GUÍA DOCENTE

DENOMINACIÓN DE LA ASIGNATURA

Denominación: **AGRICULTURA APLICADA**
Código: 102657
Plan de estudios: **MÁSTER UNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA** Curso: 1
Créditos ECTS: 4.0 Horas de trabajo presencial: 40
Porcentaje de presencialidad: 40.0% Horas de trabajo no presencial: 60
Plataforma virtual: Moodle

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre: MUÑOZ DIEZ, MARÍA CONCEPCIÓN (Coordinador)
Departamento: AGRONOMÍA
Área: PRODUCCIÓN VEGETAL
Ubicación del despacho: C4. Planta Baja
E-Mail: cmdiez@uco.es Teléfono: 606368086-5430
URL web: .

Nombre: FERNÁNDEZ GARCÍA, MARÍA PURIFICACIÓN
Departamento: AGRONOMÍA
Área: PRODUCCIÓN VEGETAL
Ubicación del despacho: c4.Primera Planta
E-Mail: g72fegap@uco.es Teléfono: 957218440
URL web: .

Nombre: FUENTES GARCIA, MARIANO
Departamento: AGRONOMÍA
Área: PRODUCCIÓN VEGETAL
Ubicación del despacho: C4.Primera Planta
E-Mail: cr1fugam@uco.es Teléfono: 957212181
URL web: .

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Ninguno

Recomendaciones

Ninguna especificada

GUÍA DOCENTE

COMPETENCIAS

CB6	Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
CB7	Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
CB8	Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
CB9	Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
CB10	Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.
CG1	Capacidad para planificar, organizar, dirigir y controlar los sistemas y procesos productivos desarrollados en el sector agrario y la industria agroalimentaria, en un marco que garantice la competitividad de las empresas sin olvidar la protección y conservación del medio ambiente y la mejora y desarrollo sostenible del medio rural.
CG3	Capacidad para proponer, dirigir y realizar proyectos de investigación, desarrollo e innovación en productos, procesos y métodos empleados en las empresas y organizaciones vinculadas al sector agroalimentario.
CG4	Capacidad para aplicar los conocimientos adquiridos para la solución de problemas planteados en situaciones nuevas, analizando la información proveniente del entorno y sintetizándola de forma eficiente para facilitar el proceso de toma de decisiones en empresas y organizaciones profesionales del sector agroalimentario.
CG5	Capacidad para transmitir sus conocimientos y las conclusiones de sus estudios o informes, utilizando los medios que la tecnología de comunicaciones permita y teniendo en cuenta los conocimientos del público receptor.
CG6	Capacidad para dirigir o supervisar equipos multidisciplinares y multiculturales, para integrar conocimientos en procesos de decisión complejos, con información limitada, asumiendo la responsabilidad social, ética y ambiental de su actividad profesional en sintonía con el entorno socioeconómico y natural en la que actúa.
CG7	Aptitud para desarrollar las habilidades necesarias para continuar el aprendizaje de forma autónoma o dirigida, incorporando a su actividad profesional los nuevos conceptos, procesos o métodos derivados de la investigación, el desarrollo y la innovación.
CE6	Conocimientos adecuados y capacidad para desarrollar y aplicar tecnología propia en: Sistemas de producción vegetal.

OBJETIVOS

Esta asignatura se compone de dos bloques dedicados a cultivos leñosos y herbáceos. En ambos bloques se pretende que los alumnos profundicen en los conocimientos adquiridos sobre estos cultivos durante su grado universitario. La parte de leñosos estará centrada en el cultivo del olivo, dada su importancia económica y social en la región andaluza.

GUÍA DOCENTE

CONTENIDOS

1. Contenidos teóricos

LEÑOSOS Se impartirá un curso muy resumido de olivicultura con los siguientes temas: Domesticación, difusión del cultivo y zonas productoras, Botanica y morfología, Material vegetal y bancos de germoplasma, Fructificación y producción, Plantación y poda, Mantenimiento de suelo, Riego, Fertilización, Plagas y enfermedades. También se darán conceptos básicos relativos a la calidad y cata del aceite de oliva.

HERBÁCEOS

1. Visión multidimensional de los sistemas de cultivo
2. Investigación agrícola: ¿Para qué?
3. Información: ¿Dónde buscar?
4. Aplicación del método científico en la actividad profesional
5. Realización del trabajo sobre cultivos herbáceos

2. Contenidos prácticos

LEÑOSOS

- Visita a Banco de germoplasma mundial de olivo
-Colección UCO y al Repositorio nacional de variedades de olivo
- Visita a plantaciones de olivar
- Iniciación a la cata de aceites

HERBÁCEOS

- Reconocimiento de los principales cultivos herbáceos y sus estados de crecimiento. Aprendizaje activo.
- Realización de un trabajo.

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE RELACIONADOS CON LOS CONTENIDOS

Salud y bienestar
Industria, innovación e infraestructura
Producción y consumo responsables
Acción por el clima
Vida de ecosistemas terrestres

METODOLOGÍA

Aclaraciones

Mantendrán los mismos requisitos que el resto de los alumnos.

Actividades presenciales

Actividad	Total
Actividades de evaluación	5
Lección magistral	15
Ponencia	5
Salidas	15

GUÍA DOCENTE

Actividad	Total
Total horas:	***40***

Actividades no presenciales

Actividad	Total
Análisis	10
Búsqueda de información	10
Consultas bibliográficas	20
Estudio	20
Total horas:	***60***

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Casos y supuestos prácticos
Ejercicios y problemas
Presentaciones PowerPoint
Referencias Bibliográficas

EVALUACIÓN

Instrumentos	Porcentaje
Casos y supuestos prácticos	20%
Exámenes	60%
Trabajos y proyectos	20%

GUÍA DOCENTE

Periodo de validez de las calificaciones parciales:

No habrá calificaciones parciales

Aclaraciones:

Se evaluará el trabajo final presentado, su exposición, así como los informes periódicos presentados Así mismo, la evaluación se podrá complementar mediante otras actividades en función del desarrollo de la asignatura (número de estudiantes, grupos de clase, etc.) las cuales se acordarán con los estudiantes al inicio del curso". Las dos partes de la asignatura (Herbáceos y Leñosos), se avaluarán y aprobarán independientemente con la nota mínima de 5 (en cada una de las partes)

Aclaraciones:

BIBLIOGRAFIA

1. Bibliografía básica

Barranco et al. 2017. El cultivo del olivo. Mundi-Prensa Libros (7ª Edicion).

2. Bibliografía complementaria

Ninguna

Las estrategias metodológicas y el sistema de evaluación contempladas en esta Guía Docente serán adaptadas de acuerdo a las necesidades presentadas por estudiantes con discapacidad y necesidades educativas especiales en los casos que se requieran.