

I.- DATOS DE IDENTIFICACION.

MATERIA: *Producción de Cultivos Alimenticios II*

DEPTO. QUE IMPARTE: *Horticultura*

CLAVE: HOR-486

No. HORAS TEORIA: 3

No. HORAS PRACTICA: 2

No. CREDITOS: 8

SE IMPARTE A: *7mo. semestre de Producción*

ASIGNACION: *Obligatoria*

II.-OBJETIVO GENERAL

Que el estudiante conozca el proceso de producción de las hortalizas y los frutales más importantes.

III. OBJETIVOS ESPECIFICOS

Que el estudiante conozca los procedimientos agronómicos esenciales en la producción de las hortalizas y los frutales

Que el estudiante, identifique, aplique, dirija y diseñe, a través del conocimiento teórico y práctico, los procesos de producción de hortalizas y frutales.

IV TEMARIO

I.- INTRODUCCION

- 1.1 Ubicación de la horticultura en el contexto de los cultivos alimenticios
- 1.2 Importancia de los cultivos alimenticios horticolas y fruticolas

2.- CULTIVOS ALIMENTICIOS HORTICOLAS

- 2.1 Clasificación de los cultivos horticolas
- 2.2 Perspectiva actual de los cultivos horticolas
- 2.3 Producción de hortalizas

2.3.1 De clima cálido

- 2.3.1.1 Tomate
- 2.3.1.2 Chile
- 2.3.1.3 Papa
- 2.3.1.4 Sandía
- 2.3.1.5 Melón

- 2.3.2 De clima templado
  - 2.3.2.1 Cebolla
  - 2.3.2.2 Ajo
  - 2.3.2.3 Brocoli
  - 2.3.2.4 Coliflor
  - 2.3.2.5 Lechuga
- 2.4 Producción de frutales
  - 2.4.1 De clima cálido
    - 2.4.1.1 Plátano
    - 2.4.1.2 Cítricos
    - 2.4.1.3 Mango
    - 2.4.1.4 Aguacate
  - 2.5.1 De clima templado
    - 2.5.1.1 Manzano
    - 2.5.1.2 Durazno

### DESGLOSE DEL CULTIVO

- 1.- Introducción
- 2.- Antecedentes
- 3.- Importancia
- 4.- Clasificación Botánica
- 5.- Requerimientos Climáticos
- 6.- Requerimientos Edaficos
- 7.- Cultivares y/o Tipos; Características
- 8.- Producción de Planta
  - 8.1 Formas y Técnicas
- 9.- Siembra y/o Plantación
  - 9.1 Épocas
  - 9.2 Densidades
  - 9.3 Arreglos Topológicos
- 10.- Prácticas de Manejo
  - 10.1 Del Terreno
  - 10.2 Del Cultivo
    - 10.2.1 Fertilización
    - 10.2.2 Riegos
    - 10.2.3 Escardas, Cultivos y Aporques
    - 10.2.4 Otras
- 11.- Factores bióticos y abióticos, que dañan al cultivo; prevención y control
  - 11.1 Plagas
  - 11.2 Enfermedades
  - 11.3 Malezas

- 11.4 Disturbios Fisiológicos
- 12.- Cosecha
  - 12.1 Índices
  - 12.2 Formas
  - 12.3 Periodo
  - 12.4 Rendimientos

#### V.- PROCEDIMIENTO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

##### Teoría.

- Los temas teóricos serán cubiertos por el maestro.
- En base al programa el maestro indicará con anticipación los temas a revisar para que el estudiante prepare y pueda participar en las exposiciones.
- Se apoyará el curso con consultas y temas de exposición por parte del alumno.

##### Práctica.

- Las prácticas se realizarán en campo y o laboratorio, en la cual el titular explicará previamente en forma detallada la práctica a realizar y supervisará la ejecución de la misma.
- Como complemento al curso se realizarán algunas visitas lotes de producción, instituciones y dependencias relacionadas, con la producción.

#### VI.- EVALUACION

La parte teórica representa el 80% de la calificación y la práctica el 20%, distribuida de la siguiente manera.

Se aplicarán dos exámenes teóricos.

Hortalizas	30 %
Frutales	30 %
Exposición y consultas	20 %
Asistencia y participación en practicas	10%
Reporte de prácticas	<u>5 %</u>
	100 %

#### VII. BIBLIOGRAFIA

Calderón A.E. 1983. Fruticultura General. Editorial Limusa. México.

- Holle Miguel, Montes Alfredo, 1982. Manual de Enseñanza práctica de producción de hortalizas. Instituto Interamericano de cooperación para la agricultura. San José Costa Rica.
- Kay Ryuo 1993. Fruticultura, Ciencia o Arte. Editorial AGT Editor. México
- Mata B.I. 1996. El mango. Editorial Trillas México.
- Pérez G.S. 1990. Manual para Producir Duraznero. Editorial Trillas México.
- Revista periódica 1998. Productores de Hortalizas. México.
- Ramírez, R.H. 1995. El Manzano. Editorial Trillas. México.
- Valadez Artemio. 1993. Producción de Hortalizas. Editorial Limusa. México.
- Westwood, M.N. 1982. Fruticultura de Zonas Templadas. Editorial Mundiprensa. Madrid.

ELABORO  
ING. MC ALBERTO SANDOVAL R.