

PROGRAMA DE CURSO

Nombre del curso (en castellano y en inglés)			
HORTICULTURA I/HORTICULTURE I			
Escuela	Carrera	Código	
Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales	Ingeniería Agronómica	AGR4401	
Semestre	Tipo de actividad curricular		
VII	OBLIGATORIA		
Prerrequisitos		Correquisitos	
Fisiología Vegetal-Agrofísica		No aplica	
Créditos SCT	Total horas a la semana	Horas de cátedra, seminarios, laboratorio, etc.	Horas de trabajo no presencial a la semana
4	6,7	4,0	2,7
Ámbito	Competencias a las que tributa el curso	Subcompetencias	
1. Diseño y Gestión de sistemas agropecuarios.	<p>Competencias específicas</p> <ol style="list-style-type: none"> Diseña proyectos agrícolas considerando los aspectos técnicos y ambientales que favorezcan una gestión sustentable, ética, innovadora y económicamente rentable. Integra el conocimiento sobre las diferentes plagas y enfermedades que afectan la producción y post cosecha de especies de importancia agronómica, con el objetivo de realizar un manejo ética, sustentable y económicamente rentable de estos recursos. 	<p>Subcompetencias específicas</p> <p>El/La alumno/a será capaz diseñar proyectos agrícolas considerando los aspectos técnicos y ambientales que favorezcan una gestión sustentable, ética, innovadora y económicamente rentable.</p> <p>El/La alumno/a será capaz de integrar el conocimiento sobre las diferentes plagas y enfermedades que afectan la producción y poscosecha de especies de importancia agronómica, con el objetivo de realizar un manejo sustentable, ético y económicamente rentable de estos recursos.</p> <p>El/La alumno/a será capaz de diseñar proyectos agropecuarios que aporten al bienestar económico y social</p>	

	<p>3. Diseña proyectos agropecuarios que aporten al bienestar económico y social de la zona agroecológica donde estos se desarrollen, considerando aspectos éticos, técnicos, ambientales y culturales.</p> <p>4. Busca soluciones a los desafíos que enfrenta el sector agropecuario a través de la búsqueda de investigación científica atinente y enfocada a las necesidades de la zona agroecológica donde la producción se desarrolle.</p> <p>Competencias transversales</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprende y se expresa oralmente y por escrito, con diversos propósitos comunicativos en relación con otros. 2. Aplica en su disciplina nuevos aprendizajes para su desarrollo personal y profesional, adaptándose a un entorno cambiante. 3. Reconoce la presencia de problemas u oportunidades y utiliza su conocimiento y fuentes de información para implementar acciones o estrategias para su resolución o puesta en marcha. 4. Desarrolla habilidades, destrezas y conocimientos para investigación y gestión de nuevos procesos, productos y/o materiales. 5. Conoce y comprende como la ética profesional y la responsabilidad social 	<p>de la zona agroecológica donde estos se desarrollen, considerando aspectos técnicos, éticos, culturales y ambientales.</p> <p>El/La alumno/a será capaz de buscar soluciones a los desafíos que enfrenta el sector agropecuario a través de la búsqueda de investigación científica atinente y enfocada a las necesidades de la zona agroecológica donde la producción se desarrolle.</p> <p>Subcompetencias transversales:</p> <p>Comprende y se expresa oralmente y por escrito, con diversos propósitos comunicativos en relación con otros.</p> <p>El/La alumno/a será capaz de aplicar en su disciplina nuevos aprendizajes para su desarrollo personal y profesional, adaptándose a un entorno cambiante.</p> <p>El/La alumno/a será capaz de reconocer la presencia de problemas u oportunidades y utiliza su conocimiento y fuentes de información para implementar acciones o estrategias para su resolución o puesta en marcha.</p> <p>El/La alumno/a desarrolla habilidades, destrezas y conocimientos para investigación y gestión de nuevos procesos, productos y/o materiales.</p> <p>El/La alumno/a considerará en la gestión de sistemas hortícolas las normativas medioambientales y aspectos éticos para una producción sustentable.</p>
--	--	--

	<p>interactúan en otras áreas de conocimiento, con entornos legales, económicos, medioambientales, públicos y privados.</p>	
Propósito general del curso		
<p>La asignatura de Horticultura I entrega las bases para el manejo productivo y comercial de sistemas hortícolas al aire libre.</p> <p>Los/las estudiantes comprenderán los fundamentos técnicos y comerciales de la producción hortícola al aire libre, orientado a una producción sustentable y amigable con el medio ambiente.</p>		
Resultados de Aprendizaje (RA)		
<p>RA 1: Reconoce las generalidades y características botánicas (taxonomía y morfología) de las principales familias de hortalizas.</p> <p>RA 2: Comprende los tipos de producciones (explotaciones) hortícolas.</p> <p>RA 3: Diseña sistemas de producción por tipo de hortaliza según aspectos técnicos, geográficos y económicos.</p> <p>RA 4: Aplica las técnicas de producción integrada en el cultivo de hortalizas en sistemas al aire libre, para generar alimentos frescos o materias primas inocuas y sustentables para la agroindustria, de acuerdo a normativas de Buenas Prácticas Agrícolas.</p> <p>RA5 Analiza críticamente información relevante para la disciplina a fin de garantizar la toma de decisiones de modo confiable de acuerdo a requerimientos de cada proyecto al que se enfrenta.</p> <p>RA6: Identifica la evolución comercial, climática y/o productiva de los cultivos y es capaz de hacer los cambios necesarios para adaptarse a ella.</p>		

