



CHACRAS DE CORIA, 29 DE SETIEMBRE DE 2023.-

VISTO:

El **EXPEDIENTE N° 27079/2023**, mediante el cual la **Secretaria Académica** de esta Casa de Estudios, **Méd. Vet. Silvia VAN den BOSCH**, eleva el **PROGRAMA ANALÍTICO** del Espacio Curricular **TALLERES DE CAMPO E INDUSTRIA** de la Cátedra SEMINARIO DE APLICACIÓN INTERDISCIPLINARIA del Departamento de Producción Agropecuaria, correspondiente al Plan de Estudio de la **Carrera de INGENIERÍA AGRO-NÓMICA** de esta Facultad, y

CONSIDERANDO:

Que el Programa presentado fue aprobado mediante Resolución N° 052/2015-CD.

Que la carga horaria del espacio curricular es la estipulada en el Plan de Estudio, según Ordenanza N° 469/2004-CD., ratificada por la Ordenanza N° 013/2005-CS.

Que la Comisión de Docencia, sugiere avalar la propuesta de programa presentado.

Que, tratado por el Consejo Directivo, en sesión ordinaria del día 15 de setiembre de 2023, resolvió, por unanimidad, favorablemente al respecto.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1°.- Aprobar y poner en vigencia el **PROGRAMA ANALÍTICO** del Espacio Curricular **TALLERES DE CAMPO E INDUSTRIA** de la Cátedra SEMINARIO DE APLICACIÓN INTERDISCIPLINARIA del Departamento de Producción Agropecuaria, correspondiente a la **Carrera de INGENIERÍA AGRONÓMICA** de esta Facultad, que como **ANEXO I** forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°.- Derogar la Resolución N°052/2015 dictada por el Consejo Directivo.

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese e insértese en el libro de resoluciones.

RESOLUCIÓN N° **139**

Méd. Vet. Silvia VAN den BOSCH
SECRETARIA ACADÉMICA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Dra. Ing. Agr. María Flavia FILIPPINI
DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO



ANEXO I

Programa 2022 "TALLERES DE CAMPO E INDUSTRIA"

1. Datos del espacio curricular

Carrera: Ingeniería Agronómica

Departamento: de Producción Agropecuaria

Cátedra: Seminario de Aplicación Interdisciplinaria

Nombre del espacio curricular: Talleres de Campo e Industria

Espacio curricular obligatorio

Correlativas para cursar (según corresponda):

- Introducción a las Ciencias Agrarias: aprobada

- Matemáticas: aprobada

- Química Orgánica y Biológica: regular

Correlativas para rendir: se aprueba con la asistencia a 14 talleres.

Carga horaria: 70 horas

Horas presenciales: 70hs

Horas virtuales: no se contemplan

Enlace Campus FCA: <https://campus.fca.uncu.edu.ar/course/view.php?id=452>

2. Equipo Docente:

Prof. Responsable del espacio: Ing. Agr. Guillermo Calderón (Semiexclusiva) – (Prof. Adjunto de Introducción a las Ciencias Agrarias) gcalderon@fca.uncu.edu.ar

Prof. Adjunta: Ing. Agr. Gisela Ortiz Uriburu (Prof. Adjunta de Talleres de Campo e Industria) gortiz@fca.uncu.edu.ar

Jefe de Trabajos Prácticos:

-Ing. Agr. Gisela Ortiz Uriburu (Semiexclusiva)

-Ing. Agr. Guillermo Calderón (Semiexclusiva)

-Ing. Agr. Juan Pablo Caballero (Simple)

-Ing. Agr. Hugo Gold (Simple)

-Ing. Agr. Mariana Alicia Calderón Valdivieso (Simple)

Prof. Invitados/as:

- Profesores de otras cátedras.

Los docentes invitados varían según las actividades de campo o industria propuestas. Los docentes de la cátedra asumen en algunos casos las temáticas desarrolladas en otras oportunidades por los docentes invitados.

///...



///...

