

DIRECCIÓN TÉCNICA GESTIÓN ACADÉMICA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Cursos Técnico Terciarios		
PLAN		2008- Reformulación 2023			
ORIENTACIÓN		826	Producciones vegetales intensivas		
MODALIDAD		Presencial			
SEMESTRE/ MÓDULO		3			
UNIDAD CURRICULAR		Sistema de Producción Frutícola			
CRÉDITO EDUCATIVO		6			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 20/3/2024	Nº Resolución de la DGETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/____

Propósito de la unidad curricular

El aporte de esta unidad curricular se centra en el estudio de los sistemas de producción frutícolas de manera integral, con base en el enfoque de sistemas; esto constituye un soporte conceptual para conocer, comprender, explicar e intervenir en los fenómenos biológicos que se producen en el manejo de un monte frutícola en función de la introducción y adaptación de los cambios tecnológicos, considerando su racionalidad económica y sustentable.

Resultados de aprendizaje

-) Incorpora y emplea tecnologías de la producción en diferentes sistemas frutales comprendidos en el ecosistema, para manejar los ciclos de los principales cultivos frutícolas nacionales.
-) Evalúa las diferentes técnicas que permiten la producción de plantas frutales; la implantación, el desarrollo de los frutales, criterios para la realización de la poda aplicando técnicas de pre-cosecha, acondicionamiento y transporte para obtener fruta de calidad.
-) Identifica los principales problemas sanitarios que afectan las plantas frutales y las técnicas adecuadas en el manejo integrado de plagas y enfermedades para implementar y monitorear programas de seguridad e higiene en los sistemas productivos.

Saberes estructurantes de la unidad curricular

- 1) PRODUCCIÓN DE UVA DE MESA Y UVA DE VINO EN URUGUAY**
- 2) CITRUS**

CONTENIDOS

Desglose analítico de los saberes estructurantes

1.1.- UVA DE MESA Y DE VINO EN URUGUAY

- a) Producción Nacional.
- b) Ubicación.
- c) Principales mercados.
- d) Identificación de limitantes en el proceso de producción, rendimiento, calidad y comercialización.

1.2.- OBTENCION DE PLANTINES.

- a) Estaca.
- b) Acodo.
- c) Injerto.
- d) Multiplicación por Injerto.
- e) Tipos de Injertos de Mesa.
- f) T leñoso.

1.3.-PRINCIPALES CULTIVARES DE UVA DE MESA Y DE VINO.

- a) Uva de mesa blancas y tintas: Cardinal, Alfonso Lavallee, Italia,etc.
- b) Uva de vino blancas y tintas: Tanat, Merlot, Suavignon Blanc,etc.

1.4.- PORTAINJERTOS.

- a) Elección de portainjertos.
- b) Influencia sobre vigor y ciclo vegetativo.
- c) Principales características de portainjertos utilizados en el país. SO4, Paulsen1103,etc.

1.5.- IMPLANTACION DEL CULTIVO.

- a) Condiciones Edafológicas.
- b) Sistematización y preparación del suelo.
- c) Cortinas de abrigo.
- d) Cortavientos.
- e) Marco y distancia de plantación.
- f) Elección de plantas y plantación.(tipos de plantación : raíz desnuda tradicional.)
- g) Época de plantación, profundidad, Aporcado,etc.
- h) Cuidados posteriores de plantación.

1.6.- SISTEMA DE CONDUCCION.

- a) Espaldera Baja y Alta.
- b) Lira o Cruceta, Parral.
- c) Materiales necesarios para la construcción.
- d) Ventajas e Inconvenientes.
- e) Sistema de conducción favorable para uva de vino y uva de mesa.

1.7. MANEJOS.

- a) Poda.

- b) Objetivos de poda, principios generales.
- c) Época de poda.
- d) Elementos de poda.
- e) Tipos de poda, Guyot, Royat.
- f) Plantación.
- g) Formación, fructificación, rejuvenecimiento.
- h) Poda en verde. Desbrote y despunte.
- i) Raleo. Tipos de raleo. Arreglo de racimos. Deshoje. Eliminación de zarcillos, Embolsado de racimos. Reguladores de crecimiento.
- j) Fertilización.
- k) Riego.

1.8. ENFERMEDADES Y PLAGAS.

- a) Nombre común y nombre científico.
- b) Agente causal.
- c) Síntomas y condiciones predisponentes.
- d) Órganos afectados.
- e) Manejo Integrado.
- f) Control Químico y control Cultural.

1.9. COSECHA

- a) Índice de Cosecha.
- b) Fecha de cosecha.
- c) Clasificación, empaque y conservación de uva de mesa.

d) Procesamiento para obtención de vino. Bodega.

2.1. Enfermedades y Plagas más importantes de los cítricos.

2.2. MANEJOS: Fertilización. Riego. Fertiriego. Raleo- Químico. Poda.

2.3. COMPONENTES DE RENDIMIENTO. Como afectan los manejos del cultivo en el rendimiento total.kg/ha.

2.4. Cosecha.

2.5 Clasificación.

5.6. Empaque.

BIBLIOGRAFÍA

Agustí, M. 2004. Fruticultura. Ed. Mundi-Prensa. Madrid, España. 493 pp.
Investigación nacional.

EPAGRI. 2006. A cultura da Macieira. EPAGRI Santa Catarina, Brasil. ISBM: 85-85014-45-8. En Oficina.

