



1. DATOS GENERALES

Asignatura: PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES**Tipología:** OBLIGATORIA**Grado:** 2331 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA**Centro:** 601 - ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA Y DE MONTES Y BIOTECNOLOG**Curso:** 1**Lengua principal de impartición:** Español**Uso docente de otras lenguas:****Página web:****Código:** 310670**Créditos ECTS:** 6**Curso académico:** 2019-20**Grupo(s):** 10**Duración:** C2**Segunda lengua:****English Friendly:** N**Bilingüe:** N

Profesor: CONCEPCION FABEIRO CORTES - Grupo(s): 10				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Manuel Alonso Peña/Planta baja PV/ETSIAM	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	967 599200.2826	concepcion.fabeiro@uclm.es	Profesora Titular de Universidad. L-X-J de 12.00 a 14.00 H Se confirmará al inicio del curso
Profesor: FRANCISCO MONTERO RIQUELME - Grupo(s): 10				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Planta baja PV/ETSIAM	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926053136	francisco.montero@uclm.es	Catedrático de Universidad Lunes de 9 a 11 Miércoles de 10:30 a 12:30 Viernes de 10 a 12 Se confirmara al inicio del curso
Profesor: MANUELA RUBIO GARCIA - Grupo(s): 10				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Planta baja PV/ETSIAM	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	967599200 Ext.: 2827	manuela.rubio@uclm.es	Manuela Rubio García Profesora Titular de Universidad Miércoles: 9 a 11h Viernes: 10 a 14 h Se confirmará al inicio del curso.

2. REQUISITOS PREVIOS

Requisitos previos de acceso al máster.

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

La profesión de Ingeniero Agrónomo, regulada en los términos establecidos en el RD1837/2008, configura un técnico superior capacitado para proyectar, planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agroalimentario. En este sentido, la asignatura Producción y Calidad de Productos Vegetales se enmarca en el módulo de Tecnología de la Producción Vegetal y Animal (Orden CIN/325/2009 de 9 de febrero) y orienta buena parte de sus objetivos al estudio, análisis y diagnóstico de problemas y soluciones planteadas en empresas agrarias. Se encuentra integrada en el conjunto de materias propias de las tecnologías y planificación del medio rural, de las industrias agroalimentarias, y de la organización y gestión de empresas agroalimentarias que trabajan con Productos Vegetales.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
A01	Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.
A03	Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.
A04	Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.
A05	Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.
A06	Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.
A07	Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.
B08	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en sistemas de producción vegetal.
B10	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en gestión de proyectos de investigación y desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a los procesos productivos vegetales: biotecnología y mejora vegetal.
CB06	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
CB07	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB08	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
CB09	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos vinculados a la biotecnología y mejora vegetal en las empresas y organizaciones del sector agroalimentario.

Definir, proyectar y evaluar técnicas sustentables de producción y protección vegetal.

Planificar, gestionar y evaluar sistemas de producción vegetal que garanticen la competitividad de las empresas, la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo del medio rural.

6. TEMARIO

Tema 1: Gestión de proyectos de investigación, desarrollo e innovación en Producción Vegetal

Tema 2: Calidad, elaboración y certificación de productos hortícolas

Tema 3: Tecnologías para la calidad en productos procedentes de cultivos herbáceos.

Tema 4: Tecnologías para la calidad en productos procedentes de cultivos leñosos.

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

Memoria Verificada:	e-guía
Producción y Calidad de Productos Vegetales.	Temas 2,3,4.
Tecnologías para la calidad del producto.	Temas 2,3,4.
Gestión de proyectos de investigación, desarrollo e innovación en Producción Vegetal: Biotecnología y Mejora vegetal	Tema 1.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Rec	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Combinación de métodos	A01 A03 A07 B08 B10 CB06 CB07 CB10	1.5	37.5	S	N	S	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	A03 A04 A05 A06 B08 B10 CB08 CB09	0.66	16.5	S	N	S	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A03 A04 B08 B10	1.1	27.5	N	-	-	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A03 A04 A07 B08 B10 CB08	2.5	62.5	N	-	-	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A03 A04 B08 B10	0.24	6	S	N	S	
Total:			6	150				
Créditos totales de trabajo presencial: 2.4			Horas totales de trabajo presencial: 60					
Créditos totales de trabajo autónomo: 3.6			Horas totales de trabajo autónomo: 90					

