

PROGRAMA DE AMPELOGRAFÍA

1. Carrera/s: TECNICATURA UNIVERSITARIA en ENOLOGÍA y VITICULTURA

2. Año de Vigencia: 2017

3. Carga horaria: 30 horas

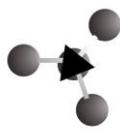
4. Equipo de cátedra: Ing. Agr. Melitón Mateo BARROZO

5. Objetivos del Espacio Curricular.

- 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. Contenidos a desarrollar en el Espacio Curricular

Unidad Temática	Bibliografía
<p>Nº 1 Descripción de elementos ampelográficos</p> <p>Definiciones. Características y propiedades biológicas de las proles: pónicas, occidentales y orientales. Ampelometría.</p> <p>Esquema ampelográfico: brote, flor, hoja adulta, racimo y baya.</p>	<p>Obligatoria:</p> <ul style="list-style-type: none">• Alcalde, Alberto j. "Cultivares vitícolas argentinas" Centro Regional Mendoza-San Juan INTA. 1989 <p>Complementaria:</p> <ul style="list-style-type: none">• Hidalgo Fernández, Luis. "Tratado de Viticultura" Edit. Mundiprensa. 3^a edic. 2002.
<p>Nº2 Descripción de cultivares para vinificar</p> <p>Cultivares tintas: Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, y Pinot Noir.</p> <p>Cultivares blancas: Chardonnay, Sauvignon, Chenin, Pedro Giménez y Torrontés Sanjuanino.</p> <p>Cultivares rosadas: Criolla Grande, Cereza y Moscatel Rosado.</p> <p>Superficies implantadas a nivel nacional, provincial y departamental</p>	<p>Obligatoria:</p> <ul style="list-style-type: none">• Alcalde, Alberto j. "Cultivares vitícolas argentinas" Centro Regional Mendoza-San Juan INTA. 1989 <p>Complementaria:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ruiz Hernández, Manuel "Las variedades de vid y la calidad de los vinos" Edit. Mundiprensa. 2001• 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. 2^a edición. 1987



<p>de las distintas cultivares.</p> <p>Nº3 Descripción de cultivares para mesa y pasa Alfonso Lavalleé, Almería, Dattier de Beyrouth, Emperador, y Sultanina. Superficies implantadas a nivel nacional, provincial y departamental de las distintas cultivares.</p>	<p>Obligatoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> Alcalde, Alberto j. "Cultivares vitícolas argentinas" Centro Regional Mendoza-San Juan INTA. 1989 <p>Complementaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hidalgo Fernández, Luis. "Tratado de Viticultura" Edit. Mundiprensa. 3^a edic. 2002.
<p>Nº4 Descripción de portainjertos Descripción y usos de acuerdo a tipos de suelo y resistencia a factores bióticos y abióticos.</p>	<p>Obligatoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hidalgo Fernández, Luis. "Tratado de Viticultura" Edit. Mundiprensa. 3^a edic. 2002. <p>Complementaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reynier, Alain. "Manual de Viticultura" Edit. Mundiprensa. 6^a edic. 2002.

7. Descripción de Actividades de aprendizaje.

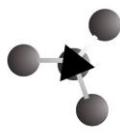
Nº DEL TRABAJO	TEMA
1	Descripción de elementos ampelográficos
2	Descripción de cultivares para vinificar
3	Descripción de cultivares para mesa y pasa
4	Descripción de portainjertos

8. Descripción de Actividades de Extensión y/o Vinculación con el Sector Productivo de la Cátedra

NOMBRE LA ACTIVIDAD	DURACIÓN	REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES
• Reconocimiento de cultivares en viñedos.	Setiembre a Abril	Materia aprobada

9. Descripción de Actividades de Investigación de la Cátedra

NOMBRE LA ACTIVIDAD	DURACIÓN	REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES
• Reconocimiento de clones Cruzamientos Gargiulo	Setiembre a Marzo	Materia aprobada



10. Procesos de intervención pedagógica.

- 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.

11. Organización por comisiones

No se trabaja en comisiones

12. Condiciones de regularización:

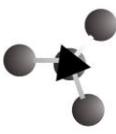
- Asistencia al 75 % de las actividades teóricas.
- Asistencia al 75 % de las actividades prácticas.
- Aprobación del 100 % de las evaluaciones parciales teórico-prácticas o sus recuperaciones, con un mínimo de 7 (siete) puntos.

13. Evaluación

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.

14. Temporalización de las Actividades

Actividad	Fecha
• Descripción de elementos ampelográficos	12 ^a semana
• Descripción de cultivares para vinificar	13 ^a semana
• Descripción de cultivares para mesa y pasa	14 ^a semana
• Descripción de portainjertos	14 ^a semana
• Reconocimiento de cultivares en viñedos	Febrero



15. Distribución de la carga horaria.

Actividades	Horas
1. Teóricas	10
2. Apoyo teórico (incluye trabajos prácticos de aula)	5
3. Trabajo Integrador	0
4. Experimentales (reconocimiento a campo de cultivares)	15
5. Resolución de Problemas	0
Total de Horas de la Actividad Curricular	30

Ing. Agr. Melitón Mateo Barrozo
Profesor titular