Severino, V.; Arbiza, H.; Arias, M.; Manzi, M.; Gravina, A. 2011. Modelos de cuantificación de frío efectivo adaptados a la producción de manzana en Uruguay. Agrociencia (Uruguay), 15 (2): 19-28.

Severino, V.; Arbiza, H.; Arias, M.; Manzi, M.; Gravina, A. 2012. Manejo de la dormición de manzanos en condiciones del sur del Uruguay. Agrociencia (Uruguay), 16 (2): 18-26.

Sozzi, G. 2007. Árboles Frutales. Ecofisiología, cultivo y aprovechamiento. Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires. 848 p. ISBN: 9789502909745.

DIRECCIÓN TÉCNICA GESTIÓN ACADÉMICA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO Y DISEÑO CURRICULAR

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Cursos Técnico Terciarios		
PLAN		2008- Reformulación 2023			
ORIENTACIÓN		826	Producciones vegetales intensivas		
MODALIDAD		Presencial			
SEMESTRE/ MÓDULO		4			
UNIDAD CURRICULAR		Sistema de Producción Frutícola			
CRÉDITO EDUCATIVO		6			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 20/3/2024	Nº Resolución de la DGETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/____

Propósito de la unidad curricular

El aporte de esta unidad curricular se centra en el estudio de los sistemas de producción frutícolas de manera integral, con base en el enfoque de sistemas; esto constituye un soporte conceptual para conocer, comprender, explicar e intervenir en los fenómenos biológicos que se producen en el manejo de un monte frutícola en función de la introducción y adaptación de los cambios tecnológicos, considerando su racionalidad económica y sustentable. A su vez, pretende analizar la relación existente entre el destino de la fruta y su manejo postcosecha considerando las tecnologías de producción, definiendo su magnitud y características en las diferentes especies cultivadas.

Finalmente pretende poner en discusión de los conocimientos básicos del manejo poscosecha y familiarización con la infraestructura y la tecnología de conservación de las frutas utilizadas en el país.

Resultados de aprendizaje

-) Integra tecnologías de la producción en olivos, para manejar los ciclos de producción de los principales cultivos frutícolas nacionales.
-) Comprender las diferentes técnicas que permiten la producción de arándanos, manzanos y perales; la implantación, el desarrollo de los frutales, criterios para la realización de la poda aplicando técnicas de pre-cosecha, acondicionamiento y transporte para obtener fruta de calidad.
-) Identifica los principales problemas sanitarios que afectan las plantas frutales y las técnicas adecuadas en el manejo integrado de plagas y enfermedades para implementar y monitorear programas de seguridad e higiene en los sistemas productivos.

SABERES ESTRUCTURANTES DE LA UNIDAD CURRICULAR

- 1) PRODUCCIÓN DE OLIVO EN URUGUAY**
- 2) PRODUCCIÓN DE ARÁNDANOS EN URUGUAY.**
- 3) CULTIVO DE MANZANO /PERALES EN URUGUAY**

CONTENIDOS

Desglose analítico de los saberes estructurantes

- 1.1 Botánica, importancia económica y distribución geográfica.
- 1.2 Producción de olivo en Uruguay: ventajas y desventajas.
- 1.3 Requerimientos edafoclimáticos.
- 1.4 Propagación y vivero.
- 1.5 Variedades presentes en Uruguay.
- 1.6 Instalación del cultivo: preparación de suelo, marco de plantación, instalación de riego, etc.
- 1.7 Enfermedades y plagas principales.
- 1.8 Manejos: poda, conducción, riego y control sanitario.
- 1.9 Producción de aceite de oliva: cosecha, almazaras, tipos y calidad de aceite de oliva y valor nutricional.
- 2.1 Importancia del cultivo de arándano en Uruguay.
- 2.2 Ubicación geográfica, área de producción, producción kg/ha.
- 2.3 Ventajas y desventajas de la producción en el país.

2.4 Características generales del cultivo: botánica, morfología, fisiología, variedades, etc.

2.5 Enfermedades y plagas.

2.6 Manejos: poda, conducción, riego, control sanitario,

2.7 Cosecha: índice de cosecha, fecha de cosecha, método de cosecha.

3.1 Variedades.

3.2 Enfermedades y plagas más importantes que afectan el cultivo: sarna del manzano, pulgones, piojo San José, entre otros.

3.3 Manejo- poda y conducción: tipos de poda, tipos de conducción

) Huso

) Vaso

) Espaldera.

BIBLIOGRAFÍA

Agustí, M. 2004. Fruticultura. Ed. Mundi-Prensa. Madrid, España. 493 pp.
Investigación nacional.

EPAGRI. 2006. A cultura da Macieira. EPAGRI Santa Catarina, Brasil. ISBM: 85-85014-45-8. En Oficina.

Severino, V.; Arbiza, H.; Arias, M.; Manzi, M.; Gravina, A. 2011. Modelos de cuantificación de frío efectivo adaptados a la producción de manzana en Uruguay. Agrociencia (Uruguay), 15 (2): 19-28.

Severino, V.; Arbiza, H.; Arias, M.; Manzi, M.; Gravina, A. 2012. Manejo de la dormición de manzanos en condiciones del sur del Uruguay. Agrociencia (Uruguay), 16 (2): 18-26.

Sozzi, G. 2007. Árboles Frutales. Ecofisiología, cultivo y aprovechamiento. Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires. 848 p. ISBN: 9789502909745.