

18-19

# GUÍA DE ESTUDIO PÚBLICA

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIAS  
AGROAMBIENTALES Y  
AGROALIMENTARIAS POR LA  
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID Y  
LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE  
EDUCACIÓN A DISTANCIA



## FACTORES IMPLICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE LOS CULTIVOS

CÓDIGO 21157156



Ámbito: GUJ - La autenticidad, validez e integridad de este documento puede ser verificada mediante el "Código Seguro de Verificación (CSV)" en la dirección <https://sede.uned.es/valida/>



A26F4DF9A652FE4221C539E5589AF160

18-19

FACTORES IMPLICADOS EN LA  
PRODUCCIÓN DE LOS CULTIVOS  
CÓDIGO 21157156

# ÍNDICE

PRESENTACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN  
REQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES PARA CURSAR ESTA  
ASIGNATURA  
EQUIPO DOCENTE  
HORARIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE  
COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE  
RESULTADOS DE APRENDIZAJE  
CONTENIDOS  
METODOLOGÍA  
SISTEMA DE EVALUACIÓN  
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA  
BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA  
RECURSOS DE APOYO Y WEBGRAFÍA



Nombre de la asignatura	FACTORES IMPLICADOS EN LA PRODUCCIÓN DE LOS CULTIVOS
Código	21157156
Curso académico	2018/2019
Título en que se imparte	MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIAS AGROAMBIENTALES Y AGROALIMENTARIAS POR LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA
Tipo	CONTENIDOS
Nº ETCS	5
Horas	125.0
Periodo	SEMESTRE 1
Idiomas en que se imparte	CASTELLANO

## PRESENTACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN

La producción de alimentos de origen vegetal está condicionada por una serie de factores tanto ambientales como nutricionales que son susceptibles de optimización. Esta asignatura tiene como objetivo dotar a los estudiantes de las competencias necesarias para conocer en profundidad los factores endógenos y exógenos implicados y adecuar todos estos parámetros a la obtención de alimentos saludables, en cantidad suficiente y con el mínimo impacto ambiental.

Es una asignatura obligatoria, de 5 ECTS, perteneciente al primer semestre del Máster en Ciencias Agroambientales y Agroalimentarias. Será impartida por profesores del Departamento de Química Agrícola y Bromatología de la Universidad Autónoma de Madrid. Esta asignatura tiene 12 horas de actividades presenciales obligatorias, que se llevarán a cabo en los laboratorios de la Facultad de Ciencias de la Universidad Autónoma de Madrid. Las sesiones prácticas se agruparán en una semana. La distribución, fechas y horarios de los grupos de prácticas estarán disponibles en el Curso Virtual de la asignatura

## REQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES PARA CURSAR ESTA ASIGNATURA

La asignatura no posee requisitos previos adicionales a los de admisión al Máster.

En la asignatura se utilizará bibliografía en inglés, por lo que se recomienda que el estudiante posea conocimientos de lengua inglesa suficientes para comprender textos científicos.

## EQUIPO DOCENTE

## COLABORADORES DOCENTES EXTERNOS



Nombre y Apellidos  
Correo Electrónico

AGUSTÍN GÁRATE ORMAECHEA  
agustin.garate@invi.uned.es

Nombre y Apellidos  
Correo Electrónico

ELVIRA ESTEBAN FERNÁNDEZ  
elvira.esteban@invi.uned.es

Nombre y Apellidos  
Correo Electrónico

JESÚS PEÑALOSA OLIVARES  
jesus.penalosa@invi.uned.es

Nombre y Apellidos  
Correo Electrónico

ENRIQUE EYMAR ALONSO  
eeymar@invi.uned.es

## HORARIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE

La tutorización se realizará a través del Curso Virtual mediante Foros creados al efecto. Adicionalmente se podrán concertar tutorías o contactar con los profesores de la asignatura. El horario de atención del profesorado perteneciente a la UAM estará disponible en el curso virtual de la asignatura.

Agustín Gárate Ormaechea a.garate@uam.es +34 914973910  
Jesús M. Peñalosa Olivares jesus.olivares@uam.es +34 914978677  
Enrique Eymar Alonso enrique.eymar@uam.es +34 914975010  
Elvira Esteban Fernández elvira.esteban@uam.es +34 914974824

## COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE

### COMPETENCIAS BÁSICAS

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.

### COMPETENCIAS GENERALES

CG1 - Adquirir destrezas teóricas y experimentales avanzadas en el área de la producción agrícola sostenible, la seguridad y calidad alimentaria y el uso eficiente de los recursos y materias primas de origen agroalimentario compatible con la protección del medioambiente.



CG2 - Saber aplicar los conceptos, principios, teorías o modelos adquiridos en el Máster en el campo académico, de la investigación y de la innovación tecnológica.

CG4 - Elaborar adecuadamente y con cierta originalidad composiciones escritas o argumentos motivados, de redactar planes, proyectos de trabajo o artículos científicos.