3. Fundamentación del espacio curricular

- La asignatura desarrolla actividades prácticas propias de los planteos productivos agrícolas, pecuarios y agroindustriales.
- Le brinda al estudiante la posibilidad de empezar a tomar contacto con las funciones del Ingeniero Agrónomo en tareas de campo, combinando los factores bióticos y abióticos elementales y necesarios de la producción agrícola.
- Le ofrece al estudiante la posibilidad de integrar en un planteo productivo real los conocimientos que le son necesarios y que forman parte del complejo sistema agrícola. - Le permite al estudiante desempeñar labores culturales que lo lleven a dimensionar el esfuerzo físico, económico, así como el insumo de tiempo y materiales que requieren. - Le permite llevar al ejercicio práctico y real lo que en ocasiones sólo ha podido conocer a través de la teoría.
- Lo sitúa en los tiempos reales de la práctica agrícola con los ciclos de cultivo, oportunidad de labores, riesgos y contingencias climáticas.
- Le permite evidenciar el daño de las plagas y enfermedades a los cultivos, así como problemas derivados de un manejo deficiente o correcto del riego, de prácticas de fertilización y/o control de malezas.

4. Logros

- Practicar tareas de campo y de la industria. Ponerse en contacto con situaciones reales, semejantes a las del desempeño profesional, para estimular la aplicación integrada de conocimientos, aptitudes y habilidades manuales.
- Integrar conocimientos de las asignaturas básicas con las competencias que se adquirirán con el cursado de la carrera.
- Vivenciar labores agrícolas y pecuarias.
- Fomentar la motivación del estudio a través de la ejecución individual y/o grupal de labores agroindustriales.
- Entrenar en el manejo de grupos y la conducción de personal involucrado en la agroindustria.

///...



///...

Descriptores: Distintas actividades agropecuarias de campo que hacen a su futura actividad profesional, como: siembra, transplante, poda, raleo, fertilización, tratamientos fitosanitarios, recolección y cosecha, pronósticos de cosecha y otros, observaciones fenológicas, manejo de animales de granja, tratamientos zoonosanitarios, etc. Trabajos de bodega, de fábricas de conserva, de frigorífico, de aserradero, etc. Nociones de control de la calidad.

5. Desarrollo de unidades temáticas

Tareas y actividades que se realizan habitualmente como Talleres de Campo e Industria que ayudan a integrar los conocimientos

Unidad temática: Cultivo de la vid

- Labores culturales: poda, atadura, desbrotes, raleo de brotes, raleo de racimos, envoltura, reposicionamiento de alambres móviles, deshojes, amugronado, reposición de plantas, control de plagas y enfermedades, estimación de cosecha y cosecha. Control de calidad y evaluación de los parámetros fijados para los distintos destinos de la uva cosechada.

Unidad temática: Cultivos hortícolas

- Plantación de ajo, siembra y trasplante de cebolla, trasplante de tomate, zapallo, sandía, melón, hortalizas de hoja (lechuga, acelga, espinaca, etc.). Siembra de zanahoria, maíz. Escardillado. Control de calidad del producto cosechado y los parámetros evaluados para tal fin.

Unidad temática: Cultivo de frutales

- Tareas culturales: poda, raleo de fruto, desbrote, poda en verde, estimación de cosecha, cosecha.
- Identificación de frutales y de estados fenológicos
- Control de calidad y evaluación de los parámetros de la fruta para tal fin.

Unidad temática: Cultivos forzados "vivero e invernadero"

///...



///...

- Multiplicación agámica de frutales comerciales
- Multiplicación sexual de forestales
- Preparación de sustratos
- Producción de plantines hortícolas
- Obtención de material de propagación (semillas forestales y estacas frutales)
- Control de calidad de la unidad de propagación, semillas, plantines, etc. y del producto final.

Unidad temática: Industrialización de productos frutihortícolas

- Participación en la industrialización de tomate, membrillo, durazno, ciruela, manzana, pera, aceitunas y otros
- Participación en el proceso de obtención de aceite de oliva.
- Control de calidad y evaluación de los parámetros tomados en cuenta para tal fin.

Unidad temática: Producción vinícola

- Participación en tareas de elaboración y fraccionamiento de vinos tranquilos y espumantes.
- Control de calidad y evaluación de los parámetros fijados para determinarla.

