

I.- DATOS DE IDENTIFICACION.

MATERIA: *Producción de Cultivos Alimenticios II*

DEPTO. QUE IMPARTE: *Horticultura*

CLAVE: HOR-486

No. HORAS TEORIA: 3

No. HORAS PRACTICA: 2

No. CREDITOS: 8

SE IMPARTE A: *7mo. semestre de Producción*

ASIGNACION: *Obligatoria*

II.-OBJETIVO GENERAL

Que el estudiante conozca el proceso de producción de las hortalizas y los frutales más importantes.

III. OBJETIVOS ESPECIFICOS

Que el estudiante conozca los procedimientos agronómicos esenciales en la producción de las hortalizas y los frutales

Que el estudiante, identifique, aplique, dirija y diseñe, a través del conocimiento teórico y práctico, los procesos de producción de hortalizas y frutales.

IV TEMARIO

I.- INTRODUCCION

1.1 Ubicación de la horticultura en el contexto de los cultivos alimenticios

1.2 Importancia de los cultivos alimenticios horticolas y fruticolas

2.- CULTIVOS ALIMENTICIOS HORTICOLAS

2.1 Clasificación de los cultivos horticolas

2.2 Perspectiva actual de los cultivos horticolas

2.3 Producción de hortalizas

2.3.1 De clima cálido

2.3.1.1 Tomate

2.3.1.2 Chile

2.3.1.3 Papa

2.3.1.4 Sandia

2.3.1.5 Melón

- 2.3.2 De clima templado
 - 2.3.2.1 Cebolla
 - 2.3.2.2 Ajo
 - 2.3.2.3 Brocoli
 - 2.3.2.4 Coliflor
 - 2.3.2.5 Lechuga

- 2.4 Producción de frutales
 - 2.4.1 De clima cálido
 - 2.4.1.1 Plátano
 - 2.4.1.2 Cítricos
 - 2.4.1.3 Mango
 - 2.4.1.4 Aguacate
 - 2.5.1 De clima templado
 - 2.5.1.1 Manzano
 - 2.5.1.2 Durazno

DESGLOSE DEL CULTIVO

- 1.- Introducción
- 2.- Antecedentes
- 3.- Importancia
- 4.- Clasificación Botánica
- 5.- Requerimientos Climáticos
- 6.- Requerimientos Edaficos
- 7.- Cultivares y/o Tipos; Características
- 8.- Producción de Planta
 - 8.1 Formas y Técnicas
- 9.- Siembra y/o Plantación
 - 9.1 Épocas
 - 9.2 Densidades
 - 9.3 Arreglos Topológicos
- 10.- Prácticas de Manejo
 - 10.1 Del Terreno
 - 10.2 Del Cultivo
 - 10.2.1 Fertilización
 - 10.2.2 Riegos
 - 10.2.3 Escardas, Cultivos y Aporques
 - 10.2.4 Otras
- 11.- Factores bióticos y abióticos, que dañan al cultivo; prevención y control
 - 11.1 Plagas
 - 11.2 Enfermedades
 - 11.3 Malezas

- 11.4 Disturbios Fisiológicos
- 12.- Cosecha
 - 12.1 Índices
 - 12.2 Formas
 - 12.3 Periodo
 - 12.4 Rendimientos

V.- PROCEDIMIENTO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Teoría.

- Los temas teóricos serán cubiertos por el maestro.
- En base al programa el maestro indicará con anticipación los temas a revisar para que el estudiante prepare y pueda participar en las exposiciones.
- Se apoyará el curso con consultas y temas de exposición por parte del alumno.

Práctica.

- Las prácticas se realizarán en campo y o laboratorio, en la cual el titular explicará previamente en forma detallada la práctica a realizar y supervisará la ejecución de la misma.
- Como complemento al curso se realizarán algunas visitas lotes de producción, instituciones y dependencias relacionadas, con la producción.

VI.- EVALUACION

La parte teórica representa el 80% de la calificación y la práctica el 20%, distribuida de la siguiente manera.

Se aplicarán dos exámenes teóricos.

Hortalizas	30 %
Frutales	30 %
Exposición y consultas	20 %
Asistencia y participación en practicas	10%
Reporte de prácticas	<u>5 %</u>
	100 %

VII. BIBLIOGRAFIA

Calderón A.E. 1983. Fruticultura General. Editorial Limusa. México.

Holle Miguel, Montes Alfredo, 1982. Manual de Enseñanza práctica de producción de hortalizas. Instituto Interamericano de cooperación para la agricultura. San José Costa Rica.

Kay Ryuo 1993. Fruticultura, Ciencia o Arte. Editorial AGT Editor. México

Mata B.I. 1996. El mango. Editorial Trillas México.

Pérez G.S. 1990. Manual para Producir Duraznero. Editorial Trillas México.

Revista periódica 1998. Productores de Hortalizas. México.

Ramírez, R.H. 1995. El Manzano. Editorial Trillas. México.

Valadez Artemio. 1993. Producción de Hortalizas. Editorial Limusa. México.

Westwood, M.N. 1982. Fruticultura de Zonas Templadas. Editorial Mundiprensa. Madrid.

ELABORO
ING. MC ALBERTO SANDOVAL R.