

**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA
DEPARTAMENTO DE HORTICULTURA**

VITICULTURA

CURSO : AG-4038 Viticultura
CREDITOS : 2
PRE-REQUISITOS : AG-3020 Fruticultura General
PROFESOR : Dr. Jorge Escobedo Álvarez
Ing. Mg.Sc. Alejandro Pacheco Avalos

SYLLABUS

RESUMEN

La vid es un frutal cultivado en toda la longitud de la costa, valles abrigados de la sierra y la selva alta del territorio nacional. Esto en base a la especie *Vitis vinifera L.*, vides americanas e híbridos de ambas.

Dadas las condiciones ecológicas favorables de la costa central y sur del país para las variedades de uva de mesa de mayor demanda en los mercados internacionales y de la existencia de una ventana comercial para nuestra uva que va del comienzo del mes de noviembre hasta mediados de diciembre para atender los mercados del hemisferio norte en contra estación, se hace muy necesario promover la tecnología tanto del cultivo, cosecha y postcosecha. Esto permitirá ampliar el nivel de competitividad, base para llegar y posesionarse en esos mercados.

CONTENIDO DEL CURSO DE VITICULTURA

CAPITULO I

Consideraciones generales acerca de la viticultura:

1. Situación de la viticultura nacional y sus perspectivas.
2. La viticultura en los principales productores de uva.
3. Situación del mercado para la uva y sus perspectivas.

CAPITULO II

Botánica:

1. Morfología: Anatomía y morfología de la planta de vid.
2. Taxonomía: Identificación y clasificación de la vid. Principales especies del género *vitis*.
3. Fisiología: Crecimiento vegetativo, diferenciación floral, crecimiento y maduración del fruto.

CAPITULO III

El ambiente ecológico:

1. Clima: Temperatura, horas de sol, humedad del suelo, humedad relativa del aire, evaporación, vientos y otros factores.
2. Suelo: Características del suelo y subsuelo.

CAPITULO IV

Labores culturales:

1. Propagación: Semilla, estaca, acodo, injerto, por células y tejidos. Registro y certificación de yemas.
2. Preparación del suelo.
3. Establecimiento del viñedo.
4. Plantación: Sistemas de conducción.
5. Soportes o tutores.
6. Podas.
7. Fertilización.
8. Cosecha.
9. Postcosecha.
10. Protección de la vid contra vientos, malezas, plagas y enfermedades.

CAPITULO V

Generalidades sobre la industrialización:

1. Producción de pasas y otros subproductos.

CAPITULO VI

Aspectos de la comercialización de la uva fresca de mesa:

1. Los mercados actuales y las perspectivas de nuevos mercados.
2. Las barreras cuarentenarias que confrontan nuestra producción.

JUSTIFICACION

Los niveles de tecnología de la viticultura nacional con excepción de unas 400 hectáreas de desenvolvimiento satisfactorio, situadas entre la costa central y sur del país, muestran una situación desfavorable que incide en la calidad y cantidad de uva producida.

Un curso acerca de este cultivo constituye una fuente permanente de información que incluye los últimos adelantos que permiten ingresar a la competencia internacional. De este modo acrecentar nuestra participación en el comercio con el beneficio de una mayor cantidad de divisas.

OBJETIVOS

Promover la tecnología en el cultivo de la vid en el Perú, para alcanzar niveles de competitividad en el mercado internacional, ofertando productos de calidad y con precios atractivos.

METODOLOGIA

Se ha considerado 28 horas de teoría y 14 horas de práctica. De estas últimas se dedicará aproximadamente la mitad del tiempo a una evaluación en el campo de los viñedos tradicionales y su contrastación con los sistemas modernos de conducción de la viña.

La calificación del curso:

La nota final será la resultante de tres calificaciones parciales:

Primera calificación es acerca del grado de percepción del alumno de lo que representa la viticultura moderna.

Segunda calificación la nota de un examen de medio curso.

Tercera calificación el Examen Final.

BIBLIOGRAFIA

Lecturas recomendadas acerca de informes y publicaciones variadas acerca de la viticultura de los países con mayor desarrollo en este frutal.

PRACTICAS

Visitas a los Valles de Cañete, Chincha e Ica, donde existen viñedos con distintos niveles tecnológicos.