**Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión**

**Facultad De Ciencias Agrarias**

**ESCUELA PROFESIONAL DE AGRONOMÍA**

1. **DATOSGENERALES:**
   1. Asignatura : Leguminosa Y Oleaginosa
   2. Código : 563
   3. Departamento académico : Agronomía, zootecnia e industrias alimentarias
   4. Ciclo académico : X
   5. Número de créditos : 3
   6. Plan de estudios : 0.7
   7. Condición : electivo

|  |  |
| --- | --- |
| T=2 | P=2 |

* 1. Horas semanales :
  2. Prerrequisito : 351.401,452
  3. Semestre académico : 2018-I

Duración : 17 Semanas

Fecha de Inicio : 12 de abril de 2018

Fecha de culminación : 28 de agosto de 2018

* 1. Docente : **Ing. QUISPE OJEDA, Teodosio Celso**
  2. Correo electrónico : ctquispe@hotmail.com

1. **SUMILLA.**

La Leguminosa Y Oleaginosa ha tenido diversos enfoques didácticos a lo largo de la historia, influenciado sobre todo por el desarrollo de la propia disciplina y por la tendencia del conocimiento de legumbres de cada época.

Como se puede observar el enfoque actual se centra en el desarrollo de las capacidades del individuo que le permita resolver problemas, construir razonamiento lógico valido y comunicar información mediante el uso de conceptos y términos de las legumbres.

En la actualidad la importancia económica de las leguminosas y oleaginosas son con mayor frecuencia, para formar decisiones y para solucionar situaciones de la calidad alimenticia.

Resulta que todo ciudadano en la actualidad debe poseer un bagaje cultural de conocimientos y procedimientos del curso que lo permitan comprender los procesos de cambio, la dinámica del azar, las situaciones cuantitativas y las representaciones productivas.

Un buen desempeño en el curso contribuye al desarrollo de la sociedad, pues aporta tanto a su desarrollo científico y tecnológico como a su evolución económica y política, precisamente por ello los países de mayor desarrollo científicos y tecnológicos presentan mayor atención a la evaluación y perfeccionamiento de esta área.

El curso de leguminosas está pensando de manera tal que al finalizar su desarrollo, el participante haya logrado competencias que le permitan: **Clasificar** la información básica de los conocimientos de leguminosas y oleaginosas, **estableciendo** el modelo matemático más adecuado, que le permita **desarrollar** problemas del contexto real referente a su carrera profesional.

El curso está planteado para un total de 16 semanas, en las cuales se desarrollara en 4 Unidades didácticas con 16 sesiones teóricos-practicas, comprendiendo los temas de importancia económica, métodos de manejo, producción, utilidades de las legumbres, las oleaginosas, aceites y grasas, utilidades económicas.

Las notas finales están das por etapas, de las 4 unidades didácticas.

1. **MÉTODOLOGIA DE ENSEÑANZA**:

**Objetivos generales:**

1. Explicar a los alumnos la situación de la agricultura en el mundo, en América en el Perú y regiones
2. Identificar todas las zonas ecológicas del país para los diferentes cultivos de las tres regiones y subregiones del Perú
3. Aplicar los conocimientos básicos y fundamentales de las técnicas productivas desde la siembra hasta la cosecha
4. Interpretar los datos estadísticos de producción y de comercialización de los productos e insumos agrícolas
5. Experimentar a través de las practicas en pequeñas parcelas de observación parcelas demostrativas

**Objetivos específicos:**

1. Interpretar las temáticas de ciencias, biologías, edáficas y climáticas
2. Identificar y caracterizar todo los factores dela producción agrícola
3. Efectuar correctamente toda las practicas agronómicas
4. Utilizar los insumos, equipos y herramientas en los ensayos agrícolas
5. Realizar visitas a campos de cultivos de agricultores

**Estratégicas metodológicas**

Los métodos didácticos a utilizar serán de enseñanza individualizada, socializada o mixta. Son métodos de enseñanza individualizada. El método de enseñanza socializada elegido es: el trabajo en grupo.de los métodos mixtos tenemos: el de la argumentación, el de discusión, el delectura.los procedimientos didácticos a utilizar son: el inductivo y el deductivo. Entre las técnicas de enseñanza a emplear son expositiva, didáctico, interrogativo, dialogo, discusión, seminario, demostración, experiencia, de investigación.

Las practicas consistirá en la conducción de campos demostrativas, visita campos experimentales, visita campos de cultivos de agricultores, productores como son: INIA-Estación experimental donoso Huaral, instituto nacional de innovación agraria lima, centro internacional de la papa-lima y visita guiada a agricultores productores del valle de Huaura y barranca

