

Universidad de Buenos Aires
FACULTAD DE AGRONOMIA

PROGRAMA
DE
HORTICULTURA



Buenos Aires
BIBLIOTECA CENTRAL

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.