



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES		Código: 310670		
Tipología: OBLIGATORIA		Créditos ECTS: 6		
Grado: 2339 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA (CR)		Curso académico: 2019-20		
Centro: 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR		Grupo(s): 20		
Curso: 1		Duración: C2		
Lengua principal de impartición: Español		Segunda lengua:		
Uso docente de otras lenguas:		English Friendly: N		
Página web:		Bilingüe: N		
Profesor: JAVIER CABRERA DE LA COLINA - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador / 2.05	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926295473	javier.cabrera@uclm.es	Martes: 10,30 a 12,30 Jueves: 10,30 a 12,30 16,30 a 18,30
Profesor: JUAN ANTONIO CAMPOS GALLEGO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
EIA/318	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926052430	juanantonio.campos@uclm.es	9.30-12.30 Lunes y miércoles
Profesor: ANTONIA GARCIA RUIZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS		Antonia.GRuiz@uclm.es	Se indicará al inicio del curso. Las tutorías se realizarán previa cita con los alumnos.
Profesor: FCO. JAVIER LOPEZ-BELLIDO GARRIDO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
E.T.S. Ingenieros Agrónomos CR/ 321	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	926295323	fcojavier.lopez@uclm.es	lunes: 12:30-14:30 Miércoles: 12:30-14:30
Profesor: M ^a ANGELES RUIZ GONZALEZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
E.T.S.I.A./Despacho 310. Ciudad Real	QUÍMICA INORG., ORG., Y BIOQ.	926051992	angeles.ruiz@uclm.es	Las horas de tutoría se indicarán en la plataforma Moodle. Se puede pedir cita de tutoría en cualquier momento mediante correo electrónico.

2. REQUISITOS PREVIOS

requisitos previos de acceso al Master.

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.
B09	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en sistemas integrados de protección de cultivos.

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: Tecnologías para la calidad del producto.

Tema 2: Biotecnología y Mejora vegetal.

Tema 3: Gestión de proyectos de investigación, desarrollo e innovación en Producción Vegetal.

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]	Método expositivo/Lección magistral	A01 A03 A05 A06 B08 B09 B10 CB06	1.4	35	S	N	S	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	A01 A04 CB06 CB07 CB08	0.4	10	S	S	S	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	A07 CB08 CB09 CB10	0.4	10	S	N	S	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A01 A04 A05 A07 CB07 CB08 CB09 CB10	1	25	S	N	S	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A01 A03 A05 A06 B08 B09 B10 CB06	2.6	65	N	-	-	
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A01 A03 A05 A06 B08 B09 B10 CB06 CB07 CB08 CB09 CB10	0.2	5	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.	
Pruebas de progreso	70.00%	0.00%	
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	
Elaboración de trabajos teóricos	10.00%	0.00%	
Realización de prácticas en laboratorio	10.00%	0.00%	
Total:	100.00%	0.00%	

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL

No asignables a temas

Horas **Suma horas**

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población ISBN	Año	Descripción
----------	-------------------	-----------	----------------	-----	-------------

Hidalgo Togores, José	La calidad del vino desde el viñedo	Mundi-Prensa	978-84-8476-279-9	2006	
Agrios, George N.	Fitopatología	Limusa	978-968-18-5184-2	2006	
Azcón-Bieto, J.	Fisiología y bioquímica vegetal	Interamericana, McGraw-Hill	84-468-0033-9	1996	
Belitz, Hans-Dieter	Química de los alimentos	Acribia	978-84-200-1162-2	2011	Pardeamiento químico y enzimático de los polifenoles de productos vegetales
Coscollá, Ramón	Introducción a la protección integrada	Phytoma-España	84-932056-5-6	2004	
Elzebroek, Ton	Guide to Cultivated Plants/	CABI Pub.,	9781845933562 (alk.	2008	
López Bellido, Luis	Cereales	Mundi-Prensa	84-7114-324-0	1991	
López Bellido, Luis	Cultivos industriales	Mundi-Prensa	84-8476-075-8	2003	
Maroto i Borrego, Josep Vicent (1945-)	Horticultura herbácea especial	Mundi-Prensa	84-7114-495-6	2002	
Slater, Adrian	Plant biotechnology : the genetic manipulation of plants	Oxford University Press	978-0-19-928261-6	2008	
Chawla H.S.	Introduction to plant biotechnology	Science Publishers	9781578086368	2008	
Barranco, D.; Fernández-Escobar; Rallo, L.	El cultivo del olivo	Mundi-Prensa	978-84-8476-329-1	2008	