

# **UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO**

## **FACULTAD DE AGRONOMIA Y ZOOTECNIA**

### **DEPARTAMENTO ACADEMICO DE AGRICULTURA**

#### **I.- DATOS GENERALES.-**

1.1. ASIGNATURA:	HORTICULTURA
1.2. CATEGORIA:	OBLIGATORIO DE FORMACIÓN ESPECIALIZADA (OFE)
1.3. CODIGO:	AG - 467
1.4. CREDITOS:	04
1.5. NUMERO DE HORAS	03 DE TEORÍA Y 02 DE PRÁCTICA.
1.6. REQUISITO:	AG0452 AAO – AGROTECNIA.
1.7. HORARIO Y AULA	LUNES-MIERCOLES: 7-9 AM. VIERNES 7-8. 306 Y 303
1.8. SEMESTRE ACADEMICO	2005-II
1.9.DOCENTE	Mgt. DORIS FLOR PACHECO FARFÁN.

#### **II.- SUMILLA**

Es una asignatura que forma parte de la estructura curricular de la carrera profesional de agronomía en el séptimo nivel de estudio: Generalidades sobre la huerta, clasificación, labores en las huertas, manejo de los cultivos de huerta, principales familias: géneros y especies hortícola, importancia económica, exigencias ecológicas, variedades económicas y comerciales, problemas fitosanitarias, comercialización y utilización de verduras, raíces, bulbos frutos, vainas y granos verdes, cucurbitáceas, hortalizas perennes, condimentos, etc.

#### **III.- OBJETIVOS GENERALES.-**

Al finalizar el desarrollo de todas las experiencias de aprendizaje, los alumnos estarán en condiciones de:

- 1.- conocer e interpretar el huerto modelo y la clasificación de los mismos.
- 2.- Conocer la clasificación de las hortalizas.
- 3.- Comprender la importancia del clima y suelo en la explotación hortícola.
- 4.- Saber y aplicar los métodos de implantación del cultivo, así como el manejo del mismo.
- 5.- Conocer a las diferentes familias, géneros y especies hortícola en cuanto se refiere a manejo del cultivo, importancia económica, exigencias ecológicas, variedades, utilización, problemas fitosanitarios, etc.

#### **IV.- PROGRAMACIÓN DE UNIDADES DIDÁCTICAS.**

### **UNIDAD DIDÁCTICA I : GENERALIDADES**

	<b>CONTENDIDOS DE INSTRUCCION.</b>	
1	Horticultura: Definición, objetivos, de la horticultura, importancia, valor alimenticio.	2
2	Emplazamiento y protección del huerto.	1

3	Clases o tipos de huertos: Familiares, de mercado, de chacra, industriales.	2
4	Clasificación de las hortalizas: Clasificación botánica, clasificación por las partes que se usan, clasificación por la similitud de los métodos de cultivo.	2
5	Clima y suelo para la explotación hortícola: Tipos de explotación plan de cultivo, sistema de cultivo, plan de producción	2
6	- Conservación y preparación del suelo hortícola: Aplicación de abonos orgánicos, aplicación de fertilizantes, enmiendas, preparación del suelo.	3
7	- Preparación del material de propagación por semillas, propagación por medios vegetativos, desinfección del material de propagación.	3
8	- Implantación del cultivo: Métodos de implantación, factores que influyen en la germinación de las semillas, épocas de implantación, siembra directa, tipos de almácigos, labores de manejo en los almácigos trasplante.	4
9	- Manejo del cultivo: Control de malezas, control de densidad Aporques, riegos, defensa contra heladas, control de plagas y enfermedades, desordenes fisiológicos.	3
10	- Cosecha de hortalizas: Momento de la cosecha, prácticas de recolección, clasificación, empaque, almacenamiento, comercialización.	4

