

PROGRAMA DE LA ASIGNATURA DE FRUTICULTURA ESPECIAL

Curso académico: 2012-2013

Identificación y características de la asignatura			
Código	501232		Créditos ECTS 6
Denominación	Fruticultura especial		
Titulaciones	Grado en Hortofruticultura y Jardinería		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias		
Semestre	6º Sem.	Carácter	
Módulo	Tecnología Específica Hortofruticultura y Jardinería		
Materia	Tecnologías de la Producción Hortofrutícola y de la Jardinería		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Abelardo García Martín	D 614	abgarcia@unex.es	
Jose Miguel Coletó	Calidad	Jmcoletonex.es	
Luis Lorenzo Paniagua Simón	D 613	llpsimon@unex.es	
Área de conocimiento	Producción Vegetal		
Departamento	Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Abelardo García Martín		
Competencias			
Conocimiento las bases científicas y tecnológicas de la producción de las diferentes especies productoras de frutos.			
Dirigir la programación y diseño de nuevas plantaciones o modificaciones de mejora de las existentes.			
Aplicar eficazmente las técnicas de cultivo y protección de las plantaciones, para producir frutos de calidad.			
Participación y diseño de programas de investigación y experimentación para la mejora de la producción y calidad de los frutos			
Temas y contenidos			
Breve descripción del contenido			
En esta materia se realizará una revisión de las técnicas de cultivo de las diferentes especies frutales, así como las peculiaridades que inciden en el proceso productivo de cada una de ellas, situación actual del cultivo, caracterización botánica, condicionamientos del clima, del suelo, etc. Se analizará el material vegetal existente y su propagación.			
Temario de la asignatura			
Denominación del tema 1: INTRODUCCIÓN: Contenidos del tema 1: Definiciones, historia de la arboricultura frutal, centros de origen de las especies frutales, las especies frutales. Peculiaridades de la producción frutal.			
Denominación del tema 2: EL MELOCOTONERO.			

<p>Contenidos del tema 2: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.</p>
<p>Denominación del Tema 3: ALBARICOQUERO</p> <p>Contenido del tema 3 : Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.</p>
<p>Denominación del tema 4: EL CIRUELO</p> <p>Contenidos del tema 3: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.</p>
<p>Denominación del tema 5: EL CEREZO</p> <p>Contenidos del tema 4: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.</p>
<p>Denominación del tema 6: EL MANZANO</p> <p>Contenidos del tema 6: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.</p>
<p>Denominación del tema 7: EL PERAL</p> <p>Contenidos del tema 7: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.</p>
<p>Denominación del tema 8: EL OLIVO</p> <p>Contenidos del tema 8: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.</p>
<p>Denominación del tema 9: LA VID</p> <p>Contenidos del tema 9: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.</p>
<p>Denominación del tema 10: LOS CÍTRICOS</p> <p>Contenidos del tema 10: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.</p>
<p>Denominación del tema 11: LOS FRUTOS SECOS. Almendro, Nogal, avellano, higuera y pistacho</p> <p>Contenidos del tema 11: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.</p>
<p>Denominación del tema 12: Otros frutales</p> <p>Contenidos del tema 12: Especies, importancia económica, peculiaridades de la producción</p>
<p>Practica 1: Sistema frutícola.</p>
<p>PRÁCTICA 1: Reconocimiento de especies frutales.</p>
<p>PRÁCTICA 2: Seguimiento fenológico de frutales.</p>
<p>PRÁCTICA 3: Poda de frutales</p>
<p>PRÁCTICA 4: Visita a explotaciones frutales de hueso</p>
<p>PRÁCTICA 5: Visita a explotación frutal de nogal</p>

solicitados, correctamente ordenados y con claridad en la exposición de conceptos. Se considerará parcialmente correcta y se puntuará con no más el 40 % del valor otorgado.

- Si la respuesta contiene menos de 60 % de los contenidos solicitados, no se considerará correcta y no puntuará.

* Si alguna prueba o cuestión se considera básica para el conocimiento de la materia, será obligatorio que se desarrolle correctamente para poder superar la asignatura. (Se indicará en el examen).

Todas las actividades que realice el alumno deberán, colgarse en el espacio habilitado en el campus virtual.

La fecha última de realización de las tareas será la indicada en el aula virtual.

