

**ACUERDO ESPECÍFICO EN EL MARCO DEL
PLAN DE INTEGRACIÓN TERRITORIAL UNIVERSITARIA
Diplomatura de Vinculación en Producción de Hortalizas**

1. Fundamentación

La Organización Mundial de Salud (OMS) recomienda la ingesta de 400 gr diarios de frutas y verduras (excluyendo papas y otras hortalizas feculentas), lo que ayudaría a prevenir enfermedades crónicas como cardiopatías, cáncer, diabetes u obesidad; además de ayudar a mitigar carencias de micronutrientes. En este mismo sentido, el Ministerio de Salud de la Nación (Argentina) recomienda un consumo diario de 5 porciones de frutas y verduras, incluyendo diversidad de tipos y colores. Sin embargo, según datos de 2018 publicados por la Fundación Inter Americana del Corazón, en la Argentina, solo el 6% de la población adulta cumple con esta recomendación de consumo. Los factores que inciden en la baja participación de las frutas y hortalizas en la dieta cotidiana son variados, incluyéndose: alto costo de las frutas y verduras, falta de difusión acerca de las propiedades nutricionales y protectoras para la salud, alta perecibilidad, falta de hábito cultural en el consumo. A estas causas puede sumarse la escasa disponibilidad, diversidad y temporalidad de la oferta en algunas regiones, como suele ocurrir en poblaciones de la Argentina que se encuentran distantes de los principales centros urbanos o del Mercado Central de Buenos Aires.

En este contexto, la producción de alimentos a pequeña escala, orientada al autoconsumo, y eventual comercialización de excedentes, puede mejorar las condiciones de vida asegurando un nivel de alimentación más diversificado y equilibrado, ayudando a disminuir las erogaciones del presupuesto familiar y potencializando las capacidades personales y sociales. Así, la actividad hortícola se constituye en una herramienta útil para estos fines, sin dejar de lado que, hacia el siglo 21 también se las considera como una forma de



disminuir el impacto del cambio climático, al servir al reciclaje de residuos orgánicos, la mitigación de emisiones de CO₂ y el ahorro de nutrientes esenciales. La creciente demanda de alimentos, junto con la necesidad de conservar los recursos naturales y minimizar el impacto ambiental, requiere de conocimientos técnicos avanzados en sistemas de producción.

Esta Diplomatura se fundamenta en la necesidad de fortalecer la formación técnica de quienes deben abordar los desafíos actuales de la producción con un enfoque intensivo y sostenible. Se pretende brindar una formación integral que combine conocimientos teóricos y prácticos, preparando a los estudiantes para enfrentar los retos de la producción hortícola en diferentes contextos.

La modalidad de las clases será teórico-práctica, apelando a la exposición dialogada para la fundamentación teórica y al desarrollo de actividades prácticas, para la aplicación de los conceptos vistos previamente. Se promoverá el intercambio de experiencias y saberes previos, buscando su fundamentación a partir de los contenidos desarrollados en las clases.

2. Destinatarios/as.

Esta Diplomatura de Vinculación está dirigida a técnicos, productores y estudiantes del área agronómica que deseen ampliar sus conocimientos y habilidades en la temática. También está abierta a personas interesadas en iniciar un emprendimiento en el sector hortícola, así como a aquellos que buscan actualizarse en técnicas modernas de producción sostenible.

Se requieren conocimientos básicos de informática (Word- PDF).

Es requisito ser mayor de 18 años y poseer título secundario.

3. Objetivos

Que las/los estudiantes logren:

- Adquirir herramientas para el diseño, planificación y organización de una huerta en distintos contextos productivos.
- Conocer las propiedades nutritivas y la importancia de la inclusión de hortalizas en la dieta.
- Conocer las técnicas de iniciación y manejo de las principales especies hortícolas y aromáticas.

4. Contenidos / Plan de estudio

Unidad 1 - Introducción a la producción de hortalizas

Unidad 2 - Suelos y sustratos para la producción de hortalizas

Unidad 3 – Clima en la producción de hortalizas

Unidad 4 – Agua en la producción de hortalizas

Unidad 5 - Iniciación y manejo de cultivos hortícolas

Unidad 6 – Sanidad en los cultivos hortícolas

Unidad 7 - Sistema de protección de cultivos

Unidad 8 – Cultivo de hortalizas de fruto

Unidad 9 – Cultivo de hortalizas de hoja

Unidad 10 – Cultivo de otras hortalizas

Unidad 11 – Aromáticas en la huerta

Unidad 12 – Proyecto hortícola

Descripción de Contenidos por Unidad:

Unidad 1 - Introducción a la producción de hortalizas

Introducción a la producción de hortalizas. Formas de producción: orgánica, ecológica, convencional. Importancia de las plantas hortícolas en la alimentación: partes que se consumen de las distintas hortalizas. Valor nutritivo de las hortalizas. Seguridad e inocuidad de los alimentos.

Unidad 2 – Suelos y sustratos para la producción de hortalizas

Requerimientos de suelo para los cultivos hortícolas. Condiciones físicas del suelo: textura y estructura. Condiciones químicas del suelo: salinidad, pH. Relieve y topografía del terreno. Condiciones para la selección del sitio productivo. Sustratos: definición, características, usos. Preparación y uso de abonos. Nociones sobre fertilizantes y fertilización. Bioinsumos para manejo de suelos y sustratos.

