

## SISTEMAS PRODUCTIVOS VEGETALES INTENSIVOS

### PROGRAMA DE LA MATERIA

24  
KADAR HAULA  
DIRECTORA  
BIBLIOTECA CENTRAL

Introducción.

Objetivo de la materia. Definición de los sistemas de producción intensiva. Descripción de los sistemas florícola, hortícola y frutícola. Grado de intensidad de cada producción. Participación de cada sector en el Producto Bruto Interno.

Regiones productoras. Aptitud ecológica. Posibilidades presentes y futuras.

#### - Propagación.

Formas de propagación. Sexual: ventajas y desventajas. Asexual o agámica: razones para su empleo. Propagación por medio de modificaciones del cormo: estolones, rizomas, tubérculos, bulbos, raíces. Propagación por estacas: bases anatómicas y fisiológicas. Tipos de estaca. Acodos: métodos de acodado. Injertación: objetivos, bases anatómicas y fisiológicas. Tipos de injerto. Micropropagación y sistemas de cultivo de tejidos.

#### - Forzado.

Sistemas de protección de cultivos. Balance lumínico y térmico. Materiales para recubrimiento. Vidrio. Materiales plásticos. Características. Comportamiento frente a distintas longitudes de onda. Usos. Mulching o acolchamiento. Solarización. Sistemas forzados y semiforzados: concepto, tipos. Objetivos de uso e importancia de cada uno. Materiales utilizados.

Invernaderos. Tipos de estructuras. Factores a tener en cuenta en su instalación. Control de factores ambientales: Luminosidad,  $CO_2$ , humedad y temperatura.

#### - Implantación de cultivos.

Formas de iniciación del cultivo: directas e indirectas. Preparación del suelo o sustrato.

Labores culturales: conducción, raleo, poda, fertilización, riego, tratamientos sanitarios, utilización de reguladores de crecimiento. Cosecha: distintas formas.

Mecanización: equipos para siembra, labores culturales y cosecha.



- Poscosecha.

Objetivos. Conceptos de calidad nutricional, comercial y tecnológica. Productos perecederos. Factores de precosecha: suelo, clima y manejo.

Factores del producto: estructurales, genéticos y fisiológicos. Respiración, transpiración y maduración. Factores bióticos y abióticos.

Operaciones de poscosecha para productos perecederos. Recolección.

Preenfriado. Acondicionamiento. Conservación: distintos sistemas.

Transporte.

- Comercialización.

Sistemas de comercialización mayorista. Caracterización del mercado interno. Canales de comercialización. Tipificación. Mercado externo.

Estacionalidad. Perecibilidad. Conservación.



KADAR PAULA  
DIRECTORA  
BIBLIOTECA CENTR



Facultad de Agronomía  
Universidad de Buenos Aires