



## PROGRAMA

### **Nombre de la Unidad Curricular**

- Producción de Alimentos de Origen Vegetal en Uruguay

### **Ubicación en el Mapa Curricular**

- Ciclo: 2do Semestre: Primero

### **Créditos**

- 5 créditos

### **Carga horaria**

- 45 horas

### **Departamento responsable**

- Depto de Alimentos Escuela de Nutrición

### **Objetivo General**

- Sensibilizar al estudiante en el conjunto de la problemática de producción de alimentos de origen vegetal y en el vínculo de estos con su futuro ejercicio profesional.
- Facilitar la comprensión de las relaciones de causalidad entre condiciones naturales, tecnologías aplicadas, actores sociales y las posibilidades de producción de alimentos de origen vegetal en las diferentes regiones del país, así como la interrelación de la producción de alimentos de origen vegetal con la economía del país y sus posibilidades de inserción internacional

### **Objetivos Específicos**

- Refrescar conocimientos básicos de nutrición y reproducción de vegetales.
- Comprender las condiciones naturales que generan las posibilidades de producción de alimentos de origen vegetal en el país.
- Conocer zonas, tipos de producción y tecnologías de las principales producciones de alimentos de origen vegetal.

Comprender la importancia económica y social de la producción agropecuaria para el país.

## **Contenidos**

### **Unidades temáticas.-**

#### **I) Condiciones naturales para la producción**

Clima; Suelos, Pasturas

#### **II) Nutrición y reproducción de vegetales**

#### **III) Producción de Cereales y Oleaginosas**

Agricultura extensiva de invierno. Trigo; Cebada, Avena y Colza.

Agricultura extensiva de verano. Maíz; Girasol; Soja; Arroz; Caña de Azúcar

Riego

#### **IV) Producción de Frutas y Hortalizas.-**

Horticultura Generalidades

Cultivos Hortícolas: Papa, Boniato, Cebolla; Tomate; Pimientos; Zapallos; Acelga; Espinaca; Lechuga y Frutilla.

Fruticultura Generalidades

Fruticultura de Hoja Caduca: Manzana, Pera, Membrillo; Durazno; Ciruela

Citricultura: Naranja, Mandarinas; Pomelo y Limón

Vitivinicultura

Olivicultura.

Postcosecha de frutas y hortalizas.

#### **V) Formas de producir vegetales en Uruguay**

Convencional; Integrada; Orgánica

Buenas Prácticas Agrícolas en Frutas y Hortalizas, Arroz, etc

#### **VI) Estructura Agropecuaria**

Características Agropecuarias Básicas

Uso del Suelo según Censos Agropecuarios

Tipos de productores agropecuarios

### **Metodología o modalidad de trabajo**

Incluye instancias de exposición teórica, de intercambio reflexivo y momentos de trabajo en grupo, básicamente generado en actividades prácticas.

### **Evaluación**

Parciales individuales virtuales

Preguntas de autoevaluación individuales por EVA

Trabajos de Campo Grupales

Evaluación entre pares. Grupales

## **Bibliografía**

### **Temas: Clima, Suelos.-**

Geografía de 3º Uruguay en la Integración.- Elena García, Miguel Liguera, Ema Vico.- Editorial Palacio del Libro Monteverde. 1996.-

Suelos del Uruguay.- Enrique Marchesi – Artigas Durán. Nuestra Tierra. 1969

Los Suelos del Uruguay. Artigas Duran, Fernando García . Hemisferio Sur. 2008 Tomos I y II

### **Tema: Pasturas.-**

Producción y Manejo de Pasturas Sembradas. Milton Carámbula. Hemisferio Sur. 1977.

Pasturas Naturales Mejoradas.- Milton Carámbula. Editorial Hemisferio Sur. 1996.-

Pasturas y Forrajes. Milton Carámbula. Tomos I, II y III 2000; 2002; 2003. Hemisferio Sur

### **Tema: Agricultura Extensiva.-**

Jornadas Técnicas de Cultivos de Invierno y de Cultivos de Verano. INIA. Varios años.

Jornadas de Arroz INIA Treinta y Tres. Varios años

### **Tema: Agricultura Intensiva.-**

Producción de Hortalizas en el Uruguay. Luis Aldabe Dini. Epsilon 2000.-

Horticultura Intensiva. Vigliola Hemisferio Sur Argentina.

### **Tema: Estructura Agraria y Temas varios.-**

Censos Generales Agropecuarios 1970; 1980; 1990; 2000 y 2011.

Uruguay Anuario Estadístico 2000. Instituto Nacional de Estadísticas. 2001.-

Anuario Estadístico Agropecuario MGAP DIEA . Años 2003 al 2016.

Manual Técnico Agropecuario. C. Rivera – A. Carrau. Editorial Hemisferio Sur. 2004.

### **Paginas Web de consulta.-**