

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2019
---	-----------------------	-------------

Espacio Curricular: Procesos enológicos y afines	
Área: Técnica específica (organización y producción)	Modalidad: Técnica Específica
Formato: Asignatura - Taller	Año de cursado: 2°
Curso/s: 2° A – 2° B – 2° C	Ciclo: 2019
Hs semanales: 3	Profesores responsables: Dr. Ing. Agr. Emiliano Flores Asin; Prof. Ing. Agr. Javier Mendoza; Ing. Agr. Daniel Massi; Ing. Agr. Adriana Riquelme.
<p>Capacidades a trabajar:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Integrar conocimientos que le permitan al alumno, organizar y gestionar una explotación agroalimentaria familiar o unidad de producción agraria de pequeña a mediana escala. – Conocer sistemas de cultivo a pequeña escala para establecer superficies mínimas, hidroponía, cultivos verticales, huertas en macetas y muros verdes. – 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. – Valorar el trabajo en equipo, tanto en el curso como en la huerta experimental, generando un ambiente favorable de participación y trabajo. – Concientizar sobre el desarrollo de hábitos de trabajos en la huerta como el orden, el cuidado de herramientas, participación y cumplimiento de labores culturales recomendadas para la obtención de los productos de la misma. 	
Eje I HORTICULTURA SUSTENTABLE	<p>Definición de Agroecología. Comparación de los diferentes sistemas de producción: Agricultura orgánica, biodinámica, natural, biológica, ecológica. Convencional, tecnificada.</p> <p>Comprensión del concepto de Horticultura Orgánica. Valoración de la importancia de la producción sustentable de alimentos.</p> <p>Caracterización de las Hortalizas. Descripción y valoración de su composición, valor nutritivo y conservación para la alimentación humana.</p> <p>Conocimiento de las distintas clasificaciones de las hortalizas con fines de planificar los cultivos de acuerdo a asociaciones y rotaciones adecuadas.</p>
Eje II BIODIVERSIDAD	<p>Conocimiento e identificación del rol ecológico de la biodiversidad.</p> <p>Conocimiento de los componentes, funciones y estrategias del mejoramiento de la biodiversidad en la huerta orgánica. Descripción y análisis de las Islas de biodiversidad.</p> <p>Valoración de la importancia de la Rotación de cultivos. Conocimiento de las reglas básicas para asociaciones hortícolas y uso de aromáticas y flores.</p>
Eje III TÉCNICAS DE CULTIVO	<p>Conocimiento de Multiplicación de hortalizas. Identificar distintos tipos de siembra.</p> <p>Diferenciar y realizar Almácigos y trasplantes. Comprensión de la importancia de los trasplantes.</p> <p>Conocimiento de Diseño de canteros y huerta.</p> <p>Realización de la siembra y trasplante de distintas hortalizas.</p> <p>Descripción y práctica de distintos tipos de cultivos forzados: (almácigos, speedling, mulching, invernáculos y camas calientes).</p>

	<p>Conocimiento y comprensión de las bases ecológicas para el control integrado de plagas, enfermedades y malezas.</p> <p>Identificación de los distintos componentes del suelo y valoración de la presencia e incremento de materia orgánica. Conocimientos y producción de abonos verdes, compost, humus, turba.</p> <p>Reconocimiento, diferenciación y realización de las labores hortícolas o culturales: riego, carpidas, raleo, aporques, escardillado, blanqueo, tutorado, desbrote, cosecha, etc.</p>
Eje IV COMERCIALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN	<p>Conocimiento y discusión de la problemática de la Comercialización de las Hortalizas – (mercados, convencionales y orgánicos).</p> <p>Identificación de los principales centros de comercialización.</p> <p>Conocimiento e interpretación de los principios básicos de la certificación. Normativas nacionales e internacionales.</p>
Bibliografía del Alumno	<p>Apuntes realizados por el docente.</p> <p>Apuntes impresos para el dictado de la materia.</p> <p>Apuntes teórico-prácticos.</p>
Webgrafía	<p>http://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-huerta_organica.pdf</p> <p>http://procadisaplicativos.inta.gob.ar/cursosautoaprendizaje/HuertaOrganicaFamiliar/home.html</p>
Bibliografía del docente	<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. 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 suelo 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>