



**UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA “ANTONIO NARRO”
DIVISION DE AGRONOMIA
DEPARTAMENTO DE HORTICULTURA.**

PROGRAMA ANALITICO

Fecha de Elaboración: Marzo del 2004

Fecha de Actualización:

I.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Nombre:	Producción de Hortalizas de Clima Templado
Clave:	HOR-471
Número de horas de teoría:	3
Número de horas de práctica:	2
Número de créditos:	8
Carrera a que se imparte:	Horticultura.
Nombre del maestro:	Ing. Elyn Bacópulos Téllez. Dr. Adalberto Benavides Mendoza M.C. José Hernández Dávila M.Sc. Gerardo Ramírez Mezquitic Dr. Valentín Robledo Torres M. C. Alberto Sandoval Rangel

PREREQUISITO: Olericultura HOR471

II.- PROPÓSITO GENERAL DE LA MATERIA.

Que el alumno adquiera las destrezas para planear, dirigir y ejecutar cualquier actividad relacionada con la producción de hortalizas de clima templado-frío.

III.- ESTRUCTURA DE LA MATERIA.

- 1.- Constará de 3 unidades que incluirán prácticas a desarrollar en sesiones de 2 horas por semana.
- 2.- La explicación de la teoría y prácticas, objetivos y fundamentación se realizará en sesiones de 3 horas por semana.
- 3.- Las prácticas se desarrollarán por equipos de 4 a 5 alumnos
- 4.- La evaluación se hará mediante los mecanismos establecidos en el reglamento académico.

Estructura de la materia en unidades y tiempo.

OLERICULTURA	
UNIDADES	TIEMPO (horas)
Liliaceas y Asteraceas	20
Cruciferas y Umbelliferas	24
Chenopodiaceas	16
Total	60



VI.- PROCEDIMIENTOS DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE

La materia se desarrollará mediante sesiones de explicación (teoría) y/o sesiones de práctica en las cuales se obtendrá la información.

Se realizará preferentemente mediante los procedimientos de exposición y doble interrogatorio. La teoría se evaluará mediante exámenes escritos y/o exposiciones orales; las prácticas mediante informes escritos.

V.- RESPONSABILIDADES HACIA LA MATERIA

Se les pide a los participantes, además de su asistencia una excelente puntualidad, permanencia y activa participación tanto en las sesiones de prácticas como en las de teoría y exposiciones.

VI.- CONTENIDOS PROPOSITOS y PROCEDIMIENTOS

UNIDAD 1.- LILIACEAS Y ASTERACEAS	
Objetivo	Capacitar al estudiante para planear, dirigir y ejecutar cualquier actividad relacionada con al producción de las principales hortalizas de la familia de las liliaceas y asteraceas.
Temas de Estudio	Técnicas de producción de las hortalizas: cebolla, ajo, esparrago y lechuga
Procedimiento de enseñanza aprendizaje	Los temas se exponen en el aula, se aclaran las dudas, se encargan trabajos de consulta y se realizan simenbras directas y/o trasplante de las diferentes especias, se obtiene información
Recursos de apoyo	Acetatos, diapositivas, material escrito y de consulta.
Evaluación	Mediante exámenes parciales a todo el grupo y/o expocisiones de los equipos de trabajo y reporte de prácticas

UNIDAD 2.- Cruciferas y Umbelliferas	
Objetivo	Capacitar al estudiante para planear, dirigir y ejecutar cualquier actividad relacionada con al producción de las principales hortalizas de la familia de las cruciferas y umbelliferas.
Temas de Estudio	Técnicas de producción de las hortalizas: Brocoli, coliflor, repollo, Zanahoria, perejil, apio, cilantro
Procedimiento de enseñanza aprendizaje	Los temas se exponen en el aula, se aclaran las dudas, se encargan trabajos de consulta y se realizan simenbras directas y/o trasplante de las diferentes especias, se obtiene información
Recursos de apoyo	Acetatos, diapositivas, material escrito y de consulta.
Evaluación	Mediante exámenes parciales a todo el grupo y/o expocisiones de los



	equipos de trabajo y reporte de prácticas
UNIDAD 1.- Chenopodiacea	
Objetivo	Capacitar al estudiante para planear, dirigir y ejecutar cualquier actividad relacionada con al producción de las principales hortalizas de la familia de las chenopodiáceas, crucíferas y umbellíferas.
Temas de Estudio	Técnicas de producción de las hortalizas: acelga, betabel, rabano, espinaca, nabo, alcachofa y col de bruselas.
Procedimiento de enseñanza aprendizaje	Los temas se exponen en el aula. En forma práctica se siembran lotes de hortalizas usando los diferentes tipos de explotación; se hacen visitas a lotes de la región. Se obtiene información, se analiza y se concluye.
Recursos de apoyo	Acetatos, diapositivas, literatura y campos de cultivo de la región.
Evaluación	Se hará mediante exámenes parciales a todo el grupo y/o exposiciones de los equipos de trabajo.

VII.- BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

- Alsina, G.I. 1976. Horticultura General. España. Editorial-Sintes
- Bo1aftos H.A. 1998. .Introducción a la Oleicultura San José, Costa Rica: EUNED.
- Casseres, G. 1984. Producción de Hortalizas 3ra. Edición Ira. Reimpresión, San José Costa Rica: n CA 387 pp.
- Deniseen, E.L. 1986. Fundamentos de Horticultura. México Editorial Lirnusa, S.A. de C.V. Deniseen, E.L. y HE. Nichols, 1985. Manual de Horticultura, México, Editorial CECSA.
- Edmmd, J.B.T.L. Seen y F.S, Andrews. 1981. Principios de Horticultura, México.CECSA,
- Fersini, A. 1986 Horticultura practica. México, Editorial Diana
- Giaconi M. V., Escaff O.M. 1997. Cultivo de Hortalizas. Editorial Universitaria Santiago de Chile.
- Halfacre, R.G. y Barden, J.A. 1984. Horticultura. Ira. Edición en Español. AGT Editor, S.A. 727 pp.
- Holle, M. y Montes, A. 1981. Manual para.la Enseñanza Práctica de Producción de Hortalizas, CA Serie de libros y materiales educativos No. 52, San José Costa Rica, 230 pp.
- León Gallegos Hector M. 1982. Enfermedades de .los cultivos en el estado de Sinaloa. Culiacán Sinaloa Méx. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas. .
- Messiaen C.M. y Lafón R. 1968. Enfermedades de las Hortalizas. Editorial OIKUS-TAU S.A. Ediciones. Barcelona España.
- Messiaen, C.M. 1979. Las Hortalizas, México, Editorial Blume.
- Ogdens 1986. Cultivo Natural de Hortalizas. México. Editorial Diana.
- Riotte, L. 1981. Cultivo de Huertos Pequeños. México. Edítoria.1 CECSA.



Swiader Jhon M., Ware George W. y McCollum J.P. 1992. Producing vegetable Crops. 4 ed. Danville,

Illinois. Editorial .Interstate Publishers, Inc. USA.

Valadez, L.A. 1994. Producción de Hortalizas. 2da. Reimpresión. Editorial, S.A. de C.V. 298 pp.

Yamaguchi M. 1983. Word Vegetables. Principals, Productions and Nutritive Values. AV Publishing . Company, INC. 415 pp