

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

SALTILLO, COAH.
AGOSTO 1998.

I.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

MATERIA: *Prácticas hortícolas I I*
DEPTO. QUE IMPARTE: *Horticultura*
CLAVE: *HOR-450*
No. HORAS TEORIA: *0*
No. HORAS PRACTICA: *5*
No. CREDITOS: *5*
SE IMPARTE A: *7mo. semestre de horticultura*
ASIGNACION: *Obligatoria*

II.- OBJETIVO GENERAL

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

III.- TEMARIO

1.- INTRODUCCION A LAS PRACTICAS HORTICOLAS

OBJETIVO: Que el alumno de manera practica ubique a las hortalizas respecto a:

- a).- Diversidad de cultivos hortícolas
- b).- Identificación por su parte comestible
- c).- Observación de los sistemas de producción
 - Campo abierto
 - Producción forzada
 - Huertos familiares
 - Hortalizas silvestre
- 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 PROPAGACION

OBJETIVO: Que el alumno conozca las formas de propagación 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 transplante

2.2.2.1 Almacigo

2.2.2.2 En charola

2.2.5 Transplante

2.3 PREPARACION DEL TERRENO

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

a).- Trazo de surqueria sencilla

b).- Trazo de cama melonera

c).- Trazo de melgas

d).- Preparación de camas de siembra

e).- Acolchados

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 cultivos

2.5.1 Fertilización base

2.5.1.1 Fertilización al suelo

2.5.1.2 Fertigación

2.5.2 Análisis de suelo

2.5.3 Análisis de agua

2.5.4 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 especies tolerantes

2.6.4.2 Aplicación de protectores

2.6.5 CALOR

2.6.5.1 Manejo de 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 Mecanizada

2.8 POSCOSECHA

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 explicará en forma detallada, como deberán los alumnos realizar la práctica y supervisará la ejecución de las misma.
- 2.- En base al programa, se indicará con anticipación a los alumnos las prácticas que se realizarán para que se preparen las herramientas y equipo a utilizar.
- 3.- Como complemento al curso se realizarán visitas fuera de la universidad, para que el alumno perciba la realidad de la producción de hortalizas.

V.- EVALUACION

Las prácticas, representan el 100% de la caliicación final; distribuida de la siguiente manera:

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

VI.- BIBLIOGRAFIA DE APOYO

Holle Miguel, Montes Alfredo, 1982. Manual de Enseñanza práctica de producción de hortalizas. Instituto Interamericano de cooperación para la agricultura. San Jose Costa Rica.

Revista periódica 1998. Productores de Hortalizas. Mexico.

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


ELABORADO
ING. MC ALBERTO SANDOVAL R.