

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA "ANTONIO NARRO"
DIVISION DE AGRONOMIA
DEPARTAMENTO DE HORTICULTURA

PROGRAMA ANALÍTICO

Fecha de elaboración: Agosto de 1998.

Fecha de actualización: Agosto 2002

I.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

MATERIA:	Prácticas hortícolas II
DEPTO QUE LA IMPARTE:	Horticultura
CLAVE:	HOR-450
No. DE HORAS TEORIA:	0
No. DE HORAS PRACTICA:	5
No. DE CREDITOS:	5
SE IMPARTE A:	7mo. Semestre de horticultura
ASIGNACIÓN:	Obligatoria

II.- OBJETIVO GENERAL

Que el estudiante conozca las prácticas que se realizan en el proceso productivo de las hortalizas.

III.- TEMARIO

1.- INTRODUCCIÓN A LAS PRÁCTICAS HORTICOLAS

OBJETIVO.- Que el alumno de manera práctica ubique a las hortalizas respecto a:

- a).- Diversidad de cultivos.
- b).- Identificación por su parte comestible.
- c).- Observación de los sistemas de producción.

Campo abierto

Producción forzada.

Huertos familiares

Hortalizas silvestres

- e).- Identificación por sus requerimientos de clima.

Clima cálido

Clima templado.

2.- PROCESO PRODUCTIVO (PRACTICAS MAS COMUNES)

2.1 IDENTIFICACION DE SEMILLAS HORTICOLAS

OBJETIVO: Que el alumno conozca los diferentes tipos de semillas de hortalizas.

2.1.1 Reconocimiento de semillas de hortalizas.

2.1.2 Identificación del sistema de propagación en base al tipo de semilla.

2.2 FORMA DE PROPAGACIÓN

OBJETIVO.- Que el alumno conozca las formas de propagación de semillas de hortalizas.

- 2.2.1 Siembra directa
 - 2.2.1.1 Manual
 - 2.2.1.2 De precisión
- 2.2.2 Producción de planta para trasplante
 - 2.2.2.1 Almacigo
 - 2.2.2.2 Charola
- 2.2.5 Trasplante

2.3 PREPARACION DEL TERRENO

OBJETIVO.- Que el alumno conozca la forma de preparación del terreno para hortalizas.

- 2.3.1 Trazo de surqueria sencilla
- 2.3.2 Trazo de cama melonera
- 2.3.3 Trazo de melgas
- 2.3.4 Preparación de camas de siembra
- 2.3.5 Acolchado

2.4 RIEGO

OBJETIVO: Que el alumno conozca los diferentes sistemas de riego utilizados en la producción de hortalizas

- 2.4.1 Riego rodado o de gravedad.
 - 2.4.1.1 De canal
 - 2.4.1.2 De compuerta.
- 2.4.2 Riego presurizado.
 - 2.4.2.1 Aspersión
 - 2.4.2.2 Pivote central
 - 2.4.2.3 Side roll
 - 2.4.2.4 Línea
 - 2.4.2.5 Goteo
 - 2.4.2.5.1 Cintilla exterior
 - 2.4.2.5.2 Cintilla subterránea.

2.5 NUTRICION

OBJETIVO: Capacitar al alumno en los aspectos de nutrición de hortalizas.

- 2.5.1 Fertilización base.
 - 2.5.1 Fertilización con granulados
- 2.5.2 Ferti rrigación
- 2.5.3 Análisis de suelo
- 2.5.4 Análisis de agua
- 2.5.5 Fertilización complementaria (Foliar)
- 2.5.6 Análisis foliar

2.6 PROTECCION DE CULTIVOS

OBJETIVO: Que el alumno conozca el manejo de las plagas, enfermedades
Malezas y eventualidades mas comunes

- 2.6.1 Plagas
 - 2.6.1.1 Monitoreo
 - 2.6.1.2 MIP
 - 2.6.1.3 Precauciones, bases y fundamentos para la aplicación de insecticidas y repelentes.
- 2.6.2 ENFERMEDADES

- 2.6.2.1 Diagnostico
- 2.6.2.2 Precauciones bases y fundamentos para la aplicación de preventivos y curativos

2.6.3 MALEZAS

- 2.6.3.1 Practicas Culturales preventivas

- 2.6.3.2 Aplicación de herbicidas

2.6.4 FRIO (HELADAS)

- 2.6.4.1 Manejo de especies tolerantes

- 2.6.4.2 Aplicación de protectores

2.6.5 CALOR

- 2.6.5.1 Manejo del riego

2.6.6 GRANIZO

2.6.7 VIENTO

2.7 COSECHA

OBJETIVO.- Que el alumno conozca los procedimientos de cosecha en hortalizas

- 2.7.1 Indicadores de cosecha

- 2.7.2 Formas de cosecha

- 2.7.2.1 Manual

- 2.7.2.2 Mecánica

2.8 POSTCOSECHA

OBJETIVO: Que el alumno conozca las actividades después de cosechado el producto.

- 2.8.1 Preparación

- 2.8.1.1 Lavado

- 2.8.1.2 Preenfriado

- 2.8.2 Selección

- 2.8.3 Empaque

- 2.8.3.1 Nacional

- 2.8.3.2 Exportación

- 2.8.4 Almacenamiento

- 2.8.4.1 Refrigeración

- 2.8.4.2 AM y AC

2.9 COMERCIALIZACION

OBJETIVO: Que el alumno conozca las rutas de comercialización mas comunes

- 2.9.1 Nacional

- 2.9.2 Exportación

2.10 LEGISLACION

- 2.10.1 Cuarentenas

- 2.10.2 Reglamentación de producción en algunas zonas.

IV.- PROCEDIMIENTO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

1. El titular de la materia explicara en forma detallada, como deberán los alumnos realizar la practica y supervisara la ejecución de las misma.
2. En base al programa, se indicara con anticipación a los alumnos las practicas que se realizaran para que se preparen las herramientas y equipo a utilizar.
3. Como complemento al curso se realizara visitas fuera de la universidad, para que el alumno perciba la realidad de la producción de hortalizas.

V.- EVALUACIÓN

Las practicas, representan el 100 % de la calificación final; distribuida de la siguiente manera :

Asistencia y participación	90 %
Reporte	<u>10 %</u>
	100 %

VI.- BIBLIOGRFIA DE APOYO

Holle Miguel, Montes Alfredo, 1982. Manual de Enseñanza practica de producción de hortalizas. Instituto Interamericano de Cooperación para la agricultura. San José Costa Rica

Revista periódica 1998. Productores de Hortalizas. México.

Valadez Artemio. 1993. Producción de Hortalizas. Editorial Limusa. México.

ELABORO

MC. Alberto Sandoval Rangel.

REVISÓ

Dr. Adalberto Benavides Mendoza
MSc. José Gerardo Ramírez Mezquitic.
Dr. Valentin Robledo Torres
Ing. Elyn Bacopulos Tellez
MC. Jesus García Camargo

Nota: Se anexa manual de prácticas.