


	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

## PLANES DOCENTES

Curso académico: 2020-2021

Identificación y características de la asignatura				
Código	400583		Créditos ECTS	6
Denominación (español)	<b>Calidad en la fase de Producción II</b>			
Denominación (inglés)	Quality at the Production Stage II.			
Titulaciones	MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL			
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias			
Semestre	Segundo	Carácter	Obligatorio	
Módulo	Calidad en la Fase de Producción.			
Materia	Calidad en la Fase de Producción.			
Profesor/es				
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web	
<b>María Concepción Ayuso Yuste</b>	D609 Ed. Tierra de Barros	cayuso@unex.es	Aula Virtual unex	
<b>Rodrigo Alonso Pinzón</b>	D610 Ed. Tierra de Barros	Ralonso@unex.es	Aula Virtual unex	
<b>Ángel Albarrán Liso</b>	D722 Ed. Valle del Jerte	angliso@unex.es	Aula Virtual unex	
<b>Juan Morillo Barragán</b>	D602 Ed. Tierra de Barros	jmorillo@unex.es	Aula Virtual unex	
Área de conocimiento	Ingeniería cartográfica, geodesia y fotogrametría			
Departamento	Expresión gráfica			
Profesor coordinador	<b>Juan Morillo Barragán</b>			
Competencias				
<p><b>CFP1:</b> Conocer las técnicas más avanzadas en la producción hortofrutícola y la de los cultivos herbáceos extensivos y su influencia en la calidad de la materia prima y del producto final, con especial referencia a los sistemas que optimicen el uso de los medios de producción y la conservación del medio ambiente.</p>				
<p><b>CFP2:</b> Saber aplicar, adaptar e integrar los conocimientos adquiridos en el ámbito de la calidad en la fase de producción a situaciones prácticas y de resolución de problemas en entornos y con condicionantes nuevos, tanto con carácter investigador como técnico y profesional.</p>				
<p><b>CB6:</b> 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.</p>				
<p><b>CB7:</b> Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución</p>				

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

**CB8:** 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.

**CB9:** 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.

**CG2:** Proporcionar al alumno capacidad de nivel superior para mejorar de forma continua la producción y transformación, obteniendo y elaborando productos agroalimentarios seguros, saludables y de calidad, desde la perspectiva de la conservación del medio ambiente y el uso integral del territorio.

**CG3:** Ampliar los conocimientos de Grado y aplicarlos en contextos de investigación en el ámbito de la Gestión de Calidad y Trazabilidad de alimentos de origen vegetal.

**CT2:** Fomentar el uso de una lengua extranjera.

**CT3:** Proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente.

**CT4:** Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

**CT5:** Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.

**CT6:** Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

**CT7:** Capacidad de resolución de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

**CT8:** Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

**CT9:** Capacidad de trabajo en equipo.

**CT10:** Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa



**CT11:** Capacidad para 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.

## Contenidos



### Breve descripción del contenido

- Técnicas avanzadas en la producción de frutas frescas y transformadas. Influencia en la calidad de la materia prima y del producto final.
- Técnicas avanzadas para la determinación de la trazabilidad de productos fitosanitarios en los alimentos de origen vegetal

