



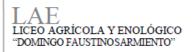
Espacio Curricular: Taller de Huerta Orgánica		
Campo/Área: Técnica	Modalidad: Técnica	
especifica (organización y		
producción)		
Formato: Asignatura-	Año de cursado: Segundo año	
Taller		
Horas semanales: 3hs	Profesores responsables: Ing. Agr. Mariana Calderón; Ing.	
	Agr. Daniel Massi	

Capacidades a trabajar

- Integrar conocimientos que le permitan al alumno, organizar y gestionar una explotación agroalimentaria familiar o unidad de producción agraria de pequeña a mediana escala.
- Incorporar conceptos de educación alimentaria, destacando la importancia del consumo de frutas y verduras en un contexto de alimentación saludable.
- Valorar la importancia de la preservación de los recursos naturales, los procesos biológicos y la protección ambiental.
- Aprender conceptos básicos del manejo de una huerta orgánica y las diversas técnicas de cultivo para obtener verduras y hortalizas todo el año.
- Conocer los métodos de reciclaje de nutrientes para la elaboración de abonos orgánicos y su utilización para fertilizar la huerta.

EJE I	Horticultura sustentable y las técnicas de cultivo.
	Comprensión del concepto de horticultura orgánica. Valoración de la importancia de la producción sustentable de alimentos.
	Conceptualización de los conceptos de horticultura convencional, biodinámica, agroecológica e integrada . Características e importancia. Definición de agroecología
	Caracterización de las hortalizas. Descripción y valoración de su composición, valor nutritivo y conservación para la alimentación humana. Clasificación de las hortalizas: por su aprovechamiento, reproducción,
	hábito de crecimiento, ciclo y sistemática. Conocimiento de los abonos verdes, compost, humus, turba, guano y





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



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