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
PRACTICA LABORAL II	TUPPA	38/08	2026	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
OCAÑO, SONIA FABIANA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
GALLI, MARIA CAROLINA	Responsable de Práctico	JTP Simp	10 Hs
FRANK, FERNANDO MIGUEL	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**
4 Hs	1 Hs	2 Hs	1 Hs	4 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	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.
- 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 necesidades industriales.

VI - Contenidos

EJE 1: Diversidad de especies aromáticas exóticas y nativas

Tema 1: 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) y otras.

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.

EJE 2: Cultivo
Tema 2: Instalaciones, maquinarias y herramientas para la siembra, plantación, laboreos, cosecha y post cosecha en cultivos de plantas aromáticas y medicinales.

Tema 3: Tecnologías de producción: Labores culturales aplicados a distintas especies de plantas aromáticas y medicinales.

Tema 4: 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 subproductos.

EJE 3: Planificación
Tema 5: Elementos generales de la planificación. Identificación de procesos y puntos críticos. Plan operativo anual y organización de actividades.

Tema 6: Elaboración de una propuesta de cultivo.

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 actividades áulicas:
Práctica 1: Presentación y reconocimiento del terreno. Limpieza del terreno. Planificación en el terreno de las tareas a realizar.
Práctica 2: Cosecha de los cultivos implantados en el campus experimental FTU-UNSL.
Práctica 3: Prácticas de poscosecha.
Práctica 4: Fertilidad del suelo. Técnicas y metodologías prácticas que mejoran las propiedades del suelo.
Práctica 5: Armado de parcela de cultivo. Siembra y trasplante. Labores culturales, marco de plantación y determinación de densidad.
Práctica 6: Seguimiento de cultivos y labores a campo. Análisis, evaluación y seguimiento de informes.
Práctica 7: Visita a establecimientos productivos. Análisis del caso (en caso de no poder realizar visitas a establecimientos productivos). Elaboración de informes.
Práctica 8: Planificación, fundamentación de la propuesta. Descripción del plan operativo con cronograma de actividades y costos.
Práctica 9: Ejecución del plan previsto según él/ los casos seleccionados. Redacción de informes.
Práctica 10: Análisis de un caso de plantación escalonada/calidad o implementación de BPA.
Práctica 11: Evaluación y cálculo de rendimientos en cultivos anuales y/o perennes, incluyendo en estos últimos ciclos anuales de crecimiento.
Práctica 12: Evaluación de las prácticas realizadas y las tecnologías adoptadas. Redacción de informes.
Práctica 13: Síntesis del seguimiento de los distintos cultivos implantados.

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen de promoción:
- Asistencia del 80% sobre el total de las clases planteadas.
- Evaluación de los trabajos prácticos N° 2, 4 y 7, a través de la entrega de Planillas de procedimiento y Registro de datos.
- El alumno deberá elaborar un informe, donde expondrá: introducción, objetivos generales y específicos, desarrollo experimental, resultados, discusión y conclusiones de un tema específico acorde a la/las especie/s estudiada/s por el alumno.

Este debe ser revisado tantas veces como el docente considere hasta su aprobación.
- -Aprobar un Coloquio Final Integrador con la exposición de dicho trabajo final individual con nota igual o superior a 7 (siete) puntos.

Alumnos regulares:
Los alumnos sólo alcanzarán la condición de regularización de la asignatura con el cumplimiento de:
- Asistencia del 80% sobre el total de las clases planteadas.
- Evaluación de los trabajos prácticos N° 2, 4 y 7, a través de la entrega de Planillas de procedimiento y Registro de datos.
- Elaboración y aprobación de un informe, donde expondrá: introducción, objetivos generales y específicos, desarrollo experimental, resultados, discusión y conclusiones de un tema específico acorde a la/las especie/s estudiada/s por el alumno. Este debe ser revisado tantas veces como el docente considere hasta su aprobación.

Exámen final: (alumno regular)
- El alumno deberá rendir un examen final que consistirá en la exposición oral de un Informe final elaborado con la propuesta productiva desarrollada durante el cursado de la asignatura.

Alumnos libres

RÉGIMEN DE ALUMNOS LIBRES
Requisitos:
Haberse inscripto en el curso como alumno regular y haber cursado al menos el 80% de las actividades previstas durante el desarrollo de la asignatura, sin haber alcanzado las calificaciones establecidas.

Evaluación Final:
-El examen final constará de una instancia oral previa referida a los aspectos prácticos de la asignatura.
-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 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.
[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: 97
[4] 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 - Bibliografia 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 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 y sus formas de cultivos. Desarrollo de diferentes actividades y seguimiento de cultivos. Importancia de la planificación.

XIII - Imprevistos

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

XIV - Otros