

HORTICULTURA GUÍA DOCENTE CURSO 2020-21

Titulación:	Grado en Ingeniería Agrícola		802G
Asignatura:	Horticultura		583
Materia:	Hortofruticultura y Jardinería		
Módulo:	Ampliación en Hortofruticultura y Jardinería		
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial	Carácter:	Optativa
Curso:	4	Créditos ECTS:	6,00
Horas presenciales:	60,00	Duración:	Semestral (Segundo Semestre)
		Horas estimadas de trabajo autónomo:	90,00
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español		
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Inglés, Español		

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN			R101
Dirección:	C/ Madre de Dios, 53	Código postal:	26006
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja
Teléfono:	941299720	Fax:	941299721
		Correo electrónico:	dpto.agricultura@unirioja.es

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	González López, Óscar	Responsable de la asignatura
Teléfono:	941299743	Correo electrónico:
		oscar.gonzalezl@unirioja.es
Despacho:	2207	Edificio:
		CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO
		Tutorías:
		Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

- Características de los cultivos en invernadero.
- Cultivo de las principales especies hortícolas.

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

Bases de la producción vegetal, suelo y clima

Asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias:

- Geología, suelo y clima
- Producción vegetal
- Biología

COMPETENCIAS

Competencias generales

G1 - Capacidad de análisis y síntesis.
 G3 - Comunicación oral y escrita
 G9 - Razonamiento crítico.
 G11 - Aprendizaje autónomo.
 G12 - Motivación por la calidad.

Competencias específicas

HJ1.1 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases y la tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental.
 HJ1.2 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios del control de calidad de productos hortofrutícolas.
 HJ1.3 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la comercialización de productos hortofrutícolas.
 HJ1.4 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la producción uso y mantenimiento del material vegetal.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Explicar de forma comprensiva y sintética los conceptos relativos al cultivo de plantas hortícolas.
- Resolver problemas prácticos.

TEMARIO

- TEMA 1.- Condiciones ambientales en horticultura
- TEMA 2.- Invernaderos y cultivos protegidos
- TEMA 3.- Calefacción de invernaderos
- TEMA 4.- Refrigeración y control de humedad en invernaderos
- TEMA 5.- Iluminación de invernaderos
- TEMA 6.- Fertilización carbónica
- TEMA 7.- Suelos y sustratos. Cultivos sin suelo
- TEMA 8.- Tecnología de la producción
- TEMA 9.- Recolección y postrecolección
- TEMA 10.- Especies cultivadas por sus raíces y bulbos
- TEMA 11.- Especies cultivadas por sus tallos y hojas
- TEMA 12.- Especies cultivadas por sus inflorescencias
- TEMA 13.- Especies cultivadas por sus frutos o semillas

