

Plan
69

CATEDRA DE CEREALICULTURA

PROGRAMA ANALITICO, AÑO 1985



Bolilla 1: Síntesis Estadística e histórica de los diferentes cereales. Países productores, Exportadores e Importadores. Producción Nacional, Saldo Exportadores, Evolución de la Exportación, Causas.

PARTE I. TRIGO

Bolilla 2: Origen Geográfico y Filogenético. Ubicación Sistemática. Relación con otras especies del género Triticum.

Bolilla 3: Morfología de los diferentes órganos del trigo. Características más importantes. Grano, raíces, tallo, hojas e inflorescencia.

Bolilla 4: Etapas Ontogénicas. Distintas escalas ensayadas. Influencia de factores genéticos y ambientales en cada fase.

Bolilla 5: Regiones y Subregiones Ecológicas. Características Edáficas Climáticas, su incidencia sobre el cultivo. Rotaciones más adecuadas, cultivares, rendimientos y seguridad de cosecha. Técnicas especiales (doble propósito). Factores adversos más importantes de cada subregión.

Bolilla 6: Técnicas culturales. Labores primarias y secundarias del suelo, según zona y características, conservación de la estructura y la fertilidad, tipos y duración del Barbecho. Elección de variedades (por rendimiento, resistencias, ciclo, etc.). Análisis de semillas, tipos y metodología. Tratamientos de semillas. Tipo de siembra y densidad, época. Labores postsiembra. Enfermedades, Plagas y Malezas de mayor importancia. Control mecánico y químico, producción, dosis y momento de aplicación. Control Integrado.

Bolilla 7: Nutrientes. Efectos del Nitrógeno y Fósforo sobre el crecimiento y desarrollo en las diferentes etapas del ciclo. Fertilizantes, tipos, formulaciones, modo y momento oportuno de aplicación, dosis. Factores que condicionan la respuesta a la fertilización (Fisicoquímica del Suelo, Disponibilidad de agua, Disponibilidad de otros nutrientes. Años de agricultura continuada cultivo anterior, Barbechos, etc.). Zonas de mayores deficiencias.



Bolilla 8: Cosecha, Acondicionamiento y conservación del grano. Secadoras y silos, tipos y características. Comercialización, canales, Mercados, tipos y operativas que los caracterizan. Standard de Comercialización. Utilidad y Manejo.

Bolilla 9: Calidad Industrial. Características Fisicoquímicas del grano. Métodos de Laboratorio e Industriales. Productos y Subproductos, Uaos.

Bolilla 10: Mejoramiento. Objetivos. Principales métodos de conducción y herencia M.C.R., características. Control estatal. Leyes y Reglamentaciones vigentes. Clasificación de las semillas. Cuidados especiales en acondicionamiento y conservación.

PART II MAIZ

Bolilla 11: Origen Geográfico y Filogenético. Teorías. Ubicación sistemática de las diferentes subespecies de Zea Mays y relaciones entre sí y entre las especies del género Zea.

Bolilla 12: Morfología de los diferentes órganos del maíz. Características más importantes. (Granos, raíces, tallo, hojas, inflorescencias masculinas y femenina).

Bolilla 13: Etapas Ontogénicas. Influencia genética y ambiental en cada fase del desarrollo.

Bolilla 14: Regiones y Subregiones ecológicas. Características Edáficas y Climáticas y su incidencia sobre el cultivo. Notaciones más adecuadas, híbridos y variedades más importantes de cada subregión. Rendimientos y seguridad de cosecha. Adversidades de mayor incidencia en cada subregión.

Bolilla 14: Técnicas Culturales. Labranza primaria y secundaria, según zona y características del suelo, conservación de la estructura y la fertilidad. Barbecho. Análisis de semilla, tratamiento de semillas. Siembra, tipos, densidad, época, características. Labores de postsiembra. Enfermedades, Plagas y Malezas de mayor importancia. Control mecánico y químico. Productos, dosis, momento y forma de aplicación.

Bolilla 15: Nutrientes y Nutrición. Formas de ^{Asimilación} ~~de asimilación~~ del Nitrato y Fósforo. Modo de acción en las diferentes etapas de Fertilizantes y Fertilización. Tipos, formulación, modo y momento oportuno de aplicación. Dosis. Factores que condicionan la respuesta a

Bolilla 16: Cosecha, descripción de la máquina y accesorios. Acondicionamiento y conservación del grano. Características para el tratamiento de semillas. Comercialización Canales, Mercados Standard de Comercialización.

Bolilla 17: Mejoramiento. Producción de Líneas homocigotas. Principales métodos de conducción y crianza. Selección. Producción de Híbridos. Métodos Incorporación de Macho Esterilidad y de genes restauradores. Producción de Híbridos dobles. Métodos. Control Estatal.

PARTÉ III SORGO GRANIFERO

Bolilla 18: Origen Geográfico y Filogenético. Ubicación Sistemática, relaciones entre las diferentes especies del género Sorghum. Clasificación Agronómica. (Grupos).

Bolilla 19: Morfología de los diferentes órganos. Etapas ontogénicas. Influencia de factores genéticos y ambientales en cada una.

Bolilla 20: Regiones y Subregiones ecológicas. Características edafo-climáticas y su interrelación con el cultivo. Rotaciones aconsejadas para cada subregión, Causas. Rendimiento y seguridad de cosecha. Adversidades de mayor incidencia.

Bolilla 21: Técnicas culturales. Labores del suelo según características. Selección de Híbridos y fecha de siembra. Selección de semillas y tratamientos. Densidad. Labores postsiembra. Enfermedades. Plagas y Malezas más importantes. Control. Efectos de los nutrientes de mayor importancia (Nitrógeno y Fósforo). Fertilización momento y forma de aplicación.

Bolilla 22: Cosecha. Plataforma sorguera y otras utilidades para tal fin. Acondicionamiento y conservación del Grano. Comercialización. Standard. Usos del grano de Sorgo.

PARTÉ IV ARROZ

Bolilla 23: Origen Geográfico y Filogenético. Ubicación Sistemática, especies y subespecies del género Oriza de importancia agrícola.

Bolilla 24: Morfología de los diferentes órganos. Etapas Ontogénicas. Influencia genéticas y ambientales en cada fase del desarrollo.

Bolilla 25: Técnicas culturales. Características de las principales regiones arroceras. Labores del suelo y construcción de estructuras especiales. Maquinaria posible de usarse, momento y características a considerar. Variedades, selección del cultivar y tratamiento de semillas. Siembras, métodos, época y densidad. Labores

Bolilla 26: Cosecha. Tipos y características. Acondicionamiento y conservación del grano. Industrialización. Paso y tipos de arroces comerciales. Productos y Subproductos. Usos.

PARTES Y AVENA - CEBADA - CENTENO y ALPISTRE

Bolilla 27: Origen Geográfico y Filogenético. Generalidades. Ubicación Sistemática.

Bolilla 28: Morfología de los diferentes órganos. Diferenciación al estado vegetativo y reproductivo. Características. Zonas de producción.

Bolilla 29: Técnicas culturales. Comparación desde preparación y laboreo de suelo hasta cosecha de cada cultivo con el trigo. Sistemas de cosecha especiales. Características, ventajas y desventajas. Variedades de mayor difusión de cada cultivo. Enfermedades. Plagas y Malezas más importantes y medidas de control.

