

Universidad de Buenos Aires
FACULTAD DE AGRONOMIA



00104

PROGRAMA
DE
HORTICULTURA II

Profesor Titular: Ing. Agr. MANUEL BARREIRO

*Aprobado por Resolución (C.D.) 722 del 21 de Agosto
1975, Expte. 112.406/75.*



Buenos Aires
BIBLIOTECA CENTRAL
1975

HORTICULTURA

PROGRAMA ANALITICO

TEMAS GENERALES

- 1.- Importancia de las hortalizas como alimento. La Horticultura y su relación agro-económica con los restantes sectores de la producción.
- 2.- Definición de la asignatura. La Huerta como Empresa Agrícola. Niveles de producción: familiar y comercial. Planificación de la explotación hortícola. Horticultura Intensiva y Extensiva.
- 3.- La producción de hortalizas en función del clima. Posibilidades presentes y futuras de la Horticultura Argentina. Características de las regiones productoras nacionales
- 4.- El suelo y el agua en la Agricultura Intensiva. La materia orgánica en la producción hortícola. Fertilización.
- 5.- Estado actual de la mecanización de labores culturales en la Horticultura Argentina. Equipos especiales requeridos por la producción de hortalizas.
- 6.- Características del control químico de malezas en Horticultura.
- 7.- Forzado de cultivos en Horticultura. Definición. Importancia actual y futura de su empleo. Técnicas utilizadas según zonas de producción, especies cultivadas y rentabilidad pronosticada
- 8.- Utilización de reguladores de crecimiento en Horticultura.
- 9.- Comercialización de hortalizas. Sistemas vigentes. La intermediación y su influencia. Mercados mayoristas. Características de funcionamientos. Tipificación de hortalizas y envases.
- 10.- La industrialización hortícola. Envasado al natural, deshidratado, fabricación de encurtidos y de pimentón. Su futuro en función de mercados potenciales.
- 11.- Centros de investigación hortícola del país. Técnicos, lugares y especies. Resultados obtenidos hasta el presente.
- 12.- La producción de semillas de hortalizas en la República Argentina. Regiones productoras. Importación de semillas, origen, cantidades y valores económicos.

TEMAS ESPECIALES

Se estudiarán los siguientes cultivos:

1. Tomate. Pimiento. Berenjena
2. Papa.
3. Batata.
4. Cebolla. Ajo.
5. Crucíferas.
6. Quenopodiáceas.
7. Umbelíferas.
8. Cucurbitáceas.
9. Lechuga. Escarola.
10. Espárrago.
11. Frutilla.
12. Alcaucil. Cardo.
13. Arveja.
14. Maíz Dulce.
15. Leguminosas.

La unidad completa de estudio para cada cultivo comprenderá los siguientes puntos:

- a) Origen e importancia del cultivo (económica y alimenticia). Estadísticas de producción.
- b) Descripción botánica.
- c) Requerimientos de clima y suelo.
- d) Cultivo: implantación, labores culturales y cosecha. Labores culturales: aporques, riego, fertilización, tratamientos sanitarios.
- e) Variedades.
- f) Factores adversos y su control: plagas, enfermedades, (enfermedades fisiogénicas), malezas.
- g) Almacenamiento.
- h) Mejoramiento. Centros de trabajo en el país.
- i) Comercialización. Características de tipificación.
- j) Industrialización.
- k) Costos de producción.

PROGRAMA DE EXAMEN

BOLILLA 1

Papa: Variedades. Factores adversos y su control.

Zanahoria: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Requerimientos de clima y suelo. Implantación del cultivo y labores culturales.

Espárrago: Unidad completa.

Potero chaucha: Unidad completa.

BOLILLA 2

Tomate: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Zonas de producción. Requerimientos de clima y suelo. Variedades.

Poroto seco: Unidad completa.

Repollo y Brócoli: Unidad completa

Manejo del suelo y del agua. Aplicación de abonos y fertilizantes en horticultura.

BOLILLA 3

Lechuga: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Sistemática. Requerimientos de clima y suelo. Problemas de floración prematura. Variedades.

Pimiento: Cosecha. Almacenamiento. Factores adversos y su control. Comercialización. Variedades.

