



1. DATOS GENERALES

Asignatura: SISTEMAS DE PRODUCCIÓN VEGETAL	Código: 310669
Tipología: OBLIGATORIA	Créditos ECTS: 6
Grado: 2331 - MÁSTER UNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA	Curso académico: 2023-24
Centro: 601 - ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA Y DE MONTES Y BIOTECNOLOG	Grupo(s): 10
Curso: 1	Duración: Primer cuatrimestre
Lengua principal de impartición: Español	Segunda lengua:
Uso docente de otras lenguas:	English Friendly: N
Página web:	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	Contactar previamente por correo electrónico
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	Contactar previamente por correo electrónico
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	Contactar previamente por 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

Esta asignatura contribuye a alcanzar las competencias relativas a la Tecnología de la Producción vegetal, según se indica en la Orden CIN 325/2009 de 9 de Febrero, al futuro titulado como Máster Universitario en Ingeniería Agronómica

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.
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

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 .

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

6. TEMARIO

Tema 1: Sistemas agrarios. Sistemas de producción vegetal en zonas áridas y semiáridas de secano

Tema 2: Agricultura Ecológica

Tema 3: Agricultura de conservación

Tema 4: Agricultura de precisión

Tema 5: Producción y protección integrada

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

Memoria Verificada	e-guia
Sistemas de Producción Vegetal	Tema 1
Sistemas integrados de protección de cultivos	Tema 5
Agricultura de conservación	Tema 3
Agricultura de precisión	Tema 4
Agricultura Ecológica	Tema 2
Sistemas integrados de producción vegetal	Tema 5

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
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Método expositivo/Lección magistral	A01 B08 B09	0.8	20	S	N	
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL]	Prácticas	A01 A03 A04 B08 B09 CB06 CB07 CB08	0.8	20	S	N	
Presentación de trabajos o temas [PRESENCIAL]	Presentación individual de trabajos, comentarios e informes	A01 A03 A05 A07 B08 B09 CB06 CB08 CB09 CB10	0.3	7.5	S	N	
Evaluación Formativa [PRESENCIAL]	Pruebas de evaluación	A01 A03 A04 A05 A06 A07 B08 B09 CB06 CB07 CB08 CB09 CB10	0.08	2	S	N	
Elaboración de informes o trabajos [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A01 A05 A06 A07 B08 B09 CB06 CB07 CB09 CB10	1.2	30	S	N	
Estudio o preparación de pruebas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo	A01 A03 A04 A05 A06 A07 B08 B09 CB07 CB08 CB09 CB10	2.4	60	N	-	
Talleres o seminarios [PRESENCIAL]	Seminarios	A01 A03 A04 B08 B09 CB06 CB07 CB08	0.42	10.5	S	N	
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	40.00%	50.00%	
Presentación oral de temas	20.00%	0.00%	
Prueba final	0.00%	50.00%	
Prueba	40.00%	0.00%	
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).

Crterios de evaluaci3n de la convocatoria ordinaria:

Evaluaci3n continua:

Un alumno ser4 considerado un estudiante en evaluaci3n continua y se evaluar4 bajo esta modalidad si su participaci3n en actividades evaluables es superior al 50%.

La evaluaci3n final del estudiante ser4 el resultado de la suma de las valoraciones obtenidas en los distintos sistemas de evaluaci3n. Entendi3ndose como superada la asignatura si en el conjunto de todas las pruebas de evaluaci3n el estudiante ha obtenido como m3nimo un 50% de la nota m4xima posible (5/10).

La nota m3nima para sumar la calificaci3n obtenida en todas las actividades evaluables obligatorias (teor3a, pr4ctica, participaci3n, trabajos, etc) ser4 de 4,0 en cada una de estas actividades evaluables.

Evaluaci3n no continua:

Entrega de trabajos te3ricos y prueba final para el/la alumno/a que no haya superado la asignatura durante el curso.

ADVERTENCIA SOBRE PLAGIO

La prueba de evaluaci3n efectuada por el estudiante en la que se haya constatado la realizaci3n de una pr4ctica fraudulenta llevar4 consigo el SUSPENSO, con una calificaci3n final de cero (0) en la convocatoria correspondiente de la asignatura. En ning3n caso corresponder4 la calificaci3n de No Presentado a una prueba en la que se haya detectado fraude (Art. 8.3. del REEUCLM).

