



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México

SD
Secretaría de Docencia



Universidad Autónoma del Estado de México • Secretaría de Docencia • Dirección de Estudios Profesionales

Universidad Autónoma del Estado de México

Licenciatura de Ingeniero Agrónomo en Floricultura 2004

Programa de Estudios:

Deshidratación de Flores y Follajes



I. Datos de identificación

Licenciatura **Ingeniero Agrónomo en Floricultura 2004**

Unidad de aprendizaje **Deshidratación de Flores y Follajes** Clave **L43693**

Carga académica	2	2	4	6
	Horas teóricas	Horas prácticas	Total de horas	Créditos

Período escolar en que se ubica

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Seriación	Ninguna	Ninguna
	UA Antecedente	UA Consecuente

Tipo de Unidad de Aprendizaje

Curso	<input type="checkbox"/>	Curso taller	<input checked="" type="checkbox"/>
Seminario	<input type="checkbox"/>	Taller	<input type="checkbox"/>
Laboratorio	<input type="checkbox"/>	Práctica profesional	<input type="checkbox"/>
Otro tipo (especificar)	<input type="text"/>		

Modalidad educativa

Escolarizada. Sistema rígido	<input type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema virtual	<input type="checkbox"/>
Escolarizada. Sistema flexible	<input checked="" type="checkbox"/>	No escolarizada. Sistema a distancia	<input type="checkbox"/>
No escolarizada. Sistema abierto	<input type="checkbox"/>	Mixta (especificar)	<input type="text"/>

Formación común

T.S.U en Arboricultura 2012	<input type="checkbox"/>	Fitotecnista 2003	<input type="checkbox"/>
Industrial 2003	<input type="checkbox"/>		

Formación equivalente

Unidad de Aprendizaje

T.S.U en Arboricultura 2012	<input type="text"/>
Fitotecnista 2003	<input type="text"/>
Industrial 2003	<input type="text"/>



II. Presentación

Esta Unidad de Aprendizaje se imparte como optativa en la carrera de Ingeniero Agrónomo en Floricultura. Forma parte del Núcleo Integral para la línea de acentuación en Producción Florícola. Y está considerada como tipo curso.

Se contempla la integración de cinco unidades de aprendizaje manejadas todas en secuencia lógica las que se imparten en dos clases semanales correspondiendo a un 50% en clases teóricas y un 50% en clases prácticas.

En el curso se desarrollan competencias básicas del secado de flores y competencias específicas

En esta Unidad de Aprendizaje los discentes serán capaces de identificar y manejar las especies factibles de ser transformadas en: “naturaleza muerta” desarrollando competencias específicas como la colecta, el secado, la tinción, el esqueletizado, el reemplazo de agua por glicerina entre otras muchas. Es decir que el aprendizaje se potenciará por competencias.

Se elaborarán estrategias didácticas que le posibilitarán al estudiante adquirir tales competencias. Vale la pena mencionar que en el caso de las colectas se trabajará impulsando valores éticos que permitan la toma en tales espacios solamente del material necesario para proteger la naturaleza y propiciar la conservación del lugar.

III. Ubicación de la unidad de aprendizaje en el mapa curricular

Núcleo de formación: Integral

Área Curricular: Agronómica

Carácter de la UA: Optativa

IV. Objetivos de la formación profesional.

Objetivos del programa educativo:

Formar integralmente un profesional que estudie, analice, interprete y proponga alternativas de solución a la problemática limitante de la producción, abasto, distribución y comercialización de productos agropecuarios que satisfagan las necesidades de desarrollo, proporcionando al estudiante los conocimientos y el fortalecimiento de habilidades, destrezas y actitudes necesarias que le permitan afrontar con éxito la planeación, diseño y operación de un sistema de producción



florícola y la comercialización de sus derivados, con un enfoque integral sustentable y con pensamiento humanístico, crítico y propositivo.

Objetivos del núcleo de formación:

Se plantea orientar al estuante hacia cierto nivel de especialización dentro de las líneas de acentuación que son: Producción ornamental, Administración Florícola y Ecología Ornamental.

Objetivos del área curricular o disciplinaria:

Desarrollar habilidades en el manejo y cultivo de especies florícolas para la flor de corte, macetería, follajes y jardines en invernadero y en campo para el correcto ejercicio profesional.

Sistematizar los conocimientos técnicos y científicos de manera holística de tal forma que se posibilite la identificación de los factores que permitan alcanzar la productividad óptima de los diversos cultivos florícolas de México y el mundo.

Elaborar y establecer programas de evaluación biológica de la entomofauna benéfica y dañina a los cultivos que permitan adoptar los mecanismos de control idóneos en cada caso.

