Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2026)**
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo
Departamento: Aromáticas y Jardinería
Area: Area de Formación aplicada a la Producción

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
AROMATICAS I	TUPPA	38/08	2026	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
OCAÑO, SONIA FABIANA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
LOPEZ, ANA RAQUEL	Responsable de Práctico	JTP Exc	40 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	**Teóricas**	**Prácticas de Aula**	**Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.**	**Total**
6 Hs	3 Hs	1 Hs	2 Hs	6 Hs

Tipificación	Periodo
E - Teoria con prácticas de aula, laboratorio y campo	1º Cuatrimestre

Duración			
Desde	**Hasta**	**Cantidad de Semanas**	**Cantidad de Horas**
11/03/2026	23/06/2026	15	90

IV - Fundamentación

La/el egresada/o de la Tecnicatura Universitaria en Producción de Plantas Aromáticas debe estar capacitada/o para desempeñarse en la producción de plantas aromáticas; y dentro de ese contexto, la asignatura Aromáticas I adquiere un papel fundamental para el reconocimiento de las especies de interés y sus principales aplicaciones en la industria; como así también en el acercamiento a las técnicas propias del cultivo de estas especies.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Reconocer especies aromáticas exóticas en los distintos momentos de su ciclo de vida.
Aprender las técnicas propias del cultivo intensivo de plantas aromáticas exóticas.
Conocer formas de propagación de plantas aromáticas exóticas.
Conocer la preparación de las especies aromáticas exóticas cosechadas para satisfacer las exigencias del mercado.

VI - Contenidos

Unidad 1: Introducción y Conceptos.
Tema I. Concepto de planta medicinal y aromática. Especies exóticas y Nativas. Antecedentes históricos y estado actual. Objetivos del Estudio de Plantas Aromáticas y Medicinales (PAM). Conceptos y Principales aplicaciones de las PAM en la industria. Tema II. Distribución de cultivos de Plantas aromáticas en el país: Zonas de producción. Usos y comercialización. Comercio interior y exterior.
Tema III. Economía y mercados de las especies aromáticas y medicinales: Introducción lingüística a los productos aromáticos y medicinales de origen natural. Clasificación según sistema de producción de los cultivos aromáticos y medicinales. Clasificación comercial de drogas crudas: especias, hierbas aromáticas y medicinales, aceites esenciales, etc. Caracterización

del mercado mundial de especias y hierbas y de aceites esenciales. Diagnóstico de situación de la producción nacional. Intercambio comercial argentino de especias, hierbas y aceites esenciales. Principales productos aromáticos de exportación e importación y sus destinos y orígenes respectivamente. Principales problemáticas del sector.

Unidad 2: Especies de interés. Identificación, producción y usos
Tema I. Introducción: Antecedentes históricos. Principales aplicaciones de las hierbas en las industrias: alimenticias, farmacéuticas, perfumeras y cosméticas.
Tema II. Aplicación y usos de las especies de mayor interés para la zona. Tema III. Especies exóticas de interés: Descripción botánica y requerimientos edafoclimáticos para su producción.; Origanum vulgare (Orégano); Lavandula spp. (lavanda – lavandín); Ocimun basilicum (Albahaca); Artemisia absinthium (Ajenjo); Artemisia dracunculus (Estragón); Complejo Mentas; Salvia officinalis y S. sclarea, Salvia rosmarinus (Romero); Matricaria recutita (manzanilla); Thymus vulgaris (Tomillo).

Unidad 3: Reproducción de las especies aromáticas:
Sexual y asexual. Las semillas de las especies aromáticas. Características de una buena semilla. Análisis, Conservación. Aportes de la reproducción sexual y asexual a la producción de plantas aromáticas. Ventajas y desventajas del uso de la multiplicación sexual. Propágulos para multiplicación asexual: estacas leñosas, estacas herbáceas o esquejes, división de matas, acodos, bulbos, rizomas, multiplicación por raíces. Conceptos sobre multiplicación in vitro.

Unidad 4: Tecnologías de producción en distintas especies exóticas de interés:
Elección del Material Genético, Elección del Terreno, Requerimientos edafoclimáticos, Multiplicación: División de matas, esquejado, semillas. Preparación del material a plantar.
Épocas de plantación Densidad y métodos de plantación. Producción Convencional, Orgánica y agroecológica en producciones aromáticas; Requisitos para la producción orgánica.

Unidad 5: Preparación del suelo para el cultivo de plantas aromáticas.
Sistemas de siembra y plantación. Necesidad de Riego por especie. Requerimientos edafoclimáticos de las distintas especies.

Unidad 6: Labores culturales:
Labores posteriores a la siembra, control de malezas, enfermedades y plagas.

Unidad 7: Cosecha y postcosecha.
Cosecha y acondicionamiento de los productos provenientes de cultivos de aromáticas. Destino de las producciones.