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
1	RA1	Actualidad de la horticultura mundial/nacional y clasificación de los principales cultivos hortícolas.	2
Contenidos		Indicadores de logro	
<p>Antecedentes generales y estado de la horticultura mundial.</p> <p>Panorama actual de la producción hortícola nacional.</p> <p>Clasificación de los cultivos hortícolas: botánica, manejos agronómicos, entre otros.</p>		<p>Reconoce las hortalizas y sus diferencias con otros sectores de la agricultura.</p> <p>Identifica la importancia relativa de las hortalizas a nivel mundial y nacional.</p> <p>Clasifica los cultivos hortícolas según los objetivos de producción.</p>	

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
2	RA2	Características de los Sistemas productivos hortícolas.	2
Contenidos		Indicadores de logro	
<p>Sistemas de producción hortícola.</p> <p>- Principales variables productivas asociadas a la horticultura nacional. -</p> <p>Clasificación de los sistemas hortícolas según tipo de producto final.</p> <p>- Sistemas de comercialización de hortalizas en Chile.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● Reconoce la diferencia entre sistemas productivos hortícolas de subsistencia, pequeños, medianos y grandes. ● Identifica la diferencia entre producción al aire libre y producción bajo ambientes controlados. ● Identifica la diferencia entre sistemas tradicionales, orgánicos e intercalados. ● Analiza los principales factores: rendimientos, riego, sistemas de producción, tecnologías, entre otros. ● Identifica la diferencia entre la producción para consumo en fresco, agroindustria y producción de semillas. ● Analiza los actores minoristas/mayoristas nacionales en la comercialización y exportación de hortalizas. 	

Número	RA al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
3	RA3 y RA4	Diseño sistemas de producción hortícola al aire libre	11
Contenidos		Indicadores de logro	
<p>Antecedentes generales y estado de la horticultura mundial. Panorama actual de la producción hortícola nacional. Clasificación de los cultivos hortícolas: botánica, manejos agronómicos, entre otros.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ● Identifica mediante datos estadísticos los principales países productores, exportadores e importadores de hortalizas. ● Reconoce las especies hortícolas más cultivadas a nivel mundial. ● Identifica la superficie hortícola cultivada a nivel nacional y las distintas regiones productoras. ● Analiza la clasificación botánica de las principales familias hortícolas. ● Analiza la clasificación hortícola según su centro de origen y requerimientos según diferentes factores. 	

Metodologías	Requisitos de Aprobación y Evaluaciones del Curso
<p>Clases expositivas durante el primer y/o segundo bloque en cada sesión, dejando el resto del tiempo para trabajo individual, en laboratorio. Los alumnos harán trabajo de investigación, en grupos, los que serán presentados en exposición oral, presencialmente.</p>	<p>Promedio pruebas de cátedra (3 pruebas): 35%</p> <p>Trabajo grupal y exposición: 30%</p> <p>Promedio pruebas de ayudantía: 25%</p> <p>Trabajo individual: 20%</p> <p>Se eliminará la peor calificación de las pruebas de ayudantía, antes de calcular el promedio de estas. Si el/la alumno/a no rinde una prueba de ayudantía, esta ausencia se considera como la calificación más baja.</p> <p>Al final del curso, todos/as los/as alumnos/as que hayan logrado una calificación final mayor a 5,0 y que no presenten promedio de pruebas de cátedra, trabajos grupales o promedio de ayudantía inferior a 4,0, serán aprobados automáticamente. Aquellos/as alumnos/as que no cumplan con esto, deberán rendir examen oral. El valor del examen será de un 30% de la calificación final.</p>

	<p>El examen será oral, presencial.</p> <p>Si un alumno se ausenta en una prueba de cátedra, deberá rendir obligatoriamente el examen, siendo la calificación del examen válida para la prueba faltante y para el examen (ambas).</p> <p>La calificación de aprobación será de 4,0.</p> <p>El requisito para obtener la calificación 4,0 será de 60% del contenido.</p> <p>Asistencia: La asistencia exigida para poder aprobar el curso, es de un 70% a clases de Cátedra, y 100% a Laboratorio/Seminarios (Art. 46 Reglamento de Pregrado UOH).</p> <p>La inasistencia a Evaluaciones de Cátedra y Laboratorio deberá ser justificada de acuerdo con el Art. 44 Reglamento de Pregrado UOH.</p> <p>Todo/a estudiante deberá cautelar el cumplimiento de buena conducta, estipulado en el Art. 7, incisos b, c, e y g; y en el Art. 14, incisos a, c y d, del Reglamento estudiantil.</p>
Bibliografía Fundamental	
<p>Dado que uno de los objetivos del curso es desarrollar la capacidad de búsqueda y discriminación de la información, no se entrega bibliografía.</p>	
Bibliografía Complementaria	
<p>Dado que uno de los objetivos del curso es desarrollar la capacidad de búsqueda y discriminación de la información, no se entrega bibliografía complementaria.</p>	
Fecha última revisión:	12 /03/2024
Programa visado por:	Comité Docente