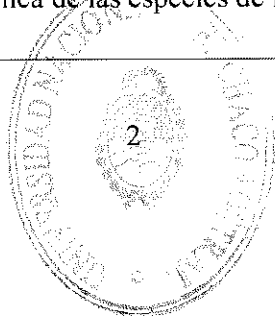


 <b>UNCAUS</b> UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL		<b>OPTATIVA</b> <b>PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES</b>	
Departamento		Ciencias básicas y Aplicadas	
Carga Horaria: 60 hs Carga horaria semanal: 4 hs		Programa vigente desde: 2019	
Carrera		Año	Cuatrimestre
<b>Ingeniería Agronómica</b>		-----	-----
CORRELATIVA PRECEDENTE		CORRELATIVA SUBSIGUIENTE	
Asignaturas		Asignaturas	
Para cursar		Para rendir	
Regularizada	Aprobada	Aprobada	
Fisiología vegetal- Química Analítica y Agrícola	-----	-----	
<b>DOCENTES:</b>		Prof. Adj. Ing. Agr. (MSc.) Balbi, Celsa Noemí.	
<b>OBJETIVOS:</b>		<b>Generales:</b> Que el alumno: -Adquiera los conocimientos mínimos de las plantas aromáticas. <b>Específicos:</b> -Reconocer el uso de las plantas aromáticas en condimentos. - Reconocer su aprovechamientos y potencial en el comercio regional, nacional e internacional. - Identificar sus aportes medicinales y nutricionales.	
<b>CONTENIDOS MÍNIMOS:</b>		Generalidades de las plantas aromáticas, para condimentos y medicinales. Usos y aprovechamientos. Ubicación taxonómica y descripción botánica. Importancia actual. Comercio regional, nacional e internacional. Métodos de reproducción sexual y asexual de las especies. Diferentes técnicas de cultivo en base a los factores de producción que afectan a	



Ing. ENZO BALBI JUL  
 Director de Departamento

	<p>cada una de las especies. Procesos básicos de secado e industrialización.</p>
<p><b>MÉTODOS PEDAGÓGICOS:</b></p>	<p>-Clases son teórico – prácticas. - Prácticas de gabinete. - Clases expositivas, explicativas, interrogativas y dialogadas. - Se facilita la discusión en pequeños grupos, los trabajos individuales y en pequeños grupos y su posterior exposición en seminarios.</p>
<p><b>MÉTODOS DE EVALUACIÓN:</b></p>	<p>La evaluación del alumno se llevará a cabo teniendo en cuenta los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Corrección de las guías de actividades prácticas.</li> <li>- Se realizarán 2 (dos) evaluaciones parciales de carácter escrito y/o oral. El alumno tendrá derecho a recuperar las dos instancias evaluadoras sólo una vez cada una.</li> </ul> <p>Al final del cursado se reconocerán dos tipos de alumnos:</p> <p><b>1) Regulares:</b> Será considerado alumno regular aquel que cumplimente los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Asistencia al 75 % de las clases de Teóricas-Prácticas impartidas en el período.</li> <li>b) Presentación y aprobación del 100 % de los Trabajos Prácticos durante el desarrollo la asignatura.</li> <li>c) Aprobación del 100 % de los Exámenes Parciales.</li> </ul> <p><b>2) Libre:</b> El alumno libre será el estudiante que habiendo cursado una asignatura no dio cumplimiento a los requisitos establecidos en los ítems anterior; o bien que no haya cursado la asignatura.</p> <p><b>Examen final:</b> incluye todos los contenidos teóricos y prácticos de la materia. Modalidad oral o escrita. Se aplica la normativa vigente. (Res. 080/12- C.S.).</p>
<p><b>PROGRAMA ANALÍTICO:</b></p>	<p>UNIDAD N° 1. Definición y Clasificación de las Plantas Aromáticas y Medicinales. Usos Medicinales y culinarios de cada especie. Aplicaciones y Mercados. El mercado de las plantas aromáticas en nuestra región. El mercado nacional e internacional. Importancia actual.</p> <p>UNIDAD N° 2. Ubicación taxonómica y descripción botánica de las especies de interés regional.</p>



Ing. Hig. ENZO GABRIEL JUDI  
Director de Departamento  
Ciencias Básicas y Aplicadas

