



## SILABO

### I. INFORMACION GENERAL

1.1. Nombre de la asignatura	: Olericultura
1.2. Código	: AG16101
1.3. Año Calendario	: 2019
1.4. Semestre Académico	: 2019-II
1.5. Créditos Académicos	: 04
1.6. Requisito	: AG16063
1.7. Total de horas Presenciales	:
• Horas Teóricos	: 03
• Horas Practicas	: 02
• Total, de Horas	: 05
1.8. Duración de Ciclo	: 17 semanas (del 16-09-2019 al 10-01-2020)
1.9. Docente responsable	: Ing. Rosa MARUFO MONTTOYA.

### II. SUMILLA.

Esta asignatura es de naturaleza teórico práctico cuyo propósito el estudiante estará capacitado para la presentación de propuestas y métodos de producción, cosecha y pos cosecha de hortalizas, frente a las exigencias de un complejo mundo globalizado, cuyo contenido está orientado básicamente a la importancia de la Olericultura, bases tecnológicas para la producción de hortalizas, cultivo de hortalizas y propagación.

### III. COMPETENCIA.

**Demostrar los sistemas de producción de hortalizas en el País.**

### IV. RESULTADOS DE APRENDIZAJE.

Los estudiantes al concluir y aprobar la asignatura:

1. Identifica los aspectos básicos con respecto a la Olericultura partiendo de su importancia, clasificación botánica, por el órgano de consumo, características edáficas, climáticas y factores determinantes.



2. Organiza las labores en la propagación a través de la multiplicación considerando el sistema de plantación y poda de los frutales.

#### V. CONTENIDO PROGRAMATICO.

SEMANA	CONTENIDO
<b>1</b> <b>16-18 y 19 de</b> <b>setiembre</b>	<b>Exposición del silabo, Elección de delegados. Evaluación de entrada.</b> <b>UNIDAD I</b>  <b>INTRODUCCIÓN Y GENERALIDADES.</b> 1.1. Conceptos generales. 1.2. La Horticultura definición. Ramas de la horticultura. 1.1. Olericultura. Definición, importancia e Historia. 1.2. Situación actual de la Olericultura nacional y mundial. 1.3. <b>Las hortalizas</b> , concepto, origen de las hortalizas. características generales y específicas. Su importancia en la dieta alimenticia y medicinal. Social y económica dentro de la producción agrícola nacional. Como fuente de trabajo. En la industria. <b>PRACTICA : CLASIFICACION DE LAS HORTALIZAS</b> 1.4. Clasificación botánica. 1.5. Por el órgano de consumo de la planta. 1.6. Por el requerimiento los factores edáficos y climáticos. 1.7. Laboratorio.
<b>2</b> <b>23-25 y 26 de</b> <b>setiembre</b>	<b>TIPOS DE HUERTOS.</b> <b>PRACTICA .Exposición. Historia de la Olericultura.</b> <b>Situación actual de la Olericultura nacional y mundial.</b> <b>Importancia.</b>
<b>3</b> <b>30-02 y 03 de</b> <b>octubre</b>	<b>UNIDAD II</b>  <b>PLANIFICACIÓN DE UN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN</b> <b>PREPARACION DEL TERRENO.</b> 3.3. Conocer formas y técnicas de preparación del terreno para la producción de hortalizas. 2.3. Análisis físico-químico de suelo, interpretación y recomendación de nivel de fertilización. 3.4. Diseño y características de biohuertos.



