



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE **CULTIVOS HORTÍCOLAS**

Coordinación: BALLESTA REMY, ASTRID

Año académico 2020-21

Información general de la asignatura

Denominación	CULTIVOS HORTÍCOLAS				
Código	102564				
Semestre de impartición	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA				
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad	
	Grado en Ingeniería Agraria y Alimentaria	3	OBLIGATORIA	Presencial	
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6				
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRACAMP	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	Número de créditos	0.6	0.2	1.3	3.9
	Número de grupos	1	1	1	1
Coordinación	BALLESTA REMY, ASTRID				
Departamento/s	HORTOFRUTICULTURA, BOTÁNICA Y JARDINERIA				
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Se han considerado 25 horas de actividad total por crédito ECTS, 10 horas de las cuales son presenciales y 15 de trabajo autónomo				
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.				
Idioma/es de impartición	Català: 100% En caso de estudiantes extranjeros, el profesorado podrá, si lo cree conveniente, cambiar el idioma de impartición de la docencia al español o, parcialmente, al inglés.				

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
BALLESTA REMY, ASTRID	astrid.ballesta@udl.cat	6	Contactar por correo electrónico

Información complementaria de la asignatura

Asignatura/materia en el conjunto del plan de estudios

La asignatura "Cultivos Hortícolas" aporta los conocimientos necesarios para el grado en dos facetas distintas. Por una parte complementa la formación básica que el alumno ha recibido en la asignatura "Horticultura" y profundiza los conocimientos de la producción de hortalizas comestibles. Por otra parte, le aporta conocimientos sobre el crecimiento y la producción de planta ornamental. Finalmente se le quiere dar una introducción a la apicultura como un factor más de la producción en hortofruticultura.

Se pretende que el estudiante conozca las particularidades del proceso productivo de los principales cultivos hortícolas, considerados de referencia, y pueda aplicar estos conocimientos a otras especies. Se presentarán los cultivos en función de su aprovechamiento con el fin de poder aplicar los conocimientos adquiridos al análisis de alternativas de producción y a la resolución de problemas planteados en una explotación hortícola. Al rededor del 10% de los contenidos estarán relacionados con la protección del cultivo. El estudiante dispondrá de las herramientas necesarias para poder gestionar una explotación dedicada a la producción de hortalizas o de plantas ornamentales.

Recomendaciones

Se recomienda haber cursado y asimilado la asignatura Horticultura antes o durante el mismo curso

Objetivos académicos de la asignatura

Conocer la morfología y la fisiología, así como las exigencias de los principales cultivos hortícolas y ornamentales más representativos

Identificar y evaluar las principales técnicas de producción de estas especies. Ser capaz de aplicar estos conocimientos a las especies próximas.

Adquirir conocimientos básicos de apicultura en relación con la producción hortícola

Facilitar herramientas para la presentación correcta de información oral y escrita adquiriendo la práctica.

Adquirir práctica en el trabajo en grupo y el trabajo cooperativo.

Competencias

Competencias generales y específicas: Ver la versión en catalán de la Guía Docente

Contenidos fundamentales de la asignatura

PROGRAMA

Parte 1.- Producción de hortalizas (36 h)

- 1.- Hortalizas aprovechadas por sus raíces: Umbelíferas. *La zanahoria.*
- 2.- Hortalizas aprovechadas por sus bulbos: Liliáceas. *La cebolla.*
- 3.- Hortalizas aprovechadas por sus tallos: Liliáceas. El espárrago.
- 4.- Hortalizas aprovechadas por sus hojas: Compuestas. *La lechuga y la endibia.*
- 5.- Hortalizas aprovechadas por sus inflorescencias: Crucíferas. *La coliflor.*
- 6.- Hortalizas aprovechadas por sus frutos: Solanáceas. *El tomate.*
- 7.- Hortalizas aprovechadas por sus frutos: Cucurbitáceas. *El melón*
- 8.- Hortalizas aprovechadas por sus frutos: Rosáceas: El fresón.
- 9.- Hortalizas aprovechadas por sus semillas: Leguminosas. El guisante.

Parte 2.- Producción de planta ornamental (18h)

- 10.- Tecnología de la producción de plantas ornamentales
- 11- Producción de flor cortada, de planta ornamental en maceta, de planta de interior

Parte 3.- Apicultura (6h)

- 12.- Breve introducción a la apicultura teniendo en cuenta su importancia en la producción agrícola y hortofrutícola

Actividades prácticas

Diversidad de especies/variedades en el mercado hortícola. Repercusión en la tecnología de cultivo.

