p>	
CONTENIDOS	
<ul style="list-style-type: none"> - Aspectos generales sobre el viñedo y su medio ambiente: Anatomía reproductiva y vegetativa de la vid y especies relacionadas, descripción y aspectos ambientales que la controlan. Aspectos hormonales del desarrollo, crecimiento y reproducción de la especie. Implicaciones sobre la productividad y composición de las uvas. Producción y partición de asimilados y los factores ambientales que la controlan. - Dormancia, resistencia al frío y procesos relacionados: Aspectos de la fisiología del estrés en vides, efectos de la salinidad, excesos de temperatura, contaminantes, etc. - Potencial de crecimiento y potencial productivo: Fundamentos del diseño de viñedos. Consideración sobre aspectos ambientales (luz, temperatura y humedad relativa). Sistemas de formación y conducción. Aspectos teóricos sobre la captación y distribución de la luz en viñedos. Consideraciones sobre el área foliar, superficie foliar expuesta y otros parámetros de eficiencia. Aproximaciones al diseño de un viñedo ideal. 	
MODALIDAD DE EVALUACIÓN	
- Primera prueba parcial:	25%
- Prueba final acumulativa:	30%

- Trabajo científico: 30% - Presentación trabajo científico: 15%	
BIBLIOGRAFÍA:	
Básica	<ul style="list-style-type: none"> - Gil, G. & Pszczolkowski P. 2007. Viticultura, fundamentos para optimizar producción y calidad. Ediciones Universidad Católica de Chile. - Gil, G. 2009. Fruticultura, el potencial productivo. Crecimiento vegetativo y diseño de huertos y viñedos. 4^{ta} Edición. Ediciones Universidad Católica de Chile. - Keller, M. 2010. The science of grapevines: Anatomy and physiology. Academic press. - Moreno, Y. & Vallarino, J. 2011. Manual de consulta de cultivares y portainjertos de vides para vinificación. Universidad de Talca.
Recomendada	<ul style="list-style-type: none"> - American Journal for Enology and Viticulture. - South African Journal for Enology and Viticulture. - Australian Journal of Grape and Wine Research. - Hortscience. - Journal of Plant Nutrition. - Acta Horticulturae. - Horticultural Reviews. - Journal of the American Society for Horticultural Science. - Scientia Horticulturae.