



UNIVERSIDAD DE CASTILLA - LA MANCHA

GUÍA DOCENTE

1. DATOS GENERALES

Asignatura: PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES
Tipología: OBLIGATORIA
Grado: 2339 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA (CR)
Centro: 107 - E.T.S. INGENIEROS AGRÓNOMOS DE C. REAL
Curso: 1

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 310670
Créditos ECTS: 6
Curso académico: 2021-22
Grupo(s): 20
Duración: C2
Segunda lengua:
English Friendly: N
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	3764	javier.cabrera@uclm.es	Concertar día y hora mediante correo electrónico
Profesor: JUAN ANTONIO CAMPOS GALLEGO - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
EIA/318	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA	3765	juanantonio.campos@uclm.es	Concertar día y hora mediante correo electrónico
Profesor: ANTONIA GARCIA RUIZ - Grupo(s): 20				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
San Isidro Labrador	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	661235862	Antonia.GRuiz@uclm.es	Se comunicará al inicio del curso en Campus virtual
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	3771	fcojavier.lopez@uclm.es	Martes, miércoles y jueves de 10.00 a 15.00 (siempre que no coincida con horas de clase)
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.	3786	angeles.ruiz@uclm.es	Concertar día y hora 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. Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en gestión de proyectos de investigación y

B10	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

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 .

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.

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	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	A01 A03 A05 A06 B08 B09 B10 CB06	1.4	35	S	N	Lección magistral y discusión dirigida de los contenidos teóricos. Se fomentará la participación activa del estudiante. El material docente estará disponible en Campus Virtual.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	A01 A04 CB06 CB07 CB08	0.4	10	S	S	Prácticas en aula de informática para el manejo de base de datos y uso de la información. Esta actividad será recuperable mediante una prueba de evaluación en la que el alumno demuestre poseer las competencias y conocimientos trabajados en ella.
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Resolución de ejercicios y problemas	A07 CB08 CB09 CB10	0.4	10	S	N	Trabajo tutorado de resolución de problemas y casos. Esta actividad será recuperable mediante una prueba de evaluación en la que el alumno demuestre poseer las competencias y conocimientos trabajados en ella.
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A01 A04 A05 A07 CB07 CB08 CB09 CB10	1	25	S	S	Elaborar trabajos a partir del uso del acceso a la información y manejo de la tecnología. Esta actividad será recuperable mediante una prueba de evaluación en la que el alumno demuestre poseer las competencias y conocimientos trabajados en ella.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A01 A03 A05 A06 B08 B09 B10 CB06	2.6	65	N	-	Trabajo independiente y autónomo del estudiante
Pruebas de progreso [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A01 A03 A05 A06 B08 B09 B10 CB06 CB07 CB08 CB09 CB10	0.2	5	S	N	Controles periódicos de los contenidos trabajados en el aula. Su recuperación se realizará en las convocatorias oficiales.
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 (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES

Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Pruebas de progreso	70.00%	0.00%	Controles periódicos de los contenidos trabajados en el aula y evaluación continua de la producción realizada. Su

			recuperación se realizará en las convocatorias oficiales
Elaboración de trabajos teóricos	10.00%	0.00%	Se valorará el uso de fuentes bibliográficas, contenido y presentación
Realización de prácticas en laboratorio	10.00%	0.00%	Se evaluará la asistencia y aprovechamiento
Prueba final	0.00%	100.00%	Prueba de evaluación consistente en resolver cuestiones teórico-prácticas y ejercicios relacionados con los temas de la asignatura.
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	Se valorará la participación activa en el aula.
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 6 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 13.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

Criterios de evaluación de la convocatoria ordinaria:

Evaluación continua:

En la nota final se tendrá en cuenta todos los procesos formativos y todas las actividades que realiza el alumno y se ponderarán para obtener una calificación final numérica entre 0 y 10, pudiendo compensar alguna de las partes siempre que se alcance una puntuación igual o superior a 4.0.

Evaluación no continua:

En la modalidad de evaluación no continua se realizará un examen final en la que se valorarán todos los items de la evaluación continua (contenidos teórico-prácticos de la asignatura completa). la evaluación de la prueba final tendrá una valoración total de 100 %.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Las mismas características que la Convocatoria Ordinaria (Evaluación continua y Evaluación no continua)

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Las mismas características que la Convocatoria Ordinaria en modalidad Evaluación No Continua.

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

No asignables a temas

Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	35
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	10
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	10
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	25
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	65
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	5

Actividad global

Actividades formativas	Suma horas
Talleres o seminarios [PRESENCIAL][Resolución de ejercicios y problemas]	10
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	25
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	35
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	10
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	65
Pruebas de progreso [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	5
Total horas:	150

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS

Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
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	
Roberts, Daniel A. Daniel Altman 1922-	Fundamentos de patología vegetal	Acribia		84-200-0394-8	1978	
Manners, J. G.	Introducción a la fitopatología = Principles of plant pathol La calidad del vino desde el	Limusa,		968-18-1975-6	1986	

