



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 2019)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 17/09/2019 17:49:32)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
PRACTICA LABORAL I	TUPPA	38/08	2019	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
POSADAZ, ARIANA CRISTINA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
OCAÑO, SONIA FABIANA	Prof. Co-Responsable	JTP Exc	40 Hs
LERDA, FABIAN HECTOR	Auxiliar de Práctico	A.1ra Simp	10 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
Hs	1 Hs	Hs	3 Hs	4 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
05/08/2019	15/11/2019	15	60

IV - Fundamentación

La actividad de la producción de plantas aromáticas presenta un alto grado de intensidad en el uso de los factores laborales. En este sentido se debe acercar a alumnos los conocimientos y herramientas sobre técnicas en la producción de plantas aromáticas mediante la práctica y aplicación de los contenidos desarrollados en las distintas asignaturas; brindándole al alumno la posibilidad de integrar esos contenidos en prácticas concretas relacionadas con su futura actividad profesional.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

- Organizar un “Jardín de introducción” con especies aromáticas, de manera productiva y útil, desde la siembra o plantación hasta la cosecha.
- Cultivar plantas aromáticas considerándolas como fuente de materia prima industrial.
- Realizar prácticas de multiplicación en vivero, almácigos y cultivo.
- Reconocer y valorizar el cultivo de plantas aromáticas en el ambiente apropiado atendiendo a la demanda y desarrollo industriales.

VI - Contenidos

Tema 1: Diversidad de especies aromáticas exóticas:

Jardín de Introducción de especies exóticas: Romero (*Rosmarinus officinalis*), Estragón francés (*Artemisia dracunculus*) y ruso, Tomillo (*Thymus vulgaris*), Orégano (*Origanum vulgare*), Lavandas (*Lavandula* sp.) y lavandines, Complejo mentas (*Mentha* spp.), Melisa (*Melissa officinallis*), Albahaca (*Ocimum basilicum*), Salvia (*Salvia officinalis* y *S. sclarea*), etc.

Tema 2: Reproducción sexual y asexual.

Determinación de sistemas de reproducción de diferentes plantas aromáticas para la obtención de nuevos individuos.

Tema 3: Viveros y Cultivos

Desarrollo de diferentes técnicas de multiplicación a vivero y a campo. Mantenimiento de plantas en invernaderos y/o umbráculos.

Tema 4: Labores culturales

Laboreos aplicados al cultivo de distintas especies de plantas aromáticas.

Tema 5: Cosecha y postcosecha.

Cosecha manual y mecánica. Época de cosecha: Estados fenológicos según el destino de la producción. Secado y preparación de muestras vegetales. Tipos de secado. Procesamiento y Almacenamiento de la cosecha, productos y sub-productos.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Por las características propias de la materia, se estipula realizar actividades prácticas a campo, visitas a emprendimientos y/o campos de producción de aromáticas y desarrollo de teóricos en aula.

Prácticos a campo y Seminarios:

Práctica 1: Presentación y Reconocimiento del terreno. Limpieza del terreno.

Práctica 2: Planificación en el terreno de las tareas a realizar. Movimiento de suelo.

Práctica 3: Desmalezado. Solarización. Aporque a cultivos previamente implantados y riego.

Seminario 1: Reproducción Sexual y Asexual. Tipos.

Práctica 4: Armado de cama de siembra. Limpieza de semillas en laboratorio.

Práctica 5: Siembra de distintas especies. Planillado y sistematización de la información.

Práctica 6: Armado de estaquero. Seguimiento de cultivos previamente implantados. Laboreos a campo.

Práctica 7: Seguimiento y evaluación de siembras y multiplicación vegetativa. Análisis de informes.

Seminario 2: Visita a Establecimientos productivos. Análisis de caso. Elaboración de informes.

Práctica 8: Mantenimiento de parcelas a campo. Labores culturales. Riego.

Práctica 9: Jardín de introducción: Transplante de plantines a parcelas demostrativas.

Práctica 10: Mantenimiento de parcelas a campo. Labores culturales. Riego.

Práctica 11: Evaluación de cultivos. Mantenimiento de parcelas a campo. Labores culturales. Riego.

Seminario 3: Cosecha manual y mecánica. Época de cosecha: Estados fenológicos según el destino de la producción. Secado y preparación de muestras vegetales. Tipos de secado. Procesamiento y Almacenamiento de la cosecha, productos y sub-productos. Análisis de caso. Elaboración individual de un informe técnico de lo realizado en el predio.

Coloquio Final: Coloquio integrador evaluado. Síntesis del seguimiento de los distintos cultivos implantados.

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen de cursado y aprobación para los alumnos (de acuerdo a las normativas vigentes Ord. CS. 13/03 y sus modificaciones Ord. CS. 32/14).

REGIMEN DE REGULARIDAD

Requisitos:

1) Asistencia al 80% de las clases programadas.

2) Evaluación de concepto por el desempeño en las prácticas laborales desarrolladas.

3) El alumno deberá elaborar un informe, siguiendo la metodología del método científico, donde expondrá objetivos, introducción, desarrollo experimental y conclusiones del cultivo realizado en la práctica. Este debe ser revisado tantas veces

como el docente considere hasta su aprobación.

4) Aprobar la exposición de dicho trabajo final individual con un puntaje mínimo de 4 (cuatro) de 10 (diez).

5) Si no se diera cumplimiento a cualquiera de los requisitos anteriormente explicitados, el alumno se considerará libre.

Evaluación final:

-El alumno deberá rendir un examen final cuando así lo disponga y de acuerdo a las normativas vigentes aprobar el mismo con una calificación de al menos 4 (cuatro) puntos de 10 (diez).

