

Presidencia Roque Sáenz Peña, 09 de marzo de 2026

RESOLUCIÓN N° 052/2026 - C.D.C.B. y A.

VISTO:

El Expediente N° 01-2026-00037 sobre la aprobación del Programa de la asignatura Horticultura de la carrera de Ingeniería Agronómica, iniciado por el Director de Carrera, Dr. Juan PRAUSE; y

CONSIDERANDO:

Que el programa de la asignatura 37 - Horticultura corresponde al Plan de Estudios de la carrera aprobado por Resolución N° 335/2023-C.S.;

Que las asignaturas correlativas respetan lo establecido en el Sistema de Correlatividades de la carrera aprobado por Resolución N° 336/2023-C.S.

Que los objetivos planteados guardan coherencia con los contenidos, métodos pedagógicos y de evaluación propuestos;

Que la fundamentación refleja la relevancia de la asignatura en la formación de los futuros profesionales;

Que los trabajos prácticos planteados son pertinentes y adecuados y la bibliografía propuesta es actualizada;

Que la modalidad de evaluación respeta la reglamentación vigente;

Lo aprobado en sesión de la fecha.

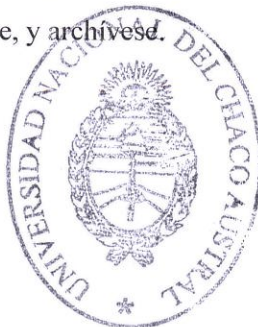
POR ELLO:

**EL CONSEJO DEPARTAMENTAL
DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BÁSICAS Y APLICADAS DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL**

RESUELVE:


ARTÍCULO 1°: APROBAR el Programa de la asignatura Horticultura de la carrera de Ingeniería Agronómica, que como Anexo Único forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2°: Regístrese, comuníquese, y archívese.



Nora B. Okulik
Dra. Nora B. Okulik
Directora
Dpto. de Cs. Básicas y Aplicadas

ANEXO: PROGRAMA DE LA ASIGNATURA

 <p>UNCAUS UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL</p>		<p align="center">37- HORTICULTURA Plan de Estudios 2015 - Resol. N°389/23 - C.S.</p>	
Departamento		Ciencias Básicas y Aplicadas	
Carga Horaria: 60 hs Teóricas: 30 hs Prácticas: 30 hs		Programa vigente desde: 2026	
Carrera		Año	Cuatrimestre
Ingeniería Agronómica		Quinto	Primero
CORRELATIVA PRECEDENTE		CORRELATIVA SUBSIGUIENTE	
Asignaturas		Asignaturas	
Para cursar		Para rendir	Proyecto Agropecuario (Seminario de Integración)
Regularizadas	Aprobadas	Aprobadas	
Terapéutica Vegetal Conservación y Manejo de Suelos	Zoología Agrícola Fitopatología Malezas	Terapéutica Vegetal Conservación y Manejo de Suelos	
DOCENTES:		<ul style="list-style-type: none"> • Prof. Titular: Ing. Agr. (MSc.) SAAD, Hilda. • Prof. Adjunta: Ing. Agr. DEMIANIUK, Gisela. 	
FUNDAMENTACIÓN:		<p>La producción hortícola se desarrolla, en la mayoría de las provincias del país. En cada una de ellas la producción de cultivos intensivos es muy variada tanto por la diversidad de cultivos, técnicas de producción, superficie que se destina y la importancia regional que representa.</p> <p>Dentro del proceso de modernización hortícola del país, los cultivos intensivos constituyen una alternativa importante, en primer lugar, por el uso intensivo del suelo, dado el corto periodo vegetativo de sus especies, salvo algunas en particular y, en segundo lugar, por la alta demanda de mano de obra que caracteriza a esta actividad agrícola.</p> <p>El sector hortícola, considerado de manera integral comprende un número importante de subcadenas agroalimentarias, las que adquieren relevancia en términos de PBI, mano de obra ocupada, número de productores y empresas involucradas, efecto multiplicador sobre sectores relacionados, potencial exportador actual y futuro y otros indicadores socioeconómicos.</p> <p>La asignatura, Horticultura está ubicada en el quinto año de la carrera de Agronomía. Su enseñanza implica la integración de la información obtenida y elaborada en las materias básicas, debiendo ser utilizada y aplicada en las situaciones que plantea la disciplina, con una visión global, sistémica y totalizadora.</p>	
OBJETIVOS:		<p>Generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocer los cultivos hortícolas de importancia económica regional. • Desarrollar habilidades para la aplicación y generación de tecnologías para los distintos sistemas de producción. • Conocer las modalidades de selección, presentación y comercialización de los productos hortícolas. <p>Específicos:</p>	

