



Ministerio de Cultura y Educación
 Universidad Nacional de San Luis
 Facultad de Turismo y Urbanismo
 Departamento: Aromáticas y Jardinería
 Area: Area de Formación aplicada a la Producción

(Programa del año 2016)
 (Programa en trámite de aprobación)
 (Presentado el 05/12/2016 22:15:40)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
PRACTICA LABORAL I	TUPPA	38/08	2016	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
MIRANDA MARQUEZ, HEMIR ANGEL	Prof. Responsable	P.Asoc Sem	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
4 Hs	Hs	Hs	Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
A - Teoria con prácticas de aula y campo	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
05/08/2016	18/11/2016	15	60

IV - Fundamentación

La Practica Laboral I, en la carrera Técnico Universitario en Produccion de Plantas Aromaticas, prepara los alumnos capacitándolos para desempeñarse en la producción de plantas aromáticas, fundamentalmente en la obtención de esencias y también productos secos para utilizarlos como especies aromáticas y/o medicinales.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Aprender las técnicas de manejo de las plantas aromáticas como especies exóticas. Conocer las diversas exigencias climáticas y edáficas de cada una de las especies.
 Saber identificar y clasificar botánicamente a cada una de las mismas.

VI - Contenidos

Unidad I - Preparación del terreno donde se efectuará las prácticas laborales .Eliminación de las malezas existente.
 Distribución de las parcelas de acuerdo a la distribución del terreno .
 Unidad II -Preparación de los almácigos, siembra a chorrillos, de las diferentes especies aromáticas .Cobeliura de las semillas sembradas, prácticas de riego.
 Unidad III -Selección de las especies más vigorosas clasificación de las mismas. Trasplantes a los lugares definitivos.
 Control fitosanitario.
 Unidad IV -Preparación del "Compost artificial" utilización del material existente en la zona, compactación del mismo control de la temperatura, maduración y conservación. Uso del compost como abono orgánico.
 Unidad V – Laborales culturales post-siembra, control de hormigas, pájaros y malezas.
 Unidad VI- Cosecha, almacenamiento y acondicionamiento de los cultivos de las diversas especies aromáticas sembradas.

Unidad VII-Análisis visual a campo, en laboratorio y registro de los datos obtenidos. Preparación de infonnes de las diversas parcelas sembradas. Resultados finales .

Unidad VIII- Desarrollo de los siguientes cultivos:

- 1- Albahaca
- 2- Coriandro
- 3- Estragón
- 4- Hinojo dulce
- 5- Hisopo
- 6- Lavanda y Lavandín
- 7- Manzanilla común
- 8- Melisa o Toronjil
- 9- Menta japonesa
- 10- Menta Inglesa
- 11- Orégano
- 12- Romero 13- Salvia
- 14- Tomillo
- 15- Yerba buena

Unidad IX - Cosecha y acondicionamiento de los productos provenientes de las cultivos de las especies aromáticas. Destino de las producciones. Destilación química de cada una de las especies cultivadas, determinar componentes y registrar los valores obtenidos.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

- 1- Preparación del terreno para siembras y plantaciones.
- 2- Preparación de almácigos.
- 3- Uso de cubiertas protectoras para almácigos.
- 4- Prácticas de riego.
- 5- Siembras y plantaciones de distintos cultivos.
- 6- Labores culturales en los distintos cultivos.
- 7- Cosecha y acondicionamiento de los productos obtenidos de los distintos cultivos.

Cada alumno deberá elegir una especie aromática y y efectuar el seguimiento de su cultivo hasta la finalización del curso y deberá exponer los resultados logrados en un seminario.

VIII - Regimen de Aprobación

Trabajos prácticos de campo y seminarios: se dictarán 7 (siete) trabajos prácticos y 1 (un) seminario, los que deben ser aprobados en su totalidad, sólo se podrá recuperar 1 (un) trabajo práctico.

Exámenes parciales: se tomarán 3 (tres) parciales que se aprobaran con la nota de 7 (siete) como mínimo, y se podrá recuperar sólo 1 (uno).

Si el alumno no cumpliera con cualquiera de los items anteriores su situación será considerada como regular o libre. Trabajos prácticos de campo y seminarios: se dictarán 7 (siete) trabajos prácticos y 1 (un) seminario, los que deben ser aprobados en su totalidad, sólo se podrá recuperar 2 (dos) trabajos prácticos.

Exámenes parciales: se tomarán 3 (tres) parciales que se aprobaran con la nota de 4 (cuatro) y se establecen 4 (cuatro) recuperaciones.

Si el alumno no cumpliera con cualquiera de los items anteriores su situación será considerada como libre.

IX - Bibliografía Básica

- [1] Collura A. y Storti N. " Manual para el cultivo de plantas aromáticas" - Colección agropecuaria INT A.
- [2] Muñoz, F. "Plantas medicinales y aromáticas" Ed. Mundi-Prensa - Madrid - España.
- [3] Dimitri M. J. - "Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería" Ed. ACME - 1972.

X - Bibliografía Complementaria

[1] Schopflocher R. "Enciclopedia Agropecuaria Práctica" Tomo 1

[2] Debour H. Y M. Deloye - "El riego" - Ed. Mundi - Prensa - España. 3- Gros A. "Abonos, Guía práctica de la fertilización" Sta. Edición. "Flora - Enciclopedia Salvat de la Jardinería" - Ed. Salvat S.A.

[3] Hartman H. T. "Propagación de plantas" Ed. C.E.C.S.A.

XI - Resumen de Objetivos

Aprender las técnicas propias del cultivo intensivo de plantas aromáticas exóticas.

Estudiar las finalidades, exigencias ecológicas y formas de propagación de las especies aromáticas. Reconocer las especies aromáticas estudiadas en sus distintos momentos de su ciclo de vida.

Conocer la preparación de las plantas aromáticas cosechadas para satisfacer las exigencias de los mercados. Valorar la importancia de la producción orgánica de plantas aromáticas y conocer las normativas vigentes para lograrlo.

XII - Resumen del Programa

Cultivo de distintas especies aromáticas. Requerimientos de clima y suelo. Tipos de multiplicación. Preparación del suelo para sus cultivos. Preparación de almacigueras. Épocas de siembra y plantación. Cuidados culturales: riegos, carpidas, aporques, manejo de plagas y enfermedades. Cosecha. Órganos destinados a la producción de esencias. Secado de órganos para su comercialización. Producción orgánica de especies aromáticas, requisitos para dicha producción.

XIII - Imprevistos

Ninguno.

XIV - Otros

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA	
	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	