La calificación final se obtendrá sumando la puntuación obtenida por los trabajos realizados durante el curso a la obtenida en el examen final.

Bibliografía y otros recursos

BIBLIOGRAFÍA

ALONSO, T., 1967. El cerezo en el Valle del Jerte. Ministerio de Agricultura. Madrid.

ALVAREZ REQUEJO, S., 1988. El manzano. Mundi-Prensa. Madrid.

AMAT, J., 1963. El cultivo del peral. Sintés. Barcelona.

BARRANCO D., FERNÁNDEZ-ESCOBAR R., RALLO L. (2001). El cultivo del olivo. Ed. Junta de Andalucía y Mundi-Prensa.

BARRANCO, D; FERNÁNDEZ-ESCOBAR, R.,1997. El cultivo del olivo. Mundi-Prensa.

BRETAUDEAU, J., 1963. Atlas d´arboriculture fruitière, Vol. I,II, III, IV. Bibliothèque d´horticulture pratique. París.

BRETAUDEAU, J., 1981. Les poiriers. Dargaud Editeur.

BRETON, S., 1980. Le cerisier. CTIFL. París

CONBIANCHI, D. et al., 1989. El ciruelo. Mundi-Prensa. Madrid.

CHAUVET, M y REYNIER, A., 2001. Manual de Viticultura. Mundi-Prensa. Madrid.

FIDEGHELLI, C., 1987. El melocotonero. Mundi-Prensa. Madrid.

FORTE, V., 1987. L´albicocco. Edagricole. Bologna.

GUERRERO, A., 1994. Nueva Olivicultura. Mundi - Prensa. Madrid.

HIDALGO, L., 2002. Tratado de Viticultura. Mundi-Prensa.

I.N.S.P.V., 1991. Manual para la identificación del variedades de cerezo.

<p>I.N.S.P.V., 1992. Manual para la identificación de variedades de melocotonero. M.A.P.A. Madrid.</p> <p>LOUSSERT, R, y BROUSSE, G., 1980. El olivo. Mundi-Prensa. Madrid</p> <p>LOUSSERT, R., 1992. Los agrios. Mundi-Prensa. Madrid</p> <p>MAPA., 1989. Manual de patrones de vid. I.N.S.P.V.</p> <p>REYNIER A. (2002). Manual de viticultura. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.</p> <p>VARIOS, 1991. El peral y el nashi. Fundación Caja de Pensiones. Barcelona</p> <p>VIVAUD, J. 1990. El melocotonero, referencias y técnicas. T I y II. Ediciones técnicas Europeas S.A. Barcelona.</p>
Horario de tutorías
Tutorías Programadas: A determinar cuando se conozcan los horarios definitivos de las clases
Tutorías de libre acceso: A determinar cuando se conozcan los horarios definitivos de las clases
Recomendaciones
<p>Haber adquirido los conocimientos suficientes de las bases de la producción frutal dados en la asignatura de fruticultura general.</p> <p>Tener una actitud de aprendizaje y curiosidad hacia la asignatura y la carrera.</p> <p>Presentar interés y atención en las diferentes actividades planteadas.</p>

Objetivos
<p>La consecución de las competencias arribas indicadas, es decir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.-Asunción por parte del alumno de los conocimientos científico-técnicos de la producción frutal. 2.- Conocer los criterios de diseño y dirección de plantaciones frutales 3.- Conocimiento de las líneas de investigación actuales en la producción frutal. 4.- Conocer las técnicas de planificación del riego y la fertilización en plantaciones frutales.

Metodología

Se realizarán las clases de teoría mediante sesiones de exposición. Se realizarán debates, trabajos por grupos que se expondrán en clases. Las clases prácticas se prepararán previamente mediante seminarios y se realizará informes de prácticas.

Material disponible

Laboratorio de fruticultura, así como los materiales para la determinación de los índices de madurez.
Herramientas de poda e injerto de frutales.
Cañón de video y ordenador.
Cámaras de presión para determinación de potenciales hídricos.
Campos de prácticas. Plantaciones de frutales, vid y olivo de la Escuela de Ingenierías Agrarias.
Cámara fotográfica digital.
Medidores continuos de humedad de suelo.
Dendrómetros

Recursos virtuales

Campus virtual de la asignatura.
Modelos informáticos del cálculo de las necesidades hídricas de los cultivos