SILABO

**OLERICULTURA**

1. DATOS GENERALES
	1. Código de la asignatura:
	2. Escuela profesional : Agronomía
	3. Departamento académico: agronomía, zootecnia e industrias alimentarias
	4. Ciclo: VII
	5. Créditos: 03
	6. Plan de estudios: 05
	7. Condición: electivo
	8. Horas semanales: T=2, P=2
	9. Pre- Requisito: 351
	10. Semestre académico: 2018 - I
	11. Docente: Marco Sanchez Calle
	12. Correo: marco77pe@live.com
2. **SUMILLA**

 Esta asignatura es de carácter electivo, tiene como finalidad formar al estudiante de agronomía de manera teórico – práctico- científico, en el manejo y cuidado de las diversas etapas de la producción de los cultivos de hortalizas a nivel local, nacional y para la exportación de una producción sostenible.

1. **METEREOLOGIA DE LA ENSEÑANZA**
	1. **Los objetivos o Competencias generales de la asignatura son:**
* Conocer y analizar sistemas de producción de hortalizas y su manejo agronómico
* Promover las prácticas agronómicas bajo el enfoque de sostenibilidad
* Aplicar conocimiento básico de la horticultura en la solución de problemas específicos en lugares de nuestro país
* Generar un conocimiento propio a través de la observación, práctica en situ y el análisis comparativo con bibliografía y literatura pertinente
* Identificar las principales hortalizas con fines comerciales y para el autoconsumo en función a valor nutricional
* Fomentar el consumo de hortalizas en nuestra región
	1. **Estrategia metodológica:** los métodos didácticos será de enseñanza individualizada, socializada y mixta o equipos de trabajo, entre los métodos mixtos se promueve la argumentación y discusión de las lectura, los procedimientos didácticos a utilizar son el inductivo y deductivo, asimismo entre las técnicas de enseñanzas a emplear: son expositiva, dictado, interrogativo, dialogo, discusión, seminarios, demostraciones, experiencias de campo investigativo técnico practico,
	2. **Medios y materiales de enseñanza:**

Se utilizan medios visuales y audiovisuales, se complementara con el uso de proyector multimedia, videos, separatas, se instalara parcelas demostrativas de diversas hortalizas, visitas guidas a campos hortícolas de región y país.

1. **CONTENIDOS TEMÁTICOS Y CRONOGRAMA**

**UNIDAD DE APRENDIZAJE I**

**Base teórica de los cultivos hortícolas: Capacidad general: conoce y aplica los fundamentos de la horticultura y valora su importancia la producción de hortalizas**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Contenido**  | **Capacidad especifica** | **actividad** | **SEM.** |
| **SEMANA 1****Sesión 1: introducción****Objetivos, importancia, factores de la producción, clasificación diversos tipos, diferencia entre verdura y hortaliza, características, historia de las hortalizas.****Practica 1: distribución de las hortalizas por zona de producción (norte, centro, sur país) y en el mundo.****SEMANA 2****Sesión 2****Recursos, material genético de las hortalizas, semilla, sistemas de producción, enfoque económico y social.** **Practica 2:entrega de parcelas y formación de grupos de trabajo, metodología de trabajo** **SEMANA 3****Sesión 3:** **Hortalizas para autoconsumo, hortalizas industriales, métodos y técnicas de producción de semillas de hortalizas, almacigo, siembra directa, diseño de cultivo****Practica 3:** **Prácticas de manejo y Preparación de terreno , delimitaciones****SEMANA 4****Sesión 4:****Solanáceas: tomate, Capsicum, berenjena, pepino dulce, etc.** **Practica 4: preparación del terreno diversos zonas** **SEMANA 5****Sesión 5: cucurbitáceas****Zapallo, Melón, Sandía, Caigua, Balsamina, Pepillo,** **Practica 5****Clasificación de semillas, Siembra de semillas directa, indirecta, tratamiento de semillas, almacigo, trasplante, labores culturales** **SEMANA 6****Sesión 6: liliáceas y** **Cebolla, ajo, poro, chives, otras****Practicas 6:****Diversidad y competencia, competencia intra específica, densidades de siembra y población, cultivares múltiples, malezas y métodos de manejo** **SEMANA 7****Sesión 7****Cultivos de col, coliflor, brócoli, otras** **Practica 7****El suelo, fertilización fuentes, natural, orgánica, química, producción de abonos y aplicación** **SEMANA 8****Examen parcial de teoría** **Examen parcial de practica** | **Conocer los tipos de hortalizas** **Conoce los sistemas de producción hortícola** Comprende el manejo agronómico de las solanáceas Analiza el manejo agronómico de las solanáceas Identifica requerimientos de las cucurbitáceas Investiga el manejo de las liliáceas Identifica características de las crucíferas  | **Aprecia los tipos de los cultivos de hortalizas** Reconoce la importancia de los sistemas de producción Participa activamente en el manejo de la producción de las solanáceas Integra conocimiento al manejo de solanáceas Induce iniciativas y aporta en le conocimiento Es riguroso en la comprensión del manejo de liliáceas Induce iniciativas y aporta en el conocimiento de las crucíferas  | **S-1**S-2S-3S-4S-5S-6S-7S-8 |

