UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SANCHEZ CARRION

Facultad de Ingeniería Agrarias e Industrias Alimentarias

Escuela Profesional de Ingeniería Agronómica

**SÍLABO**

**Principios de horticultura**

**I. DATOS GENERALES**

1.1 Código de la asignatura : 406

1,2 Escuela Acadêmico : Ingeniería Agronômica

1,3 Departamento Acadêmico : Agronomia

1.4 Ciclo : VII

1.5 Créditos : 3

1.6 Plan de Estudios : 07

1,7 Condición : Obligatorio

1,8 Horas semanales : T = 2 , P = 2

1.9 Pre-requisito : 351 (Agrotécnia)

1.10 Semestre Académico : 2018 - I

1.10 Docente : Mg. Ing. PALOMARES ANSELMO, Edison Goethe

Colegiatura : CIP.54633

Correo electrónico : palanselmi\_06@hotmail.com

**II. SUMILLA**

Estudia los tipos de huerto, establecimiento de huertos, plan de producción, manejo agronómico de las hortalizas, cosecha, post cosecha y comercialización.

**III. METODOLOGIA DE LA ENSEÑANZA**

3.1 Objetivos o competencias generales de la asignatura. El alumno será capaz de:

1. Conozcan y analicen sistemas de producción de hortalizas, en particular su manejo agronómico,
2. Que promuevan prácticas que los hagan más sostenibles ecológica, social y económicamente.
3. Aplicar conocimientos básicos de la Olericultura en la solución de problemas específicos en lugares de nuestra región

Objetivos específicos.

1. Generen su propio conocimiento a través de la observación, el trabajo de campo, la interacción con estudiantes, profesionales y trabajadores de campo, y el análisis de literatura.
2. Identifiquen las principales hortalizas, sus semillas y algunos de los cultivares más importantes.
3. Fomenten el consumo de hortalizas.

3.2 Estrategias metodológicas.

Los Métodos didácticos a utilizar serán de enseñanza individualizada, socializada o mixta. Son métodos de enseñanza individualizada que usaremos: el de enseñanza programada. El método de enseñanza socializada elegido es: el trabajo en grupo. De los métodos mixtos tenemos: el de la argumentación, el de discusión, el de lectura.

Los procedimientos didácticos a utilizar son: el inductivo y el deductivo. Entre las técnicas de enseñanza a emplear son: expositiva, dictado, interrogatorio, diálogo, discusión, seminario, demostración, experiencia, de investigación

* 1. Medios y Materiales de enseñanza.

Se utilizará medios visuales y audiovisuales. Se complementará con el uso de proyector multimedia, videos, separatas. Se hará uso de la Estación Meteorológica de nuestra universidad para realizar las experiencias prácticas adecuadas a la aplicación profesional.

**IV. CONTENIDOS TEMATICO Y CRONOGRAMA.**

PROGRAMA ANALITICO: TEORIA

1. INTRODUCCION: Objetivos. Metodología. Las hortalizas en el Perú y el mundo. Características de las hortalizas. Clasificaciones. Hortalizas nativas. Factores para establecer un huerto; tipos de huertos. Hortalizas en la dieta humana.
2. SOLANACEAS: Tomate, pimiento, ajíes, pepino dulce, berenjena, otros. En cada familia botánica se 3 discutirán las características básicas y de cultivo, profundizando en la hortaliza más importante del grupo.
3. CUCURBITACEAS: Zapallo, melón, sandía, caigua, pepinillo, zapallito, otros.
4. ALIACEAS: Cebolla, ajo, poro, cebolla china, otros.
5. COLES: Col, coliflor, brócoli, col china, otros.
6. LEGUMINOSAS; Vainita, arveja, haba, pallar, otros.
7. ENSALADAS: Lechuga, espinaca, apio, acelga, hortalizas orientales, otros.
8. RAICES: Zanahoria, betarraga, rabanito, nabo, otros.
9. HORTICULTURA PROTEGIDA
10. PERENNES: Espárrago, alcachofa.
11. HIERBAS AROMATICAS en particular el orégano
12. EXPOSICIÒN DE TRABAJO DE INVESTIGACIÒN.1er grupo
13. EXPOSICIÒN DE TRABAJO DE INVESTIGACION 2do grupo
14. EXPOSICIÒN DE TRABAJO DE INVESTIGACIÒN 3er grupo.

