



GUÍA DOCENTE 2026-2027
CULTIVOS HERBÁCEOS Y LEÑOSOS

1. Denominación de la asignatura:

CULTIVOS HERBÁCEOS Y LEÑOSOS

Titulación

DOBLE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO
RURAL E INGENIERIA DE ORGANIZACION INDUSTRIAL

Código

9189

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

MODULO 4

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

QUIMICA

**4.a Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a
incluir todos/as) :**

BELEN ALONSO NUÑEZ, JUANA ISABEL LÓPEZ FERÁNDEZ

4.b Coordinador/a de la asignatura

BELEN ALONSO NUÑEZ

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

TERCER CURSO, SEXTO SEMESTRE

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

6 ECTS

8. Competencias // Resultados de aprendizaje

Competencias Específicas

E.R.A 01-*02-04-*05-*07

Competencias Generales

G 01 G02 G03 *G04 *G05 G06 G07 *G08 * G09 *G010

* Competencia/Contenido de sostenibilización curricular

E.RA.07fghi - f) Conocimiento de la organización y gestión de proyectos en los ámbitos de la agricultura, la ornamentación de espacios verdes y paisaje, de la construcción de las industrias agroindustriales y de sus instalaciones (2). g) Conocimiento de las funciones y responsabilidades de los agentes que intervienen en la edificación y de su organización profesional o empresarial y de los procedimientos administrativos, de gestión y tramitación (3). h) Aptitud para redactar estudios, estudios básicos y planes de seguridad y salud laboral y coordinar la seguridad en fase de proyecto o en fase de ejecución de obra (2). i) Aptitud para redactar documentos que forman parte de proyectos de ejecución elaborados en forma multidisciplinar (2).

E.RA.01 - Capacidad de identificación y caracterización de especies vegetales de interés productivo (2).

E.RA.02 - a) Conocimiento de las bases del desarrollo, nutrición y mantenimiento de la producción vegetal (2). b) Aptitud para incrementar la producción vegetal y/o mejorar su calidad, de forma respetuosa para el medio ambiente (2). c) Capacidad para la preparación previa, concepción, redacción, firma y dirección de obra de proyectos relacionados con la producción y explotación agrícola (2). d) Conocimiento de las principales plagas y enfermedades asociadas a cada cultivo (3). e) Capacidad para conocer, comprender y aplicar la tecnología de los sistemas de producción, explotación y protección vegetal (2).

E.RA.04 - Aptitud para aplicar la biotecnología en la ingeniería agrícola y ganadera (2).

E.RA.05 - a) Conocimientos básicos de Edafología y Climatología y Ecología (2 y 3). b) Aptitud para seleccionar, de forma separada o conjunta, los conceptos de calidad y productividad del suelo, así como las clasificaciones agroclimáticas (2 y 3).



c) Capacidad para la manipulación y uso adecuado de los fitoprotectores autorizados (2 y 3). d) Aptitud para definir suelos productivos alterados y/o degradados (2 y 3). e) Capacidad para la redacción y firma de estudios de impacto ambiental: evaluación y corrección. (2).

G.01 - Capacidad de comunicación oral, escrita y a través de la imagen, en español y/o en otra lengua extranjera

G.02 - Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las Tecnologías de Información y Comunicación ¿TIC- y otros recursos).

G.03 - Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

G.04 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis, discusión y exposición de ideas propias.

G.05 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente: espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.

G.06 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

G.07 - Hábito de estudio y método de trabajo.

G.08 - Capacidad de trabajo en equipo.

G.09 - Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social corporativa.

G.10 - Demostrar interés y compromiso con la deontología profesional y la defensa de los derechos y libertades recogidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de las Naciones Unidas.

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

- Conocer de cada uno de los principales cultivos herbáceos las siguientes características: origen, taxonomía, fenologías, exigencias edafoclimáticas, plagas, enfermedades, aprovechamiento del cultivo.
- Dotar a los alumnos de los conocimientos acerca de las técnicas agronómicas aplicables a la producción de cultivos leñosos y herbáceos y características del material vegetal.
- Capacitar a los alumnos para aplicar los conocimientos a situaciones concretas
- Conocer la morfología y procesos fisiológicos de las especies arbóreas.
- Conocer las diferentes técnicas de plantación de las especies frutales y ser capaz de elegir, programar y realizar en campo la más adecuada a cada caso.



. tecnologías actuales del ámbito agroalimentario, herramientas digitales, software específico, actividades prácticas o iniciativas que acerquen al alumnado a la aplicación real y profesional de estos contenidos.

9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)

BLOQUE 1. CULTIVOS HERBÁCEOS

TEMA 1. Introducción a los Cultivos Herbáceos extensivos

Introducción a los Cultivos Herbáceos extensivos

TEMA 2. Cereales

Características botánicas, ciclo vegetativo y reproductor, exigencias del cultivo, aprovechamiento.

TEMA 3. Cereales de Invierno.

Trigo, Cebada, Avena, Centeno.

TEMA 4. Cereales de Primavera.

Arroz, Maíz.

BLOQUE 1. CULTIVOS HERBÁCEOS

TEMA 5. Cultivos Industriales.

Generalidades

TEMA 6. Girasol.

Clasificación botánica. Morfología, fisiología y ecología de la especie. Técnicas de cultivo y su influencia sobre el rendimiento y calidad de la cosecha

TEMA 7. Algodón.

Clasificación botánica. Morfología, fisiología y ecología de la especie. Técnicas de cultivo y su influencia sobre el rendimiento y calidad de la cosecha

TEMA 8. Tabaco.

Clasificación botánica. Morfología, fisiología y ecología de la especie. Técnicas de cultivo y su influencia sobre el rendimiento y calidad de la cosecha

TEMA 9. Remolacha.

Clasificación botánica de la remolacha azucarera. Morfología, fisiología y ecología de la especie. Material vegetal y objetivos de mejora de las variedades. Técnicas de cultivo y su influencia en la producción y calidad de la cosecha.

TEMA 10. Patata.

Clasificación botánica de la remolacha azucarera. Morfología, fisiología y ecología de la especie

TEMA 11.

Leguminosas. Características generales del cultivo. Estudio comparativo de la ecología de las especies de mayor interés. Técnicas de cultivo. Garbanzo. Guisante. Soja



BLOQUE 2. CULTIVOS LEÑOSOS

TEMA 12. Arboricultura frutal

Generalidades

TEMA 13. Fisiología de la producción frutal.

Morfología y organografía del árbol frutal. Sistema radical, crecimiento del ramo.

Ciclo vegetativo y reproductor. Yemas.

TEMA 14. Propagación de las plantas leñosas.

Sexual. Vegetativa. Micropropagación

TEMA 15. Técnicas de cultivo.

Poda. Mantenimiento del suelo. Nutrición y fertilización. Recolección

TEMA 16. Principales especies frutales.

9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto

https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=9189&auth=SAML

10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la estudiante:

Metodología	Competencia/resulta do de aprendizaje relacionado	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	ERA 02ERA 05 ERA07 ERA 01 ERA 04	24	74	98
Clases prácticas (pequeño grupo)	G01 G02 G04 G05	24	10	34
Realización de trabajos, informes, memorias	G03 G07 G06 G08 G09 G0 10	2	10	12
Pruebas de evaluación	Valoración de los conocimientos de Cultivos Herbáceos y Leñosos	2	0	2
Tutorías	Valoración del sistema	2	2	4
Total		54	96	150



11. Sistemas de evaluación:

Los procedimientos de evaluación “Realización pruebas para evaluación continua y clases practicas con un peso del 20% cada una de ellas en la calificación final” en segunda convocatoria, serán recuperables mediante exámenes. El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas no superadas en la primera convocatoria, manteniendo en cada una de las pruebas la nota mínima establecida para el cálculo de la calificación final.

Procedimiento	Peso primera convocatoria	Peso segunda convocatoria
Examen teórico. Nota mínima 5/10	40 %	40 %
Realización y exposición de Trabajos. Nota mínima 4/10	20 %	20 %
Realización pruebas de seminario. nota mínima 4/10	20 %	20 %
Prácticas	20 %	20 %
Total	100 %	100 %

Evaluación excepcional:

Los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua, y les haya sido concedida por el Director de la Escuela la posibilidad de acogerse a la «evaluación excepcional» (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU) deberán realizar las siguientes pruebas:

PRIMERA CONVOCATORIA:

- 40% => Prueba global de conocimientos teóricos, en las fechas oficiales publicadas por el Centro (nota mínima 5/10).
- 40% => Entrega y exposición de trabajo propuesto (4/10)
- 20% => Prueba global de conocimientos prácticos (4/10)

SEGUNDA CONVOCATORIA

El alumno deberá presentarse y realizar aquellas pruebas no superadas en la primera convocatoria, manteniendo en cada una de las pruebas la nota mínima establecida para el cálculo de la calificación final.

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio se modificará en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Basados en clases teóricas que se acompañan de presentaciones en Power Point. Al comienzo de cada tema se presentará el guión del mismo. Las presentaciones se dejan tanto en copistería como en la web. Clases prácticas que se impartirán tanto en el laboratorio como con salidas a campo. Trabajos en grupo. Consultas al profesor en



tutorías.

13. Calendarios y horarios:

Según calendario oficial aprobado en Junta de Escuela y horario establecido por la Dirección del Centro. Los horarios se encuentran publicados en la web del título para el curso correspondiente”..

14. Idioma en que se imparte:

Español