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria

Rec: Actividad formativa recuperable

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Valoraciones		Descripción
	Estudiante presencial	Estud. semipres.	
Elaboración de trabajos teóricos	30.00%	0.00%	
Pruebas de progreso	60.00%	0.00%	Se hará media de las calificaciones en las pruebas de progreso con nota igual o superior a 4
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	
Total:	100.00%	0.00%	

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

El alumno que no supere la evaluación continua irá a la convocatoria ordinaria con los temas no superados.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Idem a la ordinaria.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Tema 1 (de 4): Gestión de proyectos de investigación, desarrollo e innovación en Producción Vegetal	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	4
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	2
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	3.1
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	2.5
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	.6
Periodo temporal: Semana 1 y 2	
Tema 2 (de 4): Calidad, elaboración y certificación de productos hortícolas	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	8
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	4
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6.1
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1.35
Periodo temporal: Semanas 2, 3,4 y 5	
Tema 3 (de 4): Tecnologías para la calidad en productos procedentes de cultivos herbáceos.	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	8
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	4
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	6.1
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	1.35
Periodo temporal: Semana 5, 6,7 y 8	
Tema 4 (de 4): Tecnologías para la calidad en productos procedentes de cultivos leñosos.	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	16
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	8
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	12.2
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	30
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2.7
Periodo temporal: Semana 8, a 15	
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Combinación de métodos]	36
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	18
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	27.5
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	62.5
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	6
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Agustí Fonfría, Manuel	Citricultura	Mundi-Prensa		84-8476-158-4	2003	
Baldini, Enrico	Arboricultura general	Mundi-Prensa		84-7114-359-3	1992	
Barranco, D.; Fernández-Escobar; Rallo, L.	El cultivo del olivo	Mundi-Prensa		978-84-8476-329-1	2008	
Boyeldieu, J.	Produire des grains oleagineux et proteagineux	Lavoisier Tec-Doc	Paris		1991	
CDTI	FEDRE-INTERCONECTA http://www.cdti.es/index.asp?MP=7&MS=577&MN=3				2012	
CDTI	FONDO TECNOLÓGICO http://www.cdti.es/index.asp?MP=7&MS=236&MN=3				2012	
CDTI	INNODEMANDA http://www.cdti.es/index.asp?MP=7&MS=581&MN=3				2012	
CDTI	INNPRONTA http://www.cdti.es/index.asp?MP=7&MS=580&MN=3				2012	
CIHEAM	Amélioration d'espèces à fruits à coque: noyer, amandier, pistachier	IAM		2853521737		
FAO-CIHEAM	XIII GREMPA Meetings on Almonds and Pistachios	IAM		2853523071	2003	
Fernandez Escobar, Ricardo	Planificación y diseño de plantaciones frutales	Mundi-Prensa		84-7114-614-2	1996	
Hidalgo Togores, José	La calidad del vino desde el viñedo	Mundi-Prensa		978-84-8476-279-9	2006	
Hidalgo, Luis	Ingeniería y mecanización vitícola	Mundi-Prensa		84-7114-938-9	2001	
JCCM	I+D+i empresarial http://www.educa.jccm.es/educa-jccm/cm/ciencia/tkContent?idContent=41926&locale=es_ES&textOnly=false				2012	

JCCM	Programa HITO http://www.educa.jccm.es/educa-jccm/cm/ciencia/tkContent?idContent=57651&locale=es_ES&textOnly=false			2012
López Bellido, Luis	Cultivos industriales	Mundi-Prensa	84-8476-075-8	2003
López-Bellido, L.	Cultivos Herbáceos. Vol I. Cereales	Mundi-Prensa Madrid		1991
Martínez de Toda Fernández, F.	Claves de la viticultura de calidad : nuevas técnicas de est	Mundi Prensa	978-84-8476-327-7	2008
Moule, C.	Cereales	La maison rustique Paris		1980
Rallo, L.; Caballero, J.M.; Fernández-Escobar, R.	International Symposium on Olive Growing	ISHS- Junta de Andalucía	9066053542	1989
	Fundamentos, aplicación y consecuencias del riego en la vid	Editorial Agrícola Española	978-84-85441-84-6	2007