

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

SEDE DE OCCIDENTE

Ciudad Universitaria Carlos Monge Alfaro

Departamento de la Educación de terreno, aras, surcos

- Preparación del suelo

- Método de siembra

- Elaboración de semillas AGRONUTRICION

- Sistemas de fertilización Sigla ED-1108

- Control de malas hierbas

Créditos: 2.0 Horas: 2 Teoría y 2 de Práctica

Horario: Sábados de 8 a.m. a 12 m.

- Nutrición del país

Profesor: Ing. Agr. Fredy Jackson P., M.Sc.

Inicio 1999

I. JUSTIFICACION:

Uno de los factores que determinan el estado nutricional que la población de un país es la disponibilidad de alimentos; y si consideramos que Costa Rica es eminentemente agrícola, es importante estimular, desde la educación preescolar y primaria, el interés por el agro, con el propósito de obtener alimentos nutritivos cuyo consumo promueva el desarrollo integral del ser humano. Los cultivos que serán asignados el primer día de lecciones. Previo a la siembra los estudiantes deberán hacer una revisión. A través del presente curso teórico-práctico se pretende estimular en el estudiante el interés por el agro mediante el establecimiento, mantenimiento y producción de una huerta, así como el desarrollo de destrezas en el uso correcto de herramientas agrícolas y agroquímicas que favorezcan el desarrollo de los cultivos. Además, el estudiante será capaz de discernir entre productos con alto valor nutritivo y otros de inferior calidad. Al final de cada grupo entregará el informe de su respectiva parcela que deberá comprender los siguientes aspectos: descripción de la parcela, labores realizadas, problemas

II OBJETIVOS

1. Proporcionar al estudiante elementos teóricos y prácticos sobre la producción de cultivos agrícolas con alto valor nutritivo e identificar los factores que pueden afectar su producción.

2. Preparación del terreno
3. Familiarizarse con las técnicas de manejo recomendadas para los diferentes cultivos agrícolas. a) siembra

4. Analizar conceptos básicos sobre la nutrición normal del individuo. (método empleado)

5. Fertilización
6. Diferenciar las necesidades nutricionales del ser humano durante las diferentes etapas de su ciclo de vida.

7. Descripción de labores culturales (barbacoas, aporcas, amarras, implementos usados)

III CONTENIDO

- fecha, frecuencia y cantidad, rendimiento por área en aquellos cultivos que permitan su cálculo
- Las hortalizas y su clasificación a la venta
- La huerta: ubicación, tipo de terreno, eras, surcos, productos
- Preparación del suelo
- Método de siembra vivo y/o en uso de los productos cosechados
- Elaboración de semilleros en el mercado local al momento de...
- Sistemas de fertilización
- Control de malas hierbas
- Plagas y enfermedades
- Manejo seguro de agroquímicos
- Panorama nutricional del país
- Nutrición, alimentación y salud
- Nutrimientos: carbohidratos, proteínas, lípidos, vitaminas minerales, agua
- Utilización e importancia de la fibra
- utilización de la sustancias nutritivas: digestión, absorción, metabolismo y exresión
- Nutrición del niño
- Nutrición del adulto.

IV PRCTICA

La práctica consiste en la siembra de una parcela, empleando diferentes cultivos que serán asignados el primer día de lecciones. Previo a la siembra los estudiantes deberán hacer una revisión de literatura sobre los cultivos asignados. El día de la siembra la parcela deberá quedar debidamente identificada con un rótulo de madera de 45 cm. de largo por 30 cm. de alto, pintado de blanco con letras en molde negras, con una pintura que no decolore con el sol y la lluvia. El rótulo debe incluir el número de grupo y los cultivos de la parcela.

En fecha establecida cada grupo entregará el informe de su respectiva parcela que deberá comprender los siguientes aspectos: una breve introducción, principales labores realizadas, problemas de plagas, enfermedades y malezas, producción (si el cultivo lo permite), conclusiones y literatura citada.

Los datos que deberán tomar los estudiantes de cada grupo para la ejecución del informe son:

1. Preparación del terreno
2. Cantidad y precio de la semilla
3. Porcentaje de germinación de la semilla
4. Fecha de siembra
5. Sistema y distancias de siembra (justificación del método empleado)
6. Fertilización
7. Combate de plagas, enfermedades y malezas (frecuencia, productos).
8. Descripción de labores culturales (bárbaças, aprocas, amárrias, implementos usados)

- 9. Cosecha: fecha, frecuencia y cantidad, rendimiento por área en aquellos cultivos que permitan su cálculo
 - 10. Preparación del producto para la venta
 - 11. Clasificación y normas de calidad de los productos cosechados. 1972.
 - 12. Valor nutritivo y/o en uso de los productos cosechados.
 - 13. Precio por unidad en el mercado local al momento de la cosecha
- Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola. San José, Costa Rica. 1981.

