

## Curso: Fisiología de la vid y su manejo

**Resumen:** El curso de Fisiología de la vid y su manejo es una propuesta que abarca el conocimiento profundo de la *Vitis vinifera* L. desde su anatomía hasta la gestión de su manejo productivo. El objetivo general del curso es adquirir conocimientos que permitan comprender la fisiología de la vid para así resolver situaciones que se presentan en el sector vitícola, con una visión de producción sostenible. Tiene cuatro unidades temáticas principales que abarcan desde la fisiología y anatomía de la vid, la ecología (impacto del ambiente en la vid), el hombre como parte de la gestión del viñedo (características del sector vitivinícola, variedades, entre otros) y los productos finales (uva de mesa, el vino y enoturismo). El curso se desarrolla durante setiembre y octubre en la Facultad de Agronomía (todos los jueves y lunes cada dos semanas, en la tarde), en donde el estudiante tendrá clases teóricas, salidas prácticas a viñedos comerciales y actividades de discusión conjunta sobre diferentes aspectos de la vid.

**Objetivo del curso:** Adquirir conocimientos que permitan comprender la fisiología de la vid para así resolver situaciones que se presentan en el sector vitícola, con una visión de producción sostenible.

Objetivos específicos:

- a. Conocer la respuesta de la planta de vid a diferentes condiciones del ambiente para generar estrategias de gestión agronómica del viñedo
- b. Disponer de instrumentos de análisis e interpretación para la gestión agronómica y enológica de la producción vitícola
- c. Actualizar el conocimiento de la situación de la vitivinicultura nacional e internacional, analizando tendencias de producción y consumo
- d. Generar y/o desarrollar habilidades de análisis y capacidad crítica desde un punto de vista sustentable y sostenible de un sistema de producción
- e. Profundizar en las habilidades de comunicación científica (oral y escrita)

### Unidades temáticas

1. La caja de herramientas para una viticultura sostenible (6 h teóricas y 4 h prácticas)

Características generales de la vid (botánica y morfología)  
Fisiología básica de la vid y la baya

2. Gestión del ambiente en el sistema vitícola (5 h teóricas y 6 h salida a predio)

Clima  
Suelo  
Paisaje

3. La acción del hombre en la gestión del viñedo (13 h teóricas, 8 h salida a predio, 4 h seminario)

Características del sector vitivinícola  
Material vegetal (variedades y porta-injertos)  
Gestión del rendimiento y gestión de la canopia  
Balance de la planta  
Viticultura de precisión

4. Los diferentes productos (9 h teóricas, 8 h prácticas, 2 h seminario y 2 h taller)

Uva de mesa  
Uva para vino  
Enoturismo  
Marketing

### **Metodología:**

Teóricos: clases expositivas e interactivas en las cuales se abordarán las diferentes unidades temáticas, a través de la discusión de resultados experimentales nacionales y extranjeros.

Prácticos: clases prácticas con salidas de campo para analizar y discutir diferentes aspectos de situaciones reales de viñedos.

Seminarios: presentaciones orales de diferentes trabajos.

**Evaluación:** 60% evaluaciones individuales (pruebas a través de la plataforma, presentación de informes prácticos y elaboración de poster a partir de artículo científico) y 40% trabajo grupal (Informe).

**Fechas y horarios del curso:** Inicio jueves 4 de setiembre, finaliza jueves 30 de octubre. Horario de 13h a 17h. Las clases son todos los jueves de setiembre y octubre y cada dos semanas hay clases también los lunes (en general salidas a predios).

### **Participantes:**

Mercedes Fourment (Responsable, docente PEDECIBA Grado 3)  
Ramiro Tachini (Fac. Agronomía)  
Julia Salvarrey (Fac. Agronomía)  
Milka Ferrer (Fac. Agronomía)  
Diego Piccardo (Fac. Agronomía)

### **Bibliografía asociada al curso**

#### Bibliografía general

- Carbonneau, A., Deloire, A., Benoît, J. 2007. La vigne : physiologie, terroir, culture. Ed. Dunod, Montpellier, 441p.
- Champagnol, F. 1984. Elements de physiologie de la vigne et de viticulture generale.

Publication Prades-le-Lez, Montpellier, 351p.

- Fourment M and Gutierrez-Gamboa G. 2024. Latin American viticulture adaptation to climate change. Springer, 230 p.
- Hidalgo Togados, J. 2006. La calidad del vino desde el viñedo. Mundi-Prensa, Madrid, 222p.
- Keller, M. 2010. The science of grapevines: anatomy and physiology (Vol. 1). MA: Academic Press, Burlington, 522p.
- Smart, R.E. and Robinson, M. 1991. Sunlight into wine. A handbook for winegrape canopy management. Winetitles, Adelaide, 88p.

#### Bibliografía específica

- Carbonneau, A., Cargnello, G. 2003. Architecture de la vigne et systemes de conduite. Ed. Dunod, 187p.
- Ferrer, M. 2007. Etude du climat des régions viticoles de l'Uruguay, des variations climatiques et de l'interaction apportée par le microclimat et l'écophysiologie des systèmes de conduite Espalier et Lyre sur Merlot. Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier, 360 p.
- Hidalgo, L. 1985. La poda de la vid. Madrid, Mundi-Prensa, 222 p.
- Hidalgo, L., Candela, M.R. 1966. Influencia de la densidad y disposición de plantación en la producción del viñedo. INIA, 68p.
- Martínez de Toda, F. 2008. Claves de la viticultura de calidad, nuevas técnicas de estimación y control de la calidad de la uva en el viñedo. Madrid, Mundi-Prensa, 214 p.
- OIV. 1963. Registre ampélographique international, OIV 3 v. Disponible en la web.
- Reynier, A. 2005. Manual de viticultura, guía técnica de viticultura. 6a. ed. rev. y ampliada. Madrid, Mundi-Prensa, 497p.
- Ribereau-Gayon, J., Peynaud, E. 1971. Traité d'ampélogie, sciences et techniques de la vigne. Dunod, s.p.

#### Artículos científicos nacionales e internacionales