

Plan 446 GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA Y DEL MEDIO RURAL

Asignatura 42108 HORTICULTURA

Grupo 1

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

Créditos ECTS

6

Competencias que contribuye a desarrollar

Capacidad para conocer y comprender los sistemas de producción hortícola, así como los principios y técnicas de la producción hortícola y ornamental.

Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Conocer y analizar los sistemas de producción hortícola
- Conocer y analizar las técnicas de cultivo de especies hortícolas y ornamentales
- Planificar el sistema de producción para optimizar los resultados de una explotación hortícola

Contenidos

- Tema 1. Introducción
- Tema 2. Sistemas de producción hortícola
- Tema 3.- Bases fisiológicas de la producción hortícola
- Tema 4. Cultivo sin suelo
- Tema 5. Materiales de cubierta
- Tema 6. Cultivos protegidos: acolchados y túneles
- Tema 7. Cultivos protegidos: invernaderos
- Tema 8. Modificación y control del ambiente del invernadero

Principios Metodológicos/Métodos Docentes

Lección magistral, aprendizaje en grupo y aprendizaje basado la resolución de casos prácticos

Criterios y sistemas de evaluación

La evaluación se hará a través de la valoración de sendos trabajos sobre la aptitud de una zona para la producción hortícola y sobre la programación del riego. Al final también habrá una evaluación mediante examen escrito.

La valoración se realizará de la siguiente manera:

1. Por actividades presenciales, no presenciales y de grupo: Máximo 2 puntos.
2. Por prueba final: Máximo 8 puntos.

1. Actividades no presenciales y de grupo.

- 1.11. Valoración de actividades prácticas no presenciales

Se valorarán actividades propuestas por el profesor para su realización personal fuera del aula. Dichas actividades se valorarán teniendo en cuenta los siguientes criterios: metodología empleada para su resolución y presentación de los resultados.

1.3. Valoración de las actividades de trabajo en grupo

Se valorará el esfuerzo, la claridad de exposición y los resultados obtenidos por cada equipo.

2. Pruebas finales escritas referida al Bloque 1

Se realizará una prueba escrita el día del examen final, en las fechas aprobadas por Junta de Centro, con preguntas y casos prácticos referidos a los contenidos de la asignatura.

Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Calendario y horario

Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

INSTRUMENTO/PROCEDIMIENTO

PESO EN LA NOTA FINAL

OBSERVACIONES

Actividades presenciales, no presenciales y de grupo.

2 puntos

Evaluación continua

TOTAL: Evaluación continua

2,0 puntos

Prueba final escrita.

8 puntos

Es necesario obtener un mínimo de 4 puntos en este apartado.

TOTAL: Pruebas individuales

8,0 puntos

TOTAL CALIFICACIÓN DEFINITIVA

10,0 puntos

Para superar la asignatura el alumno deberá obtener 5 puntos sobre 10

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Ángel Fombellida Villafruela

Caracterización morfológica de la variedad local "cebolla de Palenzuela"

Caracterización morfológica de la variedad local "pimiento de Torquemada"

Idioma en que se imparte

Español