



I.E.S. RENÉ FAVALORO - U.E.S. EL SAUZALITO

PROGRAMA 2021

CARRERA: Tecnicatura Superior en Gestión de la Producción Agropecuaria

UNIDAD CURRICULAR: Practica Profesionalizante I

AÑO: 2021

CURSO: 1er Año

FORMATO DE LA UNIDAD CURRICULAR: Asignatura

CANTIDAD DE HS CÁTEDRAS SEMANALES: 6 Horas

DURACION DE LA UC: Anual

NOMBRE Y APELLIDO PROFESOR: Andrea Leonor Santamaría

1- SÍNTESIS EXPLICATIVA

La práctica Profesionalizante, es un espacio que garantiza la articulación entre la teoría y la practica en los proceso formativos y el acercamiento de los estudiantes a situaciones reales de trabajo en este caso la realización de procesos productivos en el área vegetal hortícola, la cual implica una interacción directa con cada una de las áreas del saber educativo y productivo; fomentando en la comunidad un interés por realizar labores agropecuarios que ayuden a la aplicación de las distintas capacidades a lo largo de la trayectoria formativa, logrando así las competencias del perfil.

2- PROPÓSITOS

Que el alumno se capaz de:

- ✓ Organizar y controlar los procesos de producción y trabajo de la explotación.
- ✓ Formular el proyecto productivo de explotaciones agropecuarias diversificadas pequeñas o medianas.
- ✓ Evaluar los resultados de procesos productivos.
- ✓ Conocer y aplicar valores y actitudes propias del ejercicio profesional responsable.
- ✓ Ejercitar niveles de autonomía y criterios de responsabilidad propios del técnico.

UNIDAD N°1: INTRODUCCIÓN A LA HORTICULTURA.

SABERES: Importancia y potencialidad local, regional, nacional y mundial. Regiones hortícolas argentinas. Factores ecológicos y económicos. Principales especies cultivadas en cada una de ellas. La Horticultura como estrategia de desarrollo. Escalas de producción.

BIBLIOGRAFÍA:

- Vigliola, M.I. Manual de horticultura. Editorial Hemisferio Sur S.A. 2o Ed. 1o reimpresión. 1991. La Producción de hortalizas en Argentina. Compendio del Mercado Central de Buenos Aires. Año 2012.
- La Horticultura en Argentina. Informe del Instituto Nacional de Educación Tecnológica. Ministerio de Educación de la Nación. Año 2001.
- Plan de Competitividad Conglomerado Hortícola de Santa Lucia y Bella Vista, provincia de Corrientes. Programa Norte Grande. Año 2010.
- Sistemas Productivos Hortícolas. Características de la Produccion y Comercialización. Mercados. Cátedra de Horticultura. FAA-UNSE-2003.



UNIDAD N°2: SISTEMAS DE PRODUCCION

SABERES: Sistemas extensivos, intensivos, protegidos. Manejo sustentable. Tipologías y características. Almacigos y almacigos modificados.

BIBLIOGRAFÍA:

- Vigliola, M.I. Manual de horticultura. Editorial Hemisferio Sur S.A. 2o Ed. 1o reimpresión. 1991.
- La Producción de hortalizas en Argentina. Compendio del Mercado Central de Buenos Aires. Año 2012.
- La Horticultura en Argentina. Informe del Instituto Nacional de Educación Tecnológica. Ministerio de Educación de la Nación. Año 2001.
- Plan de Competitividad Conglomerado Hortícola de Santa Lucia y Bella Vista, provincia de Corrientes. Programa Norte Grande. Año 2010.
- Sistemas Productivos Hortícolas. Características de la Producción y Comercialización. Mercados. Cátedra de Horticultura. FAA-UNSE-2003.

UNIDAD N° 3: CONDICIONES DE AMBIENTE Y SUELO

SABERES: Condiciones ambientales y de suelo. Abonos orgánicos y fertilizantes. Tipos, diferencias y relaciones. Semillas: origen, características y certificación. Principales prácticas hortícolas: desinfección de suelos, siembra, transplante, raleo, tutorado, riego, fertilización, tratamientos fitosanitarios. Cosecha. Calidad, certificación y trazabilidad.

BIBLIOGRAFIA:

- **Vigliola, M.I. Manual de horticultura. Editorial Hemisferio Sur S.A. 2o Ed. 1o reimpresión. 1991.**
- https://inta.gob.ar/sites/default/files/script_manual_de_cultivos_para_la_huerta_organica_familiar_-.pdf
- https://inta.gob.ar/sites/default/files/inta_la_huerta_organica_familiar.pdf
- https://coin.fao.org/coinstatic/cms/media/1/12956304968670/cartilla_una_huerta_para_todos.pdf

UNIDAD N° 4: CULTIVOS HORTICOLAS

SABERES: Clasificación según órgano de consumo. Lechuga, Tomate, Arveja, Zanahoria, Cebolla, Papa. Origen e importancia del cultivo -económica y alimenticia-. Características botánicas. Ecofisiología. Requerimientos de clima y suelo. Sistemas de cultivo. Siembra. Labores culturales. Cosecha. Variedades e híbridos comerciales. Control de malezas, plagas y enfermedades. Floración prematura, prolongación del estado vegetativo, deformaciones y alteraciones, dormancia. Tendencias y objetivos del mejoramiento. Cultivos de importancia regional.

