



ROGRAMA DOCENTE

1. DATOS GENERALES.

Carrera:	INGENIERIA AGRONOMICA
Departamento:	PRODUCCION AGROPECUARIA
Asignatura:	CULTIVOS TROPICALES
Código – Sigla:	IAG 410
Ubicación en el Plan:	VIII SEMESTRE.
Horas Semana:	5 (CINCO)
Horas Totales:	90 (NOVENTA9)

1. CONTENIDOS

Generalidades: Definición y clasificación de las principales especies que integraran el grupo.- Función y comportamiento de los cultivos anuales y perennes.- Factores limitativos y estimulantes en el cultivo de plantas tropicales.- Evaluación de los cultivos tropicales en el país.- Situación actual y posibilidades futuras.

UNIDAD 2.- PLANTAS OLEAGINOSAS:

Generalidades.- Los aceites vegetales.- Características económicas de las plantas oleaginosas.- Localización.- Metabolismos de las grasas en las plantas.- Relación de las plantas y las grasas que producen.- Influencia de las condiciones ambientales.- Principales plantas oleaginosas., Soya., Girasol, Mani, Lino, Ajonjolí
Introducción.- Origen.- Sistemática.- Diversidad genética.- Descripción botánica.- Fisiología del crecimiento y desarrollo de la planta.- Agroecología.- Labores culturales.- Preparación del suelo.- Época de siembra.- Densidad de siembra.- Control de malezas.- Nutrición mineral.- Plagas y enfermedades.- Cosecha y almacenamiento.

UNIDAD 3.- PLANTAS TEXTILES:

Generalidades.- Las fibras textiles.- Clasificación e importancia.- Localización geográfica del producto.- tendencias mundiales.- El cultivo de las plantas textiles en el país.
Algodón., Kenaf., Formio., Yute. Lino., Introducción. - Origen. - Sistemática.- Diversidad genética.- Agroecología.- Suelo-clima.- Cultivo y cosecha. Siembra. - Variedades.- Época.- Sistemas.- Densidades.- Profundidad.- Cuidados culturales.- Sistema de cultivos mecanizados.- Control de plagas y enfermedades.- Cosecha y mercadeo.- Comercialización y usos.

UNIDAD 4.- PLANTAS AROMATICAS.

Generalidades.- Aceites esenciales.- importancia económica.- Métodos de extracción.- Destilación, absorción, solvente, presión y fermentación.- Principales especies cultivadas.
Menta., Anís., Comino.
Antecedentes históricos y zonas de cultivo.- La planta.- Origen.- Agroecología.- Clima.- Suelo.- Descripción botánica.- Sistemática.- El cultivo.- Preparación de suelos.- siembra y plantación.- cuidados culturales.- cosecha.- rendimiento.- El producto.- Destilación.- Características y esencias y sus usos.

UNIDAD 5.- PLANTAS ESTIMULANTES O SEUDO ALIMENTICIAS:



Yerba mate., Tee., Café., Cacao., Clavo de olor., Canela., Vainilla.

Generalidades.- Antecedentes históricos.- Zonas de cultivo.- La planta.- Origen.- Agroecología.- Clima- suelo.- Descripción botánica.- Sistemática.- Morfología de la raíz.- tallo.- hojas.- frutos.- semilla.- Cultivo y cosecha.- Preparación del suelo.- Siembra de variedades.- épocas sistemas densidad.- profundidad.- tratamiento de la semilla.- y cuidados culturales.-Cosecha.- época, momento y forma de realizar.- El producto. Zapeado y elaboración.

UNIDAD 6.- PLANTAS MISCELANEOS:

Caña de azúcar., Marigol., Maracuya., Kiwi., Tarhui., Piña., Papaya., Castaña., Pimienta., Urucu., Frejol., La quinua. Coime.

Introducción.- Composición química.- Sistemática.- Diversidad genética.- Descripción botánica.- Fisiología de crecimiento y desarrollo de la planta.- Agroecología.- Labores culturales.- Preparación de suelo.- Época de siembra.- Densidad de siembra.- Sistema de cultivo.- Control de malezas.- Nutrición mineral.- Enfermedades que afectan al cultivo y las plagas.- Cosecha y almacenamiento.