



1. DATOS GENERALES

Asignatura: PLANIFICACIÓN AGRONÓMICA DE CULTIVOS**Código:** 60323**Tipología:** OPTATIVA**Créditos ECTS:** 6**Grado:** 411 - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y AGROALIMENTARIA (CR)**Curso académico:** 2022-23**Centro:** 107 - E.T.S. DE INGENIEROS AGRONOMOS CR**Grupo(s):** 20**Curso:** 3**Duración:** C2**Lengua principal de impartición:** Español**Segunda lengua:****Uso docente de otras lenguas:****English Friendly:** N**Página web:****Bilingüe:** N**Profesor:** MÓNICA SÁNCHEZ ORMEÑO - Grupo(s): 20

Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
ETSI Agrónomos CR	PROD. VEGETAL Y TGIA. AGRARIA		Monica.Sanchez@uclm.es	Concertar día y hora por correo electrónico

2. REQUISITOS PREVIOS

Resulta conveniente, al ser asignatura de tercero específica de cultivos, tener aprobada Fitotécnica general así como Edafología Climatología. Por supuesto al ser específica de aplicación de cultivos, sería necesario tener cursadas asignaturas de cultivos, particularmente la asignatura ARBORICULTURA GENERAL-VITICULTURA.

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

La planificación Agronómica de Cultivos, por su ubicación en el 2º cuatrimestre del 3º curso, constituye una de las principales actividades que pueden desarrollar los alumnos en su vida profesional en Castilla-La Mancha (y en otras muchas zonas agrícolas). Son necesarios conocimientos de asignaturas básicas y específicas de cultivos.

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

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
E10	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de identificación y caracterización de especies vegetales.
E34	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Tecnologías de la producción vegetal.
E35	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de Sistemas de producción y explotación.
G03	Comunicación oral y escrita (Común para todas las titulaciones UCLM)
G04	Capacidad de análisis y síntesis
G05	Capacidad de organización y planificación
G06	Capacidad de gestión de la información
G07	Resolución de problemas
G08	Toma de decisiones
G09	Compromiso ético y deontología profesional (Común para todas las titulaciones UCLM)
G10	Trabajo en equipo
G11	Habilidades en las relaciones interpersonales
G13	Razonamiento crítico
G14	Aprendizaje autónomo
G18	Iniciativa y espíritu emprendedor
G19	Motivación por la calidad
G20	Sensibilidad por temas medioambientales
G29	Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias, explotaciones agrícolas y ganaderas, espacios verdes urbanos y/o rurales, y áreas deportivas públicas o privadas, con conocimiento de las nuevas tecnologías, los procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios y plantas cultivadas.
G31	Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
G33	Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.
G34	Capacidad para desarrollar sus actividades, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura**Descripción**

Evaluar las posibilidades de optimización de los recursos naturales disponibles en la mejora de la calidad de la producción.

Analizar los efectos del material vegetal, patrón y variedad, en las características organolépticas de los productos obtenidos.

Capacitar a los alumnos para analizar el impacto que las técnicas culturales tendrán en el desarrollo y producción de los cultivos, así como en la calidad de la producción obtenida.

Capacitar a los alumnos para aplicar los conocimientos adquiridos a situaciones reales y concretas de forma que sean capaces de decidir, planificar, dirigir y evaluar la implantación de cultivos en una explotación agraria.

Conocer las principales técnicas de manipulación, conservación y almacenamiento de los productos obtenidos.

