



## PROGRAMA DOCENTE

### 1. DATOS GENERALES

Carrera:	INGENIERIA AGRONOMICA
Departamento:	PRODUCCION AGROPECUARIA
Asignatura:	HORTICULTURA
Código – Sigla:	IAG309
Ubicación en el Plan:	VI SEMESTRE
Horas Semana:	5 (CINCO)
Horas Totales:	90 (NOVENTA)

### 1. CONTENIDOS.

#### UNIDAD 1: HORTICULTURA Y OLERICULTURA.

Significado y Vigencia de Ambos Términos.- Importancia de las Hortalizas en la Dieta Alimentaria.- Clasificación de las Hortalizas de Acuerdo a su Composición Química.- Sustancias Especiales.- Valor Nutritivo de las Hortalizas.

#### UNIDAD 2: MANEJO DEL TERRENO EN CULTIVOS HORTICOLAS.

Compactación.- Labranzas Complementarias.- Amalgado.- Surcado.- Construcción de Platabandas.- Labores Culturales.- Siembra de Asiento.- Descortezado.- Carpido.- Escardillado.- Aporque.- Raleo.- Control de Malezas.- Cosecha.- Tipificación.- Labores Especiales.- Trasplante.- Tutorado.- Blanqueo.- Poda.- Curado.- Decanutado.- Almacenamiento.

#### UNIDAD 3: PROTECCION DE CULTIVOS HORTICOLAS.

Generalidades.- Almacigos.- Características.- Ventajas y Desventajas.- Condiciones del Terreno.- Preparación del Terreno.- Tratamiento del Suelo.- Aplicación de Herbicidas.- Fertilización.- Siembra.- Protección.- Labores Culturales.- Rustificación.

#### UNIDAD 4: FAMILIA CRUCIFERA: REPOLLO, BROCOLI. COLIFLOR.

Origen.- Que se Consume y valor Nutritivo.- Botánica.- Condiciones Climáticas.- Suelos y Abonos.- Cultivares.- Siembra.- Labores Culturales.- Control de Plagas y Enfermedades.

#### UNIDAD 5: FAMILIA COMPUESTAS: LECHUGA, ACHICORIA, ALCAUCIL.

Origen.- Que se Consume y Valor Nutritivo.- Botánica.- Condiciones Climáticas.- Suelos y Abonos.- Cultivares.- Siembra.- Labores Culturales.- Cosecha.- Control de Plagas y Enfermedades.

#### UNIDAD 6: FAMILIA QUENOPODACEAS: ESPINACA, REMOLACHA, ACELGA.

Origen.- Que se Consume y Valor Nutritivo.- Botánica.- Condiciones Climáticas.- Suelos y Abonos.- Cultivares.- Siembra.- Labores Culturales.- Cosecha.- Control de Plagas y Enfermedades.



**UNIDAD 7: FAMILIA LILIACEAS: AJO, CEBOLLA, ESPARRAGO.**

Origen.- Que se Consume y Valor Nutritivo.- Botánica.- Condiciones Climáticas.- Suelos y Abonos.- Cultivares.- Siembra.- Labores Culturales.- Cosecha.- Control de Plagas y enfermedades.

**UNIDAD 8: FAMILIA LEGUMINOSAS: ARVEJA, POROTO, HABA.**

Origen.- Que se Consume y valor Nutritivo.- Botánica.- Condiciones Climáticas.- Suelos y Abonos.- Cultivares.- Siembra.- Labores Culturales.- Cosecha.- Control de Plagas y Enfermedades.

**UNIDAD 9: FAMILIA UMBELIFERAS: APIO, PEREJIL, ZANAHORIA.**

Origen.- Que se Consume y Valor Nutritivo.- Botánica.- Condiciones Climáticas.- Suelos y Abonos.- Cultivares.- Siembra.- Labores Culturales.- Cosecha.- Control de Plagas y Enfermedades.

**UNIDAD 10: FAMILIA SOLANACEAS: BERENJENA, PIMIENTO, TOEMATE:**

Origen.- Que se Consume y Valor Nutritivo.- Condiciones Climáticas.- Suelos y Abonos.- Cultivares.- Siembra.- Labores Culturales.- Cosecha.- Control de Plagas y Enfermedades.

**UNIDAD 11: FAMILIA CUCURBITACEAS: MELON, PEPINO, SANDIA, ZAPALLO.**

Origen.- Que se Consume y Valor Nutritivo.- Botánica.-Condiciones Climáticas.- Suelos y Abonos.- Cultivares.- Siembra.-Labores Culturales.- Cosecha.- Control de Plagas y Enfermedades.

**UNIDAD 12: FAMILIA ACARICACEAS: CHAMPIÑÓN.**

Origen.- Que se Consume y Valor Nutritivo.- Botánica.-Condiciones Climáticas.- Suelos y Abonos.- Cultivares.- Siembra.-Labores Culturales.- Cosecha.- Control de Plagas y Enfermedades.

**UNIDAD 13: TUNA – COCHINILLA.**

Tuna: Origen y Distribución Geográfica.- Botánica.- Plantación de Tunales.- Clima y Suelo.- Épocas de Plantación.- - Sistemas de Plantación.- Selección de la Variedad.- Mantenimiento de la Plantación.- Enfermedades y Plagas.- Injertos.- Métodos de Cosecha.- Cochinilla: Historia.- Entomología.- Ciclo Biológico.- Ciclo Vital y Fecundación.- Infestacion.- Acopio y Secado.- Clasificación.- Comercialización y Mercadeo.