



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **359/2019**.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **4 de junio de 2019**.

VISTO, el Expediente F.200-3418/2019, mediante el cual la Lic. Milena SEPULVEDA TUSEK, Coordinadora de la Carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**, eleva planificación docente de la asignatura **PRODUCTOS AGRÍCOLAS PRODUCCIÓN Y CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS**, que se dicta en el Segundo Cuatrimestre del Primer Año de la citada carrera; y

CONSIDERANDO:

Que el docente Ing. Agr. Sebastián Timoteo VILCA OCHOA ha presentado la planificación de cátedra de la asignatura **Productos agrícolas Producción y Características Fisiológicas**, la cual fue analizada y aceptada por la Comisión de Seguimiento de la Carrera.

Que el programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos, mínimos requeridos por la Resolución Ministerial 334/03, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria Nº 07/2019, de fecha 4 de junio de 2019, con el voto favorable de los ONCE (11) Consejeros presentes.

Por ello,

EL H. CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Aprobar el Programa Analítico correspondiente a la asignatura **PRODUCTOS AGRÍCOLAS PRODUCCIÓN Y CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS** que se dicta en el Segundo Cuatrimestre del Primer Año de la Carrera **TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TRANSFORMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA**, de acuerdo al ANEXO ÚNICO que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese. Comuníquese. Notifíquese. Cumplido, ARCHÍVESE.
cgg.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

ANEXO ÚNICO RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **359/2019**.

PRODUCTOS AGRÍCOLAS PRODUCCIÓN Y CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS

CARRERA: Tecnicatura Universitaria en Transformación de la Producción Agropecuaria – Plan de Estudios 2016

CORRESPONDE AL: Segundo Cuatrimestre

CARGA HORARIA: 60 hs

DOCENTE A CARGO: Ing. Sebastián Timoteo VILCA OCHOA

PROGRAMA ANALÍTICO

TEMA 1: GENERALIDADES

Producción agrícola, características zonales y producciones locales. Importancia económica.

TEMA 2: BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS.

Concepto, normativas, ventajas y beneficios, condiciones de trabajo, BPA en cultivos, uso de agroquímicos, fertilizantes y abonos, cultivos orgánicos, agricultura sustentable

TEMA 3: TECNOLOGÍA DE LA MADURACION

A. Fisiología de la maduración: Factores que influyen en la maduración y senescencia de los frutos, Pautas de la maduración de los frutos. Determinación de la madurez. Frutos climatéricos y no climatéricos. Respiración. Factores que influyen en la velocidad de respiración

B. Regulación hormonal de la maduración: etileno, auxinas, giberelinas, citoquininas, ácido abscísico, etc.

C. Alteraciones de los productos vegetales en la postrecolección: Factores que afectan a la pérdida de agua, Control de la pérdida de agua, Alteraciones producidas por deficiencias nutritivas

TEMA 4: COSECHA

Cosecha, manejo de cosecha, normas de cosecha, Factores de precosecha y cosecha que influyen en la calidad de los frutos.

TEMA 5: GERMINACION

Germinación, procesos y fases, factores que afectan la germinación, (madurez, viabilidad, humedad, temperatura, gases), Metabolismo de la germinación (respiración, movilización de sustancias). Metabolismo en germinación en cereales.

TEMA 6: PRODUCTOS AGRÍCOLAS TRADICIONALES Y NO TRADICIONALES



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

A. CULTIVOS AGROINDUSTRIALES LOCALES.

- **Quinoa, otros cereales andinos** cultivo, características fisiológicas, tipos, cosecha, procesos
- **Cebada**, cultivo, obtención de granos, características fisiológicas en malteado, diferentes posibilidades de remplazo de materia prima para fabricación de cervezas.
- **Maíz** para industria harinera, variedades, características cultivos, cosecha, fisiología, molienda productos que se realizan (harina de maíz, fideos, etc.)

B. CULTIVO DE HORTALIZAS.

- **Papa Andina**, variedades, características y particularidades, cultivo, obtención de semillas, cosecha, fisiología. Productos que se realizan (papas fritas, etc.)
- **Hortalizas**, especies, hortalizas desecadas, procesos, variedades aptas, cultivo, cosecha, fisiología en el proceso de desecamiento. Productos que se realizan (sal, sopas, etc.)
- **Poroto** variedades, características y particularidades, cultivo, cosecha y fisiología.

C. Cultivo de frutas

- **Manzanas**, variedades, características y particularidades, horas de frío, cultivo, cosecha, fisiología de maduración. Productos que se realizan (sidra, dulces, etc.)
- **Vid** variedades, características y particularidades, cultivo, cosecha, fisiología de maduración. Productos que se realizan (vino, orujo, pasas, etc.)

D. OTRAS

- **Yacon**, especie, características y particularidades, cosecha, productos que se realizan (dulces)
- **Plantas Silvestres Comestibles**, cosecha forestal. Especies, frutos, usos, particularidades, bebidas que se realizan (aloja, arrope, etc.), otras bebidas.
- **Flores**, especies más importantes en la zona, características y particularidades, cosecha, productos que se realizan (dulces, aceites, etc.).