

**UNIVERSIDAD DE CHILE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRONOMICAS**  
**ESCUELA DE POSTGRADO**

**PROGRAMA DE ESTUDIOS CONDUCENTE AL**  
**TITULO PROFESIONAL DE ESPECIALISTA**  
**EN PRODUCCION DE FRUTALES**

1. Créase en la Facultad de Ciencias Agronómicas el Programa de Estudios de Especialización conducente al Título Profesional de Especialista en Producción de Frutales.
2. El Programa será ofrecido bajo la responsabilidad de la Escuela de Postgrado de la Facultad y coordinado por un Comité Académico del Programa.

Este Comité será designado por el Decano, a proposición de la Escuela de Postgrado, y será presidido por el Jefe del Area de Fruticultura del Departamento de Producción Agrícola y además estará integrado por el coordinador de Postgrado del Area de Fruticultura de dicho Departamento y dos profesores que impartan docencia en el Programa.

3. El Programa tiene como objetivo principal otorgar a los ingenieros agrónomos una formación altamente especializada en fruticultura que les permita planificar, programar y dirigir sistemas de producción bajo diferentes condiciones, utilizando racionalmente los recursos naturales y promoviendo un desarrollo sustentable del sector.
4. Podrán postular a este Programa quienes estén en posesión del título de Ingeniero Agrónomo otorgado por la Universidad de Chile u otras universidades nacionales, o quienes hayan obtenido este título u otro equivalente en universidades extranjeras.

**UNIVERSIDAD DE CHILE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRONOMICAS**  
**ESCUELA DE POSTGRADO**

5. La selección de los postulantes será realizada por el Comité Académico y propuesta a la Escuela de Postgrado.

Además de los antecedentes académicos y profesionales, se considerará una entrevista personal y una prueba especial, si así lo estima el Comité Académico del Programa.

6. El Plan de Estudios corresponde a dos semestres académicos de tiempo completo y exige la aprobación de 88 U.D., de las cuales, 33 corresponden a asignaturas obligatorias; 16, como mínimo, a asignaturas electivas fundamentales; y el resto -hasta completar las 88 U.D. del Programa- a asignaturas electivas complementarias.

El plazo máximo entre el ingreso al Programa y el Examen Final no deberá exceder de 3 años.

Las asignaturas obligatorias tienen por objeto proporcionar al alumno los conocimientos básicos esenciales para entender los procesos frutícolas y conocer la situación frutícola mundial y nacional.

Las asignaturas electivas fundamentales permitirán al alumno enmarcarse en alguna de las grandes líneas de la fruticultura, mientras que las electivas complementarias le aportarán los conocimientos más específicos con asignaturas que cubren aspectos de manejo válidos para todas las especies frutales.

7. Las asignaturas comprenderán actividades lectivas o teóricas, de laboratorio y terreno. Estas dos últimas se consideran actividades de carácter práctico. Las actividades teóricas consisten fundamentalmente en clases lectivas donde el profesor desarrolla el tema en base a antecedentes propios y bibliográficos buscando proporcionar al alumno una visión actualizada y crítica de los conocimientos que existen sobre el tema.

**UNIVERSIDAD DE CHILE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRONOMICAS**  
**ESCUELA DE POSTGRADO**

Las actividades de laboratorio consisten en trabajos guiados por profesores y ayudantes para aprender técnicas, procedimientos o destrezas importantes, para el desarrollo de la especialidad.

Las prácticas de terreno son de gran importancia en la formación del profesional especialista y consisten en visitas a faenas frutícolas y huertos con el objeto de familiarizar al alumno con la práctica de la especialidad, o a realizar en terreno trabajos prácticos de manejo frutícola, mediciones o determinaciones.

8. El Comité Académico propondrá - anual o semestralmente - el calendario de actividades académicas, atendiendo a las posibilidades horarias de los estudiantes y a las posibilidades y recursos de la Facultad.

El Decano, a petición de la Escuela de Postgrado y previo informe del Comité Académico, podrá modificar las horas bajo supervisión docente establecidas en el Plan de Estudios.

9. El postulante deberá aprobar todas las actividades curriculares cursadas en el Programa.

Sólo se podrán rendir en segunda oportunidad dos asignaturas. La reprobación de una tercera asignatura será causal de eliminación.

