

Gestión en Agricultura Orgánica

Modalidad:	Presencial	Tipo:	Programa Integral
Duración:	160.0 (horas académicas de 50 minutos)		

Acerca de este Programa

El consumidor final, sea este interno (nacional) o externo (internacional), demanda de productos sanos (libres de químicos y agrotóxicos), de una alta calidad (sabor, olor, textura), y sin la presencia de metales pesados. Este cliente está dispuesto a pagar un sobre precio pero con la garantía de recibir un bien acorde a sus exigencias. Se cree que producir de forma orgánica demanda altos costos y baja productividad; sin embargo, esto es todo lo contrario. En el curso se darán las pautas para una producción limpia, de alta productividad y a costos acordes al cultivo.

Módulos y Temario

Módulo 1: Interacción de las 4M y 4S (8 h.)

Nro.	Tema
1	Introducción
2	Agricultura Orgánica vs Agricultura Convencional
3	La Biodiversidad

Módulo 2: Manejo del Suelo, el Agua y el Sol (16 h.)

Nro.	Tema
1	Manejo del Recurso Edáfico
2	Manejo del Recurso Hídrico
3	Manejo del Recurso Sol
4	La Cromatografía y su Uso en el Suelo

Módulo 3: Organismos del Suelo (16 h.)

Nro.	Tema
1	Los Organismos del Suelo
2	Producción de Consorcios Microbianos
3	Insumos utilizados en Agricultura Orgánica

Módulo 4: Macronutrientes y Micronutrientes en las Plantas (16 h.)

Nro.	Tema
1	Introducción
2	Macronutrientes
3	Micronutrientes

Módulo 5: Nutrición Edáfica (16 h.)

Nro.	Tema
1	Introducción

2	Materia Orgánica
3	Producción de Abonos Orgánicos Simples
4	Producción de Abonos Orgánicos Especiales

Módulo 6: Nutrición Foliar (16 h.)

Nro.	Tema
1	Introducción. Nutrición Vía Foliar
2	Producción de Abonos Orgánicos Líquidos Básicos
3	Producción de Abonos Orgánicos Líquidos Especiales

Módulo 7: Control de Plagas (16 h.)

Nro.	Tema
1	Identificación de las Principales Plagas
2	Métodos de Muestreo de Plagas
3	Métodos de Control de Plagas
4	Producción de Productos Orgánicos Preventivos y de Control

Módulo 8: Control de Enfermedades (16 h.)

Nro.	Tema
1	Principales Enfermedades en los Cultivos
2	Evaluación de Enfermedades en los Cultivos
3	Producción de Productos Orgánicos para el Control de Enfermedades

Módulo 9: Labores Culturales (16 h.)

Nro.	Tema
1	Sustratos y Almácigos
2	Siembra y Trasplante
3	Rotación y Asociación de Cultivos
4	Gestión de Plantas Silvestres

Módulo 10: Cosecha, Postcosecha y Comercialización (16 h.)

Nro.	Tema
1	Cosecha de Productos Orgánicos
2	Comercialización y Mercadeo
3	Nuevas Fuentes de Nutrientes Orgánicos e Inertes

Módulo 11: Certificación Orgánica (8 h.)

Nro.	Tema
1	Introducción

2	Normativa Vigente
3	Requisitos para la Certificación Orgánica
4	Principales Certificadoras Orgánicas en el Perú