

FRUTICULTURA GUÍA DOCENTE CURSO 2013-14

Titulación:	Grado en Ingeniería Agrícola			802G	
Asignatura:	Fruticultura			582	
Materia:	Hortofruticultura y Jardinería				
Módulo:	Ampliación en Hortofruticultura y Jardinería				
Carácter:	Optativa	Curso:	4	Semestre:	Semestral
Créditos ECTS:	6,00	Horas presenciales:	60,00	Horas estimadas de trabajo autónomo:	90,00
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español				
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Francés, Español				

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN			R101
Dirección:	C/ Madre de Dios, 51	Código postal:	26004
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja
Teléfono:	941299720	Fax:	941299721
Correo electrónico:			

PROFESORADO PREVISTO

Profesor responsable de la asignatura:	Menéndez Menéndez, Cristina		
Teléfono:	941299742	Correo electrónico:	cristina.menendez@unirioja.es
Despacho:	2206	Edificio:	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:	primer semestre: L 10 a 14h, V 10 a 12h. segundo semestre: L 12 a 15, M 10 a 13		
Profesor:	Martínez Villar, María Elena		
Teléfono:	941299739	Correo electrónico:	elena.martinez@unirioja.es
Despacho:	2203	Edificio:	Edificio Científico Tecnológico
Horario de tutorías:	Primer Cuatrimestre: M 10-14; V 11-13// Segundo Cuatrimestre: J 13-14; V 9-14		

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Situación, problemática y tendencias de los frutales de hueso, pepita y otros de relevancia en el valle del Ebro.
 Morfología, fisiología, ecología y técnicas de cultivo aplicadas a los cultivos frutales de pepita, hueso y otros frutales de interés en el valle del Ebro.
 Normas de calidad y principales líneas de mejora de las especies leñosas estudiadas.
 Bases de la producción vegetal, suelo y clima

Relación de asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias requeridos

Geología, suelo y clima
 Producción vegetal
 Biología

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

G1: Capacidad de análisis y síntesis.
 G3: Comunicación oral y escrita
 G9: Razonamiento crítico.
 G11: Habilidad para trabajar de forma autónoma.
 G12: Motivación por la calidad

Competencias específicas

HJ1.1: Bases y tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental
 HJ1.2: Control de calidad d productos hortofrutícolas
 HJ1.3: Comercialización
 HJ3.7: Material vegetal: producción, uso y mantenimiento

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Una vez superada esta materia, el alumno será capaz de:

- Explicar la problemática, situación, interés y tendencias actuales de los frutales de pepita, hueso y otros frutales en el valle del Ebro.
- Conocer las peculiaridades de la morfología, anatomía, fisiología y técnicas de cultivo de cada una de las especies leñosas estudiadas.
- Conocer las variedades y porta-injertos de mayor interés para las especies frutales estudiadas.
- Analizar, diagnosticar y evaluar situaciones agronómicas concretas y elegir la especie frutal más adecuada.
- Plantear estudios que exijan un diseño y metodología experimental para la investigación frutícola.
- Resolver problemas prácticos.

TEMARIO

Programa teórico

1. Ecología del árbol frutal
 - 1.1. Factores edáficos
 - 1.2. Factores climáticos
2. Especies frutales de hueso mas relevantes en el valle del Ebro
 - 2.1. Melocotonero
 - 2.2. Cerezo
 - 2.3. Ciruelo
 - 2.4. Otras especies
 - 2.5. Porta-injertos empleados en frutales de hueso
 - 2.6. Investigación y mejora
3. Especies frutales de pepita mas relevantes en el valle del Ebro
 - 3.1. Manzano
 - 3.2. Peral
 - 3.3. Otras especies
 - 3.4. Porta-injertos empleados en frutales de pepita
 - 3.5. Investigación y mejora
4. Tecnología de la producción frutal
 - 4.1. Plantación
 - 4.2. Mantenimiento del suelo
 - 4.3. Fertilización y riego
 - 4.4. Poda y aclareo
 - 4.5. Protección del cultivo
 - 4.6. Recolección
5. Sistemas alternativos de producción frutícola
 - 5.1. Producción integrada
 - 5.2. Producción ecológica
 - 5.3. Normativa
6. Postcosecha:
 - 6.1. Fisiología, factores y tecnología
 - 6.2. Calidad de los frutos.

Programa práctico

1. Seguimiento de la fenología de frutales de pepita y hueso
2. Caracterización morfológica de variedades de especies frutales
3. Poda
4. Aclareo
5. Conservación de frutos
6. Determinación de índices de madurez y calidad organoléptica de frutos

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Tratado de arboricultura frutal. F. Gil-Albert Velarde. Mundi-Prensa, 1989-1997 Absys Biba
Básica	Arboricultura general. E. Baldini. Mundi-Prensa, 1992 Absys Biba
Básica	Fruticultura. Agustí, M. 2004. Mundi-Prensa. Absys Biba
Complementaria	Prácticas de fruticultura general / Valero Urbina Vallejo-- Lleida : Paperkite, 2011 Absys Biba
Complementaria	El Melocotonero.Fideghelli, C. 1987. Mundi-Prensa. Absys Biba
	Poda de frutales y técnicas de propagación y plantación. Coque, M.; Díaz, M. B. 2005. Mundi-Prensa.

Complementaria	Absys Biba
Complementaria	Cultivo del peral. Juan Amat.Barcelona: Síntesis, 1981 Absys Biba
Complementaria	Fruit and Vegetables Biotechnology.Valpuesta, V. (ed.). 2002. Woodhead Publishing Limited.
Complementaria	El manzano. S. Alvarez Requejo. 5ª ed. Aedos . 1988 Absys Biba
Complementaria	Plagas y enfermedades de los frutales de hueso.J. M. Ogawa y otros. Mundi-Prensa, 2000. Absys Biba
Complementaria	El ciruelo. Domenico Cobianchi, Antonio Bergamini, Antonio Cortesi. Mundi-Prensa, 1989 Absys Biba
Complementaria	Cultivo del cerezo : caracteres, clima, terreno, cultivo, plagas y enfermedades. A. Rigau. Sintés, D.L. 1988. Absys Biba

Recursos en Internet

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

<http://www.fao.org>

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

<http://www.mapa.es>

Comunidad Autónoma de La Rioja

<http://www.larioja.org>

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

Clases teóricas

Clases prácticas

Estudio y trabajo en grupo

Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral

Estudio de casos

Resolución de ejercicios y problemas

Aprendizaje cooperativo

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
- Clases teóricas	Grande	40,00
- Clases prácticas de laboratorio y campo	Laboratorio	20,00
Total de horas presenciales		60,00
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
- Estudio autónomo individual		60,00
- Elaboración de informes		20,00
- Resolución de ejercicios		10,00
Total de horas de trabajo autónomo		90,00
Total de horas		150,00

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	%	¿Recuperable?
Informes y memorias de prácticas	25	No
Pruebas escritas	75	Sí
Total	100%	

Comentarios

La asignatura de fruticultura se evaluará mediante un examen escrito y los informes de prácticas y ejercicios realizados en clase.

Criterios críticos para superar la asignatura

Para superar la asignatura es necesario obtener una nota mínima de 5 en el examen escrito.

Se requiere una asistencia mínima del 80% a las sesiones prácticas y solo se podrán presentar informes de las prácticas a las que se haya asistido.