



DATOS IDENTIFICATIVOS

Hortofruticultura

Asignatura	Hortofruticultura			
Código	001G280V01801			
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	Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.
B2	Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.
C39	Capacidad para conocer, comprender y utilizar bases y tecnologías de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental.
C40	Capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con el control de calidad de productos hortofrutícolas.
C41	Capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con la comercialización de productos.
C43	Capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con la ingeniería de las áreas verdes, espacios deportivos y explotaciones hortofrutícolas
C46	Capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con riego y drenajes.
C47	Capacidad para conocer, comprender y utilizar conceptos relacionados con la maquinaria para hortofruticultura y jardinería.

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.			C39 C40 C43 C46 C47
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	C39 C40 C41 C43 C46

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. Resultados de aprendizaje evaluados: RA1, RA2.	30	A3 A4	B1 B2	C39 C40 C47
Prácticas de laboratorio	Elaboración de un documento por alumno que recogerá las actividades realizadas en prácticas.. Resultados de aprendizaje evaluados: RA1, RA2.	10			C39 C40 C41 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	C39 C40 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 a seminarios y la prueba de respuesta corta se ponderarán hasta el 100% (60% y 40% de la calificación respectivamente).

Exámenes:

- Fin de Carrera: 27 de septiembre de 2016 a las 10 horas

- 1ª Edición: 24 de octubre de 2016 a las 16 horas

- 2ª Edición: 11 de julio de 2017 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 hortoeflorofruticultura 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 hortoeflorofruticultura 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