



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	<b>PROGRAMA ANUAL</b>	<b>2017</b>
---	-----------------------	-------------

<b>Espacio Curricular: Taller de Huerta Orgánica</b>	
Campo/Área: <b>Técnica específica</b> (organización y producción)	Modalidad: <b>Técnica</b>
Formato: <b>Asignatura-Taller</b>	Año de cursado: <b>Segundo año</b>
Horas semanales: <b>3hs</b>	Profesores responsables: <b>Ing. Agr. Mariana Calderón; Ing. Agr. Daniel Massi</b>
<p><b><u>Capacidades a trabajar</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrar conocimientos que le permitan al alumno, organizar y gestionar una explotación agroalimentaria familiar o unidad de producción agraria de pequeña a mediana escala.</li> <li>• Incorporar conceptos de educación alimentaria, destacando la importancia del consumo de frutas y verduras en un contexto de alimentación saludable.</li> <li>• Valorar la importancia de la preservación de los recursos naturales, los procesos biológicos y la protección ambiental.</li> <li>• Aprender conceptos básicos del manejo de una huerta orgánica y las diversas técnicas de cultivo para obtener verduras y hortalizas todo el año.</li> <li>• Conocer los métodos de reciclaje de nutrientes para la elaboración de abonos orgánicos y su utilización para fertilizar la huerta.</li> </ul>	
<b>EJE I</b>	<b>Horticultura sustentable y las técnicas de cultivo.</b>
	Comprensión del concepto de <b>horticultura orgánica</b> . Valoración de la importancia de la <b>producción sustentable de alimentos</b> .
	Conceptualización de los <b>conceptos de horticultura convencional, biodinámica, agroecológica e integrada</b> . Características e importancia. Definición de <b>agroecología</b>
	<b>Caracterización de las hortalizas</b> . Descripción y valoración de su <b>composición, valor nutritivo y conservación para la alimentación humana</b> . <b>Clasificación de las hortalizas: por su aprovechamiento, reproducción, hábito de crecimiento, ciclo y sistemática.</b>
	Conocimiento <b>de los abonos verdes, compost, humus, turba, guano y</b>



	<p>estiércol. <b>Valoración de la presencia e incremento de materia orgánica.</b> Conceptualización de los conceptos de abono y fertilizante. <b>Identificación de los distintos componentes del suelo.</b></p> <p>Reconocimiento, diferenciación y realización de las <b>labores culturales en una huerta orgánica</b> (riego, carpidas, roturado, raleo, aporque, escardillado, blanqueo, tutorado, desbrote, cosecha, etc). Determinación de las necesidades de riego; conceptualización de tipos de riego.</p> <p><b>Multiplicación de hortalizas. Identificación de distintos tipos de siembra. Diferenciación entre almacigo y trasplante. Importancia de los trasplantes. Realización de siembra y trasplante de distintas hortalizas de acuerdo a la estación.</b></p> <p>Descripción de distintos tipos de <b>cultivos forzados: almacigo, speedling, mulching, invernáculo y cama caliente.</b></p>
<b>EJE II</b>	<p><b>Biodiversidad. Control integrado de plagas, enfermedades y malezas en la huerta.</b></p> <p>Comprensión e identificación del <b>rol ecológico de la biodiversidad. Conocimiento de los componentes, funciones y estrategias del mejoramiento de la biodiversidad</b> en la huerta orgánica. Descripción de las <b>islas de biodiversidad.</b></p> <p>Valoración de la importancia de la <b>rotación de cultivos. Conocimiento de las reglas básicas para asociaciones hortícolas y uso de aromáticas y flores.</b></p> <p><b>Conocimiento y comprensión de las bases ecológicas para el control integrado de plagas, enfermedades y malezas.</b></p> <p>Identificación de malezas (<i>tipos y clasificación</i>) e interpretación de su acción sobre el cultivo.</p>
<b>EJE III</b>	<p><b>Comercialización y certificación</b></p> <p>Conocimiento y discusión de la problemática de la <b>comercialización de las hortalizas. Descripción de los mercados regionales, orgánicos y convencionales.</b> Identificación de los <b>principales centros de comercialización.</b></p> <p>Conocimiento e interpretación de los <b>principios básicos de la certificación. Normativas nacionales e internacionales.</b></p>
<b>Contenidos actitudinales a trabajar</b>	<p><i>Toma de conciencia sobre la producción orgánica de vegetales como medio para lograr la sustentabilidad de los factores suelo, agua, aire y biodiversidad.</i></p>



<b>durante el año</b>	<p><i>Actitud preventiva sobre la contaminación agrícola del suelo, el agua y el aire.</i></p> <p><i>Ejercicio del criterio ante la presencia de plagas, enfermedades y malezas respetando los paradigmas del sistema de producción orgánica.</i></p> <p><i>Comprender y valorar el trabajo en equipo, tanto en el curso como en la huerta experimental, generando un ambiente favorable de participación y trabajo.</i></p> <p><i>Involucrarse responsablemente con las actividades a desarrollar, cuidando las herramientas y realizando con responsabilidad las labores culturales necesarias para la obtención de los productos de la huerta.</i></p> <p><i>Concientizarse sobre el desarrollo de hábitos de trabajo en el aula, el orden, la prolijidad, la participación y el cumplimiento de las tareas encomendadas.</i></p>
<b>Bibliografía del Alumno</b>	<p><i>Sistema de carga de archivos virtuales del servidor del colegio.</i></p> <p><i>Apuntes impresos para el dictado de la materia.</i></p> <p><i>Apuntes teórico-prácticos.</i></p>
<b>Webgrafia</b>	<p><a href="http://inta.gov.ar/sites/default/files/script-tmp-huerta_organica.pdf">http://inta.gov.ar/sites/default/files/script-tmp-huerta_organica.pdf</a></p> <p><a href="http://procadisaplicativos.inta.gov.ar/cursosautoaprendizaje/HuertaOrganicaFamiliar/home.html">http://procadisaplicativos.inta.gov.ar/cursosautoaprendizaje/HuertaOrganicaFamiliar/home.html</a></p>
<b>Bibliografía del docente</b>	<p>Altieri Miguel 1983—"Biodiversidad, Agroecología y Manejo de Plagas"</p> <p>Arman Kjell. La Granja y el Huerto Biodinámicos. 1999.</p> <p>Boletines Hortícolas. FCA. UNC. INTA.</p> <p>De la Huerta a la Mesa.</p> <p>Bellapart..—"Nueva agricultura biológica".</p> <p>FAO. Horticultura. J.N. Van Haeff. 1992.</p> <p>Fuentes Yague, J.I.—"El suelos y los fertilizantes".</p> <p>Jewtuszyk Mirtha. Huerta Orgánica Casera. 2006.</p> <p>Lamkins Nicolas 1999—"Producción Agroecologica".</p> <p>Vigliola, Marta. Manual de Horticultura. 1986.</p> <p>MAPO 2002"La Prod. Orgánica en la Argentina. Historia-Evolución y Perspectiva"</p> <p>Masanobu Fukuoka. La Revolución de un rastrojo.</p> <p>Maroto,J.V.—"Elementos de horticultura general"</p> <p>Riquelme, Antonio. Las Aromáticas en la Huerta Orgánica. 2004.</p> <p>Tognoni, F.—"Cultivo en invernadero"</p> <p>Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. La Huerta Orgánica. 2001.</p> <p>Sistemas Productivos Orgánicos Sostenibles en Argentina. 2013</p>