10. Las actividades curriculares serán evaluadas en la escala de 1 a 7, siendo 4,0 la nota mínima de aprobación.
11. El Taller de Especialista consistirá en una actividad de formación del alumno en materias específicas de la especialidad. Participará en la identificación y diagnóstico de un problema, en la selección de las metodologías para abordarlo y las acciones

**UNIVERSIDAD DE CHILE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRONOMICAS**  
**ESCUELA DE POSTGRADO**

tendientes a su solución. Para esto el alumno trabajará directamente bajo la tuición de un profesor, pudiendo incorporarse al equipo de trabajo de este en algún proyecto específico y deberá desarrollar personalmente, pero bajo su guía, el programa correspondiente. El taller de especialista tendrá una duración mínima de un semestre y será evaluado por el profesor sobre la base de un informe escrito y una prueba oral que tendrán una ponderación de 50% cada una.

12. Aprobadas todas las asignaturas y el Taller de Especialista, el postulante deberá presentarse a un Examen Final ante una Comisión Examinadora, que será presidida por el Decano de la Facultad ó por quien éste designe en su representación e integrada además por tres académicos de la categoría de profesor, uno de los cuales será el profesor que tuvo a cargo el Taller de Especialista.
13. El Examen Final será oral y determinará si el postulante reúne los conocimientos para desempeñarse con autonomía y creatividad como especialista.  
Se calificará en la escala de 1 a 7, siendo 4,0 la nota promedio mínima promedio de aprobación.
14. La nota final del Título Profesional de Especialista en Producción de Frutales será calculada considerando en 50% el promedio ponderado de las notas de las asignaturas; en 20% la nota del Taller de Especialista y en 30% la nota del Examen Final.

**UNIVERSIDAD DE CHILE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRONOMICAS**  
**ESCUELA DE POSTGRADO**

**B. PLAN DE ESTUDIOS**

	<b>Aula</b>	<b>Total</b>
	<b>U.D.</b>	<b>U.D.</b>
<b>Asignaturas obligatorias (33 U.D.)</b>		
Fundamentos de Fruticultura	6	8
Fruticultura General	5	9
<b>Asignaturas electivas fundamentales (mín. 16 U.D.)</b>		
Frutales de Hoja Caduca	5	8
Frutales de Hoja Persistente	5	8
Frutales No Tradicionales	5	8
Viticultura	5	8
<b>Asignaturas electivas complementarias (hasta completar 88 U.D.)</b>		
<b>Taller de Especialista</b> (práctica guiada, con informe final y exposición)	8	16

## **FUNDAMENTOS DE FRUTICULTURA**

### **HORARIO**

Horas Teóricas : 4  
Horas Prácticas : 2

### **PROFESORES**

Profesor Responsable : Sr. Ernesto Saavedra  
Profesor Ayudante : Sr. Miguel D'Angelo

### **DESCRIPCION DE LA ASIGNATURA**

Estudio de las principales especies frutales y los factores que afectan a la producción, así como los conceptos de manejo que pueden ser empleados para optimizar el rendimiento de una plantación. El curso dará énfasis en aspectos relacionados con fisiología y anatomía frutal.

### **OBJETIVOS**

Al término de la asignatura el estudiante deberá:

- a) Ser capaz de aplicar conocimientos teórico-prácticos a la mayor parte de las situaciones normales que se plantean en la explotación frutícola, para resolver problemas directamente o para saber buscar la solución a ellos.
- b) Estar consciente de las dificultades que existen para resolver algunas situaciones específicas
- c) Estar capacitado para iniciarse en temas más especializados

### **EVALUACION**

La evaluación se realizará a través de 3 pruebas teórico-práctico (33,33% c/u).

EXAMEN FINAL TEORICO: 25% de la Asignatura

## **FRUTICULTURA GENERAL**

### **HORARIO**

Horas teóricas	: 2
Horas prácticas	: 3

### **PROFESORES**

Profesor responsable	: Tomas Cooper C.
Profesores colaboradores	: Rodrigo Infante E. Bruno Razeto M. Julio Retamales A. Armando Vieira V.
Responsable de práctica	: Miguel D'Angelo C.
Ayudante	: Karen Sagredo U.

### **DESCRIPCION DE LA ASIGNATURA**

La asignatura considera aspectos de requerimientos climáticos y de suelo de las distintas especies, viveros y producción de plantas, evaluación, características y manejo de frutales de hoja caduca, persistente, vides y frutales menores y los principales aspectos de cosecha y postcosecha de cada grupo de especies. Corresponde a un curso orientador e introductorio al conocimiento frutícola.

### **OBJETIVOS**

- Dar a conocer la fruticultura en Chile; su situación actual y perspectivas.
- Entregar al alumno información sobre los distintos sistemas de producción y manejo frutícola, particularmente centrados en las especies de mayor importancia para Chile.
- Colaborar a la adquisición de un adecuado criterio frutícola, de carácter integrador que permita comprender y diagnosticar a nivel general en materias de la especialidad.

