

# Guía Docente

Modalidad Presencial

## Producción de materias primas vegetales

Curso 2025/26

**G**rado en Ingeniería de  
las Industrias Agrarias y  
Alimentarias



**UCAV**

[www.ucavila.es](http://www.ucavila.es)





<b>Nombre:</b>	PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS VEGETALES
<b>Carácter:</b>	OBLIGATORIA
<b>Código:</b>	30201GG
<b>Curso:</b>	3º
<b>Duración (Semestral/Anual):</b>	ANUAL
<b>Nº Créditos ECTS:</b>	6
<b>Prerrequisitos:</b>	EL ALUMNO DEBERÁ HABER CURSADO LAS ASIGNATURAS DE "FITOTECNIA Y EDAFOLOGÍA "
<b>Responsable docente:</b>	Cristina Lucini Baquero Dra. Ingeniera Agrónoma, especializada en Producción Vegetal, y Biotecnología Agroalimentaria.
<b>Email:</b>	crisrina.lucini@ucavila.es
<b>Ámbito de conocimiento:</b>	Biología molecular. Producción
<b>Lengua en la que se imparte:</b>	CASTELLANO
<b>Módulo:</b>	COMÚN A LA RAMA AGRÍCOLA
<b>Materia:</b>	BASES TÉCNICAS DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA



## 2.1. CONOCIMIENTOS O CONTENIDOS

CN8 - Conocer las bases y fundamentos biológicos del ámbito vegetal de la ingeniería.

CN9 - Conocer las bases y fundamentos biológicos del ámbito animal de la ingeniería

CN10 – Entender las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción agraria y la protección de cultivos

## 2.2. COMPETENCIAS

C13 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la transferencia de tecnología con el fin de entender, interpretar, comunicar y adoptar los avances en el campo agroforestal.

C14 - Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de la toma de decisiones mediante el uso de los recursos disponibles para el trabajo en grupos multidisciplinares.

## 2.3. COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CT6 - Fomentar el cuidado del medio ambiente y la sostenibilidad mediante una ecología integral.

CT7 - Desarrollar la responsabilidad y el compromiso ético con el trabajo buscando la excelencia y el bien común.

## 2.4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### Conocimientos o contenidos (CN):

- Conocer los sistemas agrícolas desde una perspectiva científica, su funcionamiento y los factores y condicionantes ambientales que afectan a la actividad agrícola con el fin de diseñar estrategias de explotación.

- Conocer las características básicas de los principales cultivos herbáceos y leñosos.
- Conocer las principales labores agrícolas realizadas en los cultivos.
- Comprender los procesos productivos de las distintas especies vegetales (siembra, plantación, fertilización, riego, poda, control de plagas y enfermedades...) y su efecto sobre la calidad final de la cosecha.

**Habilidades o destrezas (H):**

- Diseñar, gestionar y dirigir explotaciones agrarias, mediante la justificación y definición de las distintas operaciones de cultivo.
- Plantear soluciones adecuadas a diferentes problemas fitotécnicos.
- Tener capacidad para emplear los conocimientos de producción vegetal para el diseño y realización de proyectos de investigación, gestión y/o diseño de proyectos o explotaciones agrícolas.
- Capacidad para analizar y sintetizar en informes los principales factores que condicionan las características fitotécnicas de una explotación.
- Justificar las decisiones tomadas desde un punto de vista ambiental, agronómico y/o económico.

**Competencias (C):**

- Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de las bases de la producción vegetal, los sistemas de producción, de protección y de explotación agraria.
- Capacidad para definir con precisión las principales operaciones y labores tanto en cultivos herbáceos como en cultivos leñosos.
- Ser capaz de diseñar rotaciones de cultivos herbáceos en función de las características ambientales, agronómicas y económicas del entorno.
- Ser capaz de diseñar plantaciones de cultivos leñosos en función de las características ambientales, productivas y económicas del entorno.
- Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica.



### 3.1. PROGRAMA

1. INTRODUCCIÓN
2. CEREALICULTURA
3. CEREALES DE INVIERNO
4. CEREALES DE VERANO
5. LEGUMINOSAS
6. CULTIVOS INDUSTRIALES Y TUBÉRCULOS
7. PRINCIPIOS DE ARBORICULTURA
8. VITICULTURA
9. OLIVICULTURA

## 10. CITRICULTURA

### 3.2. BIBLIOGRAFÍA

- AGUSTI FONFRIA, M., MESEJO CONEJOS, C., y REIG VALOR, C. (2022). *Fruticultura 3ª ed.* Ediciones Mundi-Prensa. (Madrid).
- Agustí. M (2003). *Citricultura.* Mundiprensa. Madrid
- Arias, J.H., Rengifo, T y Jaramillo, M. (2007). *Manual Técnico: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en la Producción de Fríjol Voluble.* <http://www.fao.org/>
- Baeza, P et a.l (2007). *Fundamentos, aplicación y consecuencias del riego en la vid.* Agrícolas Española. Madrid.
- Baeza, P et al. (2018). *Guía de campo de viticultura.* Agrícolas Española. Madrid.
- Barranco, D et al (2017). *El cultivo del olivo.* Mundiprensa. Madrid
- Ferreira, J. (1979). *Explotaciones olivareras colaboradoras, nº 5.* Ministerio de agricultura. Madrid.
- García, G (2014). *Guía de cultivo de la patata para fresco en Asturias.* Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA)
- Gil-Albert, F. (1997). *Tratado de arboricultura frutal VOL. I. Morfología y fisiología del árbol frutal.* Mundiprensa (Madrid).
- Gil-Albert, F. (1997). *Tratado de arboricultura frutal VOL. II. La ecología del árbol frutal.* Mundiprensa (Madrid).
- Gil-Albert, F. (1997). *Tratado de arboricultura frutal VOL. III. técnicas de plantación de especies frutales.* Mundiprensa (Madrid).
- Gil-Albert, F. (1997). *Tratado de arboricultura frutal VOL. IV Técnicas de mantenimiento del suelo en plantaciones frutales.* Mundiprensa (Madrid).
- Gil-Albert, F. (1997). *Tratado de arboricultura frutal VOL. V. Poda de frutales* (Madrid).

- Guerrero, A. (1999). Cultivos herbáceos extensivos. Madrid: MundiPrensa.
- Guías de cultivo. Series leguminosas: el garbanzo.  
<https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa>
- Guías de cultivo. Series leguminosas: guisantes proteaginosos.  
<https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa>
- Guías de cultivo. Series leguminosas: la veza común.  
<https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa>
- Hidalgo, L (2019). Tratado de viticultura general. (Vol I). MundiPrensa. Madrid.
- Hidalgo, L (2019). Tratado de viticultura general. (Vol II). MundiPrensa. Madrid.
- <http://www.fao.org/faostat/es/#data>
- <http://www.oiv.int/es/actualidad-de-la-oiv/la-distribucion-de-las-variedades-de-vid-a-nivel-mundial-nuevo-estudio-de-oiv-disponible>
- [https://www.fega.es/es/PwfGcp/es/financiacion\\_de\\_la\\_pac/la\\_pac\\_y\\_los\\_fondos\\_europeos\\_agricolas/index.jsp](https://www.fega.es/es/PwfGcp/es/financiacion_de_la_pac/la_pac_y_los_fondos_europeos_agricolas/index.jsp)
- <https://www.mapa.gob.es/estadistica/pags/anuario/2018/anuario/AE18.pdf>
- López bellido, L (2003). Cultivos Industriales. Madrid. Mundiprensa.
- López Bellido, L. (1991). Cultivos Herbáceos: Cereales (Vol. I). Madrid: MundiPrensa.
- Martínez Alcántara, B.; Tadeo Serrano, FR.; Mesejo Conejos, C.; Martínez Cuenca, MR.; Ruiz Valdés, M.; Reig Valor, C.; Forner Giner, MÁ.... (2015). Anatomía de los Cítricos. Autoeditado. Impresión: Gráficas Agulló, S.L., Cocentina, Spain. <http://hdl.handle.net/10251/61019>
- Mesejo Conejos, C.; Marzal Blay, A.; Juan Ferrer, M.; Agustí Fonfría, M. (2023). Prácticas de citricultura. Editorial Universitat Politècnica de València. <http://hdl.handle.net/10251/192735>
- Nadal, S., Moreno, M.T. y Cubero, J.I. (2004). Las leguminosas grano en la agricultura moderna. Madrid. Mundiprensa.

- Osca, J. (2007). Cultivos herbáceos extensivos: Cereales. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia.
- Reynier, A (2013). Manual de viticultura. Omega. Barcelona
- VVAA (2010). Guía práctica de la fertilización racional de los cultivos en España. Parte II. Abonado de los principales cultivos en España Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. (<https://www.mapa.gob.es/>).
- VVAA (2016). Ahorrar para crecer en la práctica. Maíz, Arroz, trigo. Guía para la producción sostenible de cereales. (FAO).

La asignatura se desarrollará a través de los siguientes métodos y técnicas generales, que se aplicarán diferencialmente según las características propias de la asignatura:

- Exposición del profesor: Mediante la clase magistral el profesor de la asignatura expondrá y explicará a los alumnos los contenidos principales de la misma, fomentando la participación y la opinión crítica de los alumnos.
- Ejercicios y problemas prácticos: El alumno resolverá los ejercicios y casos prácticos planteados por el profesor, estudiando con detenimiento todo lo relacionado con las asignaturas que componen la Materia. En esta actividad formativa, el alumno, haciendo uso de los instrumentos legales necesarios (textos, jurisprudencia, etc.), reflexionará y fundamentará desde un punto de vista jurídico sobre la resolución del mismo. De este modo cabe la posibilidad de que el profesor plantee al alumno un ejercicio consistente en el comentario de un artículo relevante extraído de los medios de comunicación de cuyo contenido se extraigan sólidas bases de fundamentación jurídica motivo de debate; reseñas de resoluciones del Tribunal Constitucional que hayan causado interés mediático, o bien justifiquen su resumen por interés público.
- Estudios dirigidos: Consistirán en la realización por parte del alumno, individualmente o en grupo, de un estudio práctico relacionado con la disciplina correspondiente, bajo la dirección del profesor. De acuerdo con lo que se

establezca en la guía docente, podrá ser necesaria la exposición práctica de los trabajos por parte de los alumnos.

- Prácticas de campo y visita a empresas e instituciones: Consistirán en salidas fuera de la Universidad con el fin de hacer recorridos de campo o visitas a empresas, laboratorios, organismos públicos, etc., que permitan al alumno adquirir competencias in situ relacionadas con el contenido de la asignatura. Podrá exigirse a los alumnos, de acuerdo con lo que se establezca en la guía docente, la entrega de una memoria de prácticas.
- Tutoría personalizada: El profesor pondrá a disposición del alumno un tiempo para que éste pueda plantear cuantas dudas le surjan en el estudio de la materia, pudiendo el docente ilustrar sus explicaciones por medio de ejemplos y cualquier otra orientación de interés para el alumno.



La evaluación es un componente fundamental de la formación del alumno. Está compuesta por un examen final escrito y la evaluación continua, que consta de ejercicios y actividades evaluables.

La evaluación, es una componente fundamental de la formación del alumno. La evaluación del curso se realiza mediante la media del examen (de valor 55% de la nota final), la realización de un trabajo obligatorio individual (de valor 20% de la nota final) y la asistencia a las prácticas de campo (condición *sine qua non* para superar la asignatura, de valor 15% de la nota final) y visita a empresas e instituciones (voluntaria, de valor 5 % de la nota final).

- Examen (55 % de la nota final)

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 4 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen.

**Si el examen es aprobado pero la asignatura se suspende por causas ajenas al examen (por ejemplo, suspender el trabajo), no se guardará la nota del examen para una convocatoria posterior.**

La superación de dicho examen constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el examen al menos un 4 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso. El alumno dispondrá de dos convocatorias de examen.

**Si el examen es aprobado pero la asignatura se suspende por causas ajenas al examen (por ejemplo, suspender el trabajo), no se guardará la nota del examen para una convocatoria posterior.**

El examen final estará compuesto por dos partes. Un test de aproximadamente 40 a 50 preguntas y uno o varios ejercicios a desarrollar.

Las instrucciones o criterios para la realización del examen son las siguientes:

- El alumno deberá cumplimentar con letra clara todos los datos personales indicados en la cabecera del examen. No se corregirá ningún examen que no tenga los datos personales y académicos debidamente cumplimentados.
- Cada pregunta del test constará de cuatro opciones por pregunta, de las que sólo una será la correcta.
- El alumno deberá elegir una respuesta por pregunta y marcar con una "X" la que se considere correcta.
- El alumno deberá rodear con un círculo aquella respuesta que se haya marcado con una "X" que se considere que es incorrecta.
- Cada pregunta correcta se puntuará positivamente (puede que no todas las preguntas tengan el mismo valor).
- Cada pregunta incorrectamente se puntuará negativamente con 1/3 del valor de dicha pregunta.
- Cada pregunta no respondida no se valorará.

- Cada uno de los problemas se evaluarán bajo los siguientes criterios:

EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN
CONTENIDOS GENERALES (Estructuración, exposición, orden, limpieza y presentación, claridad en los conceptos)	5
CONTENIDOS DE LA ESPECIALIDAD (Planteamiento y coherencia en la resolución de los ejercicios, realización de cálculos, resolución de los problemas...)	35
CONCLUSIONES	10
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>

- Trabajo obligatorio (25% de la nota final)

La superación del trabajo obligatorio constituye un requisito indispensable para la superación de la asignatura. El alumno deberá tener en el trabajo obligatorio al menos un 4 para poder realizar la ponderación de notas. El alumno con nota inferior se considerará suspenso, con independencia de la nota obtenida en el examen. En el caso de que el trabajo obligatorio se supere y no se apruebe el examen, se guardará su nota hasta la segunda convocatoria de examen.

No se admitirán trabajos fuera de la fecha límite de entrega, que será comunicada al alumno con suficiente antelación.

Con la no presentación del trabajo obligatorio se considerará suspensa la asignatura, independientemente de la nota obtenida en el examen.

Toda la información sobre el trabajo obligatorio, los criterios de su evaluación están disponible en la plataforma online.

- Asistencia a las prácticas presenciales (15 % de la nota final)

La asignatura tiene unas prácticas presenciales obligatorias que deben hacerse en las instalaciones de la universidad y cuya realización es indispensable para la superación de la asignatura. Es necesario desarrollar un cuaderno de prácticas evaluable.

Para ello, deberá inscribirse previamente en las prácticas presenciales a través de la plataforma Blackboard.

EVALUACIÓN	PROPORCIÓN
Examen final escrito	55%
Trabajo obligatorio	25%
Asistencia a las prácticas presenciales	15%
Asistencia a la salida de prácticas	5%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

### Criterios de calificación de la evaluación continua

Los criterios para la evaluación del **trabajo obligatorio** se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos:

CONTENIDOS DEL TRABAJO	PUNTUACIÓN
<b>CONTENIDOS GENERALES</b>	<b>2</b>
Estructuración, exposición, orden, limpieza y presentación, claridad en los conceptos	2
<b>CONTENIDOS DE LA ESPECIALIDAD</b>	<b>8</b>
Calidad de los datos de partida	1
Planteamiento y coherencia de la rotación y plantación diseñada	2
Definición de las operaciones realizadas	1
Justificación de decisiones tomadas	3
Conclusiones	1
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>

Las **prácticas presenciales** se realizarán en la Universidad Católica de Ávila, C/ Canteros, s/n 05005 ÁVILA. **Debido al ciclo biológico de los cultivos el alumno deberá realizar las prácticas presenciales en la convocatoria de diciembre y en junio.** No habrá prácticas presenciales en la convocatoria de septiembre. Para ello, deberá inscribirse en las prácticas presenciales a través de la plataforma blackboard.

- Si el alumno no supera las prácticas podrá realizarlas de nuevo en una convocatoria posterior.
- Si el alumno supera las prácticas en una convocatoria y no supera el examen, no le hará falta presentarse de nuevo a las prácticas en convocatorias posteriores.
- Si el alumno supera el examen y no supera las prácticas presenciales, siendo este **requisito imprescindible para la superación de la asignatura**; deberá presentarse de nuevo tanto al examen como a las prácticas presenciales en convocatorias posteriores. No se guarda la nota del examen de una convocatoria a otra.
- El alumno que supere las prácticas de la asignatura y suspenda la misma en el curso académico actual, no necesitará hacerlas de nuevo en cursos académicos posteriores.
- Si el alumno no puede realizar las prácticas presenciales deberá justificarlo. Para ello se deberá enviar una petición genérica explicando los motivos. Si es aprobada, el profesor propondrá la realización de un trabajo alternativo a las practicas.

### Otras cuestiones

---

- La asignatura tiene unas prácticas obligatorias en laboratorio que deben hacerse en las instalaciones de la universidad y cuya realización es indispensable para la superación de la asignatura. Para ello el alumno deberá inscribirse en ellas previamente a través de la plataforma.
- En el caso de que el alumno no pueda realizar las prácticas, se deberá enviar una petición genérica explicando los motivos. Si es aprobada, se propondrá la realización de un trabajo alternativo a las practicas.
- El aprobado se consigue con una nota final de 5,0.
- Se valorará (y penalizará) la presentación y la redacción, que debe ser en un claro y correcto español, y sin más abreviaturas y símbolos que los aceptados oficialmente.
- Las notas de los trabajos se guardan hasta septiembre. Las notas de los exámenes no se guardan de una convocatoria a otra.
- Los trabajos, al tratarse de material de evaluación, no se devolverán al alumno.
- La revisión del examen es única y no se cambiará de fecha salvo casos excepcionales de extrema gravedad. Los criterios para la evaluación del trabajo

obligatorio se presentan en la siguiente tabla, donde se resumen los aspectos a valorar y el porcentaje que representa cada uno de los mismos.

6



Apoyo tutorial

Para el apoyo tutorial, el alumno tendrá a su disposición un equipo docente encargado de acompañar al alumno durante toda su andadura en el proceso formativo, prestando una atención personalizada al alumno. Sus funciones están claramente diferenciadas complementándose al mismo tiempo. Las dos personas principales de este acompañamiento tutorial son:

- **Profesor docente:** encargado de resolver todas las dudas específicas de la asignatura y de informar al alumno de todas las pautas que debe seguir para realizar el estudio de la asignatura.
- **Tutor personal o de grupo:** asignado al alumno al iniciar los estudios de Grado y que orienta al alumno tanto en cuestiones académicas como personales.
- El alumno dispondrá de un horario de tutorías para contactar con estas figuras durante toda su formación académica. La información sobre el horario la encontrará el alumno en la plataforma virtual.

#### Horario de tutorías de la asignatura:

- Consultad plataforma

**Herramientas para la atención tutorial:** Plataforma Blackboard, correo electrónico, atención telefónica.

7



Horario de la asignatura y Calendario de temas

Las clases teóricas de la asignatura se impartirán durante el primer semestre y el segundo semestre, la información definitiva se publicará en la web de la universidad.

**Las sesiones** se desarrollarán según la siguiente tabla, en la que se recogen el calendario de temas y las actividades de evaluación:

CONTENIDOS	ACTIVIDADES Y EVALUACIÓN
1ª y 2ª semana	
Presentación y Tema 1. INTRODUCCIÓN	Al final de la segunda semana, resolución de dudas
3ª-4ª-5ª semana	
Temas 2. CEREALICULTURA	Al final de cada unidad, resolución de dudas
6ª-7ª-8ª semana	
Temas 3. CEREALES DE INVIERNO Temas 4. CEREALES DE VERANO	Al final de cada unidad, resolución de dudas
9ª-10ª-11ª semana	
Temas 5 LEGUMINOSAS	Al final de cada unidad, resolución de dudas
12ª-13ª-14ª semana	
Temas 6 CULTIVOS INDUSTRIALES Y TUBÉRCULOS	Al final de cada unidad, resolución de dudas Al final se realizarán prácticas de campo.
15ª-16ª semana	
Tema 7. PRINCIPIOS DE ARBORICULTURA	
17ª-18ª semana	

Tema 7. PRINCIPIOS DE ARBORICULTURA	Al final de cada unidad, resolución de dudas
19 <sup>a</sup> -20 <sup>a</sup> semana	
Temas 8. VITICULTURA	Al final de cada unidad, resolución de dudas
21 <sup>a</sup> -22 <sup>a</sup> semana	
Tema 9. OLIVICULTURA	Al final de cada unidad, resolución de dudas
23 <sup>a</sup> -24 <sup>a</sup> semana	
Tema 10. CITRICULTURA	Al final de cada unidad, resolución de dudas  Se realizarán las prácticas de campo y visita a empresas e instituciones.
25 <sup>a</sup> semana	
	Examen final

**El plan de trabajo y las semanas son orientativos, pudiendo variar ligeramente, dependiendo de la evolución del alumno durante las distintas sesiones.**