

HIDROPONÍA + FUMIGACIÓN ORGÁNICA

Ciclo lectivo: 2026

Cuatrimestre: Segundo

Instructor: Fabio Solari

Cursada: Jueves 17 a 20 hs.

Duración: 48 horas reloj

Período: 13 de agosto al 3 de diciembre

Presentación

La producción de alimentos atraviesa un proceso de transformación hacia sistemas más eficientes, sostenibles y respetuosos con el ambiente. La hidroponía se ha consolidado como una alternativa innovadora que permite producir cultivos de alta calidad utilizando menos agua, menos espacio y optimizando los recursos disponibles.

Al mismo tiempo, la creciente demanda de alimentos saludables impulsa la incorporación de prácticas de manejo ecológico y el uso de fumigaciones orgánicas y bioinsumos que reduzcan el impacto ambiental y mejoren la seguridad alimentaria.

El curso "**Hidroponía + Fumigación Orgánica**" brinda conocimientos teóricos y prácticos para diseñar, implementar y gestionar sistemas de producción hidropónica, incorporando herramientas de prevención y control orgánico de plagas y enfermedades, favoreciendo además el desarrollo de emprendimientos productivos sustentables.

Destinatarios

El curso está dirigido a emprendedores, productores, estudiantes, trabajadores del sector agroalimentario, cooperativas, organizaciones sociales y público en general interesado en incorporar conocimientos sobre producción sustentable y nuevas oportunidades de desarrollo productivo.

Objetivo General

Capacitar a los participantes en el diseño, instalación, manejo y mantenimiento de sistemas de producción hidropónica, incorporando técnicas de fumigación orgánica y manejo sustentable de plagas y enfermedades, promoviendo el desarrollo de proyectos productivos y emprendimientos agroecológicos.

Objetivos Específicos

- Comprender los fundamentos técnicos y productivos de la hidroponía.
- Identificar los distintos sistemas hidropónicos y sus aplicaciones.
- Diseñar y montar instalaciones básicas de producción hidropónica.



Dirección

Viamonte 2084, CABA (1056)



Teléfono

Teléfono 011 5218-8607



Mail

cfp.informes@utedyc.org.ar

- Preparar y administrar soluciones nutritivas adecuadas para cada cultivo.
- Realizar el seguimiento y manejo integral de los cultivos durante todo su ciclo productivo.
- Reconocer las principales plagas y enfermedades que afectan a los sistemas hidropónicos.
- Elaborar y aplicar productos de fumigación orgánica y bioinsumos naturales.
- Implementar estrategias de prevención y manejo integrado de plagas.
- Evaluar la viabilidad económica de proyectos productivos hidropónicos.
- Desarrollar capacidades emprendedoras orientadas a la comercialización de productos frescos y saludables.

Contenidos

Unidad 1: Introducción a la Hidroponía y la Producción Sustentable

- ¿Qué es la hidroponía?
- Historia y evolución de los cultivos sin suelo.
- Ventajas y desafíos del sistema hidropónico.
- Principios de la producción sustentable y agroecológica.
- Oportunidades de emprendimiento y salida laboral.

Unidad 2: Sistemas Hidropónicos

- Sistemas NFT.
- Sistema de raíz flotante.
- Sistemas por sustrato.
- Sistemas de goteo y recirculación.
- Selección del sistema según el cultivo y la escala productiva.

Unidad 3: Infraestructura, Equipamiento y Montaje

- Invernaderos y espacios de producción.
- Tanques, bombas, cañerías y bandejas.
- Iluminación y control ambiental.
- Armado de una instalación hidropónica básica.
- Mantenimiento preventivo del sistema.

Unidad 4: Nutrición Vegetal y Soluciones Nutritivas

- Macro y micronutrientes esenciales.
- Preparación de soluciones nutritivas.
- Control y ajuste de pH y conductividad eléctrica.
- Deficiencias nutricionales y su corrección.
- Manejo eficiente del agua.

Unidad 5: Producción y Manejo de Cultivos

- Germinación y producción de plantines.
- Trasplante y manejo del cultivo.
- Principales especies para hidroponía: lechuga, rúcula, tomate, albahaca y frutilla.
- Poda, tutorado y cosecha.
- Buenas prácticas de producción.

Unidad 6: Principales Plagas y Enfermedades

- Identificación de insectos y enfermedades frecuentes.
- Monitoreo y prevención.
- Manejo integrado de plagas.
- Condiciones ambientales que favorecen la aparición de problemas.
- Estrategias preventivas en hidroponía.

Unidad 7: Fumigación Orgánica y Bioinsumos

- Principios de la fumigación orgánica.
- Elaboración de insecticidas naturales.
- Preparación de extractos vegetales y biopreparados.
- Uso de aceites, jabones potásicos y microorganismos benéficos.
- Seguridad y buenas prácticas de aplicación.

Unidad 8: Proyecto Productivo y Comercialización

- Diseño de un emprendimiento hidropónico.
- Cálculo de costos y rentabilidad.
- Estrategias de comercialización.
- Venta directa y mercados locales.
- Desarrollo del proyecto final del curso.

Perfil del egresado

Al finalizar el curso, el egresado será capaz de:

- Diseñar e implementar sistemas de cultivo hidropónico de pequeña y mediana escala.
- Producir hortalizas y aromáticas utilizando técnicas eficientes y sustentables.
- Preparar y manejar soluciones nutritivas de acuerdo con las necesidades del cultivo.
- Detectar tempranamente problemas sanitarios y aplicar medidas preventivas.
- Elaborar y utilizar productos de fumigación orgánica y bioinsumos naturales.
- Aplicar criterios de producción responsable y cuidado ambiental.
- Gestionar emprendimientos vinculados a la producción hidropónica y la agricultura urbana.



- Asesorar o colaborar en proyectos de producción agroecológica y sistemas hidropónicos comerciales.

Metodología

- A lo largo del curso se abordan todos los temas del programa acompañados por situaciones reales para ejemplificar la teoría aprendida, y siempre se prioriza la experiencia de los cursantes en caso de ya venir trabajando en el área.
- El curso se compone por 8 unidades temáticas que serán abordadas a lo largo de la cursada. Cada clase tendrá una duración de dos horas y media y serán de frecuencia semanal.
- Se utilizarán recursos pedagógicos de distinto tipo; se realizarán actividades escritas y orales, grupales e individuales y ejercicios prácticos complementarios para el trabajo final.

Aprobación

- Se debe alcanzar como mínimo un 75% de presentismo en las clases.
- Se debe cumplir con los objetivos de aprendizaje que el instructor proponga.
- Se realizará un trabajo final integrador y obligatorio que deberá ser aprobado para obtener la certificación de finalización y aprobación del curso.