### **EVALUACIÓN**

1ª Prueba de Cátedra	1/3
2ª Prueba de Cátedra	1/3
Promedio nota práctica	1/3

## **FRUTALES DE HOJA CADUCA**

### **HORARIO**

Horas Teóricas : 2  
Horas Prácticas : 3

### **PROFESOR**

Profesor Responsable : Tomás Cooper C.  
Profesor Colaborador : Gabino Reginato M.

### **DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA**

Curso avanzado de Fruticultura donde se estudian las principales especies de hoja caduca cultivadas en Chile.

En el curso se analizan los fundamentos técnicos y las principales prácticas de implantación y manejo de huertos de las siguientes, especies: manzano, peral, duraznero, cerezo, guindo, nogal, almendro, ciruelo japonés y ciruelo europeo.

### **OBJETIVOS**

Entregar los conocimientos básicos necesarios para que el futuro profesional, con actitud crítica y conceptual, esté capacitado para formular programas de frutales de hoja caduca.

### **EVALUACION**

La nota de presentación a examen será el promedio de 3 notas: 2 aportadas por las pruebas de cátedra y una resultante del promedio de práctica.

La nota de práctica se calculará en base al siguiente porcentaje: promedio de informes y pruebas 50% y una prueba final de práctica 50%.



## **FRUTALES DE HOJA PERSISTENTE**

### **HORARIO**

Horas Teóricas : 2  
Horas Prácticas : 3

### **PROFESORES**

Profesor Titular : Bruno Razeto M.  
Profesor Ayudante : Miguel D'Angelo C.

### **DESCRIPCION DE LA ASIGNATURA**

En esta asignatura se realiza un estudio científico y técnico de las principales especies frutales de hoja persistente cultivadas en Chile. Especial énfasis se otorga al cultivo de los cítricos y palto (aguacate).

### **OBJETIVOS**

Familiarizar al estudiante con los aspectos fisiológicos y de manejo cultural de estos frutales.

### **EVALUACION**

Se realizan dos pruebas de materia teórica y una de materia práctica, todas con igual ponderación. El promedio de estas tres pruebas determina la nota de presentación a examen.

## **FRUTALES NO TRADICIONALES**

### **HORARIO**

Horas teóricas : 2  
Horas prácticas : 3

### **PROFESORES**

Profesor responsable : Rodrigo Infante E., Ing. Agr. Dr.  
Profesores colaboradores : Bruno Razeto M., Ing. Agr. M.S.  
Claudia Botti G., Ing. Agr. M.S.  
Loreto Prat D., Ing. Agr.  
Victor Pérez-Cotapos L., Ing. Agr.  
Miguel D'Angelo C., Ing. Agr.

### **DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA**

Asignatura teórico-práctica que entregará al alumno una visión de la producción de especies frutales menores en Chile y su proyección en los mercados mundiales. Se considera el estudio de las especies "berries" más importantes en cuanto a su superficie cultivada en Chile y las especies no tradicionales con potencial económico que aún no han alcanzado volúmenes de producción destacados.

### **OBJETIVOS**

Conocer la distribución geográfica y los requerimientos edafoclimáticos de las especies frutales clasificadas como "berries" y de especies no tradicionales con potencial económico en el país.

Conocer los principales principios fisiológicos y de manejo de las especies frutales no tradicionales y "berries"

Desarrollar una visión crítica en el alumno en relación al potencial de las especies estudiadas y la capacidad de optimizar su manejo técnico y económico sobre la base de los requerimientos y fisiología de cada especie estudiada.

### **EVALUACION**

Primera evaluación teórica	30%
Segunda evaluación teórica	35%
Trabajo práctico	35%

## **VITICULTURA**

### **HORARIO**

Horas Teóricas : 2  
Horas Prácticas : 3

### **PROFESORES**

Profesor Responsable : Armando Vieira  
Profesor Ayudante : Jorge Ortiz

### **DESCRIPCION DE LA ASIGNATURA**

#### **OBJETIVOS**

Al término de la asignatura el estudiante deberá:

- a) Ser capaz de aplicar conocimientos teórico-prácticos a la mayor parte de las situaciones normales que se plantean en la explotación vitícola, para resolver problemas directamente o para saber buscar la solución a ellos.
- b) Estar consciente de las dificultades que existen para resolver algunas situaciones específicas
- c) Estar capacitado para iniciarse en temas más especializados

#### **EVALUACION**

La evaluación se realizará a través de 3 pruebas teórico-práctico 33,33% c/u.  
EXAMEN FINAL TEORICO: 25% de la Asignatura