Como se puede apreciar este informe es muy difícil de elaborar si se deja para el final, pues habrá datos que se han perdido, que no se anotaron o no se recuerdan, por lo que se recomienda que el coordinador de cada grupo tenga una libreta en la que cada día se anoten las labores realizadas, por insignificantes que puedan parecer en el momento de llevarlas a cabo, además, es responsabilidad del grupo preguntar todos los sábados sobre las labores que el asistente efectuó al cultivo en el transcurso de la semana.

Durante la práctica se realizarán preguntas sobre el desarrollo de los cultivos en las diferentes parcelas, por lo que el estudiante está en la obligación de conocer no solo de los cultivos de su parcela sino además, de los asignados a otros grupos. La asistencia a la práctica es obligatoria.

V TRABAJO DE EXPOSICION EN GRUPO

Cada grupo de estudiantes desarrollará un tema específico relacionado directa o indirectamente con la agricultura y la nutrición, el cual expondrán a sus compañeros. Además deberán entregar el día de la exposición un resumen por escrito, al profesor y a sus compañeros.

VI EVALUACION

- Dos exámenes parciales (25% cada uno)..... 50%
- Práctica
 - Trabajo de campo..... 30%
 - Informe final de la parcela..... 10%
- Trabajo de exposición..... 10%

El estudiante que obtenga en su promedio final un 6.0 o 6.5 tiene derecho a un examen de ampliación.

BIBLIOGRAFIA

- CASSERES, ERNESTO. Producción de hortalizas. San José, Cost Rica, 1981.
- DIAZ, CARLOS. Nutrición. Editorial EUNED, San José, Costa Rica, 1983.
- GANONG, W. Fisología Médica. 13a. ed. Editorial El Manual Moderno D.F. México. 1992.

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA
CEDE DE ...

GARCIA, P. Fundamentos de Nutrición. Editorial EUNED. San José, Costa Rica. 1983.

ICAZA, S. Nutrición. 2da. ed. Nueva Editorial Interamericana. D. F., México. 1972.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA. Cultivos Agrícolas de Costa Rica. Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola. San José, Costa Rica. 1991.

CURSO: DIF
SIGLA: ED-110
CREDITOS:
PERIODO:
PROFESORA:

MINISTERIO DE EDUCACION PUBLICA. Guía para la enseñanza de la nutrición en las comunidades. Departamento de Nutrición. San José, Costa Rica. 1985.

MINISTERIO DE SALUD. Encuesta Nacional de Nutrición. 1982. Departamento de Nutrición, Costa Rica. 1986.

MINISTERIO DE SALUD. Panorama Nutricional en el país. Departamento de Nutrición. San José, Costa Rica. 1989.

Los estudiantes para que comprendan y analicen los cambios y problemas inherentes al campo del currículo, así como el rol del docente en el mundo del aula, el estudiante, la familia y la comunidad, para que puedan extraerle una base de ideas, estilos, estrategias y técnicas de desarrollo de currículo innovativas.

OBJETIVOS GENERALES:

1. Desarrollar destrezas en el campo curricular que le permita realizar con mayor eficiencia su futura labor educativa.
2. Adquirir una visión general del proceso de desarrollo curricular.
3. Analizar la dimensión curricular en relación con la situación económica, social, política y educativa de nuestro país.
4. Participar activamente en las actividades del curso en un ambiente favorable para el diálogo y la reflexión crítica.
5. Adquirir una actitud crítica respecto a la realidad curricular costarricense.
6. Aplicar los conocimientos adquiridos en el planeamiento curricular.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

1. Identificar a la educación como un sistema social planificable.
2. Establecer la relación entre educación y currículo.
3. Analizar diferentes conceptos de currículo y definir el que regula la sociedad costarricense.
4. Determinar el papel que desempeñan los fundamentos curriculares básicos en la elaboración y desarrollo del currículo.
5. Identificar y analizar las fuentes y elementos más importantes que intervienen en la elaboración y desarrollo del currículo.
6. Analizar los diferentes enfoques que han influenciado al currículo en nuestro país.