



DATOS IDENTIFICATIVOS

Hortofruticultura

Asignatura	Hortofruticultura			
Código	O01G281V01924			
Titulación	Grado en Ingeniería Agraria			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OP	4	1c
Lengua	Gallego			
Impartición				
Departamento	Biología vegetal y ciencias del suelo			
Coordinador/a	Seijo Coello, María del Carmen			
Profesorado	Seijo Coello, María del Carmen			
Correo-e	mcoello@uvigo.es			
Web				
Descripción general				

Competencias

Código	
A3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
A4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
B1	Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información en el sector agroalimentario y del medio ambiente.
B2	Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo.
C10	Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación
C43	Capacidad para conocer, comprender y utilizar bases y tecnologías de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental. Control de calidad de productos hortofrutícolas. Comercialización
C46	Capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con la obra civil, instalaciones e infraestructuras de las zonas verdes y áreas protegidas. Electrificación. Riegos y drenajes. Maquinaria para hortofruticultura y jardinería
D1	Capacidad de análisis, organización y planificación
D3	Comunicación oral y escrita en la lengua nativa y extranjera
D5	Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones
D8	Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar

Resultados de aprendizaje

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje			
RA1: formación en explotaciones hortofrutícolas. Conocimientos de aspectos clave como principales cultivos, requisitos del cultivo, operaciones necesarias y manejo.	A3	B1	C10 C43 C46	D5
RA2: capacitar para el ejercicio profesional en el marco de la hortofruticultura. Diseño del cultivo, cuidados y requisitos del cultivo. Control de calidad de productos hortofrutícolas y comercialización.	A3 A4	B1 B2	C10 C43 C46	D1 D3 D5 D8

Contenidos

Tema	
Introducción	Conceptos generales: principales cultivos, efectos suelo y clima, polinización, variedades.

Sistemas de cultivo	Técnicas de cultivo Multiplicación de cultivos Poda, entutorado Producción integrada Recolección y postcosecha Certificación de la producción y calidad
Horticultura	Principales cultivos en Galicia Plantas de hoja y tajo Legumbres y frutos Tubérculos y bulbos
Fruticultura	Rosáceas Cítricos Frutos secos Frutos rojos Frutas tropicales y otros

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Seminarios	14	28	42
Prácticas de laboratorio	14	14	28
Sesión magistral	26	52	78
Pruebas de respuesta corta	2	0	2

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Seminarios	Tienen como objetivo profundizar en distintos temas expuestos en los contenidos. Se realizarán de forma guiada, con grupos de alumnos.
Prácticas de laboratorio	Actividades guiadas que le permitirán al estudiante, de forma autónoma y práctica, profundizar en distintos aspectos del temario.
Sesión magistral	Exposición por parte del profesor de los contenidos sobre la materia objeto de estudio, bases teóricas y/o directrices de un trabajo, ejercicio o proyecto a desarrollar por el estudiante.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Sesión magistral	En el aula y durante las tutorías
Seminarios	En el aula y durante las tutorías
Prácticas de laboratorio	En el laboratorio y mediante TICS

Evaluación

	Descripción	Calificación	Resultados de Formación y Aprendizaje			
Seminarios	Diseño de las actividades necesarias para el cultivo de alimento de huerta o fruta en Galicia. Estudio de casos y resolución de ejercicios. Resultados de aprendizaje evaluados: RA1, RA2	30	A3 A4	B1 B2	C10 C43 C46	D1 D3 D5 D8
Prácticas de laboratorio	Memoria o informe de prácticas y asistencia	10			C10 C43 C46	
Pruebas de respuesta corta	La profesora planteará ejercicios y problemas que el estudiante deberá resolver de forma idónea. Resultados de aprendizaje evaluados: RA1, RA2.	50	A3 A4	B1	C43 C46	

Otros comentarios sobre la Evaluación

Las calificaciones correspondientes a resolución de problemas, memoria de prácticas y estudio de casos podrán conservarse para las siguientes convocatorias si el estudiante así lo desea. También pueden ser mejoradas en convocatorias posteriores siempre y cuando no sea necesaria la presencialidad. Los alumnos que no asistan a las actividades presenciales deberán justificarlo debidamente. Será necesario alcanzar el 60% de la puntuación en la prueba de respuesta corta y en el estudio de casos para que estas tengan efecto aditivo.

En la convocatoria fin de carrera la calificación correspondiente al estudio de casos/análisis de situaciones (seminarios) y la

prueba de respuesta corta se ponderarán hasta el 100% (60% y 40% de la calificación respectivamente).

Exámenes: DÍA: 24 de octubre de 2016 HORA: 16h DÍA: 11 de julio de 2016 HORA: 16h Fin de carrera: 27 de septiembre de 2016 a las 10 horas.

En caso de error en la transcripción de las fechas de exámenes, las válidas son las aprobadas oficialmente y publicadas en el tablón de anuncios y en la web del Centro.

Fuentes de información

- Acquaah, G. (1999). Horticulture: principles and practices. Prentice hall, cop. New Jersey.
- Winch T. (2006). Growing food: a guide to food production. Springer.
- Tesi, R. (2001). Medios de protección para la hortoflorofruticultura y el viverismo. Mundi-Prensa.
- Boutelou, C. (1998). Tratado de la huerta o método de cultivar toda clase de hortalizas. Librería "París-Valencia".
- Gil Salaya, G. (2001). Fruticultura: madurez de la fruta y manejo poscosecha: fruta de climas templado y subtropical y uva de vino. Santiago de Chile: Universidad Católica de Chile, 2001.
- Klock P. Injerto. Ediciones Omega.
- Mainardi Fazio, F. (1994). La poda. De Vecchi.
- Mataix J. (2007). Hortalizas y verduras en la alimentación mediterránea. Ayuntamiento de El Ejido. Almería.
- Namesny Vallespir, A. (1993-1999). Post-recolección de hortalizas. Ed. de horticultura, (tres volúmenes).
- Nuez F. y Llácer G. (coord.). (2001). La horticultura española. Sociedad española de ciencias hortícolas.
- Rice, L. W. (1997). Practical horticulture. Upper Saddle River. Prentice Hall.
- Tesi, R. (2001). Medios de protección para la hortoflorofruticultura y el viverismo. Mundi-Prensa.

Recomendaciones

Asignaturas que continúan el temario

Fitopatología/O01G280V01805

Ampliación de fitotecnia/O01G280V01804

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Fitotecnia/O01G280V01504
