



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	<b>PROGRAMA ANUAL</b>	<b>2016</b>
--	-----------------------	-------------

**Espacio Curricular: Taller de Huerta Orgánica**

Área: <b>Técnica Específica</b> (Organización y Producción)	Modalidad: <b>Técnica</b>
Formato: <b>Taller</b>	Año de cursado: <b>Segundo año</b>
Cursos: <b>2ºA, 2ºB Y 2ºC</b>	Ciclo: <b>2016</b>
Horas semanales: <b>3hs</b>	Profesores: <b>Ing. Agr. Mariana Calderón; Ing. Agr. Daniel Massi, Ing Agr. Mendoza</b>

**CAPACIDADES A DESARROLLAR**

- 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.

<b>EJES</b>	<b>CONTENIDOS</b>
<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 de los <b>abonos verdes, compost, humus, turba, guano y estiércol</b> . <b>Valoración de la presencia e incremento de materia orgánica</b> . Conceptualización de los conceptos de abono y fertilizante. <b>Identificación</b>



	<p>de los distintos componentes del suelo.</p> <p>Reconocimiento, diferenciación y realización de las labores culturales en una huerta orgánica (riego, carpadas, 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 transplante. Importancia de los trasplantes. Realización de siembra y transplante de distintas hortalizas de acuerdo a la estación.</b></p> <p>Descripción de distintos tipos de cultivos forzados: almacigo, speedling, mulching, invernáculo y cama caliente.</p>
<p><b>EJE II</b> <b>Biodiversidad.</b> <b>Control</b> <b>integrado de</b> <b>plagas,</b> <b>enfermedades y</b> <b>malezas en la</b> <b>huerta.</b></p>	<p>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.</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> <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>
<p><b>EJE III</b> <b>Comercialización</b> <b>y certificación</b></p>	<p>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.</p> <p>Conocimiento e interpretación de los principios básicos de la certificación. Normativas nacionales e internacionales.</p>
<p><b>Bibliografía del</b> <b>Alumno</b></p>	<p><i>Sistema de carga de archivos virtuales del servidor del colegio.</i> <i>Apuntes impresos (parciales) para el dictado de la materia.</i> <i>Apuntes teórico-prácticos.</i></p>
<p><b>Webgrafía</b></p>	<p><a href="http://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-huerta_organica.pdf">http://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-huerta_organica.pdf</a></p>



	<a href="http://procadisaplicativos.inta.gob.ar/cursosautoaprendizaje/HuertaOrganicaFamiliar/home.html">http://procadisaplicativos.inta.gob.ar/cursosautoaprendizaje/HuertaOrganicaFamiliar/home.html</a>
<b>Bibliografía del docente</b>	<p>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.I.—"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</p>