### Temario de la asignatura

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

<p>Denominación del tema 1: <b>Calidad en la fase de producción en fruta de hueso</b></p> <p>Contenidos del tema 1: Definición de calidad y criterios de calidad. Factores precosecha que influyen en la Calidad de la fruta de hueso.</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG2, CG3, CT3, CT4, CT5, CT6, CT8, CT10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación del tema 2: <b>Calidad en la producción de fruta de pepita y otras frutas dulces.</b></p> <p>Contenidos del tema 2: Definición de calidad y criterios de calidad. Factores precosecha que influyen en la Calidad. Norma GlobalGAP</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG2, CG3, CT3, CT6, CT8, CT10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación del tema 3: <b>Calidad en la producción de aceitunas y uva.</b></p> <p>Contenidos del tema 3: Introducción. Parámetros de calidad en aceituna de aceite y de mesa. Efecto de las técnicas de cultivo en la calidad de las aceitunas.</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CB7, CB8, CB9, CG2, CG3, CT2, CT3, CT6, CT9, CT10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación del tema 4: <b>Control de la calidad con la geolocalización: GNSS</b></p> <p>Contenidos del tema 4: Fundamento del sistema. Tipos posicionamiento</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CB7, CB8, CB9, CG2, CG3, CT2, CT3, CT6, CT9, CT10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación del tema 5: <b>Calidad en la producción: evaluación edáfica.</b></p> <p>Contenidos del tema 5: Introducción. Parámetros de calidad de las propiedades edáficas. Sistemas de explotación del suelo. Blockchain: encriptación de información. Certificación de información. Trazabilidad. Uso de la información</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CB7, CB8, CB9, CG2, CG3, CT2, CT3, CT6, CT9, CT10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación del tema 6: <b>Fertilizantes en sistemas de producción de calidad</b></p> <p>Contenidos del tema 6: Necesidades óptimas de nutrientes y elementos inorgánicos en el suelo. Técnicas analíticas de cuantificación. Evolución de los productos químicos aplicados al suelo: adsorción, lixiviación y degradación</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG2, CG3, CT3, CT6, CT8, CT10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación del tema 7: <b>Productos fitosanitarios: su aplicación.</b></p> <p>Contenidos del tema 7: Protocolos para el productor agrícola de calibración de los equipos de aplicación y análisis de residuos de plaguicidas. Aplicación de productos plaguicidas. Equipos de aplicación de fitosanitarios.</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG2, CG3, CT3, CT6, CT8, CT10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación del tema 8: <b>Agricultura de precisión.</b></p> <p>Contenidos del tema 8: Sistemas de guiado. Ciclo de la Agricultura de Precisión. Mapas de rendimiento y mapas de gestión. Drones y laser escáner.</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CB7, CB8, CB9, CB10, CG2, CG3, CT3, CT6, CT8, CT10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p><b>PRÁCTICAS</b></p>

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN: 1 <sup>a</sup>	CÓDIGO: P/CL009_D002	

<p>Denominación de la Práctica 1: <b>Efecto en la calidad de la fruta cosechada I.</b></p> <p>Contenidos de la Práctica 1: Relación de diferentes variables de campo en la calidad de la fruta cosechada según especies.</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CG3, CB10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación de la Práctica 2: <b>Efecto en la calidad de la fruta cosechada II.</b></p> <p>Contenidos de la Práctica 2: Relación de diferentes variables de campo en la calidad de la fruta cosechada según especies.</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CG3, CB10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación de la Práctica 3: <b>Visita a finca de olivar y viñedo.</b></p> <p>Contenidos de la Práctica 3: Manejo de sendas fincas de olivar y viñedo.</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CG3, CB10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación de la Práctica 4: <b>Diseño de una plantación frutal.</b></p> <p>Contenidos de la Práctica 4: Diseño de una plantación frutal con arreglo a los criterios de especie frutal, orientación, topografía y forma de la parcela</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CT2, CG3, CB10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación de la Práctica 5: <b>Visita a finca ecológica.</b></p> <p>Contenidos de la Práctica 5: Aspectos relacionados con certificación ecológico y asesoramiento técnico de fincas en ecológico.</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CT2, CG3, CB10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación de la Práctica 6: <b>Visita a distribuidor de sistemas dosificación variable.</b></p> <p>Contenidos de la Práctica 6: Revisión y funcionamiento de diferentes aperos de dosificación variable.</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CB9, CT2, CT9, CG3, CB10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación de la Práctica 7: <b>Generación mapas de índices de vegetación NDVI.</b></p> <p>Contenidos de la Práctica 7: Espectro electromagnético. Índices de vegetación. Mapas del NDVI de una parcela de regadío</p> <p>Competencias: : CFP1, CFP2, CB6, CB9, CT2, CT9, CG3, CB10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>
<p>Denominación de la Práctica 8: <b>Obtención del mapa de aplicación.</b></p> <p>Contenidos de la Práctica 8: Mapa de zonificación a partir de índices vegetación. Mapas derivados. Exportación de mapas de aplicación</p> <p>Competencias: CFP1, CFP2, CB6, CB7, CB10, CT7, CT10,CG3, CB10</p> <p>Resultados de Aprendizaje: RA1</p>

### Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial	
Tema	Total	GG	PCH	LAB	ORD	SEM	TP	EP	
1	15,5	6,5						9	
2	12	5						7	
3	6	0						6	
4	8	2						6	
5	11	4						7	
6	11	4						7	
7	11	4						7	
8	15,5	6,5						9	
<b>Prácticas</b>									
1	3,8			1,5			0,3	2	
2	5,3			3,0			0,3	2	
3	6,4					4	0,4	2	
4	4,4			2			0,4	2	
5	6,4					4	0,4	2	
6	6,9					4,5	0,4	2	
7	4,4			2			0,4	2	
8	5,9			3,5			0,4	2	
<b>Evaluación</b>									
	<b>16,5</b>	<b>0,5</b>						16	
<b>Total</b>		<b>150</b>	<b>32,5</b>		<b>12</b>		<b>12,5</b>	<b>3</b>	<b>90</b>

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

PCH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

LAB: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)

ORD: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (30 estudiantes)



SEM: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

### Metodologías docentes

1. Clase magistral con exposición de conceptos y conocimientos de tipo teórico con apoyo de material audiovisual. Enseñanza directiva-participativa.
3. Búsqueda y análisis de documentos escritos en grupos medianos o pequeños y discusión del trabajo del estudiante. Enseñanza participativa
4. Actividad de seguimiento para tutela de trabajos dirigidos, consultas de dudas y asesoría en grupos pequeños o individuales.
5. Exposición de conocimientos y conceptos durante una situación real de trabajo en visitas a la industria. Enseñanza directiva participativa.
6. Actividad no presencial de aprendizaje del estudiante mediante el análisis de documentos escritos, la elaboración de memorias y el estudio de la materia impartida.
2. Trabajos prácticos en campo, laboratorio o planta piloto a grupo mediano o pequeño. Enseñanza

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

participativa

### Resultados de Aprendizaje

Conocer las técnicas más avanzadas en la producción hortofrutícola y la de los cultivos herbáceos extensivos y su influencia en la calidad de la materia prima y del producto final, con especial referencia a los sistemas que optimicen el uso de los medios de producción (agua, fertilizantes y pesticidas) y la conservación del medio ambiente.

### Sistemas de evaluación

Las convocatorias, calificaciones y periodos de reclamación de los exámenes serán expuestos en los tablones correspondientes y a través del aula virtual de la asignatura en tiempo y forma.

La elección entre el sistema de evaluación continua o el sistema de evaluación con una única prueba final de carácter global, corresponde al estudiante.

Para optar por el sistema de evaluación global el estudiante deberá rellenar, firmar y enviar un correo al coordinador de la asignatura por el campus virtual con el impreso pdf de solicitud que se encuentra disponible en el citado campus. El plazo efectivo sería dentro del primer mes de iniciadas las clases. Cuando un estudiante no realice esta comunicación, se entenderá que opta por la evaluación continua.

Cuando una acción formativa sea parcial o totalmente de prácticas obligatorias (laboratorio, prácticas clínicas, prácticum, etc.), sólo evaluable de forma continua, al estudiante se le podrá exigir la asistencia y la correspondiente evaluación continua, ateniéndose siempre a lo que se indique en el plan docente.

Se considerará como no presentados a aquellos estudiantes que no hayan entregado más del veinte por ciento de las actividades de evaluación continua de una asignatura y no se presenten a la prueba final, y a los que no se presenten a las pruebas finales cuando sean únicas

#### Evaluación continua:

- La evaluación continua supondrá el 40% de la nota final, que se repartirá de la siguiente forma:
  - 30%: corresponde a la evaluación continua de las diferentes pruebas o trabajos que se realicen durante las clases presenciales. El porcentaje de la nota será proporcional según las horas dedicadas a la actividad práctica o teórica
  - 10%: corresponde al trabajo tutorizado

#### 2. Evaluación final de conocimientos 60%:

Un examen final tipo test de 40 preguntas que versarán sobre cualquiera de los aspectos de lo explicado durante las clases presenciales.



Las preguntas serán de verdadero o falso y preguntas de opción múltiple, pudiendo elegir una o más respuestas, siendo la calificación proporcional a las respuestas correctas definidas en la pregunta pero si se elige cualquier opción incorrecta, la puntuación es 0.