-La detecci3n por el profesor de que un trabajo, ensayo o prueba similar no han sido elaborados por el estudiante supondr4 la calificaci3n num3rica de cero (0) TANTO EN LAS PRUEBAS COMO EN LA ASIGNATURA en la que se hubiera detectado con independencia del resto de las calificaci3nes que el estudiante hubiera obtenido (Art. 8.3. del REEUCLM).

Particularidades de la convocatoria extraordinaria:

Igual que en la ordinaria.

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSI3N TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	65
Estudio o preparaci3n de pruebas [AUT3NOMA][Trabajo aut3nomo]	2.5
Comentarios generales sobre la planificaci3n: La planificaci3n detallada de las actividades estar4 disponible en la web de la ETSIAM y campus virtual de la asignatura al principio de cuatrimestre (dentro de las tres primeras semanas del mismo).	
Tema 1 (de 5): Sistemas agrarios. Sistemas de produccion vegetal en zonas aridas y semiaridas de secano	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	4
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	2.5
Elaboraci3n de informes o trabajos [AUT3NOMA][Trabajo aut3nomo]	3
Tema 2 (de 5): Agricultura Ecologica	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	13
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	7
Elaboraci3n de informes o trabajos [AUT3NOMA][Trabajo aut3nomo]	9
Tema 3 (de 5): Agricultura de conservaci3n	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	2
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	5
Presentaci3n de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentaci3n individual de trabajos, comentarios e informes]	7.5
Elaboraci3n de informes o trabajos [AUT3NOMA][Trabajo aut3nomo]	6
Tema 4 (de 5): Agricultura de prescisi3n	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	2.5
Elaboraci3n de informes o trabajos [AUT3NOMA][Trabajo aut3nomo]	3
Tema 5 (de 5): Producci3n y proteccion integrada	
Actividades formativas	Horas
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	6
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	3
Elaboraci3n de informes o trabajos [AUT3NOMA][Trabajo aut3nomo]	4
Actividad global	
Actividades formativas	Suma horas
Estudio o preparaci3n de pruebas [AUT3NOMA][Trabajo aut3nomo]	2.5
Elaboraci3n de informes o trabajos [AUT3NOMA][Trabajo aut3nomo]	25
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL][Método expositivo/Lección magistral]	95
Presentaci3n de trabajos o temas [PRESENCIAL][Presentaci3n individual de trabajos, comentarios e informes]	7.5
Enseñanza presencial (Prácticas) [PRESENCIAL][Prácticas]	20
Total horas: 150	

10. BIBLIOGRAF3A, RECURSOS					
Autor/es	T3tulo/Enlace Web	Editorial	Poblaci3n ISBN	Año	Descripci3n
Lampkin N.	Agricultura ecol3gica	Mundi-Prensa	84-7114-745-9	2001	Tema 2
Meco R., Lacasta C., Moreno MM.	Agricultura ecol3gica en secano:	Mundi-Prensa	Ministerio		

(Eds)	soluciones sostenibles en a	de Medio Ambiente y Medio R	978-84-8476-539-4 (M	2011	Tema 2
Crovetto C.	Agricultura de conservación: el grano para el hombre, la paj	eumedia	84-930738-0-6	1999	Tema 3
Labrador, J. Porcula J.L.(Eds)	Conocimientos, tecnicas y productos para el control de plagas y enfermedades en agricultura ecologica	SEAE	978-84-643-7306-2	2010	Tema 2
Castillo S., Montero F.J., Tarjuelo J.M. (Coords)	Sector agrario : Castilla-La Mancha /	Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos,	84-87626-34-3	2003	Tema 1
Lopez I. ,Salazar D.	La producción Integrada en materiales leñosos	UPV	84-8363-219-2	2008	Tema 5
Junta de Andalucia	Guia de la producción integrada	Junta de Andalucia	B-5531-2009	2009	Tema 5
Juan Valero J.A., Tarjuelo J.M., Ortega J.F.	Sistemas de cultivo: evaluación de itinerarios técnicos	Mundi-Prensa [etc.]	84-8476-138-X	2003	Tema 1
Montero F.J., Brasa A.	El viñedo en Castilla-La Mancha ante el s.XXI	UCLM	84-89958-48-3	1998	Tema 4