



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 2023)

### I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
PRACTICA LABORAL II	TUPPA	38/08	2023	1° cuatrimestre

### II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
OCAÑO, SONIA FABIANA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs

### III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
4 Hs	1 Hs	1 Hs	2 Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
E - Teoría con prácticas de aula, laboratorio y campo	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
13/03/2023	23/06/2023	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 los 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 la posibilidad de integrar esos contenidos en prácticas concretas relacionadas con su futura actividad profesional.

### V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

- Planificar y organizar un "sistema de producción" con especies aromáticas, desde la siembra o plantación hasta la cosecha.
- Cultivar plantas aromáticas considerándolas como fuente de materia prima industrial.
- Realizar prácticas de manejo de cultivo, labranzas y labores culturales.
- 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 y nativas: Reconocimiento y caracterización de especies nativas y exóticas para nuestra región:**

Nativas: Peperina (*Mintostachys verticillata*), Peperina de las lomas (*Hedeoma multiflora*), Marcela (*Achyrocline satureioides*), Suico o Chinchilla (*Tagetes minuta*), Poleo (*Lippia turbinata*).

Exóticas: Romero (*Salvia rosmarinus*), Estragón (*Artemisia dracunculus*), Tomillo (*Thymus vulgaris*), Orégano (*Origanum vulgare*), Lavandas (*Lavandula sp.*) y lavandines, Complejo mentas (*Mentha spp.*), Melisa (*Melissa officinalis*), Albahaca (*Ocimum basilicum*), Salvia (*Salvia officinalis* y *S. sclarea*), etc.

**Tema 2: Sistemas de producción: Convencional, Orgánico, Biodinámico, Agroecológico. Determinación de sistemas de producción de diferentes plantas aromáticas. Elaboración de una propuesta de trabajo. Legislación vigente.**

**Tema 3: Instalaciones, Maquinarias y Herramientas: Instalaciones de propagación, cría y protección de cultivos. Viveros, umbráculos, macro y micro túneles; y tipos de cultivos. Herramientas para labores, de cosecha y post cosecha.**

**Tema 4: Labores culturales:**

Labores aplicados a 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. Cultivos en postcosecha. 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 sus derivados; 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: Sistemas de Producción.

Práctica 4: Armado de parcela de cultivo. Limpieza de semillas en laboratorio y/o preparación de plantines.

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

Práctica 6: Armado de estaquero bajo cubierta. Seguimiento de cultivos previamente implantados. Labores a campo.

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

Seminario 2: Visita a Establecimientos productivos y/o Análisis de caso (en caso de no poder realizar visitas a establecimientos productivos). Elaboración de informes.

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

Práctica 9: Mantenimiento de parcelas a campo. Labores culturales. Riego.

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. Momentos de cosecha. 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 la materia:

- Asistencia del 80% sobre el total de las clases planteadas.
- Evaluación de concepto por el desempeño en las prácticas laborales desarrolladas.

- El alumno deberá elaborar un informe, siguiendo la metodología del método científico, donde expondrá, introducción, objetivos generales y específicos, desarrollo experimental, resultados, discusión y conclusiones de un tema específico acorde a la especie estudiada por el alumno. Este debe ser revisado tantas veces como el docente considere hasta su aprobación.
- Aprobar la exposición de dicho trabajo final individual.
- Si no se diera cumplimiento a cualquiera de los requisitos anteriormente explicitados, el alumno se considerará libre.

#### RÉGIMEN DE ALUMNOS LIBRES

##### Requisitos:

- Haberse inscripto en el curso como promocional o regular.
- Haber cursado al menos el 80% de las actividades previstas durante el desarrollo de la asignatura, sin haber alcanzado las calificaciones establecidas.
- 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 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] Curioni, Ana y Arizio, Osvaldo. 2006. Plantas aromáticas y medicinales -Labiadas. Buenos Aires: Hemisferio Sur, 208 pp. ISBN: 9789505045861.
- [2] Curioni, A. y Arizio, O. 1997. Plantas Aromáticas y Medicinales: Umbelíferas. Editorial: Hemisferio Sur Editorial. I.S.B.N : 9505045484
- [3] Muñoz, F. 1996. Plantas Medicinales y Aromáticas: Estudio, Cultivo y Procesado. Edit. Mundi-Prensa. ISBN 13: 9788471146243.
- [4] 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.
- [5] Bibliografía específica y actualizada durante el cuatrimestre en formato digital provista por los docentes en el Aula Virtual de la asignatura.

### X - Bibliografía Complementaria

- [1] Alderete, J. y D´Abate, J. 2001. Productos Aromáticos. Guía de buenas prácticas de manufacturas. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.
- [2] Sánchez, H. 2012. El cultivo del comino: aspectos a considerar para la producción de comino. - 1a ed. Catamarca: Ediciones INTA, 218 pág.
- [3] 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 nativas y exóticas, 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**

Las actividades a realizar en trabajos prácticos quedarán supeditadas a las condiciones climáticas durante el cursado, modificando las mismas, de ser necesario, para poder dar cumplimiento a los objetivos generales de la asignatura.

### **XIV - Otros**

No