	<p>UNIDAD N° 3. Métodos de reproducción sexual y asexual de las especies. Diferentes técnicas de cultivo en base a los factores de producción que afectan a cada una de las especies. Multiplicación, labores y recolección. Mecanización y mano de obra. Estudio de un caso práctico.</p> <p>UNIDAD N° 4. Procesos básicos de secado e industrialización. Secado y estabilización de plantas. Envasado y almacenamiento. Extracción de esencias. Método tradicional. Destilerías.</p> <p>UNIDAD N° 5. Las Labiadas (<i>Labiatae, Lamiaceae</i>). Características generales. Romero (<i>Rosmarinus officinalis</i>). Salvias (<i>Salvia sp.</i>). Tomillos (<i>Thymus sp.</i>). Albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>). Mentas (<i>Mentha sp.</i>). Orégano (<i>Origanum vulgare, O. virens</i>). Ubicación del órgano principal de producción según la especie. Ejemplo de casos.</p> <p>UNIDAD N° 6. Umbelíferas (<i>Apiaceae</i>). Características generales. Anís (<i>Pimpinella anisum</i>). Comino (<i>Cuminum cyminum</i>). Cilantro (<i>Coriandrum sativum</i>). Eneldo (<i>Anethum graveolens</i>). Hinojo (<i>Foeniculum vulgare</i>). Ubicación del órgano principal de producción según la especie. Ejemplo de casos.</p> <p>UNIDAD N° 7. Compuestas (<i>Compositae, Asteraceae</i>). Características generales. Ajenjo (<i>Artemisia absinthium</i>). Manzanilla (<i>Chamomilla recutita</i>). Estragón (<i>Artemisia drancunculus</i>). Ubicación del órgano principal de producción según la especie. Ejemplo de casos.</p> <p>UNIDAD N° 8. Rutáceas (naranja amarga), Cannabáceas (lúpulo) y otras especies de interés. Ubicación del órgano principal de producción según la especie. Ejemplo de casos.</p> <p>UNIDAD N° 9. Poáceas aromáticas. Cedrón (<i>Cymbopogon sp.</i>). Ubicación del órgano principal de producción según la especie. Ejemplo de casos.</p>
<p><b>PROGRAMA DE TRABAJOS</b></p>	<p>T. P. N° 1. Observación de diversas especies de interés aromático-medicinal. Identificación mediante claves.</p>



18-116-011-1001 del JUL  
Director de Departamento  
Ciencias Básicas y Ambientales

<p><b>PRACTICOS</b></p>	<p>dicotómicas.</p> <p>T. P. N° 2. Cultivo y propagación de plantas aromáticas y medicinales: prácticas a campo de diferentes tipos de propagación, utilizando las especies disponibles.</p> <p>T. P. N° 3. Estimación de la biomasa de plantas aromáticas utilizando las especies disponibles. Recolección y acondicionamiento de muestras.</p> <p>T. P. N° 4. Herborización y secado de especies disponibles. Cosecha y almacenamiento. Distintas formas de secado.</p> <p>T. P. N° 5. Obtención de aceites esenciales. Destilación por arrastre con vapor de agua. Utilización de equipos de destilación. Cálculo de rendimiento en función de la materia prima cosechada.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFÍA:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ALONSO, J. DESMARCHELIER, C. (2005). Plantas Medicinales Autóctonas de la Argentina. Ed. L.O.L.A., Buenos Aires, Argentina.</li> <li>- BURILLO, J. (2003). Investigación y experimentación de plantas aromáticas y medicinales en Aragón. Cultivo, transformación y analítica. Dpto. de Agricultura, Gobierno de Aragón. Zaragoza.</li> <li>- CASTRO RESTREPO, D., J. DÍAZ GARCÍA, R. SERNA BETANCUR, M. MARTÍNEZ TROBÓN, P. A. URREA, K. MUÑOZ DURANGO y E. OSORIO DURANGO. (2013). Cultivo y Producción de Plantas Aromáticas y Medicinales. Universidad Católica de Oriente, 2da ed. Antioquía. 98 pp.</li> <li>- CHIFA, C. (2011). Plantas medicinales usadas por las comunidades Aborígenes del Chaco Argentino: Castellano, Mocoví, Wichí, Toba. 1ª.ed. Buenos Aires, Arg. Elemento. 90 pág.</li> <li>- CHIFA, C. (2005). Plantas medicinales usadas por las comunidades Aborígenes del Chaco Argentino: Castellano, Mocoví, Wichí, Toba. Corrientes, Arg. Editorial Universitaria de la Universidad Nacional del Nordeste. 92 pág.</li> <li>- CHIFA, C.; RICCIARDI, A. I. (2001). Plantas de</li> </ul>



Ing. Ing. ENZO GARCÍA IVAL  
Director de Departamento

uso en medicina vernácula del centro de Chaco Argentino. Tucumán, Arg. Fundación Miguel Lillo. 37 pág.

- CURIONI, Ana et al. (2006). Plantas aromáticas y medicinales. Labiadas. Ed. Hemisferio Sur Buenos Aires.

- ELECHOSA, M. A. (2009). Manual de Recolección Sustentable de plantas aromáticas Nativas de la Región Central y Noroeste de la Argentina. Ediciones INTA. 48 pp.

- FONT QUER, P. (1990). Plantas Medicinales. El Dioscórides renovado. Ed. Lábor. Barcelona.

- LAHITTE, H. B. et al. (2004). Plantas de la costa 1: las plantas nativas y naturalizadas más comunes de las costas del Delta del Paraná Isla Martín García y Ribera Platense.

- LAHITTE, H. B. et al. (2004). Plantas medicinales rioplatenses: Plantas nativas y naturalizadas utilizadas en medicina popular en la región del delta del Paraná, Isla Martín García y rivera platense. Buenos Aires, Arg. LOLA. 240 pág.

- MARTÍNEZ A. (2003). Aceites esenciales. Universidad de Antioquia. Facultad Química Farmacéutica.

- Mercado de Exportación de hierbas aromáticas y especias, INTA, Mendoza, (2009).

- MUÑOZ LOPEZ, F. (2000). Plantas medicinales y aromáticas. Estudio, cultivo y procesado. Ed. Mundi-Prensa.

- RICCIARDI, A.; CHIFA, C. (2014). Las plantas medicinales del nordeste argentino en las crónicas de la época de la Colonia. Buenos Aires, Arg. Elemento, 60 pág.

Dr. Ing. María Inés Basso  
Directora de Departamento  
Ciencias Básicas y Aplicadas

