



## Universidad Autónoma Agraria “Antonio Narro”

### DIVISION DE AGRONOMIA DEPARTAMENTO DE HORTICULTURA

#### PROGRAMA ANALÍTICO

**Fecha de elaboración:**

**Fecha de Actualización:** 1ra. Octubre de 1997

2da. Enero del 2001

Fecha de actualización: Septiembre 2004

#### I.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN:

NOMBRE DE LA MATERIA:	Olericultura
CLAVE:	HOR-443
DEPARTAMENTO QUE LA IMPARTE:	Horticultura
NUMERO DE HORAS TEORIA:	3
NUMERO DE HORAS PRACTICA:	2
NUMERO DE CREDITOS:	8
CARRERAS A LAS QUE SE IMPARTE:	6to. Semestre: Ing. (s) Agron. (s) En Producción, y Horticultura. 7to. Semestre: Ing. (s) Agron. (s) en Irrigación, Desarrollo Rural, Mecánico Agrícola, 8to. Semestre: Ing. (s) Agron. (s) Ambiental.
PRERREQUISITO:	Fisiología Vegetal BOT-424
REQUISITO PARA:	Industrialización de productos hortícolas HOR456

#### II.- OBJETIVO GENERAL:

El alumno adquirirá las destrezas que le permitirán producir hortalizas durante todo el año, de acuerdo a las condiciones climáticas de cada región.

#### III.- OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- 1.- El alumno ubicará a las hortalizas en el contexto agrícola.
- 2.- El alumno valorará a las hortalizas dentro de los aspectos social, económico y alimenticio.
- 3.- El alumno podrá identificar los tipos de explotación usados en la producción de hortalizas.
- 4.- El alumno conocerá las diferentes agrupaciones de las hortalizas en función de algunos aspectos taxonómicos, morfológicos, fisiológicos y climatológicos.
- 5.- El alumno conocerá los métodos de propagación de las hortalizas y las estructuras más comunes usadas para este fin.
- 6.- El alumno se capacitará para realizar siembra directa o trasplante de hortalizas.
- 7.- El alumno conocerá las diferentes prácticas de manejo utilizadas en la explotación de hortalizas.

## IV.- TEMARIO

### I.- HORTICULTURA

- 1.- Definición
- 2.- División
  - a).- Hortalizas
  - b).- Frutales
  - c).- Ornamentales
  - d).- Medicinales
  - e).- Especies

### II.- IMPORTANCIA DE LAS HORTALIZAS

- 1.- Social y económica dentro de la producción agrícola nacional, como fuente de trabajo y de divisas.
- 2.- En la dieta alimenticia.
- 3.- En la Industria.

### III.- TIPOS DE EXPLOTACION DE HORTALIZAS

- 1.- Extensiva
- 2.- Intensiva
  - a).- Campo abierto
  - b).- Bajo cubierta
- 3.- Huertos familiares
- 4.- Hortalizas silvestres

### IV.- CLASIFICACION DE LAS HORTALIZAS

- 1.- Botánica
- 2.- Por sus requerimientos térmicos.
- 3.- Por la duración de su ciclo.
- 4.- Por sus partes comestibles
- 5.- Otras.

### V.- PROPAGACION Y SIEMBRA DE LAS HORTALIZAS

- 1.- Directa
  - a).- Manual y mecánica
  - b).- Surco, cama melonera o melgas
- 2.- Trasplante.
  - a).- Producción de planta.
    - Almacigo
    - Otras técnicas
  - b).- Trasplante
    - Manual
    - Semi-mecánico.

## VI.- PRACTICAS DE MANEJO

### 1.- Del terreno

#### a).- Nivelación

- Topográfica
- Laser

#### b).- Subsoleo

#### c).- Arado y rastra

#### d).- Trazo de camas o surcos

#### e).- Preparación de camas.

#### f).- Acolchado

### 2.- Del cultivo

#### a).- Fertilización

- Análisis del suelo y agua
- Con granulados
- Ferti-irrigación.
- Aplicación de foliares.
- Análisis foliares.

#### b).- Riegos

- Evapotranspiración y láminas
- Rodado o por gravedad
- Presurizado

#### C).- Profundidad y densidad de siembra

#### d).- Escardas, aporques y deshierbes.

#### e).- Control de plagas y enfermedades.

#### f).- Cosecha y poscosecha.

- Corte
- Lavado y preenfriado
- Selección
- Empaque
- Transporte

## V.-PROCEDIMIENTO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

### METODOS Y TECNICAS DE ENSEÑANZA DEL MAESTRO

Se explicará en forma detallada cada tema, con la ayuda del pizarrón, diapositivas, acetatos, rotafolios, material vegetativo y prácticas de campo.

### METODOS Y TECNICAS DE APRENDIZAJE DEL ALUMNO

- Captación de información
- Toma de notas

- Consulta bibliográfica
- Realizar trabajos de consulta
- Preguntas y discusión
- Establecimiento de un lote de hortalizas

## **VI.- EVALUACION**

Se harán tres exámenes parciales con un valor de un 60% de la calificación promedio. De la calificación promedio de las prácticas se tomará el 40%. La suma de ambos dará la calificación.

## **VII.- BIBLIOGRAFIA BASICA Y COMPLEMENTARIA**

León Gallegos Hector M. 1982. Enfermedades de los cultivos en el estado de Sinaloa. Culiacán Sinaloa Méx. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas.

Messiaen C. M. Y Lafón R. 1968. Enfermedades de las Hortalizas. Editorial OIKOS-TAU S.A. Ediciones. Barcelona España.

Swiader Jhon M., Ware George W. Y McCollum J.P. 1992. Producing vegetable Crops. 4 ed. Danville, Illinois. Editorial Interstate Publishers, Inc. USA.

Valadez López Artemio. 1989. Producción de Hortalizas. LIMUSA. México.

**VIII.-PROGRAMA ELABORADO POR.** Ing. Elyn Bacopulos Tellez

**IX.- PROGRAMA ACTUALIZADO POR:** Ing. Elyn Bacopulos Tellez  
MC. Alberto Sandoval Rangel  
Dr. Adalberto Benavides Mendoza  
MSc. José Gerardo Ramírez Mezquitic  
Dr. Valentin Robledo Torres