1. **CONTENIDO TEMÁTICO Y CRONOGRAMA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD** | **SEMANA** | **OBJETIVOS** | **CONTENIDOS** |
| **generalidad de la asignatura** | **1** | **Conocer las generalidades de las leguminosas alimenticias** | Apreciar la situación de las menestras desde su origen, historia de las leguminosas en el mundo y en el Perú. Importancia económica, alimenticia y social del as leguminosas estadísticas productivas y de comercio de leguminosas alimenticias. |
| **2** | **Valorar como alimento(valor nutritivo)las leguminosas alimenticias** | Saber las composiciones químicas .contenidos de proteínas, contenidos de aminoácidos.  Factores nutricionales, factores anti nutricionales.  Valores alimenticios comparativos de las leguminosas alimenticios, semillas importancia, distribución geográfica y climáticas.  **PRACTICA:** interpretación cultivo de las leguminosas alimenticias( siembra de haba o arveja y el maní) |
| **3** | **Describir la taxonomía y morfología de las leguminosas alimenticias** | Conocerla taxonomía y las partes internas de la semilla como de: la planta, hábitos de crecimiento, raíz, tallos, hojas, frutos e importancia de producción de semillas.  **PRACTICA:** morfología de las leguminosas alimenticias, practica de campo. |
| **Reconocimiento de las zonas ecológicas para cultivo de las leguminosas** | **4** | **Conocer las leguminosas alimenticias de la costa y saber las condiciones para su producción unidades fisiográficas.** | Identificarlas leguminosas como arveja, haba, frijoles, frijoles canario blanco, panamito, redkidney y guindo, pallar, etc.  Aspectos climáticos, edáficos y geográficos.  **PRACTICA:** estudios fonológicos de las leguminosas de la costa |
| **5** | **Conocer las leguminosas alimenticias de la sierra y saber las condiciones para su producción** | Reconocerlas leguminosas como la arveja, haba, lenteja en las regiones del Perú.  Frijol blanco, caballero, panamito, en las regiones del Perú.  Costo de producción, Aspectos edáficos, climáticos y geográficos.  **PRACTICA:** estudios fonológicos de las leguminosas de la sierra.(campo) |
|  | **6** | **Conocer las leguminosas alimenticias de las selva y saberlas condiciones para su producción** | Conocer las leguminosas como frijoles: blanco, caballero, panamito, castilla, frijoles de palo, otras variedades locales.  Aspectos edáficos, climáticos, geográficos.  **PRACTICA:** estudio fonológicos de las leguminosas alimenticias de la selva (campo) |
| **Fisiología de la planta y manejo agronómico, importancia.** | **7 (PRIMER PARCIAL)** | **Analizar los aspectos fisiológicos de la planta de las leguminosas** | Apreciar la planta en sus etapas decrecimiento desde la semilla y germinación. Desarrollo vegetativo de la planta. Fisiología de la floración y fructificación. PRIMER EXAMEN PARCIAL  **PRACTICA:** observación del  Desarrollo fisiológico de la planta |
| **8** | **Oleaginosas importancia zonas productivas en el Perú y mundo.** | Concepto de oleaginosas, su importancia económica y comercialización, cadenas productivas  **PRACTICAS:** Viaje a la Ciudad de CHANCHAMAYO, Reconocimiento de cultivos de Palma aceitera entre otros cultivos de la Selva Peruana. |
| **9** | **Aceites y grasas, sólidos y líquidos, triglicéridos,** | Los triglicéridos, saponizacion, comportamiento de las grasas en los vegetales, porcentaje de contenido en las especies.  **PRACTICA:** Practica de reconocimiento de aceites en sus estados natural. |
| **Costos de producción y comercialización, industrialización de las oleaginosas** | **10** | **La producción del maní, palma aceitera su proceso de desarrollo y importancia** | Cultivo del maní. Origen, taxonomía, morfología, fisiología, variedades y manejo del cultivo, Cultivo de palma aceitera. Origen, taxonomía, morfología, fisiología, variedades y manejo del cultivo.  **PRACTICA:** Siembra y su desarrollo. |
| **11** | **La producción del ajonjolí y otros.** | Cultivo del Ajonjolí. Origen, taxonomía, morfología, fisiología, variedades y manejo del cultivo.  **PRACTICA:** Reconocimiento en campo y evaluaciones de sanidad. |
| **12** | **Saber los diferentes canales de comercialización de las oleaginosas.** | Analizar los canales de comercialización nacional e internacional  Canales de comercialización del mercado interno del Perú  **PRACTICA:** visita a exportadores del comercio internacional y nacional, mercado metropolitano y mercados locales |
| **Cultivo de plantas oleaginosas sus diferentes utilidades** | **13** | **Conocer cultivos que producen aceite la soya** | La soya taxonomía, morfología, fisiología, clima y suelo  Manejo agronómico, siembra, fertilización, riegos, plagas, enfermedades y cosecha.  **PRACTICA:** cultivo y manejo de soya pequeños campos demostrativos del mani. |
| **17(SEGUNDO PARCIAL)** | **Producción de aceites y grasas vegetales** | Los aceites vegetales, las grasas su componente e importancia económica.  **PRACTICA:** tipos de producción de los aceites en forma convencional. |

1. **MÉTODO DE EVALUACION**

Asistencia a las clases teóricas y prácticas obligatorios 90% programados.

Se tomaran 2 exámenes parciales (ep1 y ep2)=33% cada examen

Trabajos académicos (ta) comprenden los trabajos decampo, seminarios.

Nota final (nf)=0.33 (ep1)+0.33 (ep2)+0.33ta).

Nota mínimo de aprobación final 10.5

1. **BIBLIOGRAFIA BASICA Y COMPLEMENTARIA**

Pedro Urbano Terrón “Tratado De Fitotecnia General”

Ediciones Mundi-Prensa. Méjico

José Bruno Ángeles “Leguminosas Alimenticias”

Edición CONCYTEC 2003.Peru

Alberto Sánchez “Cultivos De Oleaginosos “Editorial Trillas .México

2002

Félix Camarena “Oleaginosas”(Diagnostico Y Cultivo)

Rufino Montalvo Universidad Nacional Agraria La Molina.Lima-

1994

QUISPE OJEDA, Teodosio Celso “Leguminosas alimenticias”

UNJFSC-Huacho

……………………………………………………….

Ing. QUISPE OJEDA, Teodosio Celso

DOCENTE DEL CURSO