Analizar y evaluar las posibilidades de desarrollo en su campo profesional, determinando responsabilidades y obligaciones de los egresados con un alto sentido ético para replantear, de ser necesario, nuevas estrategias de enseñanza-aprendizaje.

V. Objetivos de la unidad de aprendizaje.

Manejar las tecnologías antiguas y modernas de forma teórica y práctica que sirvan de base para el secado o deshidratación de flores, frutas, hierbas y follajes implementando de manera creativa arreglos que permitan darle un valor agregado a las “naturalezas muertas”, esto le permitirá al estudiante alcanzar las competencias idóneas para poder desempeñarse en esta área en su vida profesional.

VI. Contenidos de la unidad de aprendizaje y su organización

Unidad 1. Flores frescas silvestres y cultivadas

Objetivo: Establece y reconoce la importancia de las flores en la vida del hombre principalmente en su entorno

1.1 Condiciones de precosecha: nutrición, plagas y enfermedades

1.2 Condiciones al momento de la recolección



1.3 Mantenimiento y manejo para la elaboración de arreglos florales básicos

1.4 Recomendaciones

Unidad 2. Técnicas de Secado y deshidratación

Objetivo: Reconoce el concepto de secado y deshidratación. Características particulares del secado natural y artificial Técnicas de secado y deshidratación Esqueletizado de hojas

2.1 Descripción e identificación de las características químicas, fisiológicas y de los procesos del secado natural y artificial.

2.2 Selección de técnicas específicas de secado y deshidratación.

2.3 Esqueletizado de hojas

Unidad 3. Frutas, hierbas y follajes

Objetivo: Establece y reconoce la importancia de las frutas, hierbas y follajes deshidratados en la vida del hombre principalmente en su entorno. Considera los mecanismos empleados en la preservación de estos productos

Unidad 4. Mantenimiento y manejo de flores frutas hierbas y follajes deshidratados y secos

Objetivo: Extracción de aceites esenciales Mantenimiento de flores, frutas, hierbas y follajes deshidratados y secados. Elaboración de arreglos específicos con estos materiales. Y extracción de aceites esenciales

VII. Sistema de evaluación

	Productos	Ponderación
Trabajo en clase y extraclase	Exposición en equipo	
	Mapas mentales	
	Arreglos florales básicos	
	Cuaderno de evidencias	
	Arreglos con materiales secos	
	Esencias	
Exámenes	Primer examen parcial	
	Segundo examen parcial	
Reporte de prácticas		100%
	Examen	100%
	Puntaje final	100



VIII. Acervo bibliográfico

ARUY, M. P. Y GALLOUIN, F. 2006. Especies aromatizantes y condimentos Editorial Mundi - Prensa España

CORMACK, A., Carter D. 1978. Flowers: growing. Drying. Preserving. Ed. Crescent Book. New York. 112p.

DOBLADO, C., A. 2000. Flores secas: Materiales, técnicas y composiciones. Ed. Susaeta. Madrid España. 95p.

GREEN, A. 2007. El libro de las especias Editorial Mundi Prensa. España. 368p.

HALEVY, A. H.; S. Mayak, S. 1979. Senescence and post harvest physiology of cut flowers. PART. I. Hortic. Rev.: 204 y 3:59-143 (19981).

HAMEL, E. V. 1971. Creative design with dried and contrived Flowers. Edt. Simon and Shuster Rockefeller Center, New York. 157p.

HILLIER, M. Y C. HILTON. 1992. El gran libro de las flores secas. Ed. Raíces Santander. Madrid, España. 112p.

MILLARES DE IMPERIAL., R. 1992. Flores secas de nuestros campos y jardines. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. España. 156p

MILLARES DE IMPERIAL., R. 1997. Decorar con flores secas paso a paso. Ed. Mundi- Prensa. Madrid. España. 293p.

MISERACHS, F. 2007. Arte Floral Editorial EuroMéxico y Lexus

ORENSANZ., P. 1996. El arte de las flores secas. Ed. Acribia. España. 371p.

READER´S DIGEST 2002 Como solucionar casi todo. USA. 480 p

SAUCEDO PÉREZ, M. F. 1992. Efectos de diferentes tratamientos sobre el secado flores de nube (*Gypsophila paniculata*) en Chapingo, México. Tesis de licenciatura. UACH. Departamento de Fitotecnia. 79p.

THOMPSON, D. S. 1965. Creative decoration whit drie Flowers. Herasthide press incorporated. New York. 25

ZAGORY, D.; M . S. REID E I. RODRÍGUEZ. 1991. Memorias del Simposium nacional de fisiología y tecnología de postcosecha de productos hortícolas en México. (8-10 de diciembre. De 1980). Ed Limusa. México. Pp. 145- 151.