

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

Curso académico: 2026/2027

Identificación y características de la asignatura					
Código	501232				
Denominación (español)	Fruticultura Especial				
Denominación (inglés)	Special Pomology				
Titulaciones	GRADO EN INGENIERÍA HORTOFRUTÍCOLA Y JARDINERÍA				
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias				
Módulo	Tecnología Específica Hortofruticultura y Jardinería				
Materia	Tecnologías de la Producción Hortofrutícola y de la Jardinería				
Carácter	Obligatorio	ECTS	6	Semestre	6
Profesorado					
Nombre	Despacho		Correo-e		
Abelardo García Martín	D614 Edificio Tierra de Barros		abgarcia@unex.es		
Área de conocimiento	Producción Vegetal				
Departamento	Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal				
Profesor/a coordinador/a (si hay más de uno)	Abelardo García Martín				
Competencias/Resultados de aprendizaje					
1.CG10 - Capacidad para la búsqueda y utilización de la normativa y reglamentación relativa a su ámbito de actuación.					
2. CG11 - Capacidad para desarrollar actividades en el ámbito de su especialidad, asumiendo un compromiso social, ético y ambiental en sintonía con la realidad del entorno humano y natural.					
3. CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.					
4. CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.					
5. CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.					
6. CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado					
7. CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía					
8. CT1 - Dominio de las TIC.					

10.CETE1- Tecnología de la Producción Hortofrutícola. Bases y tecnología de la propagación y producción hortícola, frutícola y ornamental. Control de calidad de productos hortofrutícolas. Comercialización.

Contenidos

Breve descripción del contenido

Peculiaridades de la producción frutal en el contexto de la producción vegetal. Técnicas de cultivo de las especies frutales: Exigencias edafoclimáticas, elección de portainjertos y variedades, riego, poda, fertilización, aclareo, etc. Tendencias en la fruticultura moderna.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE CONTEMPLADOS



Temario de la asignatura

Denominación del tema 1: **Introducción**

Contenidos del tema 1: Definiciones, historia de la arboricultura frutal, centros de origen de las especies frutales, las especies frutales. Peculiaridades de la producción frutal.

Descripción de las actividades prácticas del tema 1: Fisiología y Organografía frutal: Partes, funciones, reconocimiento y valoración en campo. Elaboración de informe.

Competencias: CG10, CG11, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CETE1

Resultados de Aprendizaje: RA119-125

Denominación del tema 2: **La Vid, el Olivo y la Higuera.**

Contenidos del tema 2: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción

Descripción de las actividades prácticas del tema 2: Introducción a la Poda de la vid y de la higuera. Fundamentos de poda. Poda en seco. Tipos de sistemas de conducción. Práctica de poda en campo. Elaboración de ensayo de estaquillado. Elaboración de informes.

Competencias: CG10, CG11, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CETE1

Resultados de Aprendizaje: RA119-125

Denominación del tema 3: **Frutales de hueso**

Contenidos del tema 3: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.

Descripción de las actividades prácticas del tema 3: Investigación en frutales. Análisis de documentación científica. Cálculo de las necesidades hídricas de los frutales. Manejo de bases de datos de climáticos. Control del estado hídrico en frutales: Técnicas y

medidas del potencial hídrico en frutales de hueso. Elaboración de informes. Poda en verde.

Competencias: CG10, CG11, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CETE1

Resultados de Aprendizaje: RA119-125

Denominación del tema 4: **Frutales de pepita.**

Contenidos del tema 4: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.

Descripción de las actividades prácticas del tema 4: Poda y sistemas de formación.

Control del estado hídrico en frutales de pepita. Visita explotación.

Competencias: CG10, CG11, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CETE1

Resultados de Aprendizaje: RA119-125

Denominación del tema 5: **Otros frutales**

Contenidos del tema 5: Introducción, especies, origen, distribución geográfica del cultivo, producciones, variedades, criterios para la elección varietal, clasificación de las variedades, portainjertos, particularidades del cultivo, técnicas de producción.

Descripción de las actividades prácticas del tema 5: Sistemas de formación y poda del Almendro.

Competencias: CG10, CG11, CB1, CB2, CB3, CB4, CB5, CETE1

Resultados de Aprendizaje: RA119-125

Actividades formativas

Horas de trabajo del estudiante por tema		Horas Gran grupo	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	PCH	LAB	ORD	SEM	TP	EP
1	16,5	4		2			1,5	9
2	25,5	7		2			2	14,5
3	43,5	10		3	3	3	1,5	23
4	38,5	8		3	2	2	1,5	22
5	23	5,5		1,5		1	1	14
Evaluación	3	3						
TOTAL	150	37,5	0	11,5	5	6	7,5	82,5

GG: Grupo Grande (85 estudiantes).

CH: Actividades de prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

L: Actividades de laboratorio o prácticas de campo (15 estudiantes)

O: Actividades en sala de ordenadores o laboratorio de idiomas (20 estudiantes)

S: Actividades de seminario o de problemas en clase (40 estudiantes).

TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS).

EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.

Metodologías docentes

1. Clases expositivas y discusión de contenidos teóricos
2. Desarrollo de problemas
3. Prácticas de laboratorio, plantas piloto y campo
4. Casos prácticos
5. Prácticas en aula de informática
6. Desarrollo y presentación de seminarios
8. Visitas o viajes fuera del centro
9. Estudio de la materia
10. Búsqueda y manejo de bibliografía científica
11. Realización de exámenes

Resultados de aprendizaje

RA119. Conocer los aspectos fisiológicos del crecimiento y desarrollo de las especies frutales que resultan determinantes de su adaptabilidad a los diferentes sistemas de producción.

RA120. Saber identificar y evaluar los condicionamientos del medio físico, biológico y económico en la producción frutal.

RA121. Conocer las técnicas de la propagación del material vegetal frutal (variedades y patrones).

RA122. Saber diseñar plantaciones frutales.

RA123. Saber aplicar los conocimientos adquiridos a situaciones reales relacionadas con la implantación y con la aplicación de técnicas específicas de las plantaciones frutales.

RA124. Saber analizar e interpretar adecuadamente los datos procedentes de estudios e informes referentes a la producción y manejo de especies frutales.

RA125. Interpretar y diseñar programas de investigación y experimentación para la mejora de la producción y calidad de los frutos.

Sistemas de evaluación

La elección entre el sistema de evaluación continua o el sistema de evaluación con una única prueba final de carácter global corresponde al estudiante, que podrán llevarla a cabo, durante el primer cuarto del periodo de impartición de la asignatura o hasta el último día del periodo de ampliación de matrícula si este acaba después de ese periodo. Las solicitudes se realizarán, a través de un espacio específico creado para ello en el Campus Virtual. En caso de ausencia de solicitud expresa por parte del estudiante, la modalidad asignada será la de evaluación continua. Una vez elegido el tipo de evaluación, el estudiante no podrá cambiar en la convocaría ordinaria de ese semestre y se atenderá a la normativa de evaluación para la convocatoria extraordinaria.

Cuando una acción formativa sea parcial o totalmente de prácticas obligatorias (laboratorio, prácticas clínicas, prácticum, etc.), sólo evaluable de forma continua, al estudiante se le podrá exigir la asistencia y la correspondiente evaluación continua, ateniéndose siempre a lo que se indique en el plan docente.

Se considerará como no presentados a aquellos estudiantes que no hayan entregado más de el veinte por ciento de las actividades de evaluación continua de una asignatura y no se presenten a la prueba final, y a los que no se presenten a las pruebas finales cuando sean únicas

Evaluación continua:

1.-Evaluación Final de Conocimientos: 60%.

a) El examen final será escrito y tendrá un valor de hasta 6 puntos.

b) Las preguntas podrán ser de los siguientes tipos:

1. preguntas a desarrollar
2. preguntas tipo test
3. problemas

c) Las preguntas contestadas correctamente tendrán un valor positivo y las contestadas incorrectamente el 50% de su valor en negativo. No se podrá dejar ninguna pregunta sin contestar.

d) Los contenidos de las actividades prácticas formarán parte de la materia del examen.

2.-Tareas e informes de prácticas: 30%

3.-Asistencia con aprovechamiento de actividades presenciales: 10%

Las notas obtenidas en los diferentes instrumentos de evaluación y por la asistencia, se guardarán exclusivamente para las convocatorias del año académico en la que se realizaron.

Para la superación de la asignatura el alumno o alumna deberá obtener al menos una calificación de 4 en la evaluación final de los conocimientos y una calificación mínima de 5 en el total de las pruebas de evaluación.

Evaluación única:

1.-Prueba final de carácter global 100%

Para la superación de la asignatura el alumno o alumna deberá obtener una calificación mínima de 5 en la prueba de carácter global.

Bibliografía (básica y complementaria)