CG5 - Adquirir capacidad de estudio y autoaprendizaje.

CG7 - Utilizar las tecnologías de información y de comunicación para redactar y exponer trabajos específicos sobre el área de estudio.

### **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS**

CE2 - Integrar aspectos multidisciplinares (químicos, fisiológicos, agronómicos y ambientales) en el conocimiento de la dinámica de cada nutriente en la planta y en el reconocimiento de alteraciones nutricionales, aplicándolos al diseño avanzado de disoluciones nutritivas optimizadas.

CE10 - Evaluar el papel de los factores ambientales y endógenos en el desarrollo vegetal de cara a la toma de decisiones de carácter especializado en el entorno agroalimentario y agroambiental.

## **RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

El estudiante, al finalizar esta materia, debe ser capaz de:

- Realizar una valoración avanzada de las condiciones ambientales y su efecto sobre el desarrollo y producción vegetal.
- Establecer y evaluar los principales nutrientes minerales: la especie predominante, sus características químicas, absorción, transporte y asimilación, teniendo en cuenta los últimos avances en la materia.
- Relacionar el contenido de los nutrientes en los cultivos con la producción cuali- y cuantitativa y el desarrollo vegetal.

## **CONTENIDOS**

### **Bloque 1. Factores ambientales**

Factores ambientales: luz, CO<sub>2</sub>, temperatura, régimen hídrico

### **Bloque 2. Nutrición mineral de los cultivos: nutrientes esenciales**

Introducción. Absorción y transporte de agua y nutrientes. Macronutrientes I: N, P, S.

Macronutrientes II: K, Ca, Mg. Micronutrientes.

### **Bloque 3. Desarrollo y crecimiento de los cultivos**

Relaciones nutrición-producción. Hormonas vegetales. Elementos beneficiosos y tóxicos.



## METODOLOGÍA

La docencia de la asignatura para todos los estudiantes matriculados en el Máster se impartirá mediante la metodología de la UNED, basada principalmente en la enseñanza a distancia de carácter virtual. Para ello, el estudiantado dispondrá del curso virtual de la asignatura en la plataforma aLF que se complementará con la atención presencial y telemática del equipo docente. En el curso virtual se incluirá toda la información detallada relativa al plan de trabajo, así como documentos para el estudio de los temas o como material complementario (presentaciones powerpoint, artículos científicos, direcciones web, grabaciones audiovisuales, etc.). Esta asignatura tiene actividades prácticas (de laboratorio y/o de aula) presenciales obligatorias.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### TIPO DE PRUEBA PRESENCIAL

Tipo de examen	Examen mixto
Preguntas test	10
Preguntas desarrollo	10
Duración del examen	120 (minutos)
Material permitido en el examen	

No se permite ningún material en el examen

### Criterios de evaluación

Para poder hacer media con las PEC y las prácticas, el estudiante deberá alcanzar una calificación de 4/10 en la nota del examen.

**Las preguntas tipo test constituyen un 20% de la calificación del examen.**

**Las preguntas de desarrollo constituyen un 80% de la calificación del examen.**

% del examen sobre la nota final	50
----------------------------------	----

Nota del examen para aprobar sin PEC

Nota máxima que aporta el examen a la calificación final sin PEC

Nota mínima en el examen para sumar la PEC	4
--	---

### Comentarios y observaciones

Las preguntas de desarrollo deberán realizarse en el espacio destinado para ello en el enunciado del examen.

### CARACTERÍSTICAS DE LA PRUEBA PRESENCIAL Y/O LOS TRABAJOS

Requiere Presencialidad	Si
-------------------------	----

Descripción



El examen consta de 10 preguntas tipo test y 10 preguntas de desarrollo (a responder en el espacio proporcionado en el enunciado del examen).

**El examen se realizará (tanto para los estudiantes matriculados a través de la UNED como para los matriculados a través de la UAM) en el Centro Asociado de la UNED al que pertenece cada estudiante, pudiéndose también realizar en otro Centro Asociado solicitando el correspondiente permiso con suficiente anticipación. El calendario de exámenes se encuentra en el Curso Virtual de la asignatura y en la página web de ambas universidades.**

#### Criterios de evaluación

Las preguntas tipo test constituyen un 20% de la calificación del examen.

**Las preguntas de desarrollo constituyen un 80% de la calificación del examen.**

**El examen se calificará sobre 10 puntos.**

**Para poder hacer media con las PEC y las prácticas, el estudiante deberá alcanzar una calificación de 4/10 en la nota del examen.**

Ponderación de la prueba presencial y/o los trabajos en la nota final 50 %

Fecha aproximada de entrega

Comentarios y observaciones

#### PRUEBAS DE EVALUACIÓN CONTINUA (PEC)

¿Hay PEC? Si,PEC no presencial

Descripción

Se realizarán 6 PEC a lo largo del curso.

