

28946 - Producción frutícola II

Información del Plan Docente

Año académico: 2024/25

Asignatura: 28946 - Producción frutícola II

Centro académico: 201 - Escuela Politécnica Superior

Titulación: 583 - Graduado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural

Créditos: 6.0

Curso: 4

Periodo de impartición: Primer semestre

Clase de asignatura: Optativa

Materia:

1. Información básica de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos: Su objetivo global que los alumnos conozcan y comprendan los principios de las bases de la Producción frutícola II, de manera que los puedan utilizar en el desarrollo de su actividad profesional. Ligado a esas bases, también deben relacionarlas para entender los sistemas de producción a nivel de explotación, aplicando las tecnologías más adecuadas del proceso productivo.

El aprendizaje afecta a los ODS: O2 Hambre cero (Meta 2.3); O12 Consumo y productos sostenibles (Metas 12.2 y 12.4); O13 Combatir Cambio Climático (Meta 13.3).

2. Resultados de aprendizaje

Los resultados de aprendizaje que se adquieren en esta asignatura son relevantes porque permiten comprender los aspectos agronómicos del proceso productivo y desarrollar la capacidad del alumno para gestionar la influencia del medio ecológico para el desarrollo y la producción frutícola específica, así como la planificación de las prácticas culturales necesarias para obtener la calidad adecuada a los objetivos de producción planteados. Siempre ligado a los objetivos de los ODS ya mencionados.

3. Programa de la asignatura

Programa de Teoría

Módulo I. La producción frutícola

1. Distribución y producción frutícola. Producción ecológica. Producción Integrada.

Módulo II. Las especies frutales

1. Manzano
2. Peral
3. Melocotonero
4. Ciruelo
5. Cerezo
6. Almendro
7. Albaricoquero
8. Pistachero
9. Nogal
10. Granado

Módulo III. Viticultura

1. Vid

Módulo IV. Olivicultura

1. Olivo

Programa de Prácticas

Resolución de problemas y casos

1. Selección de zonas de cultivo mediante SIG
2. Alternativas estratégicas

Prácticas de laboratorio

1. Descripción e identificación de árboles frutales
2. Poda de frutales pepita y hueso
3. Multiplicación sexual y asexual
4. Seguimiento maduración y vendimia

Prácticas especiales

1. Dada la importancia que tiene para el aprendizaje de esta asignatura el contacto directo con la fruticultura se programan varias visitas externas en las que se conocerán explotaciones con diferentes objetivos de producción.

4. Actividades académicas

Sesiones teóricas. Consistirán en lecciones expositivas y participativas. 30h

Prácticas de problemas y casos. Son actividades demostrativo-activo-interrogativo en las que los estudiantes aprenderán diversas técnicas y procedimientos. 11 horas.

Prácticas en invernadero, campo y laboratorio. Son actividades prácticas guiadas, el contenido es sobre aspectos aplicados de las sesiones teóricas. Estas actividades se realizarán en las instalaciones de la Escuela Politécnica Superior, tanto en el invernadero, laboratorio o en el campo de prácticas. Se trata de actividades participativas-activas interrogativas. 10h

Práctica especial. Consistirá en visitas a diversas empresas donde el estudiante podrá observar y analizar algunos de los contenidos y procesos estudiados en las clases teóricas para poner a prueba su capacidad de observación, análisis y síntesis. Se trata de actividades netamente participativas-activas interrogativas. Estas quedan supeditadas al presupuesto disponible para su realización. 9h

Tutorías, a demanda de los alumnos, para resolver cualquier tipo de dudas tanto de las sesiones teóricas como de las prácticas. En concreto, son muy recomendadas para centrar la preparación de los trabajos de prácticas; en este caso consistirán en, al menos, una tutoría programada. 6h

Actividades No Presenciales. Consisten en la lectura y comprensión del material de conocimiento teórico y la resolución de los ejercicios propuestos durante las sesiones de teoría, prácticas y campo. Estas actividades se realizarán con plena libertad horaria. 78h

Preparación y realización de exámenes. Incluye la presentación oral de los trabajos de curso. 6h

5. Sistema de evaluación

La evaluación de la asignatura se realizará mediante la nota obtenida en dos trabajos consecutivos tutorados, expuestos y evaluados durante el curso académico.

Cada uno de los trabajos será una revisión bibliográfica o un trabajo de investigación realizado durante los primeros dos meses de docencia y se defenderá frente a los compañeros y profesor. El segundo trabajo se realizará a continuación y defenderá a final de curso.

El sistema de evaluación será el mismo en todas las convocatorias propuestas por el Centro y englobará la adquisición de conocimientos, destrezas y actitudes propias de la materia.

Los alumnos que asistan de forma regular y resuelvan las cuestiones y trabajos que se propondrán en clase podrán aprobar la asignatura mediante evaluación continua. La evaluación se realiza sobre los dos trabajos de curso que se elaboran y defienden en clase a lo largo del curso. La nota final será la media de los trabajos presentados, defendidos y de la participación en las clases.

Por contra, los alumnos que quieran aprobar sin asistencia, realizarán el examen sobre los trabajos presentados en clase y sobre el contenido de teoría y práctica de la asignatura, que se describe a continuación:

- Preguntas tipo test, que constarán de varias cuestiones de opción múltiple de forma que la puntuación máxima en este apartado será de 3,2 puntos sobre 10.
- Preguntas cortas a desarrollar en las que se valorará la precisión de la respuesta y el orden en la redacción. La puntuación máxima en este apartado será de 5,6 puntos sobre 10.
- Examen "de visu" de aspectos relacionados con la materia. Este consiste en reconocer la morfología de especies estudiadas y de las técnicas de cultivo aplicadas. La puntuación máxima en este apartado será de 1,2 punto sobre 10.

Las tasas de éxito de la asignatura en los últimos tres años son: 2020/21: 100%; 2021/22: 100%; 2022/23: 100%;

6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

2 - Hambre Cero

12 - Producción y Consumo Responsables

13 - Acción por el Clima