



**UBA**  
Universidad de Buenos Aires



## **Prácticas Agropecuarias 2019** (Anual)

### **Fundamentos**

La Escuela de Educación Técnico Profesional de Nivel Medio en Producción Agropecuaria y Agroalimentaria tiene como objetivo formar técnicos capacitados para que se inserten y se desarrollen en un campo laboral sumamente competitivo, como así también dar las herramientas necesarias para la continuación de una carrera universitaria. Es importante que exista una vocación bien marcada al momento de comenzar en primer año para fortificar la permanencia del adolescente durante los seis años del secundario ya que cada año se intensificara más la especificidad.

En el Curso de Nivelación e Ingreso es cuando la mayoría de los aspirantes y futuros alumnos toman contacto por primera vez con los temas relacionados a las diferentes producciones agropecuarias, dándole la posibilidad, no sólo a enriquecer sus conocimientos en el área, sino también a que descubran su verdadera vocación.

### **Objetivos**

- Conocer los fundamentos básicos del sistema productivo vegetal y animal.
- Interpretar aspectos elementales de las actividades agropecuarias.
- Observar y describir especies vegetales y animales.
- Adquirir conceptos elementales sobre suelo y clima.
- Evidenciar respeto y solidaridad en las relaciones interpersonales.
- Demostrar compromiso y responsabilidad con la tarea.
- Respetar las normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente.
- Desarrollar un espíritu crítico.

## CONTENIDOS

**UNIDAD 1 GENERALIDADES.** Introducción. Historia. Origen y evolución de la ganadería y la agricultura. Sistemas de producción. Definición y clasificación. Buenas prácticas de agricultura. Instalaciones. Definición. Alambrados. Clasificación, tipos y usos.

**UNIDAD 2 PRODUCCIÓN DE HUERTA.** Huerta. Definición y tipos. Zonas de producción hortícola en la Argentina. Morfología básica. Clasificación de las hortalizas. Construcción de un cantero o tablón. Maquinarias y herramientas. Siembra. Tipos. Asociaciones y rotaciones. Trabajos culturales. Plagas más frecuentes.

**UNIDAD 3 PRODUCCIÓN DE GUSANO DE SEDA.** Introducción. Características de la producción. Cría del gusano de seda. Fase agrícola. Fase pecuaria. Fase industrial o artesanal.

**UNIDAD 4 PRODUCCIÓN DE OVINOS.** Producción en el país. Productos y subproductos. Sistemas de producción. Categorías. Razas. Características reproductivas. Cadena productiva. Instalaciones. Alimentación. Buenas prácticas agropecuarias. Bienestar animal.

**UNIDAD 5 PRODUCCIÓN DE VIVEROS.** Introducción. Tipo de viveros. Clasificación. Ubicación e instalaciones. Formas de cultivo según destino de producción: forestales, frutales, ornamentales. Prácticas culturales.

**UNIDAD 6 PRODUCCIÓN DE CONEJOS.** Introducción. Aspectos de la producción cunícola. Tipos de crianza. Instalaciones. Genética - razas. Alimentación. Reproducción. Sanidad.

**UNIDAD 7 PRODUCCIÓN DE AVES.** Historia. Avicultura comercial. Avicultura tradicional. Avicultura industrial. Características generales de la producción avícola. Producción de carne. Producción de huevos. Razas. Alimentación. Clasificación de los alimentos.