Problemas: análisis de datos, planificación, selección de variedades, abonado, restricciones legislativas,...distintos aspectos relacionados con la producción hortícola

Planificación de una explotación hortícola: Vivero, rotaciones, calendario de siembra y cosecha, calidad y simulación.

Preparación de fichas técnicas, trabajo cooperativo y exposición oral de un tema

Visitas a explotaciones hortícolas

Ejes metodológicos de la asignatura

Tipo de actividad	Descripción	Actividad presencial alum@		Actividad no presencial alum@		Avaluación	Tiempo total	Tiempo total
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas	Horas	Horas	ECTS
Lección magistral	Clase magistral	Explicación de los conceptos teóricos	40	Estudio conocer, comprender, sintetizar conocimiento	55	3	98	3,9
Problemas y casos	Clase participativa	Aplicación de los conceptos teóricos impartidos en la clase magistral	12	Resolver problemas y casos	17	3	32	1.3
Laboratorio y/o campo	Practica de Laboratorio y/o campo	Ejecución de la práctica: comprender, medirs, observar...	8	Redactar memoria	12		20	0,8
Totales			60		84	6	150	6

Observacions

S'han considerat 25 hores d'activitat total per crèdit ECTS.

Plan de desarrollo de la asignatura



Tipo de actividad	Contenidos	Objetivos	Horas presenciales	Horas acumuladas	Evaluación	
					Teoría	Problemas
Lección magistral	Temas 1-9	1, 2	22	22	x	
Casos y problemas	Temas 1-9	1, 2,4,5	6	28		x
Laboratorio y campo	Temas 1-9	2,5	2	30		x
Lección magistral	Temas 10-12	1,2,3	18	48	x	
Casos y problemas	Temas 10-11	2,5	6	54		x
Laboratorio y campo	Temas 10-12	1,2,4	6	60		x
TOTAL			60	60		

Sistema de evaluación

Tipo de actividad	Actividad de Evaluación		Peso calificación
	Procedimiento	Número	(%)
Lección magistral	Pruebas escritas sobre la teoría del programa de l'assignatura	2	60
Problemas, casos y laboratorio	Entrega de pruebas escritas o orales sobre prácticas, problemas y casos	6	40
Total			100

Observacions

La evaluación será continua. Se valorará la adquisición de conocimientos tóricos y prácticos. Hay que aprobar la teoría para superar la asignatura

Se considera necesaria la asistencia a un 80% de las clases para aprobar la asignatura en la evaluación continua

La teoría se valorará mediante dos controles parciales. Solamente se liberará materia si la nota obtenida en cada control es superior o igual a 5. Al final del cuatrimestre se podrán recuperar las partes suspendidas.

Bibliografía y recursos de información

Bibliografía básica

Partt 1.- Produccion de hortalizas

Chaux, Cl.; Foury, Cl. 1994. Production légumières. Tomes 1,2,3. Tec&Doc Lavoisier. Paris.

548,639 i 563 p.

Maroto, J.V. 2002. Horticultura herbácea especial. 5a Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 702p.

Péron, J.Y. 2006. Productions légumières. 2nd ed. Ed Lavoisier. Paris. 613 p.

Tirilly, Y.; Bougeois, C.M. 2001. Tecnologia de las hortalizas. Ed. Acribia. Zaragoza. 591 p.

Parte 2.- Producción de planta ornamental

Boodley, J.; Newman S. 2009. The commercial greenhouse, 3rd Edition. Delmar Publishers.

Griffith, L. 2007. Tropical foliage plants. 2nd Ed. Ball Publishing

Ingels J. 2009. Ornamental horticulture. Sciences, operations and management. Centage Learning.

Li, Y; Pei, Y. 2007. Plant biotechnology in ornamental horticulture. CRC Press

Nelson, P. 2013. Geenhouse operation and management. Pearson New International Edition. Pearson.

Sain, S.M.; Ochatt, S.J. (Ed).. 2010. Protocols for in vitro propagation of ornamental plants. Edited by S. Mohan Jain, Sergio J. Ochatt.. Humana Press, Cop. New York : Springer.

Parte 3: Apicultura

Prost, J. 20017. Apicultura. El manejo de la colmena. 4a Ed. Ed. Mundiprensa