

## GUÍA DOCENTE 2024-2025

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Producción de Materias Primas Vegetales		
<b>PLAN ESTUDIOS:</b>	<b>DE</b>	Grado en Gastronomía	
<b>FACULTAD :</b>	Facultad de Ciencias de la Salud		
<b>CARÁCTER ASIGNATURA:</b>	<b>DE</b>	<b>LA</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6		
<b>CURSO:</b>	Tercero		
<b>SEMESTRE:</b>	Primero		
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	<b>EN</b>	<b>QUE</b>	<b>SE</b> Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Pablo Oria Chavelia		
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	pablo.oria@uneatlantico.es		

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
No aplica.
<b>CONTENIDOS:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tema 1. Agroclimatología.             <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1. Balance de radiación y balance de energía.</li> <li>1.2. Temperatura del aire y flujo de calor sensible.</li> <li>1.3. Humedad del aire y flujo de calor latente.</li> <li>1.4. Flujo de calor y temperatura del suelo.</li> </ul> </li> </ul>

- 1.5. Cambios producidos por la climatología en el estado fisiológico del cultivo.
- 1.6. Defensa del cultivo contra factores ambientales.
- Tema 2. El agua en la producción vegetal.
  - 2.1. Precipitaciones e infiltración.
  - 2.2. El balance del agua.
  - 2.3. Evotranspiración y necesidades hídricas.
  - 2.4. Fotosíntesis y respiración de cultivos.
  - 2.5. Efectos del estrés hídrico.
  - 2.6. Programación de riesgos.
- Tema 3. El suelo.
  - 3.1 Propiedades físicas y químicas de un suelo de interés agronómico.
  - 3.2 Análisis de suelo y plantas y su interpretación. Elaboración de un plan de abonado.
  - 3.3. Laboreo y conservación de suelos.
  - 3.4. Corrección de suelos ácidos.
  - 3.5. Enmiendas Orgánicas.
  - 3.6. Macronutrientes.
  - 3.7. Micronutrientes.
  - 3.8. Deficiencias nutricionales.
  - 3.9. Salinidad del suelo.
  - 3.10. Rotación de cultivo.
- Tema 4. Procesos básicos de la producción de materias primas vegetales.
  - 4.1. Introducción.
  - 4.2. Sistemas y tipología de cultivo.
  - 4.3. Propagación vegetal.
  - 4.4. Preparación del terreno.
  - 4.5. Abonado.
  - 4.6. Riego.
  - 4.7. Poda en herbáceos y leñosos.
  - 4.8. Control del crecimiento y desarrollo de la planta.
  - 4.9. Tratamientos fitosanitarios.
- Tema 5. Procesos de acumulación de materia seca en los vegetales.
  - 5.1. Biología vegetal y ecofisiología vegetal.
  - 5.2. Acumulación de materia seca orgánica: Fotosíntesis y fertilización carbónica.
  - 5.3. La poda como sistema de redirección de fotoasimilados.
  - 5.4. Acumulación de materia seca inorgánica: nutrición mineral.
- Tema 6. Sistemas agrícolas.

- 6.1. Agricultura al aire libre y bajo cubierta. Control de clima bajo cubierta.
- 6.2. Agricultura extensiva e intensiva. Principales cultivos y su manejo agronómico.
- 6.3. Cultivos sin suelo.
- 6.4. Agricultura vertical.
- 6.5. Agricultura de precisión. Agritech.
- Tema 7. Interacción agricultura - medioambiente.
  - 7.1. Principios de ecología y sostenibilidad.
  - 7.2. Contaminación por abonos. Ciclo del N, P y K.
  - 7.3. Contaminación por pesticidas.
  - 7.4. Huella hídrica.
  - 7.5. Huella de carbono.
  - 7.6. Calentamiento global.
- Tema 8. Fitopatología y fisiopatías.
  - 8.1. Enfermedades causadas por insectos.
  - 8.2. Enfermedades causadas por hongos.
  - 8.3. Enfermedades causadas por bacterias.
  - 8.4. Enfermedades causadas por virus.
  - 8.5. Métodos de control fitosanitario.
  - 8.6. Normativa fitosanitaria.
  - 8.7. Gestión integrada de plagas.
  - 8.9. Productos fitosanitarios.
  - 8.10. Aplicación de productos fitosanitarios.
  - 8.11. Desórdenes fisiológicos de interés en poscosecha.
  - 8.12. Introducción a la malherbología y control de malas hierbas.
  - 8.13. Seguridad alimentaria.
- Tema 9. Aplicaciones biotecnológicas a la producción de materias primas vegetales.
  - 9.1. Biodiversidad y recursos Fitogenéticos.
  - 9.2. Cultivo in vitro - 9.3 Mejora genética vegetal.
  - 9.3. Método básicos de aplicación en Mejora vegetal.
  - 9.4. Mejora de plantas autóгамas.
  - 9.5. Mejora de plantas alógamas.
  - 9.6. Organismos modificados genéticamente.
  - 9.7. Cultivos micorrizados.

