

**PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
FRUTICULTURA ESPECIAL
Curso académico: 2013-2014**

Identificación y características de la asignatura				
Código	501232			Créditos ECTS 6
Denominación	Fruticultura Especial			
Denominación	Special Fructiculture.			
Titulaciones	INGENIERÍA HORTOFRUTÍCOLA Y JARDINERÍA			
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias			
Semestre	Segundo (6º)	Carácter	Obligatorio	
Módulo	Tecnología Especifica Hortofruticultura y Jardinería (Tahoma 11)			
Materia	Tecnologías de la Producción Hortofrutícola y de la Jardinería			
Profesor/es				
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web	
Abelardo García Martín	D614 Ed. Tierra de Barros	abgarcia@unex.es		
Gabino Esteban Calderón	Coordina Univer. Ed. Alfonso XIII	gesteban@unex.es		
Área de conocimiento	Producción Vegetal			
Departamento	Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal			
Profesor coordinador	Abelardo García Martín			
Competencias				
<p>CETE1: Tecnología de la Producción Hortofrutícola. Bases y tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental. Control de calidad de productos hortofrutícolas. Comercialización.</p>				
Breve descripción del contenido				
<p>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.</p>				
Temario de la asignatura				
<p>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.</p>				
<p>Denominación del tema 2: La Vid Contenidos del tema 2: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo,</p>				

producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.

Denominación del tema 3: El Melocotonero

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.

Denominación del tema 4: El Ciruelo

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.

Denominación del tema 5: El Cerezo

Contenidos del tema 5: 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.

Denominación del tema 6: El Peral

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.

Denominación del tema 7: El Manzano

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.

PRÁCTICAS

PRÁCTICA 1: Reconocimiento de especies frutales.

PRÁCTICA 2: Seguimiento fenológico de frutales.

PRÁCTICA 3: Poda de frutales

PRÁCTICA 4: Visita a explotaciones frutales de hueso

PRÁCTICA 5: Visita a explotación frutal de nogal

PRÁCTICA 6: Medición potencial hídrico en frutales.

PRÁCTICA 7: Técnicas de reproducción vegetativa de especies frutales

Actividades formativas

Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1	8	3			5
2	19	7			12
3	19	7			12
4	15,5	5,5			10
5	19	6			13
6	13	5			8
7	11,5	4			7.5
CAMPO O LABORATORIO					
1	5		2	1	2
2	5		2	1	2
3	9		4	2	3
4	7		4	1	2
5	7		4	1	2
6	7		4	1	2
7	5		2,5	0,5	2
	150	37,5	22,5	7,5	82,5

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo =

15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40).

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

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

Sistemas de evaluación

Los criterios para la evaluación de la asignatura serán:

- Evaluación continua: Se valorará el trabajo realizado por el alumno a lo largo del curso, para ello se tendrá en cuenta:
 - Asistencia al menos al 80 % de las clases (hasta 1 punto).
 - Elaboración por parte del alumnado de sus propios apuntes (hasta 1 puntos).
 - Realización de las prácticas de la asignatura, que se reflejará en el cuaderno de prácticas (hasta un 1 punto).
- Realización de trabajos opcionales a lo largo del curso (hasta 2 puntos).
- Examen final: (hasta 5 puntos).

La prueba ó examen se dividirán en varias cuestiones a las que el alumno tendrá que responder. La nota será la suma de las puntuaciones parciales obtenidas en cada una de las preguntas. Las preguntas serán cuestiones a desarrollar*.

CUESTIONES A DESARROLLAR*

- Si la respuesta contiene la totalidad de los contenidos que se solicitan, correctamente ordenados y con claridad en la exposición de conceptos. Se considerará como correcta en la totalidad y se puntuará con el 100 % del valor otorgado.
- Si la respuesta contiene más del 60 y menos del 100 % de los contenidos 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 repuesta 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. Sintesis. 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.

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.

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.

Horario de tutorías

Tutorías Programadas: Ver web EIA
<http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/informacion-academica/horarios>

Tutorías de libre acceso: Ver web EIA
<http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/informacion-academica/horarios>

Recomendaciones

Haber adquirido los conocimientos suficientes de las bases de la producción frutal dados en la asignatura de fruticultura general.
 Tener una actitud de aprendizaje y curiosidad hacia la asignatura y la carrera.
 Presentar interés y atención en las diferentes actividades planteadas

Objetivos

La consecución de las competencias arribas indicadas, es decir:

- 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