	<b>PRACTICA - Muestreo de suelo. Preparación de terreno.</b>
<b>4</b> <b>7-9 y 10 de octubre</b>	<b>PROPAGACIÓN DE HORTALIZAS.</b> <b>SEMILLA.</b> Definición. Características de una buena semilla de hortalizas. Identificación de semillas de hortalizas. Determinación del peso de 1000 semillas. Porcentaje de germinación, porcentaje de pureza, y valor real. <b>MÉTODOS DE PROPAGACIÓN, SISTEMAS DE SIEMBRA.</b> Propagación sexual Propagación asexual o vegetativa. <b>TRANSPLANTE.</b> 2.9. Raíz desnuda. Cepellón. <b>PRACTICA - Prueba de germinación de semillas. Laboratorio de suelos.</b> <b>PRACTICA CALIFICADA</b>
<b>5</b> <b>14-16 y 17 de octubre</b>	<b>UNIDAD III.</b> Prueba de germinación en bandejas. Laboratorio de suelos. <b>Tarea:</b> Diseño de una calendario de riegos y abonamiento <b>PRACTICA-Instalación de biohuertos en campo.</b>
<b>6</b> <b>21-23 y 24 de octubre</b>	<b>VIDEOS DE CULTIVO DE HORTALIZAS SEGUN EL ORGANO DE CONSUMO Y PROPAGACION.</b>  Hortalizas cultivadas por sus raíces y su importancia nutricional y medicinal: - Rabanitos, nabo, betarraga, zanahoria Manejo agronómico, plagas y enfermedades, cosecha y pos cosecha.  <b>PRACTICA. Manejo de los biohuertos. CAMPO.</b>
<b>7</b> <b>28-30 y 31 de octubre</b>	3.4. Hortalizas cultivadas por sus Bulbos y su importancia nutricional y medicinal.- Cebolla, Ajo. Manejo agronómico, plagas y enfermedades, Manejo agronómico, plagas y enfermedades, cosecha y postcosecha. <b>PRACTICA. Monitoreo de los cultivos en campo</b>
<b>8</b> <b>04-06 y 07 de noviembre</b>	<b>EVALUACION PARCIAL</b>



<b>9</b> <b>11-13 y 14 de noviembre</b>	<p>Hortalizas cultivadas por sus tallos y su importancia nutricional medicinal:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Apio.</li></ul> <p>Manejo agronómico, plagas y enfermedades</p> <p>. Exposición con videos Hortalizas cultivadas por sus tallos y su importancia nutricional y medicinal.exposicion de videos.</p> <p><b>PRACTICAN°7. RECONOCIMIENTO Y DESCRIPCION DE PLANTAS EN VIVO.</b> Laboratorio de suelos.</p>
<b>10</b> <b>18-20 y 21 de noviembre</b>	<p>Hortalizas cultivadas por sus hojas y su importancia nutricional medicinal:</p> <p>Lechuga, espinaca, acelga, repollo, albahaca, entre otras.</p> <p>Manejo agronómico, plagas y enfermedades, cosecha y pos cosecha</p> <p>Exposición con videos</p> <p><b>PRACTICA.. RECONOCIMIENTO Y DESCRIPCION DE PLANTAS EN VIVO.</b> Laboratorio de suelos</p>
<b>11</b> <b>25-27 y 28 de noviembre</b>	<p>Hortalizas cultivadas por sus flores y su importancia nutricional medicinal:</p> <p>Brócoli, coliflor, albahaca.</p> <p>Manejo agronómico, plagas y enfermedades, cosecha y pos cosecha.</p> <p>Exposición con videos.</p> <p><b>PRACTICA .RECONOCIMIENTO Y DESCRIPCION DE PLANTAS EN VIVO.</b> Laboratorio de suelos</p>
<b>12</b> <b>2-4 y 5 de diciembre</b>	<p>Hortalizas cultivadas por sus frutos y su importancia nutricional medicinal .</p> <p>Manejo agronómico, plagas y enfermedades, cosecha y pos cosecha.</p> <p>Exposición con videos</p> <p><b>PRACTICA. RECONOCIMIENTO Y DESCRIPCION DE PLANTAS EN VIVO.</b> Laboratorio de suelos</p>
<b>13</b> <b>9-11 y 12 de diciembre</b>	<p>Hortalizas cultivadas por sus semillas. y su importancia nutricional medicinal</p> <p>Manejo agronómico, plagas y enfermedades, cosecha y pos cosecha. Exposición con videos.</p> <p><b>PRACTICA RECONOCIMIENTO Y DESCRIPCION DE PLANTAS EN VIVO.</b> Laboratorio de suelos.</p>

