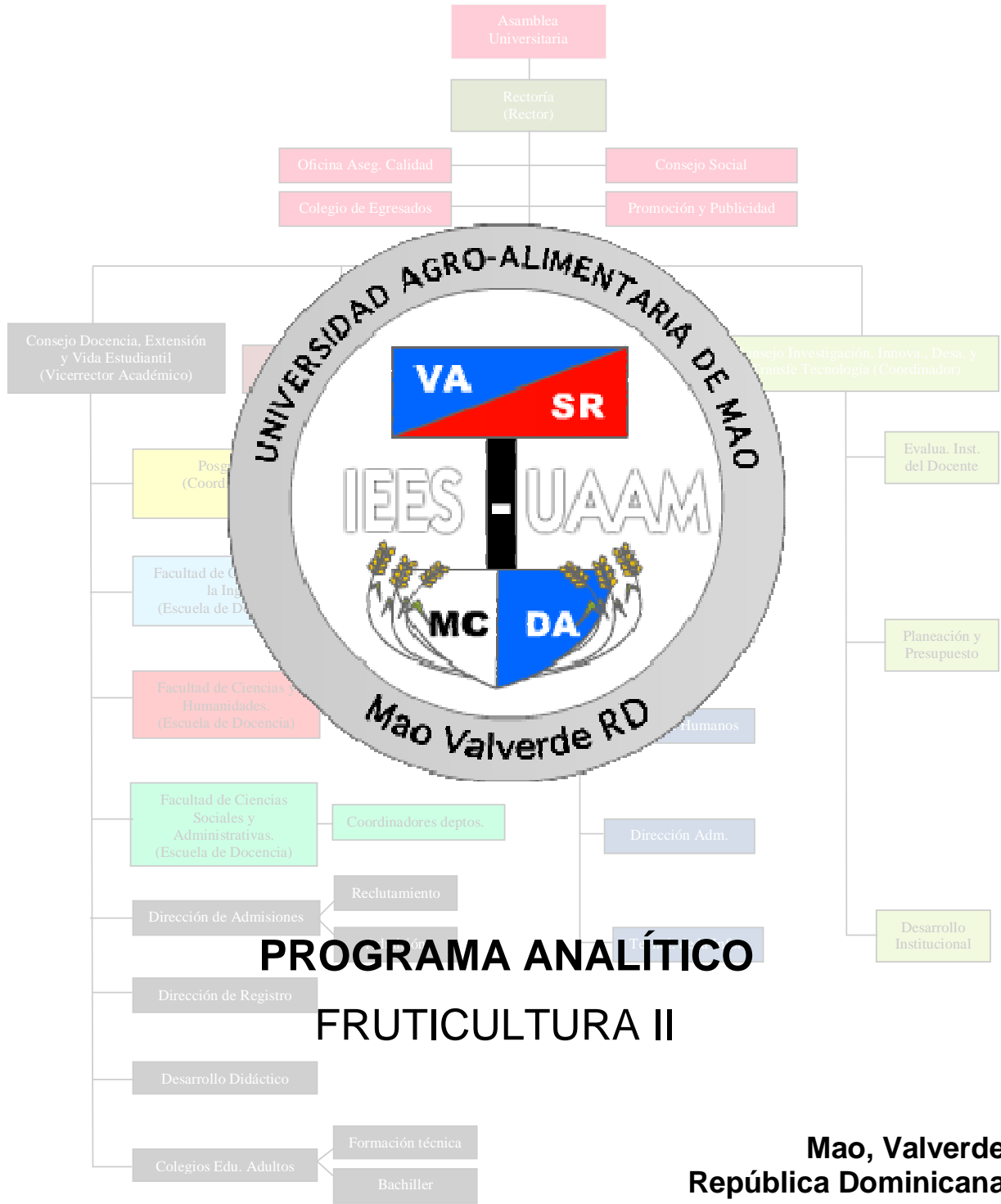


# UNIVERSIDAD AGRO-ALIMENTARIA DE MAO "IEES-UAAM"





## I. DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura:	Fruticultura II
Clave de la asignatura:	IAC-444
Pre-requisito:	IAC-443
Co-requisito:	
Horas teóricas–Horas práctica–Créditos	2 -2 -3

## II. PRESENTACIÓN:

En la asignatura Fruticultura II estaremos dándole seguimiento a los aspectos relacionados al desarrollo potencial de las cosechas frutales y los diferentes controles que tienen que ver con la protección de los cultivos, su recolección así como también su posterior conservación. Debemos tomar en cuenta que en la culminación de este curso debemos ser capaces de hacer una concentración eficiente en el cultivo global de este renglón agrícola tan importante como es el de la producción de frutas para consumo masivo.