Unidad 3 – Clima en la producción de hortalizas

Tiempo y clima. Caracterización y medición de los elementos del tiempo y el clima. Manejo de datos. Exigencias y tolerancias ambientales de las principales especies hortícolas.

Unidad 4 – Agua en la producción de hortalizas

Requerimientos hídricos de los cultivos hortícolas. Disponibilidad de agua. Calidad de agua para riego. Clasificación de agua para riego. Herramientas para regar sin deteriorar el suelo ni afectar los rendimientos.

Unidad 5 – Iniciación y manejo de cultivos hortícolas

Programación y diseño de la huerta: elección de especies. Herramientas y elementos necesarios: descripción, utilización. Preparación del suelo. Formas de iniciar el cultivo: tipos de siembra. Almácigo y trasplante. Labores culturales generales y específicas. Cosecha y postcosecha: formas y momentos adecuados para cada especie. Acondicionamiento de los productos para su conservación. Formas de uso y conservación de los productos obtenidos.

Unidad 6 – Sanidad en los cultivos hortícolas

Manejo sanitario en la huerta. Principales plagas y enfermedades. Medidas preventivas y de control. Bioinsumos para la sanidad de los cultivos.

Unidad 7 – Sistema de protección de cultivos

Definición de sistemas de protección, tipos. Ventajas y desventajas. Invernaderos. Clima del invernadero. Tipos de invernaderos, estructuras, dimensiones, ventajas y desventajas. Instalación y construcción del invernadero. Nociones sobre climatización de invernaderos

Unidad 8 – Cultivo de hortalizas de fruto

Hortalizas de fruto: tomate, pimiento, berenjena, cucurbitáceas. Descripción botánica. Requerimientos de suelo y clima. Iniciación del cultivo. Labores generales y específicas. Cosecha y postcosecha.

Unidad 9 – Cultivo de hortalizas de hoja

Hortalizas de hoja: lechuga, apio, espinaca, acelga. Descripción botánica. Requerimientos de suelo y clima. Iniciación del cultivo. Labores generales y específicas. Cosecha y postcosecha.

Unidad 10 – Cultivo de otras hortalizas

Nociones para el cultivo de crucíferas (repollo, brócoli, coliflor), remolacha, frutilla, choclo. Descripción botánica. Requerimientos de suelo y clima. Iniciación del cultivo. Labores generales y específicas. Cosecha y postcosecha.

Unidad 11 – Aromáticas en la huerta

Las principales plantas aromáticas de la huerta. Clasificación y tipos de Aromáticas. Grupos generales. Técnicas de iniciación para el cultivo. Tipos y formas de cultivar las aromáticas en la huerta. La cosecha según los órganos de producción. La postcosecha de las Aromáticas. Técnicas de almacenamiento.

Unidad 12 – Proyecto hortícola

Elaboración de un proyecto de producción hortícola. Nociones sobre aspectos legales e impositivos para la producción comercial. Costos. Nociones de Buenas Prácticas Hortícolas (BPA). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Asociativismo y cooperativismo.

5. Metodología de enseñanza

Bimodal (Presencial y/o virtual). Se dictarán clases teórico-prácticas virtuales sincrónicas/asincrónicas y clases teórico-prácticas presenciales. Dos clases semanales.

6. Carga horaria y duración

200 horas reloj distribuidas en formación teórica, práctica y tiempo de dedicación a lectura y elaboración de trabajos.

7. Denominación del Título que otorga:

Diploma de vinculación en producción de hortalizas

8. Condiciones de aprobación y titulación

Se considera aprobado cuando el participante demuestra poseer destreza en la aplicación de conocimientos con mínimos detalles de corrección u observaciones que promuevan la mejora en la calidad de lo realizado. Esto será posible ante la realización de actividades que no sólo requieren la acción práctica, sino que al mismo tiempo pueda fundamentarla.

Se requerirá la entrega de un trabajo final integrador (proyecto hortícola) y la asistencia al 80% de las clases dictadas.

Para la aprobación se requerirá la entrega vía campus virtual de las actividades propuestas en las clases de cada unidad, será requisito mínimo la aprobación de esas actividades vía campus en los plazos establecidos.

9. Certificación de formación académica y titulación

Una vez cumplidos todos los requisitos académicos y administrativos, la Universidad emitirá, a solicitud de los estudiantes, el Diploma de aprobación correspondiente.

10. Alcances del Diploma de Vinculación

Se espera que los participantes adquieran destrezas para emprender la producción hortícola a nivel doméstico o comercial de pequeña escala, mejorando su formación técnica. Asimismo, que el desarrollo de nuevas capacidades productivas sirva a una mejora en la calidad de vida, a través de incorporación a la dieta de alimentos más saludables y/o la posibilidad de una mejora de ingresos económicos a partir de la comercialización de lo producido, concientizando también sobre la importancia de aplicar técnicas ambientalmente sustentables y seguras para los consumidores.

Firma Rector