



AMPELOGRAFÍA

1.- CARRERA: **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ENOLOGÍA Y VITICULTURA**

2.- AÑO DE VIGENCIA: **2014**

3.- CARGA HORARIA: **30 horas semanales**

4.- EQUIPO DE CATEDRA: **Ing. Agr. MELITÓN MATEO BARROZO**

5.- OBJETIVOS GENERALES:

- Desarrollar el conocimiento y aplicación de técnicas de reconocimiento de cultivares vitícolas.
- Estimular actitudes y enfoques metodológicos ante el análisis de material vitícola
- Desarrollar juicio crítico.
- Adquirir lenguaje específico de la asignatura.

6.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Estudiar conceptos básicos de ampelografía
- Comprender la utilidad de los métodos reconocimiento de las cultivares vitícolas.
- Dominar las técnicas y mecanismos de reconocimiento ampelográfico en viñedos.

7.- CONTENIDOS:

Unidad Nº 1: Descripción de elementos ampelográficos

Definiciones. Características y propiedades biológicas de las proles: pónicas, occidentales y orientales. Ampelometría. Esquema ampelográfico: brote, flor, hoja adulta, racimo y baya.

Unidad Nº 2: Descripción de cultivares para vinificar

Cultivares tintas: Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, y Pinot Noir. Superficies implantadas a nivel nacional, provincial y departamental.

Cultivares blancas: Chardonnay, Sauvignon, Chenin, Pedro Giménez y Torrontés Sanjuanino. Superficies implantadas a nivel nacional, provincial y departamental.

Cultivares rosadas: Criolla Grande, Cereza y Moscatel Rosado. Superficies implantadas a nivel nacional, provincial y departamental.

Unidad Nº 3: Descripción de cultivares para mesa y pasa

Alfonso Lavalleé, Almería, Dattier de Beyrouth, Emperador, y Sultanina. Superficies implantadas a nivel nacional, provincial y departamental.



Unidad Nº 4: Descripción de portainjertos

Descripción y usos de acuerdo a tipos de suelo y resistencia a factores bióticos y abióticos.

8.- BIBLIOGRAFÍA:

- Ruiz Hernández, Manuel *“Las variedades de vid y la calidad de los vinos”* Edit. Mundi-Prensa. 2001
- Hidalgo Fernández, Luis. *“Tratado de Viticultura”* Edit. Mundi-Prensa. 3ª edic. 2002.
- Reynier, Alain. *“Manual de Viticultura”* Edit. Mundi-Prensa. 6ª edic. 2002.
- Alcalde, Alberto j. *“Cultivares vitícolas argentinas”* Centro Regional Mendoza-San Juan INTA. 1989
- Catania, Carlos – Del Monte, Silvia *“Variedades de vid que más se adaptan a la elaboración de vinos finos en Argentina”* Centro de Estudios Enológicos INTA. 2ª edición. 1987

9.- ACTIVIDADES TEÓRICAS:

- **40% de horas curriculares**

10.- ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

- **60% de horas curriculares**

11- METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA:

- Clases teóricas magistrales a cargo del docente
Se explicarán en detalle los aspectos teóricos que hacen al fundamento científico de la materia con especial énfasis en la relación con las materias que se dictan en la Tecnicatura y Licenciatura.
- Presentaciones en multimedia
Este medio actual será utilizado para el desarrollo y explicación de los fundamentos de la materia, y que les será entregado a los alumnos como material de estudio base para aplicar en los trabajos de investigación práctica que deberán realizar.
- Uso de bibliografía en clases
Para ayudar en la resolución de problemas y el tipo de actividades lo requiera, será de aplicación el uso de la bibliografía propuesta y que se encuentra en Biblioteca de la FCAI.
- Clases prácticas a campo
Observación y reconocimiento a campo de las distintas cultivares visitando propiedades rurales y colecciones ampelográficas.



12.- EVALUACIÓN:

- Condiciones para lograr la regularidad
 - a) Asistir como mínimo al 75% de las clases Teóricas y 75% de Prácticas de Aula.
 - b) Asistir al 100% de clases prácticas de laboratorio.
 - c) Aprobar la carpeta de trabajos prácticos.
 - d) Aprobar dos instancias parciales o los recuperatorios correspondientes.

- **Aprobación de la asignatura.**

De acuerdo a las normas tenidas en cuenta por la Institución, la aprobación de la asignatura se realizará a través de un examen final, ante tribunal examinador en los turnos y llamados previstos.

Ing. Agr. MELITÓN MATEO BARROZO