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Invernaderos : diseño, construcción y climatización / Antonio Matallana González, Juan Ignacio Montero Camacho-- 2ª ed. rev. y ampl-- Madrid : Mundi-Prensa, 1995 Absys Biba
Básica	Horticultura herbácea especial / J. V. Maroto Borrego-- 5ª ed. rev. y amp-- Madrid [etc.] : Mundi Prensa, 2002 Absys Biba
Básica	Elementos de horticultura general : especialmente aplicada al cultivo de plantas de consistencia herbácea / J. V. Maroto Borrego-- 2ª ed. rev. y amp-- Madrid : Mundi-Prensa, 2000 Absys Biba
Básica	Tratado de horticultura herbácea / Eduardo Sobrino Illescas, Eduardo Sobrino Vesperinas-- Barcelona : Aedos, 1989 Absys Biba
Complementaria	Cultivo en invernadero : actual orientación científica y técnica / A. Alpi, F. Tognoni ; versión 3ª ed. C. I. Cerisola con la colaboración de E. Domínguez Castillo-- 3ª ed. rev. y ampl-- Madrid: Mundi-Prensa, 1991 Absys Biba
Complementaria	Invernaderos de plástico : tecnología y manejo / Nicolás Castilla-- Madrid : Mundi-Prensa, 2005 Absys Biba
Complementaria	Cultivos hidropónicos : Nuevas técnicas de producción : una guía completa de los métodos actuales de cultivo sin suelo... / José Santos Cafarena (trad)-- 4ª ed. rev. y ampl. versión española de Carlos de Juan-- Madrid : Mundi-Prensa, 1997 Absys Biba
Complementaria	Aplicación de los plásticos en la agricultura / Felix Robledo de Pedro, Luis Martín Vicente-- 2ª ed. rev. y amp-- Madrid : Mundi-Prensa, 1988 Absys Biba
Complementaria	Tecnología de las hortalizas / Yves Tirilly, Claude Marcel Bourgeois coordinadores ; traducción de Pedro M. Aparicio-Tejo, Carmen Lamsfus Arrien-- Zaragoza : Acribia, [2001] Absys Biba
Complementaria	Postharvest : an introduction to the physiology and handling of fruit, vegetables and ornamentals / Ron Wills ... [et al.]-- 4th ed-- Sydney : UNSW Press ; Oxon : CAB International, 1998 Absys Biba
Complementaria	Fisiología y manipulación de frutas y hortalizas post-recolección / R. H. H. Wills _ [et al.] ; traducido del inglés por Justino Burgos González-- Zaragoza : Acribia, D.L. 1984 Absys Biba
Complementaria	Manipulación de alimentos en el sector hortofrutícola, hortalizas, verduras, hongos y frutas, cereales, leguminosas, tubérculos y frutos secos / Rafael Ceballos Atienza-- Alcalá La Real (Jaén) : Formación Alcalá, 2009 Absys Biba
Complementaria	Injerto en hortalizas / Alfredo de Miguel ...[et al.]-- Madrid : Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2007 Absys Biba
Complementaria	Productos hortofrutícolas mínimamente procesados / editores, M. Gloria Lobo, Mónica González-- La Laguna (Santa Cruz de Tenerife) : Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, D.L. 2003 Absys Biba
Complementaria	Greenhouse environment control and automation : XXIVth International Horticultural Congress : Kyoto International Conference Hall, 21-27 august 1994, Kyoto, Japan / editor, Atsushi Kano ; conveners, Bernard J. Bailey, Tadashi Takakura ; sponsor organization Absys Biba
Complementaria	Producción de semillas de plantas hortícolas / Raymond A. T. George ; versión española de José María Mateo Box, Antonio Casallo. Gómez-- Madrid : Mundi-Prensa, 1989 Absys Biba

Recursos en Internet

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

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		70,00
Elaboración de informes		20,00
Total de horas de trabajo autónomo		90,00
Total de horas		150,00

Comentarios

El Plan de contingencias del curso 2020-21 para la adaptación de la actividad docente a los requerimientos de la situación sanitaria ha sido activado para las asignaturas del segundo semestre y anuales. Puede encontrar información sobre la modalidad de impartición de la asignatura en www.unirioja.es/estudiantes/plan_contingencias/plan_contingencias.shtml o consultar el plan de contingencias completo en www.unirioja.es/servicios/opp/plandoc/2021/plancon.shtml.

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	80%	
Informes y memorias de prácticas		20%
Total	100%	

Comentarios

Los sistemas y criterios críticos de evaluación podrán ser modificados, previa actualización de esta guía docente, si fuese precisa su adaptación a la modalidad no presencial o semipresencial como respuesta a las medidas, recomendaciones y/o restricciones aprobadas por las autoridades competentes en función de la situación sanitaria real o prevista.

En el caso de estudiantes a tiempo parcial (reconocidos como tales por la Universidad), el profesor responsable de la asignatura podrá ser sustituir las actividades de evaluación no recuperable por otras a especificar en cada caso.

Criterios críticos para superar la asignatura

Los estudiantes habrán de superar todas las partes de que se compone la asignatura; para obtener la nota media de la misma se prorrateará la calificación de las distintas actividades según los porcentajes expresados.

- Para superar "Pruebas escritas" es necesario obtener una nota superior a 5 sobre 10 en la prueba de evaluación correspondiente

- Para superar "Informes y memorias de prácticas" es necesario obtener una calificación superior a 8 sobre 10. El alumno no podrá presentar informe y/o memoria de aquellas sesiones prácticas a las que no ha asistido.