SILABO

**OLERICULTURA**

1. DATOS GENERALES
   1. Código de la asignatura:
   2. Escuela profesional : Agronomía
   3. Departamento académico: agronomía, zootecnia e industrias alimentarias
   4. Ciclo: VII
   5. Créditos: 03
   6. Plan de estudios: 05
   7. Condición: electivo
   8. Horas semanales: T=2, P=2
   9. Pre- Requisito: 351
   10. Semestre académico: 2018 - I
   11. Docente: Marco Sanchez Calle
   12. Correo: marco77pe@live.com
2. **SUMILLA**

Esta asignatura es de carácter electivo, tiene como finalidad formar al estudiante de agronomía de manera teórico – práctico- científico, en el manejo y cuidado de las diversas etapas de la producción de los cultivos de hortalizas a nivel local, nacional y para la exportación de una producción sostenible.

1. **METEREOLOGIA DE LA ENSEÑANZA**
   1. **Los objetivos o Competencias generales de la asignatura son:**

* Conocer y analizar sistemas de producción de hortalizas y su manejo agronómico
* Promover las prácticas agronómicas bajo el enfoque de sostenibilidad
* Aplicar conocimiento básico de la horticultura en la solución de problemas específicos en lugares de nuestro país
* Generar un conocimiento propio a través de la observación, práctica en situ y el análisis comparativo con bibliografía y literatura pertinente
* Identificar las principales hortalizas con fines comerciales y para el autoconsumo en función a valor nutricional
* Fomentar el consumo de hortalizas en nuestra región
  1. **Estrategia metodológica:** los métodos didácticos será de enseñanza individualizada, socializada y mixta o equipos de trabajo, entre los métodos mixtos se promueve la argumentación y discusión de las lectura, los procedimientos didácticos a utilizar son el inductivo y deductivo, asimismo entre las técnicas de enseñanzas a emplear: son expositiva, dictado, interrogativo, dialogo, discusión, seminarios, demostraciones, experiencias de campo investigativo técnico practico,
  2. **Medios y materiales de enseñanza:**

Se utilizan medios visuales y audiovisuales, se complementara con el uso de proyector multimedia, videos, separatas, se instalara parcelas demostrativas de diversas hortalizas, visitas guidas a campos hortícolas de región y país.

1. **CONTENIDOS TEMÁTICOS Y CRONOGRAMA**

**UNIDAD DE APRENDIZAJE I**

**Base teórica de los cultivos hortícolas: Capacidad general: conoce y aplica los fundamentos de la horticultura y valora su importancia la producción de hortalizas**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Contenido** | **Capacidad especifica** | **actividad** | **SEM.** |
| **SEMANA 1**  **Sesión 1: introducción**  **Objetivos, importancia, factores de la producción, clasificación diversos tipos, diferencia entre verdura y hortaliza, características, historia de las hortalizas.**  **Practica 1: distribución de las hortalizas por zona de producción (norte, centro, sur país) y en el mundo.**  **SEMANA 2**  **Sesión 2**  **Recursos, material genético de las hortalizas, semilla, sistemas de producción, enfoque económico y social.**  **Practica 2:entrega de parcelas y formación de grupos de trabajo, metodología de trabajo**    **SEMANA 3**  **Sesión 3:**  **Hortalizas para autoconsumo, hortalizas industriales, métodos y técnicas de producción de semillas de hortalizas, almacigo, siembra directa, diseño de cultivo**  **Practica 3:**  **Prácticas de manejo y Preparación de terreno , delimitaciones**  **SEMANA 4**  **Sesión 4:**  **Solanáceas: tomate, Capsicum, berenjena, pepino dulce, etc.**  **Practica 4: preparación del terreno diversos zonas**  **SEMANA 5**  **Sesión 5: cucurbitáceas**  **Zapallo, Melón, Sandía, Caigua, Balsamina, Pepillo,**  **Practica 5**  **Clasificación de semillas, Siembra de semillas directa, indirecta, tratamiento de semillas, almacigo, trasplante, labores culturales**  **SEMANA 6**  **Sesión 6: liliáceas y**  **Cebolla, ajo, poro, chives, otras**  **Practicas 6:**  **Diversidad y competencia, competencia intra específica, densidades de siembra y población, cultivares múltiples, malezas y métodos de manejo**  **SEMANA 7**  **Sesión 7**  **Cultivos de col, coliflor, brócoli, otras**  **Practica 7**  **El suelo, fertilización fuentes, natural, orgánica, química, producción de abonos y aplicación**  **SEMANA 8**  **Examen parcial de teoría**  **Examen parcial de practica** | **Conocer los tipos de hortalizas**  **Conoce los sistemas de producción hortícola**  Comprende el manejo agronómico de las solanáceas  Analiza el manejo agronómico de las solanáceas  Identifica requerimientos de las cucurbitáceas  Investiga el manejo de las liliáceas  Identifica características de las crucíferas | **Aprecia los tipos de los cultivos de hortalizas**  Reconoce la importancia de los sistemas de producción  Participa activamente en el manejo de la producción de las solanáceas  Integra conocimiento al manejo de solanáceas  Induce iniciativas y aporta en le conocimiento  Es riguroso en la comprensión del manejo de liliáceas  Induce iniciativas y aporta en el conocimiento de las crucíferas | **S-1**  S-2  S-3  S-4  S-5  S-6  S-7  S-8 |

