

/

CENTRO REGIONAL DE OCCIDENTE
RECINTO UNIVERSITARIO DE GRECIA

PROGRAMA DEL CURSO OLERICULTURA AO-0916

Profesores: Ing. Jesús Hernández e Ing. Walter Canessa

1. DESCRIPCION DEL CURSO

1.1 Teoría: Las primeras lecciones (Tema I) versarán sobre generalidades de las hortalizas. Se espera que esta primera parte sirva para distinguir la Olericultura de otras ciencias agropecuarias, lo mismo que se enfatizará en otras disciplinas que se relacionan en la producción de hortalizas. En el tema II se estudiarán las principales hortalizas que se siembran en el país se les agrupa por familia botánica, se destaca su importancia, necesidades de suelo, clima, variedades, prácticas de cultivo y aspectos relacionados con la comercialización. Es aconsejable que el estudiante realice lectura adicional como complemento de lo visto en clase.

1.2 Práctica: Esta la realizan los estudiantes mediante la siembra de parcelas con los cultivos que se le asignen.

1.3 Giras: Constituyen un complemento valioso del curso, se incluyen visitas a Estaciones Experimentales, plantaciones comerciales, plantas procesadoras y mercados de mayoreo.

2. OBJETIVO GENERAL

Que los estudiantes reconozcan las principales hortalizas que se siembran en Costa Rica.

3. OBJETIVOS ESPECIFICOS

3.1. Que los estudiantes puedan identificar factores externos e internos que afecten la producción de hortalizas.

3.2 Que los alumnos estén en capacidad de recomendar prácticas de cultivo específicas en las hortalizas estudiadas.

3.3 Que los estudiantes puedan reproducir (imitar o manipular) técnicas de manejo empleadas en algunas hortalizas mediante su participación en las giras de campo.

4. METODOLOGIA

Las clases serán de tipo descriptivo con participación activa de los estudiantes y con el uso de materiales visuales según el tema a desarrollar.

5. PROGRAMA TEORIA

Tema 1. GENERALIDADES. Lección #1

1.1 Importancia y clasificación de las hortalizas

1.1.1 Definición

1.1.2 Importancia nutritiva y económica

1.1.3 Tipos de explotaciones Hortícolas

1.1.4 Clasificación de hortalizas

1.2 Prácticas específicas para hortalizas

1.2.1 Preparación de suelos

1.2.2 Semilleros

1.2.3 Trasplante

1.2.4 Riego

1.2.5 Cultivos Asociados

1.2.6 Coberturas

Lección #2.

- 1.2.7 Fertilización
- 1.2.8 Protección de plantas
- 1.2.9 Manejo Poscosecha
- 1.2.10 Comercialización de hortalizas

TEMA II. Las hortalizas principales

Lección #3. 2. Solanaceas

- 2.1 Cultivo de la Papa
 - 2.1.1 Origen y Clasificación
 - 2.2.2 Aspectos Económicos
 - 2.1.3 Zonas de Producción
 - 2.1.4 Requerimientos, clima y suelos.
 - 2.1.5 Labores de cultivo
 - 2.1.6 Cosecha y comercialización

Lección #4 y 5

- 2.2 Tomate
 - 2.2.1 Origen y clasificación
 - 2.2.2 Aspectos Económicos
 - 2.2.3 Zonas de Producción
 - 2.2.4 Requerimientos, clima y suelos.
 - 2.2.5 Labores de cultivo
 - 2.2.6 Cosecha y Comercialización
- 2.3 Chile, berenjena
 - 2.3.1 Origen y Clasificación
 - 2.3.2 Aspectos Económicos
 - 2.3.3 Zonas de Producción
 - 2.3.4 Requerimientos, clima y suelos
 - 2.3.5 Labores de cultivo
 - 2.3.6 Cosecha y comercialización

Lección #6

3. Cruciferas

3.1 Repollo

- 3.1.1 Origen y Clasificación
- 3.1.2 Aspectos Económicos
- 3.1.3 Zonas de Producción
- 3.1.4 Requerimientos, clima y suelos
- 3.1.5 Labores de cultivo
- 3.1.6 Cosecha y comercialización

3.2 Brócoli, Coliflor

- 3.2.1 Origen y clasificación
- 3.2.2 Aspectos Económicos
- 3.2.3 Zonas de Producción
- 3.2.4 Requerimientos, clima y suelos
- 3.2.5 Labores de cultivo
- 3.2.6 Cosecha y Comercialización

