

**UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO  
DIVISIÓN DE AGRONOMÍA**

**PROGRAMA ANALÍTICO**

Fecha de Elaboración 10 de Septiembre del 2006

**I.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN.**

<b>NOMBRE DE LA MATERIA</b>	<b><u>PLANTAS MEDICINALES Y ESPECIAS</u></b>
<b>CLAVE:</b>	<b>HOR 468</b>
<b>DEPARTAMENTO QUE LA IMPARTE:</b>	<b>HORTICULTURA</b>
<b>NUMERO DE HORAS TEORIA:</b>	<b>3</b>
<b>NUMERO DE HORAS PRACTICA:</b>	<b>2</b>
<b>NUMERO DECREDITOS</b>	<b>8</b>
<b>CARRERAS EN LAS QUE SE IMPARTE:</b>	<b>HORTICULTURA. Y OPTATIVA PARA TODAS LAS CARRERAS</b>

**PRERREQUISITO: NINGUNO**

**II.-OBJETIVO**

Que el alumno adquiera conocimientos teóricos - prácticos sobre importancia de la producción e industrialización, de plantas medicinales aromáticas, y condimenticias a los alumnos de las diferentes carreras de la UAAAN

**III.- METAS EDUCACIONALES U OBJETIVOS ESPECIFICOS**

El alumno adquiriría aprendizaje sobre un campo mas amplio de conocimientos sobre nuevas empresas de interés mundial.

Lograr que el alumno integre conocimientos alternativos sobre los nuevos escenarios de la producción

## **IV.-TEMARIO**

### **1.0.- Introducción al estudio de las Plantas Medicinales, Aromáticas y Condimenticias**

- 1.1.- La importancia de la herbolaria en la actualidad
- 1.2.- Antecedentes Históricos y Culturales
- 1.3.- La producción de Fitofarmacos y De Aromas en la industria moderna
- 1.4.-Concepto Básicos.

### **2.0.- Las Plantas Medicinales y sus principios activos**

- 2.1. Principio Amargos
- 2.2. Aceites Esenciales
- 2.3. Alcaloides
- 2.4. Flavonoides
- 2.5. Tanino
- 2.6. Heterosidos
- 2.7. Otros

### **3.0 –Clasificación de las plantas según su efecto en el Humano**

- 3.1. Plantas Abortivas
- 3.2. “ Anestésicas
- 3.3. “ Antiespasmódica
- 3.4 “ Antiséptica
- 3.5. “ Astringentes
- 3.6 “ Cardiotónicas
- 3.7. “ Caritativas.
- 3.8. “ Diurética
- 3.9 “ Emanó gases
- 3.10. “ Emolientes
- 3.11. “ Estimulantes
- 3.12. “ Expectorantes
- 3.13. “ Galactogenas
- 3.14 “ Vermífugas

### **4.0.- El empleo de las plantas Aromáticas y Condimenticias.**

- 4.1. Aceites, Esencias
- 4.2. Utilización en perfumería, Droguería y Alimentos.

**5.0.- Características, de Hábitat Ecológicas, Botánicas por de plantas Medicinales y Aromáticas**

- 5.1. Caracteres Botánicos.
- 5.2. Géneros y especies de interés
- 5.3. Ecología
- 5.4. Principios Activos.
- 5.5. Propiedades terapéuticas.

**6.0.- El cultivo de las plantas Medicinales Aromáticas y Condimenticias.**

- 6.1. Propagación.
- 6.2.- Establecimiento.
- 6.3.- Labores culturales.
- 6.4.- Control de Organismos dañinos.
- 6.5.- Cosecha y Manejo poscosecha.

**7.0.- Elaboración e industrialización de fitofarmacos**

- 7.1. Zumos
- 7.2. Pulverizados
- 7.3. Extracto Acuoso
- 7.4. Extracto alcohólico
- 7.5. Preparados de uso Externo

**V.-METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA - APRENDIZAJE:** Mediante exposición del maestro utilizando material impreso en acetatos, filminas y pintaron así como tareas de consulta, traducción y exposición además de practicas de campo y laboratorio

**VI.-EVALUACION:** Tres exámenes parciales con un valor total del 70%  
Exposición de seminario 30%.

## **BIBLIOGRAFIA BASICA DE APOYO**

Ballús P; Atlas de Las Plantas Medicinales y Curativas " la Salud a través de las Plantas  
Ed. Cultural, S.A., 1997.

Chesi. E., El Mundo De Las Plantas Medicinales Ultramar Editores, S.A., 1977.

Duraffourd, C., L. D. Hervicourty J.C. Laparaz. Cuadernos de fitoterapia clínica

Fernández Pola, J; Cultivo de las Plantas Medicinales, Aromáticas y Condimenticias.

Ediciones Omega, S.A., Barcelona 1996. 236p.

Hlava, B.,pospisily F.Stary. A guide in colour to plants beuty care. Praga:Ed. Artia, 1981.

Muñoz López de Bustamante, F, Plantas Medicinales Y Aromáticas. Estudio, Cultivo y

Procesado Ediciones Mundi – Prensa Madrid- Barcelona- México. 1966.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA DE APOYO**

Reynolds, J. E. F. (Editor). Martindale: The Extra Pharmacopea. London: The pharmacoeutical Press, 1989.

<http://www.Cultiusroig.com/RECOMENAC>. Htp#aromaticas

<http://www.paginamedica.com>

<http://www.Zonaverde.net>

**Programa Elaborado por: MC. Francisco Javier Valdés O.**