**PROGRAMA DE PRÁCTICAS:**

- Efecto de la acidez del suelo en la germinación

- Efecto de la salinidad en la germinación
- Capacidad de intercambio catiónico
- Calidad de agua para riegos

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 – Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 – Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 – Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 – Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 – Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE12 – Conocer las bases de la producción de los alimentos de origen vegetal.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Conocer los principios de producción de las materias primas de origen vegetal.
- Solucionar los problemas de la producción de materias primas de origen vegetal.
- Analizar las propiedades edáficas que intervienen en la producción de materias primas de origen vegetal. Corrección de suelos.
- Calcular el grado de germinación de diferentes semillas.

- Asegurar la nutrición mineral de las plantas mediante diferentes sistemas de fertilización. Interpretación de análisis de tierra y cálculo de dosis de abonado.
- Seleccionar el mejor método de riego y drenaje para cada especie de planta. Interpretación de análisis de agua.
- Identificar enfermedades en las plantas y su solución (dosificaciones de fitosanitarios)
- Comparar variedades vegetales según su destino gastronómico.
- Analizar metodología de producción del cultivo según su destino gastronómico.
- Conocer los principios de producción de las materias primas de origen vegetal y su influencia sobre las características gastronómicas.

## METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

### METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Estudio y análisis de casos
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje basado en problemas
- Aprendizaje orientado a proyectos
- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupos
- Trabajo autónomo

### ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades dirigidas	Clases expositivas	20
	Clases prácticas	24
	Seminarios y talleres	10
Actividades supervisadas	Supervisión de actividades	2
	Tutorías (individual / en grupo)	4
Actividades autónomas	Preparación de las actividades	8
	Estudio personal y lecturas	42
	Elaboración de trabajos	36
Actividades de evaluación	Actividades de evaluación	4

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.



## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

Actividades de evaluación		Ponderación
Evaluación continua	Elaboración de trabajos	30%
	Prueba parcial	20%
Evaluación final	Prueba teórica/práctica final	50%

### CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba final teórico-práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Urbano Terrón, P. Tratado de fitotecnia general. 2ª Edición. Mundi-Prensa, 2015.
- Villalobos, FJ; Mateos, L; Orgaz, F; Fereres, E. Fitotecnia. Bases y tecnologías de la producción agrícola. 2ª Edición. Mundi-Prensa. 2014.
- Navarro García, G; Navarro García, S. Química agrícola. 3ª Edición. Mundi-Prensa. 2013.
- Maroto, JV. Horticultura herbácea especial. 5ª Edición. Mundi-Prensa, 2002.
- Agustí, M. Fruticultura. 2ª Edición. Mundi-Prensa, 2010.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- Thien, SJ; Graveel, JG. Manual de laboratorio de la ciencia del suelo. Acibia, 2003.
- Urbano Terrón, P. Aplicaciones fitotécnicas. Mundi-Prensa, 2000.
- Guerrero, A. Cultivos herbáceos extensivos. 6ª Edición. Mundi-Prensa, 1999.

**WEBS DE REFERENCIA:**

- FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.  
[www.fao.org](http://www.fao.org)

**OTRAS FUENTES DE CONSULTA:**

- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. <https://www.mapa.gob.es/es/>