**UNIDAD DIDÁCTICA II PRINCIPALES FAMILIAS GENEROS Y ESPECIES HORTICOLAS**

	b.-CONTENIDOS DE INSTRUCCION	
	- Familia Brassicaceae: Origen.	4

11	origen.- Descripción de las plantas, variedades, clima, suelo, siembra, labores culturales, rendimientos. El repollo, coliflor, brócoli, col de Bruselas.	
12	Familia Solanáceas : Origen, descripción de las plantas, variedades, clima, suelo, siembra, labores culturales, rendimientos. El tomate, sacha tomate, pimiento, rocoto, ajíes, berenjena, etc.	4
13	- Familia Asteraceae: Origen.- Descripción de las plantas, variedades, clima, suelo, siembra, labores, culturales, rendimientos. La lechuga, escarola, alcachofa, achicoria.	4
14	Familia Apiceae: Origen.- Descripción de las plantas, variedades, clima, suelo, siembra, labores, culturales, rendimientos. La zanahoria, el apio.	4

### **UNIDAD DIDÁCTICA III PRINCIPALES FAMILIAS Y ESPECIES HORTICOLAS**

15	- Familia Liliaceae: Origen.-descripción de las plantas, variedades, clima, suelo, siembra, labores culturales, rendimientos. La cebolla, ajo, poro, espárrago.	4
16	Familia Chenopodiáceae: Origen.- Descripción de las plantas variedades, clima suelo, siembra, labores culturales, rendimientos: La espinaca, acelga, beterraga.	3
17	- Familia Cucurbitáceae: Origen.- Descripciones de las plantas variedades, clima, suelo, siembra, labores culturales, rendimientos: Calabaza, zapallo, sandía, pepino, melón, cayhua.	3
18	Plantas aromáticas: Origen.- Descripciones de las plantas, variedades, clima, suelo, siembra, labores culturales, rendimientos: Perejil, orégano, hierba buena, culantro, ruda, hinojo, menta, toronjil, muña.	2

#### **V.- METODOLOGÍA.**

- 1.- Las secciones de clase serán teóricas, combinando la clase Magistral con otras estrategias de instrucción( dialogo, dinámica de grupos, participación directa del alumno quienes toman sus apuntes y resúmenes).
- 2.- Desarrollo de trabajos individuales y colectivos actualizados e informe de los mismos.

- 3.- Sesiones de auto instrucción en base a materiales preparados especialmente para cada caso.
- 4.- En las secciones teóricas practicas se tendrá presente la siguiente secuencia:
  - Exposición corta.
  - Conformación de grupos ( una parcela para el trabajo de campo.

Practicas individuales y grupales en plazos señalados cuyo desempeño esta fuera de las secciones de clases..

## **VI.- EVALUACIÓN.**

a.- Evaluación diagnostica, continua y complementaria del aprendizaje se realiza tomando en cuenta:

- Criterios de evaluación.- En función de los objetivos específicos.
- Procedimientos de evaluación.- Se considera las evaluaciones escritas individuales grupales y de practicas.
- 03 pruebas objetivas, prueba de sustentación.

El promedio final se obtiene de promediar, las tres evaluaciones parciales que constituyen el 50%, el promedio de los informes prácticos mas el promedio de los trabajos grupales que constituyen otro 50%

## **VII.- BIBLIOGRAFIA**

- 1.- MANUAL DE HORTICULTURA PARA EL PERU. Ing. Diómedes Douglas Zevallos San Martín. Ediciones Manfer 1992.
- 2.- Cultivo del Aji."Avances técnicos en el Agro". Servicios Educativos Rurales Huaura 1992.
- 3.- El cultivo del ajo: José Japón Quintero. Ministerio de Agricultura 1992.
- 4.- Cultivos Hortícola." DATOS BASICOS" Universidad Nacional Agraria La Molina. 1993.
- 5.- Suelos y Abonos En Horticultura J.B.E. PARTESSON.Editorial Acribia. 1980.
- 6.- Horticultura Actual. La Mach. Ferran. Edit. Aedos Barcelona 1975.
- 7.- El Repollo y otras Crucíferas de Importancia en la Huerta Comercial. Juan C. H.Limongelli. Editorial Hemisferio Sur.
- 8.- La Lechuga. Ana Mallar. Edit. Hemisferio Sur.
- 9.- EISA GORINI,Fausto,2000.El huerto.Quinta edición,Editorial el Drac.
- 10.- WILLS RON, BARRY MC. Glasson, 1998.Introducción a la fisiología y manipulación post cosecha de frutas y hortalizas y plantas ornamentales Segunda edición editorial S.A.

Klayra, enero del 2006