BIBLIOGRAFÍA:

- Vigliola, M.I. Manual de horticultura. Editorial Hemisferio Sur S.A. 2o Ed. 1o reimpresión. 1991.
- https://coin.fao.org/coinstatic/cms/media/1/12956304968670/cartilla_una_huerta_para_todos.pdf



- https://inta.gob.ar/sites/default/files/disenio_de_huertas.pdf

UNIDAD N° 5: CULTIVOS HORTÍCOLAS DE IMPORTANCIA REGIONAL.

SABERES: Cultivos de hoja, de fruto, de raíz y bulbos. Lechuga, Acelga, Repollo, Choclo Frutilla, Pimiento, Sandía, Zapallo, Cultivos Alternativos. Generalidades. Origen e importancia del cultivo -económica y alimenticia-. Características botánicas. Ecofisiología. Requerimientos de clima y suelo. Sistemas de cultivo. Siembra. Labores culturales. Cosecha. Variedades e híbridos comerciales. Control de malezas, plagas y enfermedades. Floración prematura, prolongación del estado vegetativo, deformaciones y alteraciones, dormancia. Tendencias y objetivos del mejoramiento. Cultivos de importancia regional.

BIBLIOGRAFÍA:

- Vigliola, M.I. Manual de horticultura. Editorial Hemisferio Sur S.A. 2o Ed. 1o reimpresión. 1991.
- Mainardi Fazio, F. Hortalizas de hojas, flor y fruto. Ed. De vecchi S.A. Barcelona. 1980.
- https://www.unodc.org/documents/bolivia/DIM_Manual_de_cultivo_de_hortalizas.pdf

UNIDAD N° 6: POSCOSECHA

SABERES: Maduración del cultivo. Recolección. Transporte. Medidas generales a tener en cuenta en el almacenamiento de hortalizas. Condiciones de almacenamiento y periodos de conservación. Conservación a campo y en atmósfera controlada. Características de los diferentes tipos y sistemas. Enfermedades. Postcosecha de los principales cultivos de importancia económica regional.

BIBLIOGRAFIA:

<http://bibliotecadigital.agronet.gov.co/bitstream/11348/6755/1/067.pdf>

Arthey, D. y C. Dennis. Procesado de hortalizas. Editorial Acribia S.A. Zaragoza. España. 1992.

https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-inta_manual_citricultura_cap13.pdf

UNIDAD N° 7: COMERCIALIZACION

SABERES: Calidad y tipificación. Horticultura para consumo interno. Estudio de los mercados. Amplitud del mercado. Precios. Costos de producción. Contratos de producción. Exigencias de los mercados. Horticultura para exportación. Exigencias comunes: Variedad o tipo, envases, estado sanitario, tolerancia de residuos de pesticidas. Exigencia del mercado para hortalizas en estado fresco e industrializado.

BIBLIOGRAFIA:

- http://catalogo.inet.edu.ar/files/pdfs/info_sectorial/horticultura-informe-sectorial.pdf



CRITERIOS DE EVALUACIÓN CURSADO PRESENCIAL y/o VIRTUAL:

- Participación activa en clase.
- Responsabilidad en las tareas asignadas.
- Presentación en tiempo y forma de los trabajos solicitados.
- Respeto e integración entre compañeros y con el docente.
- Capacidad para interpretar gráficos y situaciones problemáticas.
- Transferencias de conceptos teóricos a situaciones reales.
- Manejo pertinente de los conceptos y del vocabulario técnico.

Forma y cantidad de evaluaciones parciales:

Presencial: están programadas 4 evaluaciones escritas, y 2 recuperatorios, referida a los temas desarrollados en clases.

Para aprobar el examen final deberán obtener una nota de 6 o superior al mismo.

- Para regularizar la materia, el estudiante, deberá tener una asistencia del 80 % a las clases teóricas prácticas y prácticas de campo, además de aprobar los parciales.
- Presentación de los trabajos solicitados en tiempo y forma.

Criterios de acreditación:

Para aprobar, además de los requisitos previstos para regularizar la materia, se contempla una instancia final integradora en el cual los alumnos deberán realizar una monografía de un cultivo específico. Para lo cual el estudiante presentará al momento de rendir el examen final que servirá como disparador de esta instancia.

Virtual: los alumnos deberán presentar trabajos prácticos en tiempo y forma donde los resultados se promediarán con una nota que corresponderá a la nota de cada parcial. Al final del cursado la docente pedirá una monografía sobre cultivos hortícolas, la misma será solicitada al momento del examen final.

El alumno que por alguna razón quedará libre deberá recursar la practica el siguiente año.

**Santamaría Andrea Leonor
16/06/21**