Unidad temática: Producción pecuaria

- Pesaje de animales, castración, inseminación artificial, vacunación, limpieza de corrales, cambio de boyero eléctrico, producción de pollos parrilleros, producción de conejos, producción de forraje y alimentos balanceados.
- Control de calidad del alimento proporcionado a los animales en crianza y al producto final del proceso productivo.

Unidad temática: Aspectos generales y de mantenimiento de cultivos

- Control de malezas, monitoreo y control de plagas y enfermedades, aplicación de agroquímicos.
- Tareas de riego, conducción del agua y evaluación de aplicación.
- Participación en trabajos de investigación.

///...



///...

- Reconocimiento de daños en cultivos por factores bióticos (aves, roedores, insectos) y abióticos (viento, granizo, heladas).

Programa de Trabajos Prácticos:

- Trabajo Práctico: Poda de la vid
- Trabajo Práctico: Manejo de canopia en vid
- Trabajo Práctico: Evaluación de fallas en viñedos y reposición de plantas.
- Trabajo Práctico: Pronóstico parcelario de cosecha y evaluación de parámetros de calidad de la uva.
- Trabajo Práctico: Siembra y transplante de cultivos hortícolas.
- Trabajo Práctico: Labores culturales en cultivos hortícolas.
- Trabajo Práctico: evaluación del momento oportuno y cosecha de cultivos hortícolas.
- Trabajo Práctico: Reconocimiento y fenología de frutales
- Trabajo Práctico: Poda de frutales invernales y en verde
- Trabajo Práctico: Raleo de frutas de carozo y pepita
- Trabajo Práctico: Cosecha de frutas
- Trabajo Práctico: Labores culturales en cultivos bajo cubierta
- Trabajo Práctico: Armado y control de funcionamiento del sistema de riego parcelario
- Trabajo Práctico: Preparación de suelo para cultivos hortícolas, labores mecanizadas e implementos agrícolas.
- Trabajo Práctico: Monitoreo y labores de control de plagas y malezas en cultivos.
- Trabajo Práctico: Recorrido del agua y elementos del equipo de riego presurizado.
- Trabajo Práctico: Implantación y evaluación de cultivos de forrajes destinados a nutrición animal

6. Metodología de Enseñanza - Aprendizaje

El curso tiene una duración de 70 horas. Se ofrecen 14 encuentros fijos de 5hs cada uno. El cronograma de estos encuentros se coordina con las asignaturas que coinciden en el período de cursado, con las correspondientes coordinaciones del área productiva de la Facultad y el

///...



///...

jefe de campo. También se ofrecen anualmente un número aproximado de 35 encuentros complementarios. La fecha y horario de estos talleres surge de la oferta de actividades de los sectores productivos de la Facultad y las cátedras.

Los talleres pueden incluir una clase de aula de hasta 45 minutos, en la que se desarrollan temas vinculados a la actividad a realizar y posteriormente se realiza la salida y actividad a campo.

Para alcanzar la regularidad en la materia se requiere una asistencia mínima a 9 talleres en el año de cursado.

7. Evaluación

La aprobación del espacio curricular se obtiene con la asistencia y/o validación de un total de 14 talleres.

Los estudiantes que hayan alcanzado la condición de regulares tras el cursado pueden completar los mismos en el siguiente período.

8. Bibliografía sugerida

- Página WEB INTA:
- La producción de ajo en Argentina (<https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/la-produccion-de-ajo-en-la-argentinanoviembre-2021-magyp.pdf>)
- La producción de tomate en Argentina (<https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/produccion-tomate-argentina-diciembre-2020.pdf>)
- Producción de Cebolla en Argentina (https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/informe_cebolla_2022_finalene2023.pdf)
- Núcleo socio-productivo estratégico, Producción y procesamiento de productos frutihortícolas. (https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/produccion_y_procesamiento_de_productos_frutihortícolas-doc.pdf)
- Guía para una producción sustentable. Sector Vitivinícola (https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/final_sector_vitivinicola_1.pdf)
- Página WEB: Uvas argentinas. (<https://uvasargentinas.com.ar>)

9. Actividades de internacionalización

No se realiza

10. Anexos (Hoja de ruta)