6. TEMARIO

Tema 1: INTRODUCCION A LA FRUTICULTURA

Tema 1.1 La Fruticultura en el Mundo

Tema 1.2 El cultivo del olivo y Otros frutales

Tema 1.3 Particularidades en el cultivo de las especies Frutales

Tema 2: MATERIAL VEGETAL

Tema 3: MEDIO ECOLOGICO

Tema 4: TECNICAS CULTURALES

Tema 5: RECOLECCION Y POSTCOSECHA

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

Los temarios mas detallados de cada parte de la asignatura figuran en Campus Virtual.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	G03 G04 G05 G06 G11 G13 G14 G19 G20	0.6	15	S	N	Elaboración de proyecto de plantación frutícola u oleícola con aplicación de los conocimientos aportados en clase.
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	G04 G05 G06 G14 G31 G33 G34	3	75	N	-	Preparación de clases, asimilación de contenidos teóricos y realización de resúmenes y ejercicios tipo.
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Trabajo dirigido o tutorizado	E34 E35 G04 G06 G07 G08 G09 G10 G11 G13 G18 G19 G20 G29 G31 G33 G34	1	25	S	N	Visitas demostrativas y elaboración de informes tutorados.
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	E34 E35	1	25	S	N	Fomento y control de la participación activa
Prueba parcial [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	E10 E34 E35 G09 G31	0.1	2.5	S	S	Se podrán realizar pruebas liberatorias de aspectos parciales de la asignatura.
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	E10 E34 E35 G20	0.3	7.5	S	N	Se realizará poda y seguimiento fenológico de especies frutales de la colección del Centro. Se efectuarán visitas de prácticas.
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
Elaboración de trabajos teóricos	20.00%	20.00%	La elaboración de proyecto de plantación leñosa y diversos informes de prácticas y seminarios podrá añadir hasta 2 puntos a la nota final.
Valoración de la participación con aprovechamiento en clase	10.00%	0.00%	La asistencia controlada y con aprovechamiento de las clases podrá añadir hasta 1 punto a la nota final.
Pruebas parciales	70.00%	0.00%	Las 2 partes de la asignatura han de aprobarse independientemente.
Prueba final	0.00%	80.00%	Examen teórico-Práctico. se deberá obtener mínimo un 4 para poder sumar el porcentaje correspondiente de la calificación del trabajo entregado y presentado.
Total:	100.00%	100.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 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. 12.2) 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:

La asignatura se divide en 2 bloques (Olivicultura/fruticultura). Para superarla, es necesario obtener al menos un 4/10 en el examen de cada parte para poder hacer media y sumar el resto de puntos de otras actividades (trabajos, presentaciones...). En función de la marcha del curso se podrán realizar pruebas parciales de alguna de las partes.

Evaluación no continua:

El día del examen de la convocatoria oficial, el alumno entregará y presentará oralmente la actividad señalada para la evaluación no continua en

elaboración de trabajos teóricos, y realizará la prueba final correspondiente a todo el contenido teórico-práctico de la asignatura. Será necesario obtener mínimo un 4 para poder sumar el resto de puntos correspondientes del trabajo entregado y presentado. El alumno deberá contactar con la profesora al menos un mes antes de la prueba final para que se le asigne el trabajo correspondiente.

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Criterios similares a la ordinaria. Se guardarán las calificaciones obtenidas en las actividades evaluables en la convocatoria ordinaria., debiendo recuperar los exámenes correspondientes a las partes no superadas en la ordinaria.

Particularidades de la convocatoria especial de finalización:

Criterios similares a la ordinaria

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	75
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	25
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	25
Prueba parcial [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	7.5
Comentarios generales sobre la planificación: En campus Virtual se informará puntualmente de la marcha de la asignatura.	
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	15
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA][Trabajo autónomo]	75
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL][Trabajo dirigido o tutorizado]	25
Prueba parcial [PRESENCIAL][Pruebas de evaluación]	2.5
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	25
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	7.5
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS						
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año	Descripción
Barranco, D. y otros	El cultivo del olivo	Mundi-Prensa		978-84-8476-329-1	2008	
Agustí Fonfría, Manuel	Fruticultura	Mundiprensa		978-84-8476-398-7	2010	
Gil-Albert, Fernando	Técnicas de plantación de especies frutales	Mundi-Prensa		84-7114-221-X	0	
Guerrero García, Andrés	Nueva olivicultura	Mundi Prensa		84-8476-118-5	2003	
Hueso, J.	La Fruticultura del Siglo XXI en España	Cajamar		978-84-95531-64-3	2014	
Miguel Pastor	Cultivo del olivo con riego localizado	Mundiprensa		84-8476-229-7	2005	
Miguel Pastor	La PODA del olivo : moderna olivicultura	Agrícola Española		84-85441-10-9	1989	
	El cultivo del pistacho /	Mundi-Prensa,		978-84-8476-722-0	2017	
Couceiro, F.	El cultivo del pistacho	Mundi-Prensa,		978-84-8476-642-1	2013	
Rieger, Mark	Introduction to fruit crops			978-1-5-56022-259-0	2006	
Gil-Albert, Fernando.	Tratado de arboricultura frutal /	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación,		978-84-8476-662-9	2014	