**UNIDAD DE APRENDIZAJE II**

**Métodos de producción de diversas hortalizas: de hojas, leguminosas, bulbos, aromáticas, entre otras**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Contenido**  | **Capacidad especifica** | **actividad** | **sem** |
| **SEMANA 9****Sesión** **Leguminosas: arveja, haba, pallar, vainitas, frijoles, otras****PRACTICA:** **Identificación de problemas y Evaluación de las plagas, principales plagas:, uso de buenas prácticas de manejo fitosanitario****SEMANA 10****Sesión: lechuga, espinaca, apio, acelga, otras****Practica 10:** Enfermedades de las hortalizas, mecanismos de diseminación y contagio, rol de la nutrición mineral y las prácticas, preventivas, métodos de control diversos, uso **BPA.****SEMANA 11****Sesión 11****Raíces: zanahoria, betarraga, nabo, rabanito, otros** **Fenología de los cultivos hortícolas****Practica 11;****Riego y necesidades de recursos hídrico de las hortalizas****Sistemas de riego diversos para hortalizas** **SEMANA 12****Sesión 11****Maíz choclo, Esparrago, alcachofa,** **PRACTICA:****Cosecha y comercialización** **Instalación de huerto hortícola y la relación de los Costos de producción, B/C, VAN, TIR****SEMANA 13****Sesión** **Hierbas aromáticas: orégano,** **Practica:****Permacultura y producción orgánica** | **Identifica características de producción de las leguminosas** **Identifica y maneja hortalizas para ensalada y aplica BPA****Identifica el manejo de las hortalizas de raíces** **Identifica el manejo del maíz choclo, esparrago y alcachofa** **Conoce el Manejo agronómico de hierbas aromáticas**  | Participa en el manejo de las leguminosas Organiza los cultivos según sus características culinariasConocimiento de la importancia de la utilización de raíces Conocimiento de la importancia de los costos, cosecha y comercialización Valora la producción orgánica y la permacultura  | S-9S-10S-11S-12 |

**UNIDAD DE APRENDIZAJE III**

**Buenas prácticas agrícolas, normatividad ISOS, Complemento de cursos exposición de trabajos de investigación.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Contenido**  | **Capacidad especifica** | **actividad** | **SEM** |
| **SEMANA 14****Sesión 14:****Buenas prácticas agrícolas: global gap, buenas prácticas orgánicas, normatividad versión 4,4, plan de SENASA, ISOS -norma peruana para la producción de hortalizas.****PRACTICA 14: Evaluación de la calidad (Prueba de germinación, % viabilidad de semilla,)****SEMANA 15****Sesión:****Exposición de trabajos grupales y presentación de trabajo monográfico****Exposición de investigación de campo** **SEMANA 16****Sesión 16:** **Exposición de trabajos grupales y presentación de trabajo monográfico****Exposición de investigación de campo**  | **Identificar los componentes de BPA en hortalizas** **Integra los conocimientos adquiridos en el curso a la investigación realizada.**  | **Adopta una actitud participativa en aplicar BPA****Motiva el estudio y la aplicación de los diferentes métodos**  | **S-14****S-15****S-16** |

1. **METODO DE EVALUACION**

Se aplica normas contenidas en reglamentos académicos de la UNFSC

**5.1. Requisitos de aprobación:**

* Tener como mínimo el 70% de participación activa en las diversas sesiones educativas programadas a nivel, a nivel teórico – práctico.
* Realizar trabajo técnico científico debidamente sustentado
* Nota mínima: 11(once).

**5.2. Criterios de evaluación:**

La evaluación es teórico – práctico (ETP), Conformada por los siguientes puntos:

Evaluación escrita: EE

Evaluación Orales: EO

Eval. Trabajos encargados: A (formado por proyecto de investigación grupal, prácticas de campo y exposiciones.

 ETP1 = (EE+EEO)/2

PROMEDIO FINAL(PF) = (0,35\*ETP1 + 0.35 \*ETP2 +0.3\*TA)

**VI. BIBLIOGRAFIA BASICA**

**1.- Ugas R.S. Siura, F. Delgado dela Flor, A. Casas y J. Toledo 2000. Hortalizas, datos básicos programada de hortalizas, UNALM, Lima, 202 p.**

**BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

2.- CAMASCA V.A. 1994. Horticultura práctica. Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga. Ayacucho, Perú, 188 p.

3.- FAO. 1997. Manual técnico la huerta hidropónica popular. Curso audio visual. Oficina Regional de la FAO para América latina y el Caribe, Santiago de Chile, Chile, 123 p

4.- ORIA A, R., J. VAL FALCÓN Y A. F. MAIRAL. 2008. Avances en maduración post-recolección de frutas y hortalizas. Edit. Acribia, S.A. 737 p, Zaragoza, España.

5.- Reis FA 2002, Novo Manualde olirecultura, agrotecnologia moderna, produccion y comercialización de hortalizas,

6.- Rodriguez A, M, Chang, M. Hoyos y FALCON 2004, Manual práctico de hidroponía, centro de investigacion de Hidroponia y nutrición mineral, UNALM, Lima, 100p.

7.- Rubtzky V. Y K Piluck EDS. 1994 Plan Resourse of South East Asia N 8, Vegetables Procea, Bogor Indonesia 412 p.

8.- TAPIA, B. 1994. Huerto con riego para familias campesinas. Escuela Kamayoc. Cusco, Perú, 192 p.

9.- VILLACHICA, H. 1996. Frutales y hortalizas promisorias de la Amazonía. Tratado de cooperación Amazónica. Lima, Perú, 397 p.

10.- WILLS, R.H, F.H. LEE W.B. MCGLASON. 1984. Fisiología y manipulación de frutas y hortalizas y su pos recolección. Edit. Acribia, Zaragoza, España.

Huacho, abril 2018

**---------------------------------**

**DR. ING. MARCO T. SANCHEZ CALLE**

**DOCENTE**