

Educación Media Técnico-Profesional
Sector Agropecuario

Especialidad:
Agropecuaria

Módulo

VITIVINICULTURA

Horas sugeridas para desarrollar las actividades orientadas a conseguir los aprendizajes esperados y evaluar su logro:

80 horas



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE EDUCACION

Introducción

Este módulo es de carácter complementario y para su desarrollo requiere 80 horas.

El presente módulo establece las bases de la producción vitícola, siendo ésta una actividad tradicional en nuestro país desde la Conquista, que se realiza en un vasto territorio de Chile que va desde la III a la VIII Región inclusive.

La producción vitícola incorpora la producción de variedades para la producción de uva de mesa y otras para la producción de vino y alcoholes.

Este módulo comprende los aspectos específicos y técnicas de manejo de las especies vitícolas relacionadas con la nutrición, conducción, acondicionamiento y cosecha y está orientado como curso taller que permite generar habilidades prácticas al alumno y alumna, quienes podrán identificar las principales variedades de importancia económica nacional. Asimismo, serán capaces de examinar, comparar y discriminar las acciones necesarias para el manejo de estas especies y sus respectivas variedades o cultivares que controlan la producción vegetal.

Requiere del módulo de propagación vegetal y manejo de los factores de producción vegetal de la Formación Diferenciada y permite reforzar lo aprendido en los siguientes sectores de Formación General:

- **Biología:**

La célula como unidad funcional, material genético y reproducción celular, nutrición, digestión, respiración, hormonas de crecimiento y desarrollo, organismo y ambiente.

- **Química:**

Modelo atómico de la materia, enlace químico y química orgánica.

- **Matemáticas:**

Números y proporcionalidad, álgebra y funciones, estadística y probabilidad.

- **Física:**

La luz y sus propiedades, fotosíntesis.

Además posibilita discutir y aplicar los siguientes Objetivos Transversales definidos para la Formación Diferenciada Técnico-Profesional:

- Ejecutar trabajos con planificación y control de calidad.
- Manejar tecnología computacional como usuario, conforme a los requerimientos de la especialización.
- Leer, interpretar y elaborar informes técnicos.
- Preservar y respetar el medio ambiente y utilizar racionalmente la energía.
- Ejercitar el acondicionamiento físico y el cuidado de la salud.
- Aplicar normas de prevención de riesgos para resguardar la vida propia y la ajena.

Orientaciones metodológicas

Módulo teórico-práctico que requiere de aprendizaje participativo. Se debe procurar la realización de visitas a terreno (viñas y/o parrones comerciales de la zona), así como la mantención de pequeñas viñas o parrones demostrativos para realizar manejos y prácticas que coincidan con la estación climática de mayor actividad vegetal.

Junto con las clases expositivas se debieran utilizar los seminarios y el estudio de casos como recursos metodológicos.

Aprendizajes esperados y criterios de evaluación

Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación
Maneja factores ambientales de la producción.	<ul style="list-style-type: none">• Analiza y evalúa la condición del agroecosistema.• Evalúa y determina la factibilidad de introducción de la especie y/o variedad en el agroecosistema.• Define la meta de acondicionamiento del agroecosistema.• Acondiciona el agroecosistema para la producción.
Maneja factores ambientales relacionados con la producción.	<ul style="list-style-type: none">• Determina el requerimiento hídrico del cultivo.• Establece sistema de riego.• Suministra agua en cantidad y oportunidad adecuadas.• Establece programa de nutrición del cultivo.• Ejecuta programa de fertilización del cultivo.• Maneja sistemas de protección ambiental de los cultivos.
Mantiene la sanidad del cultivo.	<ul style="list-style-type: none">• Mediante sistema de monitoreo establece la necesidad de intervención.• Interviene el ecosistema para el manejo fitosanitario cuidando el medio ambiente y salud humana.
Acondiona las plantas para la producción.	<ul style="list-style-type: none">• Evalúa y determina la necesidad de acondicionamiento, de acuerdo a las condiciones del agroecosistema.• Acondiona el cultivo para la producción de acuerdo a las condiciones del agroecosistema.

Aprendizajes esperados

Criterios de evaluación

Maneja la cosecha y postcosecha de los productos.

- Evalúa y pronostica el volumen y calidad a cosechar de acuerdo a los requerimientos del mercado.
- Cosecha oportuna y eficientemente de acuerdo al requerimiento del mercado.
- Conserva adecuadamente el producto de acuerdo a los requerimientos de cada especie o cultivar.

Maneja la vinificación de las uvas viníferas.

- Discrimina entre variedades y tipos de uva.
- Realiza la molienda en condiciones asépticas cuidando mantener la calidad del producto.
- Realiza la fermentación alcohólica bajo condiciones sanitarias y técnicas acordes a la variedad y tipo de vino a producir.
- Realiza las labores enológicas de trasvasije, clarificación y guarda de acuerdo a lo indicado por enólogo.
- Envasa el vino guardando la sanidad y legalidad vigente.

Contenidos

- **Biología de la vid:**
 - Morfología vitícola.
 - Taxonomía vitícola.
- **El agroecosistema viña o parrón:**
 - Composición.
 - Funcionamiento.
 - Intervención humana.
 - Estrategias para la conservación de los elementos que lo componen y el desarrollo de la funcionalidad del agroecosistema.
 - Terroir.
 - Denominación de origen.
- **Mercado:**
 - Uva de mesa.
 - Vino.
 - Otros.
- **Proles occidentalis (vid de vino) y proles orientalis (vid de mesa):**
 - Variedades.
 - Fenología.
 - Reproducción (floración y cuaja).
 - Manejos técnicos de la productividad.
 - Plantación.
 - Nutrición.
 - Riego.

- Poda.
- Manejo sanitario.
- Cosecha y postcosecha.
- **Vinificación:**
 - Vendimia.
 - Molienda.
 - Fermentación.
 - Correcciones.
 - Enología.
 - Guarda.
 - Embotellado.