AGUSTÍ, M. 2010. Fruticultura. Ed. Mundi-prensa. Madrid.
 ALONSO, T., 1967. El cerezo en el Valle del Jerte. Ministerio de Agricultura. Madrid.
 ALVAREZ REQUEJO, S., 1988. El manzano. Mundi-Prensa. Madrid.
 AMAT, J., 1963. El cultivo del peral. Sintesis. Barcelona.
 Barranco D., Fernández-Escobar R., Rallo L. (2001). El cultivo del olivo. Ed. Junta de Andalucía y Mundi-Prensa.
 BARRANCO, D; FERNÁNDEZ-ESCOBAR, R.,1997. El cultivo del olivo. Mundi-Prensa.
 BRETAUDEAU, J. 1963. Atlas d'arboriculture fruitière, Vol. I, II, III, IV. Bibliothèque d'horticulture pratique. París.
 BRETAUDEAU, J., 1981. Les poiriers. Dargaud Editeur.
 BRETON, S., 1980. Le cerisier. CTIFL. París
 CONBIANCHI, D. et al., 1989. El ciruelo. Mundi-Prensa. Madrid.
 CHAUVET, M y REYNIER, A., 2001. Manual de Viticultura. Mundi-Prensa. Madrid.
 FIDEGHELLI, C., 1987. El melocotonero. Mundi-Prensa. Madrid.
 FORTE, V., 1987. L'albicocco. Edagricole. Bologna.
 GUERRERO, A., 1994. Nueva Olivicultura. Mundi - Prensa. Madrid.
 HIDALGO, L., 2002. Tratado de Viticultura. Mundi-Prensa.
 I.N.S.P.V., 1991. Manual para la identificación de variedades de cerezo.
 I.N.S.P.V., 1992. Manual para la identificación de variedades de melocotonero.
 M.A.P.A. Madrid.
 LOUSSERT, R, y BROUSSE, G., 1980. El olivo. Mundi-Prensa. Madrid
 LOUSSERT, R., 1992. Los agrios. Mundi-Prensa. Madrid
 MAPA., 1989. Manual de patrones de vid. I.N.S.P.V.
 MARTINEZ DE TODA, F. Biología de la Vid (1991). Mundi-prensa. Madrid
 REVISTA DE FRUTICULTURA (EDICIÓN DIGITAL <http://fruticultura.quatrebcn.es/>)
 AGUSTÍ, M. 2010. Fruticultura. Ed. Mundi-prensa. Madrid.
 ALONSO, T., 1967. El cerezo en el Valle del Jerte. Ministerio de Agricultura. Madrid.
 ALVAREZ REQUEJO, S., 1988. El manzano. Mundi-Prensa. Madrid.
 AMAT, J., 1963. El cultivo del peral. Sintesis. Barcelona.
 BARRANCO D., FERNÁNDEZ-ESCOBAR R., RALLO L. (2001). El cultivo del olivo. Ed. Junta de Andalucía y Mundi-Prensa.
 BARRANCO, D; FERNÁNDEZ-ESCOBAR, R.,1997. El cultivo del olivo. Mundi-Prensa.
 BRETAUDEAU, J. 1963. Atlas d'arboriculture fruitière, Vol. I, II, III, IV. Bibliothèque d'horticulture pratique. París.
 BRETAUDEAU, J., 1981. Les poiriers. Dargaud Editeur.
 BRETON, S., 1980. Le cerisier. CTIFL. París
 CONBIANCHI, D. et al., 1989. El ciruelo. Mundi-Prensa. Madrid.
 CHAUVET, M y REYNIER, A., 2001. Manual de Viticultura. Mundi-Prensa. Madrid.
 FIDEGHELLI, C., 1987. El melocotonero. Mundi-Prensa. Madrid.
 FORTE, V., 1987. L'albicocco. Edagricole. Bologna.
 GUERRERO, A., 1994. Nueva Olivicultura. Mundi - Prensa. Madrid.
 HIDALGO, L., 2002. Tratado de Viticultura. Mundi-Prensa.

I.N.S.P.V., 1991. Manual para la identificación de variedades de cerezo.
 I.N.S.P.V., 1992. Manual para la identificación de variedades de melocotonero.
 M.A.P.A. Madrid.
 LOUSSERT, R, y BROUSSE, G., 1980. El olivo. Mundi-Prensa. Madrid
 LOUSSERT, R., 1992. Los agrios. Mundi-Prensa. Madrid
 MAPA., 1989. Manual de patrones de vid. I.N.S.P.V.
 MARTINEZ DE TODA, F. Biología de la Vid (1991). Mundi-prensa. Madrid
 REVISTA DE FRUTICULTURA (EDICIÓN DIGITAL <http://fruticultura.quatrebcn.es/>)
 REYNIER A. (2002). Manual de viticultura. Ed. Mundi-Prensa. Madrid.
 URBINA VALLEJO, V. (200). El sistema productivo en plantaciones frutales.
<http://hdl.handle.net/10459.1/47029>
 URBINA VALLEJO, V. (2002). La fructificación de los frutales.
<http://hdl.handle.net/10459.1/47020>
 URBINA VALLEJO, V. (2015). El medio ecológico en plantaciones frutales.
<http://hdl.handle.net/10459.1/48278>
 URBINA VALLEJO, V. (2017). Poda y formación de los frutales.
<http://hdl.handle.net/10459.1/60649>. Universidad de Lleida.
 VARIOS, 1991. El peral y el nashi. Fundación Caja de Pensiones. Barcelona
 VIVAUD, J. 1990. El melocotonero, referencias y técnicas. T I y II. Ediciones técnicas Europeas S.A. Barcelona.

Otros recursos y materiales docentes complementarios

Instalaciones específicamente relacionadas con la asignatura:

Plantación experimental de la EIA

Invernadero

Laboratorio de producción vegetal

Direcciones Web Relacionadas:

<http://fruticultura.quatrebcn.es/>

<http://www.fao.org>

<http://www.mapa.es>

<http://www.scopus.com>

<http://www.portal.isiknowledge.com>

<http://www.fruitsandnuts.ucdavis.edu>

<http://www.fruits-et-legumes.net>

<http://www.ishs.org>

<http://www.meteo.es>