Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE

CULTIVOS HORTÍCOLAS

Coordinación: BALLESTA REMY, ASTRID

Año académico 2022-23

CULTIVOS HORTÍCOLAS 2022-23

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 les 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.

CULTIVOS HORTÍCOLAS 2022-23

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 electr?nico

Información complementaria de la asignatura

Assignatura/matèria 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 alumn@ 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 presentaran 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.

Recomanaciones

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 principales técnicas de producción de estas especies. Ser capáz de aplicar estos Conocimientos a las especies proximas.

Adquirir Conocimientos básicos de apicultura en relaciones 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

CG7. Conocimiento en materias básicas, científicas y tecnológicas que faciliten el aprendizaje continuo, así como una capacidad de adaptación a nuevas situaciones o entornos cambiantes.

CG8. Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento crítico.

CG10. Capacidad para la búsqueda y utilización de normativas y reglamentos relacionados con la producción hortícola y de ornamentales.

CG11. Capacidad para desarrollar sus actividades asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.

CG12. Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinrais y multiculturales.

CG13. Corrección en la expresión oral y escrita

CG15. Dominio de las Tecnologías de la información y la comunicación

competencias específicas

CEHJ1. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de: Tecnología de la Producción Hortofrutícola. Bases y tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental. Control de calidad de productos hortofrutícolas. Comercialización. Genética y mejora vegetal.

CEHJ5. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de: Material vegetal: producción, uso y mantenimiento; Ecosistemas y biodiversidad; Medio físico y cambio climático.

Contenidos fundamentales de la asignatura

P ROGRAMA

Parte 1.- Producción de hortalizas (36 h)

1.-Hortalizas aprovechadas por sobre raíces: Umbelíferas . *La zanahoria* .

2.- Hortalizas aprovechadas por sobre bulbos: Liliáceas. *La cebolla.*

3.- Hortalizas aprovechadas por sobre tallos: Liliáceas. El espárrago .

4.- Hortalizas aprovechadas por sobre hojas: Compuestas. *La lechuga y la endibia.*

5 .- Hortalizas aprovechadas por sobre inflorescencias: crucíferas. *La coliflor.*

6.- Hortalizas aprovechadas por sobre frutos: Solanáceas. *El tomate.*

7.- Hortalizas aprovechadas por sobre frutos: Cucurbitáceas. *el melón*

8.- Hortalizas aprovechadas por sobre frutos: Rosáceas: El fresón .

9.- Hortalizas aprovechadas por sobre semillas: Leguminosas. El guisante.

10.- Producción de planta aromàtica y medicinal

Part 2.- Producció de planta ornamental (18h)

11.- Tecnologia de la producción de planta ornamental: sistemas de cultivos sin suelo

12- Producción de flor cortada y en maceta

13.- Producción de planta de interior y organización del vivero

Part 3.- Apicultura (6h)

14.- Apicultura como factor de producción en la producción agrícola y hortofructícola.

Activitats pràctiques

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 alumn @		Actividad no presencial alumn @		Evaluación	Tiempo total	Tiempo total
		objectivos	horas	trabajo alumno	horas	horas	horas	ECTS
L ECCIÓN magistral	clase magistral	Explicación de los Conceptos teóricos	**40**	Estudio conocer, comprender, sintetizar Conocimiento	**55**	3	98	**3,9**
problemas y c ases	clase participativa	Aplicación de los coonceptos teóricos impartida en la clase magistral	**12**	Resolver problemas y casos	**17**	3	32	1.3
El aboratorio y / o terreno	practica de Laboratorio y / o terreno	Ejecución de la práctica: comprender, medir, observar ...	**8**	redactar memoria	**12**		20	**0,8**
toda las			**60**		**84**	6	150	**6**

Ob servaciones

Se han considerado 25 horas de actividad total por crédito ECTS.

CULTIVOS HORTÍCOLAS 2022-23

Plan de desarrollo de la asignatura

Tipper de actividad	Contenidos	Objetivos	horas presenciales	horas acumuladas	Evaluación	
					teoría	problemas
Lección magistral	Temas 1-10	1, 2	22	22	x	
Casos y problemas	Temas 1-10	1, 2,4,5	6	28		x
Laboratorio y campo	Temas 1-10	2,5	2	30		x
Lección magistral	Temas 11-14	1,2,3	18	48	x	
Casos y problemas	Temas 11-14	2,5	6	54		x
Laboratorio y campo	Temas 11-14	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 a t escritor í a del programa de e la asignatura**	**2**	**60 (30% cada una de las pruebas)**
Problemas, casos y laboratorio	**Entrega de e Pruebas escritas o orales sobr e prácticas , probl y m a s y c a sos**	3	**40**
total			**100**

Ob servaciones

La Evaluación será continua. Se valorará la adquisición de Conocimientos Toricos y prácticos. Hay que aprobar la teoría para superar la asignatura

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

Teoría: para aprobar la nota de cada examen tiene que ser ≥ 5. Compensa en avaluación continuada si nota >4

Prácticas: la nota tiene que ser sigui ≥ 5. No compensa con la teoría

Si una parte o las dos de teoria no se superan en la avaluación continua, o las pràcticas no se superan, avaluación final teórica y/o práctica de la parte o partes suspendidas.

Bibliografía y recursos de información

Bibliografia básica

Partt 1.- Produccin 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