Unidad 8: Planificación y Gestión en la producción de plantas aromáticas:
Consideraciones generales. Análisis de casos. Interpretación de informes.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Prácticos a campo y laboratorio: Para cada especie abordada en contenidos teóricos se realizará una actividad práctica de reconocimiento, caracterización y evaluación de esa especie.
Trabajos prácticos con evaluación:
Trabajo Practico N°1: Caracterización de especies aromáticas exóticas: Taller práctico de identificación y análisis sensorial de estas plantas aromáticas. Identificación botánica. Criterios de clasificación. Fichado de especies. Elaboración de Informe.
Trabajo Practico N°2: Análisis de trabajo científicos: Lectura y análisis de trabajos científicos. Discusión y Conclusiones. Resolución de Cuestionario escrito.
Trabajo Practico N°3: Taller de evaluación de establecimientos productivos: Visita y/o análisis a un establecimiento productivo de PAM. Descripción del establecimiento o Caso seleccionado (esto último en caso de no ser posible la visita real al establecimiento productivo). Elaboración de un informe individual escrito.

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen de alumnos regulares:
El alumno alcanzará la condición de regular, con el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Asistencia del 80% de clases.
Aprobar con nota igual o superior a 4 (cuatro) puntos, los 3 (tres) Trabajos Prácticos evaluados, pudiendo recuperar cada uno de ellos hasta ser aprobados.
Aprobar 2 (dos) evaluaciones parciales, con un puntaje mínimo de 4 (cuatro), con la posibilidad de dos recuperatorios cada uno de ellos.
Si no se diera cumplimiento a cualquiera de los requisitos anteriormente explicitados, el alumno se considerará libre.
Evaluación final: En mesas de examen.
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 lo consideran conveniente.

Régimen de alumnos promocionales:
Para alcanzar la condición de alumno promocional, los requisitos serán:
Asistir al 80 % de clases teóricas-prácticas.
Aprobar con nota igual o superior a 7 (siete) puntos, los 3 (tres) Trabajos Prácticos evaluados; pudiendo recuperar cada uno de ellos hasta ser aprobados.
Aprobar 2 (dos) evaluaciones parciales, con un puntaje mínimo de 7 (siete), sin la posibilidad de recuperatorios a excepción de inasistencias debidamente justificadas. Aprobar un Coloquio Final Integrador con nota igual o superior a 7 (siete) puntos, sin la posibilidad de recuperatorio a excepción de inasistencia debidamente justificada.

Régimen de alumnos libres
-El examen final constará de una instancia escrita referida a los aspectos prácticos de la asignatura, que se realizará previo a una instancia de examen oral.
-El examen oral versará sobre la totalidad del programa. Consistirá en la exposición oral 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 consideran conveniente.
-Para aprobar la asignatura el alumno deberá obtener una calificación de al menos 4 (cuatro) puntos 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. ∙ Curioni, A. y Arizio, O. 1997. Plantas Aromáticas y Medicinales: Umbelíferas. Editorial: Hemisferio Sur Editorial. I.S.B.N : 9505045484
[2] Muñoz, F. 1996. Plantas Medicinales y Aromáticas: Estudio, Cultivo y Procesado. Edit. Mundi-Prensa. ISBN 13: 9788471146243.
[3] Ocaño, S.; 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.
[4] Toda la bibliografía está disponible por la docente responsable de la asignatura.

X - Bibliografia Complementaria

[1] Normas IRAM-SAIPA. Instituto Argentino de Normalización.
[2] Alderete, J. y D´Abate, J. 2001. Productos Aromáticos. Guía de buenas prácticas de manufacturas. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.
[3] Sánchez, H. 2012. El cultivo del comino: aspectos a considerar para la producción de comino. - 1a ed. Catamarca: Ediciones INTA, 218 pág.
[4] Sánchez, H. 2013. El cultivo de Anís: aspectos a considerar para la producción de anís. - 1a ed. Catamarca: Ediciones INTA.

XI - Resumen de Objetivos

Aprender las técnicas propias del cultivo intensivo de plantas aromáticas exóticas, reconociendo diversas especies en los

distintos momentos de su ciclo de vida.

XII - Resumen del Programa

Cultivo de distintas especies aromáticas. Requerimientos de clima y suelo. Tipos de multiplicación. Preparación del suelo para sus cultivos. Épocas de siembra y plantación. Cuidados culturales. Manejo de plagas y enfermedades. Cosecha. Órganos destinados a la producción de esencias. Proceso de secado para su comercialización.

XIII - Imprevistos

En caso de ausencia de docentes o pérdida de días de clase, se entregará material complementario para los alumnos y se dispondrá de dichas clases mediante teórico-prácticos en el Aula virtual de plataforma Moodle-UNSL.

XIV - Otros