Lección #7

4. Compuestas

4.1 Lechuga

- 4.1.1 Origen y clasificación
- 4.1.2 Aspectos Económicos
- 4.1.3 Zonas de Producción
- 4.1.4 Requerimientos, clima y suelos
- 4.1.5 Labores de cultivo
- 4.1.6 Cosecha y comercialización

I EXAMEN PARCIAL

Lección #8 5. Amaryllidaceas- Liliaceas

- 5.1 Cebolla
- 5.2 Ajo
- 5.3 Cebollín, puerro
- 5.4 Espárrago

Lección #9-10 6. Cucurbitaceas

- 6.1 Ayote, chiverre, zapallo
- 6.2 Melón, sandía, pepino
- 6.3 Zucchini, chayote.

Lección #11 7. Leguminosas

- 7.1 Vainica
- 7.2 Arveja
- 7.3 Rabiza
- 7.4 Gandul

Lección #12 8. Rosaceas

- 8.1 Fresa

Lección #13 9. Quenopodiaceas

- 9.1 Remolacha
- 9.2 Espinaca, acelga.

Lección #14 10. Umbelíferas
 10.1 Zanahoria
 10.2 Apio
 10.3 Culantro, perejil

Lección #15 II EXAMEN PARCIAL

Lección #16 11. Convolvuláceas
 11.1 Camote

12. Euforbiáceas
 12.1 Yuca

Lección #17 13. Aráceas
 13.1 Tiquizque
 13.2 Ñampí

14. Dioscoreáceas
 14.1 Ñames
 ENTREGA DE TRABAJOS BIBLIOGRAFICOS

6. PROGRAMA DE PRACTICAS

Cada estudiante sembrará una parcela de 10X10m con 2 o 3 hortalizas asignadas al azar. El estudiante deberá realizar previo a la siembra, una revisión de literatura sobre los cultivos asignados. Cada parcela deberá estar identificada con su número correspondiente, el nombre del estudiante y el nombre de los cultivos, en un rótulo de madera de 30 x 45 cm, usando fondo blanco y las letras en negro, hechas preferiblemente con molde (altura estaca de 1m.). Al finalizar el curso el estudiante deberá presentar un informe sobre lo realizado en su parcela.

7. DEMOSTRACIONES

Se realizarán en forma individual o en grupo según el tema asignado. El tiempo de exposición es de 20 minutos y al final se da un tiempo prudencial (5-7 minutos) para responder a preguntas o aclaraciones. Un resumen sobre el tema a exponer se entregará a los compañeros, profesores y asistente al terminar cada demostración.

8. TRABAJOS BIBLIOGRAFICOS

Se harán en grupos de 4 a 5 personas sobre temas de actualidad en el campo hortícola. Dichos documentos serán entregados en la fecha prevista en el programa, pasados a máquina y a doble espacio.

9. GIRAS

El curso se complementará con visitas a plantaciones comerciales o centros de interés con fechas previstas al efecto.

10. EVALUACION

10.1 Quices semanales.....15%	10.4 Parcela (Evaluaciones, informe escrito, demostración).....20%
10.2 Exámenes parciales (2).....30%	10.5 Examen Final.....25%
10.3 Trabajo Bibliográfico.....10%	

11. REFERENCIA BIBLIOGRAFICA

- A) Casseres, E.H. 1980. Producción de Hortalizas. III Edic. IICA., O.E.A. Textos y Materiales de Enseñanza #42. San José, Costa Rica. 387 p.
- B) Cristopher, E.P. 1958. Introductory Horticulture. McGraw Hill. Inc. New York. 482 p.
- C) Janick, J. 1978. Horticultural Science W.H. Freeman, San Francisco Calif. sp.
- D) Journal of the American Society for Horticultural Science. (Revista)
- E) Knott, J.E. 1962. Handbook for Vegetable Growers John Willey and Sons, Inc. 245 p.
- F) Terra, G.J.A. 1966. Tropical Vegetables. Department of Agricultural Research, Communication #54 c. Netherlands Organization for International Assistance Amsterdam. 107 p.
- G) Thompson, H.C. and Kelly, W.C.. 1957. Vegetable Crops. Mc Graw Hill Book Co, New York. 611 p.
- H) Ware G. W. and Mc Collum, J.P. 1975. Producing Vegetable Crops. II Edition Interstate Printers and Publishers. 599 p.

nbz/8-87.