La realización de esta prueba podrá ser presencial o bien de forma online y síncrona, procediéndose en este último caso a la grabación de la misma conforme a la guía de protección de datos en la evaluación online de esta universidad.

#### Evaluación única:

##### 1.-Prueba final de carácter global 100%



El examen final constará de 60 preguntas que versarán sobre cualquiera de los aspectos de lo

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

explicado durante las clases presenciales de todo tipo, ya sean teóricas, prácticas o seminarios. El examen será tipo test de verdadero/falso, y multirespuesta, pudiendo elegir una o más respuestas, siendo la calificación proporcional a las respuestas correctas definidas en la pregunta pero si se elige cualquier opción incorrecta, la puntuación es 0. La realización de esta prueba podrá ser presencial o bien de forma online y síncrona, procediéndose en este último caso a la grabación de la misma conforme a la guía de protección de datos en la evaluación online de esta universidad.

### Bibliografía (básica y complementaria)

- 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. Sintesis. Barcelona.
- BALDINI, E., 1992. Arboricultura General. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 379 pp.
- 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.
- BRANAS, J., 1984. Viticultura. P. Dehan, Montpellier. 990 pp.
- 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
- CAMBRA, M.; CAMBRA, R., 1971. Diseños de plantación y formación de árboles frutales. Ed. Aula Dei, Zaragoza. 145. pp.
- C.O.I., 1996. Enciclopedia Mundial del Olivo. Ed. C.O.I.. Barcelona. 479 pp.
- CONBIANCHI, D. et al., 1989. El ciruelo. Mundi-Prensa. Madrid.
- COUTANCEAU, M., 1971. Fruticultura. 2ª Ed., Oikos-Tau Barcelona. 608 pp.
- CHAUVET, M y REYNIER, A., 2001. Manual de Viticultura. Mundi-Prensa. Madrid.
- FERNANDEZ, R., 1988. Planificación y diseño de plantaciones frutales. Ed. Mundi Prensa. Madrid. 205 pp.
- FIDEGHELLI, C., 1987. El melocotonero. Mundi-Prensa. Madrid.
- FORTE, V., 1987. L'albicocco. Edagricole. Bologna.
- FREGONI, M., 1986. Viticultura Generale. Reda. Roma. 728 pp
- GALET, P., 1993. Precis de viticulture. P. Dehan, Montpellier. 582 pp.
- GAUTIER, M., 1978. L'Arboriculture fruitière. Ed. Hachette, París. 253 pp.
- GIL-ALBERT VELARDE, F., 1991. Tratado de arboricultura frutal. Vol. I: Aspectos de la morfología y fisiología del árbol frutal. 3º ed. Ed. M.A.P.A. - Mundi Prensa, Madrid. 100 pp.
- GIL-ALBERT, F. 1992. Tratado de arboricultura frutal. Vol. II: La ecología del árbol frutal. 3ª ed. Ed. M.A.P.A.- Mundi Prensa. Madrid. 248 pp.
- GIL-ALBERT, F. 1992. Tratado de arboricultura frutal. Vol. III: Técnicas de plantación de especies frutales. 2º ed. Ed. M.A.P.A. - Mundi Prensa. Madrid. 136 pp.
- GIL-ALBERT, F. 1995. Tratado de arboricultura frutal. Vol. IV: Técnicas de mantenimiento del suelo en plantaciones frutales. 2ª ed. Ed. M.A.P.A. - Mundi-Prensa. Madrid. 115 pp.
- GIL-ALBERT, F. 1997. Tratado de arboricultura frutal. Vol. V: Poda de frutales. Ed. M.A.P.A. - Mundi-Prensa. Madrid. 214 pp.
- GUERRERO, A., 1994. Nueva Olivicultura. Mundi - Prensa. Madrid.