**PEC1: Bloque 1**

**PEC 2, 3, 4 y 5: Bloque 2**

**PEC 6: Bloque 3**

Criterios de evaluación

Las pruebas de evaluación continua son de carácter obligatorio.

Ponderación de la PEC en la nota final Cada PEC contribuirá un 5% a la calificación global de la asignatura.

Fecha aproximada de entrega

Comentarios y observaciones

Por la naturaleza de esta actividad debe realizarse necesariamente a lo largo del curso académico en las fechas previstas, manteniéndose la calificación obtenida para la convocatoria extraordinaria.

#### OTRAS ACTIVIDADES EVALUABLES

¿Hay otra/s actividad/es evaluable/s? Si,presencial

Descripción



**Prácticas de laboratorio y aula.**

Se llevarán a cabo en las instalaciones de la Facultad de Ciencias de la Universidad Autónoma de Madrid. Tendrán una duración de una semana, aproximadamente en el mes de diciembre. Los grupos y fechas se publicarán a través del curso virtual de la asignatura. Son de carácter obligatorio.

**Criterios de evaluación**

Los estudiantes deberán entregar un informe con un resumen y comentario de los resultados obtenidos, junto con las respuestas a las cuestiones o problemas que se planteen en el guión de prácticas.

**El informe se evaluará sobre 10 puntos.**

Ponderación en la nota final 20%

Fecha aproximada de entrega

Comentarios y observaciones

**¿CÓMO SE OBTIENE LA NOTA FINAL?**

Examen: 50%

**Pruebas de evaluación continua: 30%**

**Prácticas: 20%**

## BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

La bibliografía básica de la asignatura estará disponible en el curso virtual.

## BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- Azcón-Bieto, J.; Talón, M. (2000). Fundamentos de Fisiología Vegetal. McGraw-Hill Interamericana.
- Buchanan B.B., Gruissem W. y Jones R.L. 2000. Biochemistry and Molecular Biology of Plants. Ed. Amer. Soc. of Plant Physiol. Rockville, MD, USA.
- Cadahía, C. 2005. Fertirrigación. 3ª Ed. Mundiprensa, 479 pp
- Clarkson, D.T.; Hanson, J.B. 1980. The Mineral Nutrition of Higher Plants. Ann. Rev. Plant Physiol. 31: 239- .
- Gliessman, S. R. (2002). Agroecología: procesos ecológicos en agricultura sostenible. CATIE.
- González-Fontes A., Gárate A. y Bonilla I. (2010). Agricultural Sciences: Topics in Modern Agriculture. Ed. Studium Press.
- Guardiola J.L. y García Luis A. 1990. Fisiología vegetal I: nutrición y transporte. Colección Ciencias vivas. Ed. Síntesis. Madrid.  
<http://www.uam.es/docencia/museovir/>



- Jiménez Díaz R.M. 1998. Agricultura Sostenible. Mundi-Prensa, Madrid
- Marschner, H. (1995). Mineral Nutrition of Higher Plants. Ed. Academic Press. London.
- Marschner, Horst (2012). Mineral Nutrition of Higher Plants [Recurso electrónico]  
<http://www.sciencedirect.com/science/book/9780123849052> 3rd ed. Ed. Academic Press.
- Mengel K. y Kirkby E.A. 2001. Principles of Plant Nutrition. 5th ed. Klumer Academic, cop. Dordrecht.
- Taiz L. y Zeiger E. 2015. Plant physiology and development. 6th ed. Sinauer Associates Inc. Pub., Sunderland (MA), USA.
- Taiz L. 2006. Fisiología vegetal. Publicacions de la Universitat Jaume I. Servei de Comunicació i Publicacions, Castelló de la Plana.

## RECURSOS DE APOYO Y WEBGRAFÍA

El Curso Virtual de la asignatura se encuentra en la plataforma de aLF de la UNED, a la que se accede a través del portal de la Universidad (<http://www.uned.es>), y donde los estudiantes matriculados podrán encontrar la agenda de trabajo, noticias, orientaciones sobre el estudio de la asignatura, materiales complementarios de estudio, enlaces a sitios web interesantes y foros de comunicación, entre otros. El Equipo Docente utilizará este Curso Virtual como medio de comunicación con los estudiantes matriculados.

Así mismo, los estudiantes podrán utilizar los fondos bibliográficos disponibles en las bibliotecas de la UNED, tanto de la Sede Central como de Centros Asociados, y en las bibliotecas de la Universidad Autónoma de Madrid (UAM).

---

## IGUALDAD DE GÉNERO

En coherencia con el valor asumido de la igualdad de género, todas las denominaciones que en esta Guía hacen referencia a órganos de gobierno unipersonales, de representación, o miembros de la comunidad universitaria y se efectúan en género masculino, cuando no se hayan sustituido por términos genéricos, se entenderán hechas indistintamente en género femenino o masculino, según el sexo del titular que los desempeñe.