## III. PROPÓSITOS GENERALES:

Al finalizar esta asignatura el alumno (a) será capaz de:

- Dirigir sistemas de acondicionamientos para el desarrollo de los diferentes cultivos relacionados a la plantación de frutos diversos.
- Tratar diversos aspectos técnicos incluyendo temas dedicados a fertilización, plantación, control de malas hierbas, poda, así como la forma de prevenir, tratar y controlar algunas plagas y enfermedades que puedan presentarse.
- Debatir los conceptos básicos sobre post cosecha de frutas como: índices de maduración, índices de calidad, conservación de frutas, etc.



#### IV. GUIAS DE APRENDIZAJE:

**GUIA APRENDIZAJE UNIDAD I.- Abonado y riego de frutales.** Al finalizar el estudiante dominara la nutrición de los frutales concepto y fundamentos, los elementos esenciales para el desarrollo de los frutales, las características de los principales macro elementos y las características de los principales micro elementos, la absorción de nutrientes, diagnóstico de nutrientes entre otros.

- Lección 1.1. La nutrición de los frutales.
- Lección 1.2. Concepto y fundamentos
- Lección 1.3. Objetivo de la fertilización
- Lección 1.4. Elementos esenciales para el desarrollo de los frutales
- Lección 1.5. Características de los principales macro elementos.
- Lección 1.6. Características de los principales micro elementos.
- Lección 1.7. Absorción de nutrientes.
- Lección 1.8. Diagnóstico nutricional.
- Lección 1.9. Síntomas visuales de desórdenes nutricionales.
- Lección 1.10. Síntomas de las deficiencias nutricionales más importantes.
- Lección 1.11. Análisis de suelos.
- Lección 1.12. Análisis foliar.
- Lección 1.13. Abonado de algunas especies frutales.
- Lección 1.14. El riego en frutales
- Lección 1.15. Relación agua-suelo-planta.
- Lección 1.16. Efectos de la deficiencia de humedad del suelo en los frutales.
- Lección 1.17. Efectos del exceso de humedad en el suelo.
- Lección 1.18. Requerimientos hídricos.
- Lección 1.19. Sistemas de riego
- Prueba Guía # 1.

**GUIA APRENDIZAJE UNIDAD II.- Floración, polinización y desarrollo del fruto.** Al finalizar el estudiante dominara todo lo relacionado a la floración y al desarrollo del fruto y todo lo relacionado a la polinización.

- Lección 2.1. Introducción.
- Lección 2.2. Floración.
- Lección 2.3. Inducción floral.
- Lección 2.4. Época de floración.
- Lección 2.5. Polinización.
- Lección 2.6. Fecundación.
- Lección 2.7. Esterilidad y sus causas.
- Lección 2.8. Partenocarpia y apogamia.
- Lección 2.9. Principios básicos para una buena polinización y fecundación.
- Lección 2.10. Desarrollo del fruto.
- Lección 2.11. Factores que influyen en el desarrollo del fruto.
- Lección 2.12. Caída de los frutos.
- Lección 2.13. Alternancia o vocería.
- Lección 2.14. Maduración del fruto.
- Prueba Guía # 2.



**GUIA APRENDIZAJE UNIDAD III.- Control de plagas y enfermedades de los frutales.** Al finalizar el estudiante dominara todos los conceptos relacionados a las principales plagas de los frutales y las principales enfermedades de los frutales y sus alternaciones en cuanto al control de plagas y enfermedades de los frutales.

- Lección 3.1. Introducción.
  - Lección 3.2. Principales plagas de los frutales.
  - Lección 3.3. Insectos.
  - Lección 3.4. Ácaros.
  - Lección 3.5. Principales enfermedades de los frutales.
  - Lección 3.6. Hongos.
  - Lección 3.7. Bacterias.
  - Lección 3.8. Virus.
  - Lección 3.9. Nematodos.
  - Lección 3.10. Alteraciones no parasitarias.
  - Lección 3.11. Alteraciones producidas por causas atmosféricas.
  - Lección 3.12. Alteraciones debidas a heridas.
  - Lección 3.13. Alteraciones debidas a las condiciones del suelo.
- Prueba Guía # 3.

**GUIA APRENDIZAJE UNIDAD IV.-. Recolección y conservación de frutas.** Al finalizar el estudiante dominara todo lo relacionado a la recolección y conservación de frutas como lo son el almacenamiento, tratamiento y embalaje, operaciones de control, correctivas y descarga del frigorífico.

- Lección 4.1. Recolección de fruta.
  - Lección 4.2. Índices de madurez.
  - Lección 4.3. Recolección en estado de madurez inadecuado.
  - Lección 4.4. Recomendaciones para la recolección.
  - Lección 4.5. Conservación de frutas.
  - Lección 4.6. Almacén.
  - Lección 4.7. Tratamientos.
  - Lección 4.8. Embalajes.
  - Lección 4.9. Operación de carga.
  - Lección 4.10. Condiciones de conservación.
  - Lección 4.11. Operaciones de control y correctivas.
  - Lección 4.12. Descarga del frigorífico.
- Prueba Guía #4.  
Prueba Final.