	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 Escuela de Ingenierías Agrarias
	EDICIÓN: 1ª	CÓDIGO: P/CL009_D002	

- HARTMANN, H.T., KESTER, D.A., 1.978. Propagación de Plantas.Principios y Prácticas. Ed. CECSA, Méjico. 810 pp.
- HIDALGO, L., 2002. Tratado de Viticultura. Mundi-Prensa.
- I.N.S.P.V., 1991. Manual para la identificación del variedades de cerezo.
- I.N.S.P.V., 1992. Manual para la identificación de variedades de melocotonero. M.A.P.A. Madrid.
- LOUSSERT, R, y BROUSSE, G., 1980. El olivo. Mundi-Prensa. Madrid
- LOUSSERT, R., 1992. Los agrios. Mundi-Prensa. Madrid
- MAPA., 1989. Manual de patrones de vid. I.N.S.P.V.
- REYNIER A. (2002). Manual de viticultura. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
- MARTINEZ DE TODA, F., 1.991. Biología de la vid. Fundamentos biológicos de la viticultura. Ed. Mundi Prensa. Madrid. 346 pp.
- PEREZ, F., 1.992. La uva de mesa. Ed. Mundi Prensa. Madrid. 153 pp.
- REYNIER, A., 1.995. Manual de viticultura. Ed. Mundi Prensa. Madrid.407 pp.
- TROCME, S., GRAS, R., 1.979. Suelo y fertilización en fruticultura. 2ª Ed., Mundi Prensa, Madrid. 386 pp.
- VARIOS, 1991. El peral y el nashi. Fundación Caja de Pensiones. Barcelona
- VIVAUD, J. 1990. El melocotonero, referencias y técnicas. T I y II. Ediciones técnicas Europeas S.A. Barcelona.
- VOZMEDIANO, J. 1982. Fruticultura. Fisiología, ecología del árbol frutal y tecnología aplicada. Min. Agric. Pesc. y Aliment., Madrid. 521 pp.
- WESTWOOD, N.H., 1982. Fruticultura de zonas templadas. Mundi Prensa, Madrid. 461 pp.
- Hernández J.M. 1975. Seminario sobre interpretación de análisis químicos de suelos. CREA. México.
- López J. y López J. 1990. El diagnóstico de suelos y plantas, métodos de campo y laboratorio. Mundiprensa. Madrid.
- Nicolas Bellinfantes y Antonio Jordán. 2007. Tendencias actuales de la ciencia del suelo. Sevilla.
- Roquero C. y Porta J. 1981. Agenda de campo para estudio del suelo. ETSIA. Madrid.
- Viguera Javier, Albarrán Angel, Llera Fernando, García Teodoro. 2004. Estudio del suelo y su analítica. @becedario. Badajoz.
- Basso, B. 2007: Manual de agricultura de precisión: Conceptos teóricos y aplicaciones prácticas. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: Eumedia, Madrid.
- Vohnout, K. D. 2003: Mathematical modeling for system analysis in agricultural research [Recurso electrónico]. Elsevier, Amsterdam. 437 p.
- Srinivasan, A. (Ed.). 2006: Handbook of Precision Agriculture principles and applications. Food Products Press, Binghamton, NY.
- Manual de Agricultura de Precisión del profesor



### Otros recursos y materiales docentes complementarios

El estudiante cuenta con material relacionado con la asignatura en la biblioteca, material en el cual el profesorado basa su temario, además de facilitarle a priori los guiones de cada tema y los enunciados de las prácticas para que trabajen en horario no presencial.

Se utilizarán las instalaciones de la Escuela de Ingenierías Agrarias (invernaderos, laboratorios, plantas piloto y campos de prácticas) para la realización de prácticas y trabajos que pudieran ser de su interés o que facilitaran la ampliación de sus conocimientos y habilidades.

El alumno tendrá acceso desde el primer momento a los recursos de la plataforma virtual de la



	<b>PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS</b>		 <small>Escuela de Ingenierías Agrarias</small>
	EDICIÓN: 1 <sup>a</sup>	<b>CÓDIGO: P/CL009_D002</b>	

asignatura, a través del cual podrá comunicarse con el profesorado y otros compañeros. Además contará con material extra o enlaces a webs de interés que el profesorado colocará de manera accesible al alumnado, amén de los guiones de los temas que serán puestos a disposición previamente a su desarrollo en las aulas, así como la ficha de la asignatura, con el programa y los criterios de evaluación.

La interacción profesor-alumno será llevada a cabo gracias a las direcciones de mail y a los foros de la plataforma virtual, así como pequeñas evaluaciones a través de cuestionarios incluidos en la web.