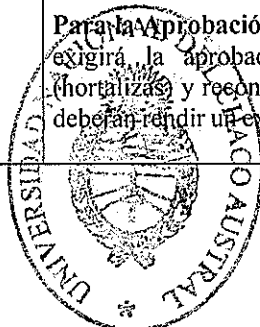
M





///Res. N° 052/2026-DCByA.

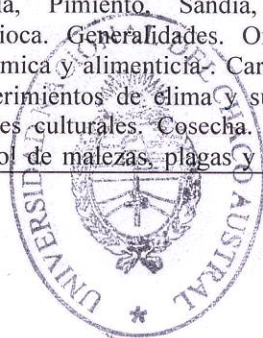
	<ul style="list-style-type: none"> • Reconocer las potencialidades de la Horticultura en diferentes escalas. • Identificar las regiones hortícolas argentinas y la importancia regional de los cultivos hortícolas en cada una de ellas. • Identificar los diferentes cultivos hortícolas de interés económico local, regional, nacional y mundial y los factores que inciden en la producción de los mismos.
CONTENIDOS MÍNIMOS:	<p>Importancia mundial, nacional y regional. Implantación de hortalizas. Tecnología. Mejoramiento. Cosecha. Acondicionamiento. Comercialización.</p>
MÉTODOS PEDAGÓGICOS:	<p>Las clases tendrán la modalidad de teórico-prácticas; es decir desarrollada la teoría se realiza el práctico propuesto. Desarrollar prácticas y seguimiento de los cultivos a campo a través de una guía de observación y registro, planillas y cálculos para aplicación de productos. Manejo adecuado de las herramientas disponibles (guía fitosanitaria, marbetes, cartillas y manuales de uso).</p>
MÉTODOS DE EVALUACIÓN:	<p>Evaluación de Teóricos-Práctico: Implica dos parciales de valoración del proceso enseñanza-aprendizaje, con temario teórico-práctico. El mismo es de carácter individual y escrito, debiendo, lograr un puntaje igual o superior a seis (6) promedio de las dos instancias. De no lograr el puntaje aludido, está previsto el correspondiente recuperatorio. Así mismo se evaluará la participación en el trabajo de investigación (Monografía) y en el debate y defensa del Seminario de Casos. Evaluación de Prácticos: Todos los trabajos prácticos tendrán el carácter de obligatorio. Se evaluará el desarrollo de las actividades prácticas, el informe escrito y la discusión de los resultados. Se evaluará el grado de participación en la discusión de las situaciones vistas. Puntualidad y responsabilidad en la realización de los mismos. Modalidad de Evaluación de Trabajo en el Campo Experimental: A través del desempeño satisfactorio de las tareas desarrolladas a campo. Responsabilidad en la ejecución de las tareas y eficiencia en la toma de datos. Modalidad de Evaluación de Salidas: Presentación de los informes de las salidas. Modalidad de Evaluación de Viajes: A través de una síntesis expositiva e integradora de los nuevos conocimientos adquiridos en el viaje. Condiciones fijadas para la regularidad: Se requiere, el 75% de asistencia a las clases que son de tipo Teórico-Prácticas y Teóricas y 75% de asistencia a las Clases a Campo. Aprobar los dos parciales y sus recuperatorios. Presentar los trabajos escritos que se solicitan, realizar la defensa oral de las observaciones, y sugerencias de mejora de las salidas realizadas. Defensa oral del seminario. Exposición oral y escrita de los resultados obtenidos en el campo experimental. El 75% de las salidas programadas. Para la Aprobación de la Asignatura: los alumnos regulares deben rendir un examen oral integrador. Para la Aprobación de la Asignatura como Alumnos Libres: Se exigirá la aprobación del reconocimiento del material verde (hortalizas) y reconocimiento de semillas. Aprobada esta instancia, deberán rendir un examen escrito y luego un examen oral integrador.</p>





	<p>Requisitos para la Promoción: Aprobar los dos parciales con calificación promedio mínima de ocho (8) puntos, no debiendo registrar en ningún parcial una nota inferior a seis (6). Asistencia a Trabajos Prácticos y Clases de Teoría: 80% de asistencia como mínimo. Aprobación de Trabajos Prácticos: Aprobar el 100 % de los trabajos prácticos. Régimen de correlatividades: para este tipo de promoción, el alumno deberá ajustarse al Régimen de Correlatividades del Plan de Estudio vigente en la parte que corresponda "Para rendir", condición que deberá cumplirse al menos cuarenta y ocho (48) horas antes del cierre de las actividades académicas correspondientes a la cátedra. Resolución N°080/12 – C.S.</p>
<p>PROGRAMA ANALÍTICO:</p>	<p>UNIDAD I: INTRODUCCIÓN A LA HORTICULTURA TEMA 1. Introducción a la Horticultura. Importancia y potencialidad local, regional, nacional y mundial. Regiones hortícolas argentinas. Factores ecológicos y económicos. Principales especies cultivadas en cada una de ellas. La Horticultura como estrategia de desarrollo. Escalas de producción. TEMA 2. Sistemas de producción: extensivos, intensivos, protegidos. Manejo sustentable. Tipologías y características. Almacigos y almacigos modificados. Condiciones ambientales y de suelo. Abonos orgánicos y fertilizantes. Tipos, diferencias y relaciones. Semillas: origen, características y certificación. Principales prácticas hortícolas: desinfección de suelos, siembra, trasplante, raleo, tutorado, riego, fertilización, tratamientos fitosanitarios. Cosecha. Calidad, certificación y trazabilidad. TEMA 3. Tipos y diseño de invernaderos Cultivos protegidos. Tipos de protecciones y materiales de construcción. Materiales de recubrimiento y sostenimiento. Variaciones de los factores ambientales: Luz, Temperatura, Humedad, Anhídrido Carbónico. Crecimiento y Desarrollo de las Plantas en el invernadero. Climatización. Técnicas culturales: riego, abonado, manejo. Modelos de invernaderos: a) dos aguas, b) dos aguas con ventilación cenital, c) arco rebajado, d) diente de sierra. Ventajas y desventajas de cada modelo. Costos de producción. TEMA 4. Incorporación de tecnología al invernadero Balance de radiación en un invernadero. Intervención sobre altas temperaturas. Intervención sobre las bajas temperaturas. Fertilización carbónica. Iluminación. Sistemas de regulación y automatización.</p> <p>UNIDAD II: HORTICULTURA GENERAL Y APLICADA TEMA 5. Cultivos Hortícolas. Clasificación según órgano de consumo. Lechuga, Tomate, Arveja, Zanahoria, Cebolla, Papa. Origen e importancia del cultivo -económica y alimenticia-. Características botánicas. Ecofisiología. Requerimientos de clima y suelo. Sistemas de cultivo. Siembra. Labores culturales. Cosecha. Variedades e híbridos comerciales. Control de malezas, plagas y enfermedades. Floración prematura, prolongación del estado vegetativo, deformaciones y alteraciones, dormancia. Tendencias y objetivos del mejoramiento. Cultivos de importancia regional. TEMA 6. Cultivos hortícolas de importancia regional. Cultivos de hoja, de fruto, de raíz y bulbos. Lechuga, Acelga, Repollo, Choclo, Frutilla, Pimiento, Sandía, Zapallo, Cultivos Alternativos: Mandioca. Generalidades. Origen e importancia del cultivo -económica y alimenticia-. Características botánicas. Ecofisiología. Requerimientos de clima y suelo. Sistemas de cultivo. Siembra. Labores culturales. Cosecha. Variedades e híbridos comerciales. Control de malezas, plagas y enfermedades. Floración prematura,</p>

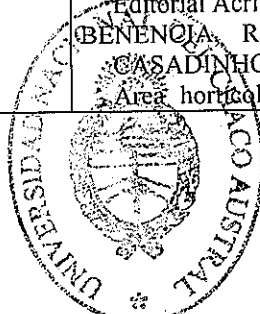
Handwritten mark





	<p>prolongación del estado vegetativo, deformaciones y alteraciones, dormancia. Tendencias y objetivos del mejoramiento. Cultivos de importancia regional.</p> <p>UNIDAD III: POSCOSECHA. COMERCIALIZACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN</p> <p>TEMA 7. Postcosecha. Maduración del cultivo. Recolección. Transporte. Medidas generales a tener en cuenta en el almacenamiento de hortalizas. Condiciones de almacenamiento y periodos de conservación. Conservación a campo y en atmósfera controlada. Características de los diferentes tipos y sistemas. Enfermedades. Postcosecha de los principales cultivos de importancia económica regional. Técnicas de enfriamiento rápido.</p> <p>TEMA 8. Comercialización. Calidad y tipificación. Horticultura para consumo interno. Estudio de los mercados. Amplitud del mercado. Precios. Costos de producción. Contratos de producción. Exigencias de los mercados. Horticultura para exportación. Exigencias comunes: Variedad o tipo, envases, estado sanitario, tolerancia de residuos de pesticidas. Exigencia del mercado para hortalizas en estado fresco e industrializado.</p> <p>TEMA 9. Industrialización. Características de los cultivos para industria. Métodos de preparación de hortalizas para su conservación: Transporte, limpieza, lavado, inspección, recorte, pelado, escaldado. Métodos de conservación: Tratamiento con calor, refrigeración, congelación, deshidratado, salado y salmuera, encurtidos, pasteurización de productos ácidos, conservantes, tratamiento con almíbar, desalado. Otros métodos. Envasado. Generalidades y principios. Recipientes distintos tipos. Calidad. Instalaciones, equipos y limpieza.</p>
<p>TRABAJOS PRÁCTICOS:</p>	<p>T. P. N° 1: Reconocimiento de instalaciones e infraestructuras. Presentación de los materiales de trabajo (sustratos, contenedores, distintos tipos de semillas).</p> <p>T. P. N° 2: Reconocimiento de especies hortícolas (semillas, estado vegetativo y reproductivo).</p> <p>T. P. N° 3: Utilización de claves de reconocimiento rápidas para las semillas de los principales cultivos de cada familia botánica.</p> <p>T. P. N° 4: Comercialización de hortalizas, tipificación, empaque y presentación. Cañales de comercialización.</p> <p>T. P. N° 5: Industrialización, calidad de producto para industria, parámetros de calidad, procesamiento.</p> <p>T. P. N° 6: Cultivos de otoño – invierno. Brasicáceas (repollo, rúcula, rabanito), Quenopodiáceas (acelga, remolacha), Asteráceas (lechuga, achicoria), Amarilidáceas (cebolla de verdeo), Apiáceas (perejil). Tecnología y manejo de cultivo. Prácticas de campo y Visita a Empresas hortícolas.</p> <p>T. P. N° 7: Cultivos de primavera – verano. Visita a Empresa hortícola. Trabajo a campo preparación de contenedores y siembra.</p>
<p>BIBLIOGRAFÍA:</p>	<p>ALCONADA, M. (2004). Desinfección del suelo con vapor: efectos sobre la nutrición de los cultivos. Buenos Aires. Ediciones INTA. 124 pp.</p> <p>ARROYO GALVÁN DUQUE, F. (2001). "Agricultura Urbana, intraurbana, periurbana y rural". Documento del módulo 1 del Curso Regional de Investigación-Acción y Gestión del aula AU. Organizado por IPES, PGUALC/UN-HABITAT. Quito Ecuador.</p> <p>ARTHEY, D. Y C. DENNIS. (1992). Procesado de hortalizas. Editorial Acribia S.A. Zaragoza. España.</p> <p>BENENÇA, R.; CATTANEO, C.; DURAND, P.; SOUZA CASADINHO, J.; FERNANDEZ, R. y FEITO, M.C. (1997). Área hortícola bonaerense. Cambios en la producción y su</p>

Handwritten signature





incidencia en los actores sociales. Ed. La Colmena. Buenos Aires. Argentina. 279 pp.

BERLIJN, D. (1996). Manual para Educación Agropecuaria. Horticultura. Ed. Rillas. México.

BRAILOVSKY A. L. (2006). Historia ecológica de Iberoamérica. Ed. Kaicron. Castellón. España. 231 p.

BURBA, J. L. 50 (1996). Temas sobre producción de ajo. Volumen 4 Manejo post-cosecha. La Consulta, Mendoza Argentina. 68 p.

CADAHIA LÓPEZ, C. (1988). Fertilización en riego por goteo de cultivos hortícolas. Egraf S.A., España. 234 pp.

CALDIZ, D. (2006). Producción, cosecha y almacenamiento de papa en la Argentina. McCain Argentina SA, Basf Argentina 226 pp.

CAMPANELLI, M. (2004). Guía práctica Hortícola. Editorial Hemisferio Sur. Buenos Aires. Argentina.

CARRASCO SILVA, G. y SANDOVAL BRIONES, C. (2016). Manual práctico del cultivo de la lechuga. Editorial: Mundi-Prensa. Madrid, España. 148 pp.

CASTAGNINO, A. M. (2008). Manual de Cultivos hortícolas innovadores. Editorial Hemisferio Sur. 260 pp.

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

DE LEON Y DE LEON L., CATALANO, J. RODRIGUEZ, D Y NEIRA E. (2004). Transporte rural de productos alimenticios en América Latina y el Caribe. Boletín de Servicios Agrícolas de la FAO. 155. Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación. Roma.

DI BENEDETTO, A. (2005). Manejo de cultivos Hortícolas (Bases eco fisiológicas y tecnológicas). Editorial Orientación gráfica. Buenos Aires. Argentina.

DI BENEDETTO, A. (2010). Producción de especies ornamentales en maceta. Editorial Orientación gráfica. Buenos Aires. Argentina.

ECOLOGRO. (1991). Agricultura Orgánica, experiencias prácticas de cultivo ecológicos en Argentina. República Argentina 145 p.

FAO (1990). Manual de Consulta e instrucción para extensionistas. La comercialización de productos hortícolas. Boletín de servicios agrícolas de FAO 76. Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación.

GALLO PÉREZ, F. (1997). Manual de fisiología, patología, postcosecha y control de calidad de frutas y hortalizas. Sena Regional Quindío. Convenio Sena-Reino Unido Sena-NRI. ISBN: 958-9401-15-5. Pp 406.

GAUNA, P. I. (2016). Guía para la producción de batata en Corrientes. - 1ª ed. - Corrientes: Ediciones INTA. 64 pp.

GIACONI, V., M. ESCAFF. (1998). "Cultivo de Hortalizas" Editorial Universitaria (13ª ed.). Chile.

GRACIA, C y E. PALAU. (1983). Mecanización de los cultivos hortícolas. Ed. Mundi-Prensa. Madrid, España. 243 pp.

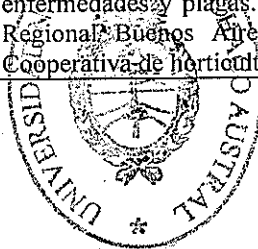
Guía de productos fitosanitarios. Casafe. 17ª Ed. (2015/2017).

HUARTE, D. (1992). Producción de pimiento bajo cubierta plástica. Unidad Integrada Balcarce. EEA Balcarce. INTA/Facultad de Ciencias Agrarias. UNMdP, Balcarce; EEA Hilario Ascasubi. INTA AR Producción de hortalizas para la exportación: Circular no. IV.3. 17 pp.

HUARTE y CAPEZIO (2013). El cultivo de la Papa. INTA. 24pp.

HUARTE, R.D.; SZCZESNY, A. F. (1993). Tomate. Principales enfermedades y plagas. Métodos de control. CERBAS. Centro Regional Buenos Aires Sur. INTA; EEA Balcarce. INTA; Cooperativa de horticultores, Mar del Plata Argentina. 25 pp.

11





	<p>INTA- Centro Regional de Cuyo. (1990). MANUAL: El cultivo del tomate para industria.</p> <p>INTA. (2012). Manual de Horticultura Periurbana-INTA. Ediciones INTA. 163 pp.</p> <p>INTA (2018). "Producción y preservación de semillas hortícolas cultivadas en la huerta familiar", Hoja de Información Técnica.</p> <p>LIRA SAADE, R. (1995). Estudios taxonómicos y ecogeográficos de las cucurbitaceae latinoamericanas de importancia económica. Roma Italia: IPGRI. 281 p.</p> <p>LOPEZ CAMELO, A. F. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Boletín de Servicios Agrícolas de FAO 151. 185 pp.</p> <p>Manejo poscosecha de maíz dulce. (1995). Corporación del Mercado central de Buenos Aires. Argentina.</p> <p>MAROTO BORREGO, J. V. (1990). Elementos de horticultura general: Especialmente aplicada al cultivo de plantas de consistencia herbácea. Mundi Prensa, Madrid España. 343 p.</p> <p>MAROTO BORREGO, J.V. (2002). Horticultura herbácea especial. Editorial: Mundi-Prensa. Madrid, España. 704 pp.</p> <p>MAROTO, J. V. (2008). Elementos de Horticultura General. (3ª Ed.) Mundi-prensa. Madrid. 481 pp.</p> <p>MASCARINI, L.; LORENZO, G.A.; FOLLATI, A. (2011). Sistemas de producción vegetal intensiva I. Ed. UNAJ. ISBN 978-987-2794-1-1. 168pp.</p> <p>MEDINA SAN JUAN, J. A. (2000). Riego por goteo: Teoría y práctica. Mundi Prensa, Madrid España. 302 p.</p> <p>MESSIAEN, C. M.; BLANCARD, D.; ROUXEL, F.; LAFON, R. (1995). Enfermedades de las hortalizas. Mundi Prensa, Madrid España, 576 p.</p> <p>MIGLIERINA, A. M. et al. (2013). Manual del cultivo del zapallo anquito (Cucurbita moschata Duch.) – 1ª edición. Ediciones INTA – San Carlos, Mendoza.</p> <p>MITIDIERI, M. y POLACK, L. (2012). Guía de monitoreo y reconocimiento de plagas, enfermedades y enemigos naturales de tomate y pimiento. 2a ed. San Pedro. Ediciones INTA.</p> <p>OBREGÓN, V. (2017). Guía para la identificación de las enfermedades de las cucurbitáceas. Editado por Magalí Ibañez; Tatiana Lattar; Verónica Obregón. - 1a ed. – Bella Vista, Corrientes: Ediciones INTA.</p> <p>OTT, S. (2010). Enciclopedia de frutas y hortalizas. Royal Horticultural Society. Ed. Blume.</p> <p>PANTASTICO, E. B. (1979). Fisiología de la post-recolección, manejo y utilización de frutas y hortalizas tropicales y subtropicales. Continental, México. 663 p.</p> <p>PILATTI, R. A. (1997). Cultivos bajo invernaderos. Editorial Hemisferio Sur. Buenos Aires, Argentina.</p> <p>RAMOS, E., L. RALLO. (1992). "Nueva Horticultura. Tecnología y Economía de los Sistemas Hortícolas Intensivos". Ediciones Mundi - Prensa. Madrid. España.</p> <p>RAYMOND, A.G. (1989). Producción de semillas de plantas hortícolas. Versión española: Mateo Box, J.M. y Casallo Gómez, A. Ed. Mundi – Prensa. Madrid.</p> <p>RAYMOND, D. (1985). Horticultura práctica 2. Editorial Blume. 1º ed. España.</p> <p>RESH, H. M. (1997). Cultivos hidropónicos: Nuevas técnicas de producción / 4a ed. Revisada y ampliada. Ed. Mundi Prensa, Madrid España, 509 p.</p>
--	--

Handwritten mark



RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, R.; TABARES RODRÍGUEZ, J. M.; MEDINA SAN JUAN, J.A. (1989). Cultivo moderno del tomate. Mundi Prensa, Madrid España. 206 p.

SANCHEZ, M.G. y MITIDIERI, M. (2010). Productos fitosanitarios permitidos para la producción y poscosecha de hortalizas. Guía para el productor. Ediciones INTA. ISSN 0327-3237.

SANGIACOMO, M, M, GARBI Y M DEL PINO. (2002) U. N. Luján. "Manual de Producción de Hortalizas". Buenos Aires.

SEIFERT, A. (2006). Cultivar sin veneno. Editorial Orientación gráfica.

SHEPHERD A. (2008). Como vincular a los productores con los mercados. Documento ocasional del servicio de gestión, comercialización y finanzas agrícolas. 13. Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación. Roma.

SCHULDT, M. (2006). Lombricultura teoría y práctica. Ediciones Mundi- Prensa. Madrid. 307 p.

SOBRINO ILLESCAS, E.; SOBRINO VESPERINAS, E. (1989). Hortalizas de flor y de fruto. Tratado de horticultura Herbácea, v.1. Ed. Aedos, Barcelona España. 352 p.

SOBRINO ILLESCAS, E.; SOBRINO VESPERINAS, E. (1989). Hortalizas de legumbre, tallo, bulbo y tuberosas. Tratado de horticultura Herbácea, v.2. Ed. Aedos, Barcelona España, 333 p.

SZCZESNY, A. F.; HUARTE, R. D. (1993). Cultivo de maíz dulce en el cinturón hortícola de Mar del Plata. CERBAS. Centro Regional Buenos Aires Sur. INTA; EEA Balcarce. INTA; Cooperativa de horticultores, Mar del Plata Argentina 1993. 12 pp.

SZCZESNY, A. F.; HUARTE, R. D. (1993). Lechuga: principales enfermedades y plagas. Métodos de control. CERBAS. Centro Regional Buenos Aires Sur. INTA; EEA Balcarce. INTA; Cooperativa de horticultores, Mar del Plata Argentina 1993. 14 pp.

SZCZESNY, A. F.; HUARTE, R. D. (1993). Pimiento. Principales enfermedades y plagas. Métodos de control. CERBAS. Centro Regional Buenos Aires Sur. INTA; EEA Balcarce. INTA;

SZCZESNY, A. F.; HUARTE, R. D. (1993). Poroto para chaucha. Principales enfermedades y plagas. Métodos de control. CERBAS. Centro Regional Buenos Aires Sur. INTA; EEA Balcarce. INTA; Cooperativa de horticultores, Mar del Plata Argentina 14 pp.

SZCZESNY, A., E. ADLERCREUTZ, D. HUARTE, A. LÓPEZ CAMELO, E. MANZO, y L. VIGLIANCHINO. (2014). Producción hortícola bajo cubierta. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. 150 p.

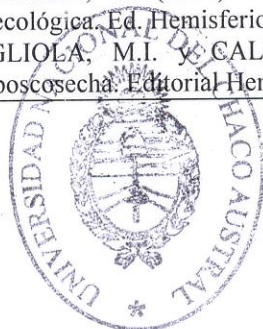
VIGLIOLA, M. I.; CALOT, L.I. (1982). Hortalizas, enfermedades en poscosecha. 1a ed. Hemisferio Sur, Buenos Aires Argentina, 80 pp.

VIGLIOLA, M. (1998). "Manual de Horticultura". Editorial Hemisferio Sur. Buenos Aires, Argentina.

VIGLIOLA, M.I.; (2007). Manual de Horticultura. Editorial Hemisferio Sur. 264p.; ISBN 978-950-504-457-3.CDD 635. 6ª reimpresión.

VIGLIOLA, M. (2010). Horticultura ilustrada con orientación ecológica. Ed. Hemisferio Sur. Buenos Aires. Argentina.

VIGLIOLA, M.I. y CALOT, L.I. (1982). Enfermedades en poscosecha. Editorial Hemisferio Sur S.A. 1º Ed. Argentina.



Nora B. Okulik
Dra. Nora B. Okulik
Directora
Dpto. de Cs. Básicas y Aplicadas