Programa de Prácticas

1. INTRODUCCION. Objetivos, metodología. Entrega de la parcela a cada estudiante. División en grupos dentro de cada horario de práctica.
2. II. PREPARACION DEL TERRENO. Características, secuencia de los trabajos, casos especiales. Comparación de la preparación en costa central con otras regiones del país.
3. III. SIEMBRA. Semillas, producción de semillas, erosión genética, cultivares. Siembra. Siembras directa e indirecta, análisis comparativo. Almácigos, trasplante. Invernaderos, tinglados.
4. IV. DIVERSIDAD Y COMPETENCIA. Competencia intraespecifica e interespecifica. Determinación de la densidad de siembra. Cultivos múltiples. Malezas. Papel en los agroecosistemas. Manejo de malezas.
5. V. SUELOS Y NUTRICION DE LAS PLANTAS. Los suelos para las hortalizas. La materia orgánica y los microorganismos del suelo. Fuentes de fertilizantes. Modalidades de fertilización.
6. VI. SANIDAD VEGETAL. Principales plagas y enfermedades de hortalizas. Mecanismos de diseminación y contagio. Rol de la nutrición mineral y las prácticas preventivas. Importancia de la diversidad. Métodos de control, ventajas y limitaciones. Identificación de problemas sanitarios en campo.
7. VII. RIEGOS. Sistemas de riego. Necesidades de las hortalizas.
8. VIII HORTICULTURA PROTEGIDA. Invernaderos, fitotoldos, tinglados, túneles, etc. Consideraciones para el diseño. Uso en horticultura urbana y periurbana, programas de nutrición pública y viveros.
9. IX. COSECHA, COMERCIALIZACION, PROCESAMIENTO.
10. X. CONCLUSIONES. Factores para establecer un huerto. Costos de producción.
11. XI. TEMAS ESPECIALES. Cultivos en espalderas. Hidroponía. Producción de germinados. Agricultura ecológica. Casos de exportación. Etnobotánica. Horticultura urbana, etc.

**Criterios de Evaluación:**

La evaluación es un proceso permanente, integral cualitativa y cuantitativamente para medir logros cognitivos, afectivos, procedimentales y creativas, alcanzados por los estudiantes. Comprende:

* Las Evaluaciones Teórico - Prácticas (ETP).

Conformada por Evaluaciones Escritas (EE), Evaluaciones Orales (EO).

* Las Evaluaciones de Trabajos Académicos (TA). Formado por Proyectos de investigación en equipos, Prácticas Laboratorio.

Las evaluaciones resultarán así: ETP1= (EE + EO) / 2.

PROMEDIO FINAL (PF) = (0,25 ETP1 + 0,25 ETP2 + 0,5TA).

Trabajos Prácticos

Recuperación.- Si el alumno no cumple con la entrega de sus trabajos prácticos NO hay recuperación y se promedia con 00.

**VI. BIBLIOGRAFIA BASICA**

1.- El texto básico es: *Datos Básicos de Hortalizas 2000 Ugás R., S.Siura, F.Delgado de la Flor, A.Casas y J. Toledo. Programa de Hortalizas, UNALM, Lima. 202p.* Este libro es entregado a los estudiantes al inicio del semestre.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMETARIA**

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 2.- Se entregará copias de lecturas o direcciones de Internet para su análisis |
|  | El conocimiento del idioma inglés es indispensable para poder acceder a literatura especializada y actualizada. |
|  | Es requisito del curso conocer las herramientas básicas para la búsqueda de información en Internet, aunque el acceso a literatura científica a través de este medio es aún limitado. |
|  | Los estudiantes deberán realizar consultas en la Biblioteca Agrícola Nacional BAN, en particular en las bases de datos de publicaciones periódicas. |
|  | Las guías de prácticas incluyen listas de literatura, la mayor parte de la cual puede ser consultada. |
| **LECTURA OBLIGATORIA:** | |
|  | 3.- Reis F.A. 2002. Novo manual de olericultura. Agrotecnologia moderna na produçao e comercializaçao de hortaliças. Editora UFV, Viçosa, Brasil. 402p. |
|  | 4.- Rodríguez A., M. Chang, M. Hoyos & F. Falcón. 2004. Manual práctico de hidroponía. Centro de Investigación de Hidroponía y Nutrición Mineral, Universidad Nacional Agraria La Molina. 100p. |
|  | 5.- Rubatzky V. & M. Yamaguchi. 1997. World Vegetables. Principles, production and nutritive values. Chapman & Hall, Nueva Cork.  843p. |
|  | 6.- Siemonsma J.S. & K. Piluek, eds. 1994. Plant Resources of South-East Asia Nº 8: Vegetables. PROSEA, Bogor, Indonesia. 412p. |
|  | 7.- Tirilly Y. & C.M. Bourgeois, coordinadores. 2002. Tecnología de las hortalizas. Editorial Acribia, Zaragoza, España. 591p. |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Huacho 01 de abril del 2018

Ing. Edison G. PALOMARES ANSELMO

Docente del curso