Consistirá en la exposición oral o escrita (de acuerdo al criterio de los evaluadores) de una de dos de las unidades que integren el programa, que serán sorteadas en el momento de la evaluación. El alumno podrá elegir una de ellas y los evaluadores podrán realizar preguntas sobre la restante si así lo consideraran conveniente.

RÉGIMEN DE PROMOCIÓN

Requisitos:

1) Asistencia al 80% de las clases programadas.

2) Evaluación de concepto superior a 7 (siete) puntos de 10 (diez), por el desempeño en las prácticas laborales desarrolladas.

3) El alumno deberá elaborar un informe, siguiendo la metodología del método científico, donde expondrá objetivos, introducción, desarrollo experimental y conclusiones del cultivo realizado en la práctica. Este debe ser revisado tantas veces como el docente considere hasta su aprobación.

4) Aprobar la exposición de dicho trabajo final individual con un puntaje mínimo de 7 (siete) puntos de 10 (diez). Los alumnos que obtengan entre 4 (cuatro) y 7 (siete) puntos, tendrán la opción (UNA) de recuperar la exposición oral para alcanzar la promoción. En el caso de recuperar la nota final será la obtenida en el recuperatorio.

La nota final de promoción será el promedio de las notas obtenidas en la evaluación de concepto y la evaluación final en la exposición del trabajo.

RÉGIMEN DE ALUMNOS LIBRES (Ord. C. S. N° 017/01-Ord. C. S. N° 13/03):

Requisitos:

a) Haberse inscripto en el curso como promocional o regular.

b) Haber cursado al menos el 80% de las actividades previstas durante el desarrollo de la asignatura, sin haber alcanzado las calificaciones establecidas.

c) Haber obtenido la regularización del curso, pero ha vencido el plazo de su validez.

Evaluación Final:

-El examen final constará de una instancia previa referida a los aspectos prácticos de la asignatura, que se realizará dentro de los siete días anteriores al examen teórico.

-El examen teórico versará sobre la totalidad del programa. Consistirá en la exposición oral o escrita (de acuerdo al criterio de los evaluadores) de una de dos de las unidades que integren el programa, que serán sorteadas en el momento de la evaluación. El alumno podrá elegir una de ellas y los evaluadores podrán realizar preguntas sobre la restante si así lo consideraran conveniente.

-Para aprobar la asignatura el alumno deberá obtener una calificación de al menos 4 (cuatro) puntos sobre 10 (diez) en cada una de las dos evaluaciones mencionadas.

IX - Bibliografía Básica

[1] • Collura A. y Storti N. Manual para el cultivo de plantas aromáticas. Colección agropecuaria INTA.

[2] • Curioni, Ana y Arizio, Osvaldo. 2006. Plantas aromáticas y medicinales -Labiadas. Buenos Aires: Hemisferio Sur, 208 pp. ISBN: 9789505045861.

[3] • Curioni, A. y Arizio, O. 1997. Plantas Aromáticas y Medicinales: Umbelíferas. Editorial: Hemisferio Sur Editorial. I.S.B.N : 9505045484

[4] • Muñoz, F. 1996. Plantas Medicinales y Aromáticas: Estudio, Cultivo y Procesado. Edit. Mundi-Prensa. ISBN 13: 9788471146243.

[5] • Ocaño, S.; Ocaño, S. F. 2015. "Cultivo de "manzanilla" Matricaria chamomilla L.: Planes de mejoras para estructura de planta, rendimiento y calidad de aceites esenciales. Capítulo 7, En: Ojeda, M. S. y U. T. Karlin (Eds). Martínez, G. J.; Massuh, Y.; Ocaño, S. F.; Torres, L. E.; Chaves, A. G.; Arizio, O.; Curioni, A. O. (2015) Plantas Aromáticas y Medicinales: Modelos para su Domesticación, producción y Usos Sustentables. Editorial Universidad Nacional de Córdoba. ISBN:

978-987-707-011-8.

[6] • Martínez, E. y Fernández., E. 2002. La Huerta Orgánica. 2ª Edición. Ed. Payné.

[7] • Dimitri M. J. 1972. Enciclopedia Argentina De Agricultura y Jardinería. Ed. ACME.

X - Bibliografía Complementaria

[1] • Normas IRAM-SAIPA. Instituto Argentino de Normalización.

[2] • Del Vitto, L.; Petenatti, E. y Petenatti, M. 2011. Flores y Plantas de la Reserva Natural Mogote Bayo. Fundación Espacios Verdes.

[3] • Alderete, J. y D´Abate, J. 2001. Productos Aromáticos. Guía de buenas prácticas de manufacturas. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

[4] • Sánchez, H. 2012. El cultivo del comino: aspectos a considerar para la producción de comino. - 1a ed. Catamarca: Ediciones INTA, 218 pág.

[5] • Sánchez, H. 2013. El cultivo de Anís: aspectos a considerar para la producción de anís. - 1a ed. Catamarca: Ediciones INTA.

XI - Resumen de Objetivos

- Cultivar plantas aromáticas considerándolas como fuente de materia prima industrial; realizando prácticas de multiplicación en vivero y su seguimiento y manejo a campo.

XII - Resumen del Programa

Diversidad de especies aromáticas y medicinales, sus sistemas de reproducción y formas de cultivos. Desarrollo de diferentes técnicas de multiplicación a vivero y a campo. Mantenimiento de plantas en invernaderos y/o umbráculos y seguimiento de cultivos.

XIII - Imprevistos

El dictado de la presente materia consta de prácticas a campo esperando poder contar con las herramientas necesarias para dictar todas las clases programadas. Así también se contemplan inclemencias climáticas con actividades áulicas mediante el análisis de informes y/o trabajos de resultados de prácticas a campo en el cultivo de PAM.

XIV - Otros

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