

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA "ANTONIO NARRO"
CARTA DESCRIPTIVA

Fecha de Elaboración: Octubre de 1997

I.- DATOS DE IDENTIFICACION

Nombre del Docente: Ing. Felipa Morales Luna
Nombre del la Materia: Principios de Producción
Clave: FIT-423
Créditos: 8
Carreras: Ing. Agrónomo en Producción e Ing. Agrónomo
Administrador
Semestre: Quinto semestre
Sección: Primera
Fecha de Inicio:
Fecha de Termino:
Horario: 6-2

II.- DESCRIPCION

Nombre del Tema: Almacenamiento de Granos y Semillas

Grado de Avance en el Programa Analítico: 80%

Objetivos de Aprendizaje en Base a:

Información Técnico-Científica

El alumno conoce las características de los principales cultivos básicos, algunas hortalizas, así como sus condiciones favorables para almacenar.

Desarrollo de Habilidades y Destrezas

1. Conoce la morfología de los principales cultivos básicos (maíz, frijol, trigo, sorgo, etc.) y algunas hortalizas: tomate, chile, cebolla, pepino, lechuga, que se conservan en ambientes controlados (almacenamiento).
2. Manejar los productos químicos que se utilizan en cada cultivo antes de entrar los granos al almacén.

3. Reconoce los principales problemas fitosanitarios que se presentan en granos y semillas antes de almacenar y durante el tiempo de almacén.
4. Propone soluciones a los problemas que se presentan durante el tiempo de almacenamiento de los granos y semillas.
5. Desarrolla habilidades para adecuar un buen funcionamiento del almacén.

III.- PROCEDIMIENTO DE ENSEÑANZA Y ACTIVIDADES

Actividades en Salón de Clase:

Tiempo: 3 Horas

1. Exposición oral por parte del maestro describiendo las características, necesidades para el almacenamiento y control de problemas fitosanitarios de los cultivos básicos y hortalizas a conservar.

Actividades Prácticas

Tiempo: 2 Horas

1. Se realizarán clasificaciones de granos y semillas antes de entrar al almacén para practicar su manejo y conocer las características de los granos al almacenar, eliminarán todas aquellas semillas picadas y podridas.
2. Conocer manejo y control de problemas fitosanitarios que presentan los granos y semillas bajo condiciones de almacenamiento.

Actividades Extraclase

Tiempo: 6 Horas

1. Consultar en bibliografía las necesidades como son: temperatura, humedad relativa y luz para almacenar los principales cultivos básicos y hortalizas.
2. Presentar un reporte de los datos levantados durante el desarrollo de almacenamiento.

IV.- EVALUACION

1. Examen Teórico sobre descripción necesidades y características de los cultivos a conservar.
2. Examen práctico sobre manejo de los cultivos y su control bajo condiciones de almacenamiento (AM).

BIBLIOGRAFIA

Mezcalfe, D.S. y A.M, Elkins. 1978. Producción de Cosechas, Fundamentos y Prácticas. Noriega Editores. Editorial Limusa. México. 991 p.

Delorit, R.S. y Ahlgren H.L., 1979. Producción Agrícola. Editorial C.E.C.S.A. México. 783 p.

Robles S. R. 1996. Producción de Granos y Forrajes. Editorial Limusa. México. 592 p.