**UNIDAD DE APRENDIZAJE II**

**Métodos de producción de diversas hortalizas: de hojas, leguminosas, bulbos, aromáticas, entre otras**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Contenido** | **Capacidad especifica** | **actividad** | **sem** |
| **SEMANA 9**  **Sesión**  **Leguminosas: arveja, haba, pallar, vainitas, frijoles, otras**  **PRACTICA:**  **Identificación de problemas y Evaluación de las plagas, principales plagas:, uso de buenas prácticas de manejo fitosanitario**  **SEMANA 10**  **Sesión: lechuga, espinaca, apio, acelga, otras**  **Practica 10:**  Enfermedades de las hortalizas, mecanismos de diseminación y contagio, rol de la nutrición mineral y las prácticas, preventivas, métodos de control diversos, uso **BPA.**  **SEMANA 11**  **Sesión 11**  **Raíces: zanahoria, betarraga, nabo, rabanito, otros**  **Fenología de los cultivos hortícolas**  **Practica 11;**  **Riego y necesidades de recursos hídrico de las hortalizas**  **Sistemas de riego diversos para hortalizas**  **SEMANA 12**  **Sesión 11**  **Maíz choclo, Esparrago, alcachofa,**  **PRACTICA:**  **Cosecha y comercialización**  **Instalación de huerto hortícola y la relación de los Costos de producción, B/C, VAN, TIR**  **SEMANA 13**  **Sesión**  **Hierbas aromáticas: orégano,**  **Practica:**  **Permacultura y producción orgánica** | **Identifica características de producción de las leguminosas**  **Identifica y maneja hortalizas para ensalada y aplica BPA**  **Identifica el manejo de las hortalizas de raíces**  **Identifica el manejo del maíz choclo, esparrago y alcachofa**  **Conoce el Manejo agronómico de hierbas aromáticas** | Participa en el manejo de las leguminosas  Organiza los cultivos según sus características culinarias  Conocimiento de la importancia de la utilización de raíces  Conocimiento de la importancia de los costos, cosecha y comercialización  Valora la producción orgánica y la permacultura | S-9  S-10  S-11  S-12 |

**UNIDAD DE APRENDIZAJE III**

**Buenas prácticas agrícolas, normatividad ISOS, Complemento de cursos exposición de trabajos de investigación.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Contenido** | **Capacidad especifica** | **actividad** | **SEM** |
| **SEMANA 14**  **Sesión 14:**  **Buenas prácticas agrícolas: global gap, buenas prácticas orgánicas, normatividad versión 4,4, plan de SENASA, ISOS -norma peruana para la producción de hortalizas.**  **PRACTICA 14: Evaluación de la calidad (Prueba de germinación, % viabilidad de semilla,)**  **SEMANA 15**  **Sesión:**  **Exposición de trabajos grupales y presentación de trabajo monográfico**  **Exposición de investigación de campo**    **SEMANA 16**  **Sesión 16:**  **Exposición de trabajos grupales y presentación de trabajo monográfico**  **Exposición de investigación de campo** | **Identificar los componentes de BPA en hortalizas**  **Integra los conocimientos adquiridos en el curso a la investigación realizada.** | **Adopta una actitud participativa en aplicar BPA**  **Motiva el estudio y la aplicación de los diferentes métodos** | **S-14**  **S-15**  **S-16** |

1. **METODO DE EVALUACION**

Se aplica normas contenidas en reglamentos académicos de la UNFSC

**5.1. Requisitos de aprobación:**

* Tener como mínimo el 70% de participación activa en las diversas sesiones educativas programadas a nivel, a nivel teórico – práctico.
* Realizar trabajo técnico científico debidamente sustentado
* Nota mínima: 11(once).

**5.2. Criterios de evaluación:**

La evaluación es teórico – práctico (ETP), Conformada por los siguientes puntos:

Evaluación escrita: EE

Evaluación Orales: EO

Eval. Trabajos encargados: A (formado por proyecto de investigación grupal, prácticas de campo y exposiciones.

ETP1 = (EE+EEO)/2

PROMEDIO FINAL(PF) = (0,35\*ETP1 + 0.35 \*ETP2 +0.3\*TA)

**VI. BIBLIOGRAFIA BASICA**

**1.- Ugas R.S. Siura, F. Delgado dela Flor, A. Casas y J. Toledo 2000. Hortalizas, datos básicos programada de hortalizas, UNALM, Lima, 202 p.**

**BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

2.- CAMASCA V.A. 1994. Horticultura práctica. Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga. Ayacucho, Perú, 188 p.

3.- FAO. 1997. Manual técnico la huerta hidropónica popular. Curso audio visual. Oficina Regional de la FAO para América latina y el Caribe, Santiago de Chile, Chile, 123 p

4.- ORIA A, R., J. VAL FALCÓN Y A. F. MAIRAL. 2008. Avances en maduración post-recolección de frutas y hortalizas. Edit. Acribia, S.A. 737 p, Zaragoza, España.

5.- Reis FA 2002, Novo Manualde olirecultura, agrotecnologia moderna, produccion y comercialización de hortalizas,

6.- Rodriguez A, M, Chang, M. Hoyos y FALCON 2004, Manual práctico de hidroponía, centro de investigacion de Hidroponia y nutrición mineral, UNALM, Lima, 100p.

7.- Rubtzky V. Y K Piluck EDS. 1994 Plan Resourse of South East Asia N 8, Vegetables Procea, Bogor Indonesia 412 p.

8.- TAPIA, B. 1994. Huerto con riego para familias campesinas. Escuela Kamayoc. Cusco, Perú, 192 p.

9.- VILLACHICA, H. 1996. Frutales y hortalizas promisorias de la Amazonía. Tratado de cooperación Amazónica. Lima, Perú, 397 p.

10.- WILLS, R.H, F.H. LEE W.B. MCGLASON. 1984. Fisiología y manipulación de frutas y hortalizas y su pos recolección. Edit. Acribia, Zaragoza, España.

Huacho, abril 2018

**---------------------------------**

**DR. ING. MARCO T. SANCHEZ CALLE**

**DOCENTE**