Crucíferas: Clasificación de las variedades botánicas. Cultivares.

Reguladores de crecimiento en horticultura.

BOLILLA 4

Ajo: Implantación del cultivo. Variedades. Factores adversos y su control.

Zapallo: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Requerimientos de clima y suelo. Implantación del cultivo. Labores culturales.

Berenjena: Unidad completa.

Mecanización en horticultura.

BOLILLA 5

Cebolla: siembra y labores culturales. Factores adversos y su control.

Melón: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Requerimientos de clima y suelo. Implantación del cultivo. Labores culturales.

Legumbres secas Garbanzo y Lenteja: Unidad completa.

Control de malezas en horticultura.

BOLILLA 6

Arveja: sistemas de cultivo. Implantación del cultivo. Labores culturales.

Ajo: Cosecha. Almacenamiento. Comercialización. Mejoramientos.

Zapallito de Tronco: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Requerimientos de clima y suelo. Regiones productoras de hortalizas.

BOLILLA 7

Papa: Requerimientos de clima y suelo. Implantación del cultivo. Labores culturales. Rotaciones.

Alcaucil y Cardo: Labores culturales. Cosecha. Almacenamiento. Factores adversos y su control. Mejoramiento.

Maíz Dulce: Cosecha. Almacenamiento. Factores adversos y su control. Comercialización de productos hortícolas.

BOLILLA 8

Tomate: Cosecha. Almacenamiento. Comercialización. Industrialización.

Zanahoria: Variedades. Factores adversos y su control. Cosecha. Comercialización. Almacenamiento. Mejoramiento.

Sandía: Unidad completa.

Cebolla: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Requerimientos de clima y suelo.

BOLILLA 9

Batata: Variedades. Cosecha. Almacenamiento. Comercialización. Mejoramiento.

Apio: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Variedades. Requerimientos de clima y suelo.

Frutilla: Unidad Completa.

Forzado en horticultura.

BOLILLA 10

Ajo: Requerimientos de clima y suelo. Labores culturales.

Arveja: Variedades. Factores adversos y su control. Cosecha. Comercialización. Almacenamiento. Mejoramiento.

Maíz Dulce: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Variedades. Mejoramiento.

Alcaucil y Cardo: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Variedades.

BOLILLA 11

Cebolla: Cosecha. Almacenamiento. Comercialización. Mejoramiento.

Espinaca: Unidad completa.

Maíz Dulce: Requerimientos de clima y suelo. Implantación del cultivo. Labores culturales. Industrialización de hortalizas.

BOLILLA 12

Arveja: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Requerimientos de clima y suelo. Mejoramiento.

Melón: Labores culturales. Cosecha. Factores adversos y su control. Comercialización. Almacenamiento. Mejoramiento.

Coliflor: Unidad completa.

Tomate: Factores adversos y su control. Mejoramiento.

BOLILLA 13

Lechuga: Labores culturales. Cosecha. Mejoramiento. Almacenamiento. Factores adversos. Comercialización.

Pimiento: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Requerimientos de clima y suelo. Labores culturales. Implantación del cultivo.

Acelga y Remolacha: Unidad completa.

Requerimientos climáticos de los cultivos hortícolas.

BOLILLA 14

Batata: Requerimientos de clima y suelo. Implantación del cultivo. Labores culturales.

Apio: Implantación del cultivo. Labores culturales. Cosecha. Factores adversos y su control. Comercialización. Almacenamiento. Mejoramiento.

Papa: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica. Mejoramiento.

Zapallo: Factores adversos y su control. Cosecha. Variedades. Almacenamiento. Comercialización. Mejoramiento.

BOLILLA 15

Papa: Zonas de producción. Implantación del cultivo. Labores culturales.

Batata: Origen e importancia del cultivo. Descripción botánica.

Zapallito de Tronco: Implantación del cultivo. Labores culturales. Cosecha. Variedades. Factores adversos y su control. Mejoramiento.

Valor nutritivo de las hortalizas.

BOLILLA 16

Papa: Cosecha. Almacenamiento. Comercialización.

Batata: Factores adversos y su control.

Pepino: Unidad completa

Producción de semillas hortícolas.



Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires