

Educación Continua

TECNOLÓGICO DE MONTERREY

Curso

Agronomía para no Agrónomos (Virtual)

Duración 48 horas

Objetivo general:

Conocer y aplicar los conceptos de la agronomía en la actividad gerencial de los agronegocios.

Beneficio:

Los participantes estandarizan el conocimiento de los conceptos agronómicos propios de los agronegocios.

Los programas virtuales son programas a distancia impartidos mediante una combinación de sesiones síncronas y actividades asíncronas, en las cuales tendrás interacción en tiempo real con el profesor y la clase.

Dirigido a:

Licenciados en Administración de empresas, Negocios Internacionales, Finanzas, Contador Público, Economía, Mercadotecnia, Comunicación.

Ingenieros en Biotecnología, Química, Bioquímica, Civil, Agroindustrial, Mecánico, Eléctricos.

Personas que estén vinculadas al sector agrícola

Requisito:

Licenciatura Terminada

3 años de experiencia

Agropecuarios

Contenido:

Módulo 1 La agricultura y sus procesos

El participante conocerá los procesos de producción agrícola, su naturaleza biológica y el impacto en la decisiones de los agronegocios.

Temario

- 1.1.- Carácter biológico de la agricultura.
- 1.2.- El ciclo de vida y la producción agrícola.
- 1.3.- El medio ambiente y la producción agropecuaria: clima, suelo, agua. Calendarios agrícolas locales, regionales y nacionales.
- 1.4.- Ambientes controlados y producción agropecuaria.
- 1.5.- Tecnología y producción agropecuaria.
- 1.6. Los sistemas agropecuarios:
 - 1.6.1.- Agrícolas: granos, hortalizas, frutas, forrajes.
 - 1.6.2.- Forestales o silvícola.
 - 1.6.3.- Pecuaria/ganadería: bovina, ovina, caprina, avícola, porcina.
 - 1.6.7.- Acuícola: camaronícola, piscícola.
- 1.7.- El sistema agroindustrial.

- 1.7.1.- Agroindustria primaria: empaques.
- 1.7.2.- Agroindustria de segundo grado: procesadoras: Pasta de tomate, deshidratado, enlatado.

- 1.8 El proceso de producción agrícola. en cada uno de ellas.
- 1.8.1.- Preparación del suelo.
- 1.8.2.- Siembra.
- 1.8.3.- Riegos y fertilización.
- 1.8.4.- Labores culturales.
- 1.8.5.- Control de plagas y enfermedades.
- 1.8.6.- Cosecha
- 1.8.7.- Manejo post-cosecha.

Duración del módulo: 8 horas

Módulo 2 La producción de granos y hortalizas

El participante conocerá el proceso de producción y cada una de las actividades, desde la preparación del suelo hasta la cosecha en granos y hortalizas.

Temario

- 2.1.- Granos: maíz, sorgo, trigo, cártamo, frijol, forrajes.
- 2.2.- Hortalizas de siembra directa y en ambientes controlados: tomate, chile, pepino, calabaza, berenjena.

Duración del módulo: 8 horas

Módulo 3 Sanidad vegetal. Controlando las plagas y enfermedades de los cultivos.

El participante conocerá las necesidades de nutrición de las plantas, los tipos de nutrientes y la forma de aplicación de los mismos en diferentes tipos de cultivos.

Temario

- 3.1.- La planta y la nutrición vegetal.
- 3.2.- Fertilizantes, tipos y características.
- 3.3.- Elaboración y estimación de mezclas y dosis de fertilizantes.
- 3.4.- Métodos de fertilización.
- 3.5.- Nuevas tecnologías en fertilización.

Duración del módulo: 8 horas

Módulo 4 Nutrición vegetal. Fertilizantes y fertilización.

Conocerá los diferentes tipos de plagas y enfermedades de los cultivos, y las prácticas y agroinsumos que se utilizan para su prevención y combate

Temario

- 4.1.- Plagas y enfermedades durante el ciclo de vida de las plantas.
- 4.2.- Plagas y enfermedades del suelo.
- 4.3.- Plagas y enfermedades en granos almacenados.
- 4.4- El control de plagas y enfermedades en plantas:
 - 4.4.1.- Control biológico.
 - 4.4. 2..- Control químico.: insecticidas, herbicidas, fungicidas, etc.
 - 4.4.3.- Estrategias para el control integrado

4.5.- Control de plagas y enfermedades e inocuidad agroalimentaria. Regulaciones para el uso de parasiticidas agrícolas, exigencias del mercado internacional.

4.6.- Regulaciones para la producción y venta de agroinsumos: semillas, fertilizantes, insecticidas, fungicidas, herbicidas, etc.

Duración del módulo: 8 horas

Módulo 5 Riego y fertirrigación

Conocerá las necesidades de riego de los cultivos, su aplicación, métodos, equipos, así como la aplicación de fertilizantes en los sistemas de riego.

Temario

5.1.- El agua y la planta.

5.2.- Métodos de riego.

5.3.- Calendario de riegos.

5.4.- Fertirrigación.

Duración del módulo: 8 horas

Módulo 6 Cosecha y manejo post-cosecha.

Conocerá los diferentes métodos de cosecha, acarreo, almacenamiento, procesamiento y distribución de granos y hortalizas asegurando su inocuidad en el proceso.

Temario

6.1- Cosecha de granos, hortalizas y frutas.

6.2.- Métodos de cosecha, corte y acarreo.

6.3.- Estimación de producción y productividad.

6.4.- El calendario de cosechas locales, regionales y nacionales.

6.5- Manejo post-cosecha.

6.6.- Granos: campo-almacén-comprador.

6.7- Hortalizas.: campo-empaque-cuarto frío-transporte-distribuidor.

6.8.- Frutas: campo-empaque-cuarto frío-transporte-distribuidor.

6.9.- Inocuidad en el manejo de frutas y hortalizas post-cosecha.

Duración del módulo: 8 horas