<b>14</b> <b>16-18 y 19 de diciembre</b>	HORTALIZAS DE EXPORTACION
<b>15</b> <b>23-25 y 26 de diciembre</b>	REVISION DEPRODUCCION EN BIOHUERTOS EN CAMPO DEFINITIVO.
<b>16</b> <b>30 dic-01 y 02 de enero 2020</b>	. SUSTENTACION DE LOS RESULTADOS DE LA PRODUCCION SEGÚN LOS ORGANOS DE CONSUMO INSTALADOS EN SU BIOHUERTO
<b>17</b> <b>06-08 y 09 de enero 2020</b>	. EXAMEN FINAL.  EXAMEN DE APLAZADOS.

## **VI. ESTRATEGIAS DIDACTICAS.**

### **Métodos.**

- Expositivo didáctico
- Análisis y síntesis
- Inductivo – deductivo

### **Técnicas**

- Practicas dirigidas
- Trabajo en equipo

## **VII. MATERIALES Y RECURSOS.**

- USB. Laptop. Equipo multimedia. Material didáctico. Pizarra acrílica. Plumones a

colores.Bandejas.Parcela experimental

- Semilla botánica.

## VIII. EVALUACION.

### : ESPECIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN CONTINUA DEL CURSO

PROMEDIO PARCIAL 1						PROMEDIO PARCIAL 2						PROMEDIO FINAL
PC1	IF1	EXP1	EA1	EP1	PP1	PC2	IF2	EXP2	EA2	EP2	PP2	PF
					(PC1+IF1+EXP1+EA1+EP1)/5						(PC2+IF2+EXP2+EA2+EP2)/5	(PP1+PP2)/2
PRACTICA CALIFICADA 1	INVESTIGACION FORMATIVA 1	EXPOSICION 1	EVALUACION ACTITUDINAL 1	EXAMEN PARCIAL 1	PROMEDIO PARCIAL 1	PRACTICA CALIFICADA 2	INVESTIGACION FORMATIVA 2	EXPOSICION 2	EVALUACION ACTITUDINAL 2	EXAMEN PARCIAL 2	PROMEDIO PARCIAL 2	PROMEDIO FINAL

## IX. BIBLIOGRAFIA.

1. ARIAS V.,C y J.TOLEDO. Manual pos cosecha de frutas tropicales. FAO 123 p.
2. BECERRA, J. Horticultura. UNA La Molina. Lima, Perú, 1999.
3. BURTON, L. Y E.L. Cooper. Agrociencia. Fundamentos y aplicaciones. 4ta.Edic, México, 2007.
4. CAMASCA V.A. Horticultura práctica. Universidad Nacional San Cristóbal deHuamanga. Ayacucho, Perú, 1994.
5. CUBERO, J.L. Introducción a la Mejora Genética Vegetal. Edic. Mundi-

Prensa, Barcelona, España, 2003.

6. DIOMEDES D. Manual de Horticultura para el Perú. Ediciones Manfer. Volumen 1. 2. 2000.

7. ERVIN, L. DENISEN Y HARRY, E. NCHOLS. Manual de Horticultura CECSA. Editorial Continental. México, 2008.

8. GISPERT. Enciclopedia práctica de la agricultura y la Ganadería, océano/Centrum, 2002.

9. UGAS, R. SARAY, S. DELGADO, F. Y TOLEDO, J. Hortalizas datos básicos. Programa de hortalizas Facultad de Agronomía, Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima, Perú, 2000.

10. WILLS, R.H, F.H. LEE W.B. MCGLASON. Fisiología y manipulación de frutas y hortalizas y su pos recolección. Edit. Acribia, Zaragoza, España, 1984.

Abancay, Setiembre del 2019

.....  
Ing. Rosa Marrufo Montoya.