



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
**MATÈRIES PRIMERES
D'ORIGEN VEGETAL**

Coordinació: SEGARRA BOFARULL, JOAN

Any acadèmic 2017-18

Informació general de l'assignatura

Denominació	MATÈRIES PRIMERES D'ORIGEN VEGETAL			
Codi	102222			
Semestre d'impartició	1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments	2	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits ECTS	6			
Grups	1GG,2GM			
Crèdits teòrics	0			
Crèdits pràctics	0			
Coordinació	SEGARRA BOFARULL, JOAN			
Departament/s	HORTOFRUCTICULTURA, BOTANICA I JARDINERIA,PRODUCCIO VEGETAL I CIENCIA FORESTAL			
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	Català			
Horari de tutoria/lloc	<p>Joan Segarra Bofarull (coordinador) Centre: ETSEA Departament: Producció Vegetal i Ciència Forestal Despatx: Ed. AB -1.06.2 Horari consulta: Dimecres de 17 a 19h Telèfon: 973702854</p> <p>Josep Dalmases Mestre Centre: ETSEA Departament: Hortofructicultura, Botànica i Jardineria Despatx: Ed.1 - 2.06 Horari consulta: Dimecres de 9 a 11 Telèfon: 973702887</p> <p>Yolanda Sòria Vilallonga Centre: ETSEA Departament: Hortofructicultura, Botànica i Jardineria Despatx: Ed. 2 - 1.01.1 Telèfon: 973702550</p>			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits	Horari de tutoria/lloc
DALMASES MESTRE, JOSE	dalmases@hbj.udl.cat	2	Edifici 1. Despatx 2.06 Horari a convenir
SEGARRA BOFARULL, JOAN	segarra@pvcf.udl.cat	3,9	Edifici A-B. Despatx 1.22.1 Dimecres 10-11h Dimecres 16-17h
SORIA VILLALONGA, YOLANDA JACINTA	soria@hbj.udl.cat	1,9	Edifici 2. Despatx 1.01.1 Horari a convenir Demandar hora per correu electrònic

Informació complementària de l'assignatura

És una assignatura obligatòria que s'integra dins de la matèria Tecnologia dels Aliments. El coneixement de les característiques de les matèries primeres és fonamental per a l'obtenció d'aliments de qualitat. L'assignatura explica els diferents sistemes agrícoles, les tècniques de cultiu emprades i el seu efecte en el rendiment i la qualitat de la producció.

Objectius acadèmics de l'assignatura

L'estudiant, al superar l'assignatura, ha de ser capaç de:

1. Conèixer les bases de la producció vegetal.
2. Conèixer l'efecte de les diferents tècniques de cultiu en el rendiment i la qualitat de les matèries primeres.
3. Valorar els diferents sistemes de producció agrícola.
4. Interpretar les dades de qualitat de les matèries primeres d'origen vegetal.

Competències

Competències generals

Es fomentarà les següents competències bàsiques:

CG2: Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una manera professional i tinguin les competències que acostumen a demostrar-se mitjançant l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins del seu àrea d'estudi.

CG6: Analitzar situacions concretes, definir problemes, prendre decisions i implementar plans d'actuació en la recerca de solucions.

CG10: Treballar sol i en equip multidisciplinar.

CG12: Presentar correctament informació de forma oral i escrita (competència estratègica UdL)

CG18: Tenir un esperit crític i innovador.

Competències específiques

El graduat en Ciència i Tecnologia d'Aliments després de finalitzar els seus estudis haurà adquirit els següents

coneixements i competències:

CE18: Conèixer els sistemes de producció de matèries primeres d'origen vegetal.

CE20: Avaluar les característiques de les principals varietats vegetals i la seva aptitud pels diferents processos de transformació.

Continguts fonamentals de l'assignatura

Teoria:

BLOC I. BASES DE LA PRODUCCIÓ VEGETAL

Tema 1. Introducció als productes d'origen vegetal

Tema 2. Bases de la producció agrícola

Tema 3. Control integrat de plagues

BLOC II. CULTIUS HERBACIS EXTENSIVS.

Tema 4. Cereals.

Tema 5. Lleguminoses.

Tema 6. Oleaginosos i industrials.

BLOC III. HORTALISSES I VERDURES.

Tema 7. Introducció al sistema de producció hortícola

Tema 8. Classificació i principals característiques fisiològiques de les hortalisses

Tema 9. Qualitat i sistemes de producció dels productes hortofrutícoles.

BLOC IV. FRUITERS.

Tema 10. Components i factors de cultiu en la producció i la qualitat dels fruits.

Tema 11. Fruiters de pinyol

Tema 12. Fruiters de llavor

Tema 13. Cítrics.

Pràctiques:

BLOC I:

Pràctica 1. Determinació de la dosi de sembra i d'adob

Pràctica 2. Determinació de la dosi d'aigua

BLOC II:

Pràctica 3. Reconeixement i anàlisi física de lots de llavor

Pràctica 4. Anàlisi i valoració de dades de producció i qualitat

Pràctica 5. Visita al laboratori de qualitat dels cereals de l'IRTA

BLOC III:

Pràctica 6. Visita a una central hortofrutícola o al mercat majorista de fruites i hortalisses de Lleida

Pràctica 7. Elaboració i presentació oral d'una fitxa de qualitat d'un producte hortícola

BLOC IV:

Pràctica 8. Reconeixement morfològic dels fruits

Pràctica 9. Característiques i avaluació de la qualitat dels fruits

Eixos metodològics de l'assignatura

Tipus d'activitat	Descripció	Activitat presencial alumne		Activitat no presencial alumne		Avaluació	Temps total/ECTS
		Objectius	Hores	Treball alumne	Hores	Hores	Hores/ECTS
Lliçó magistral	Classe magistral (Aula. Grup gran)	Explicació dels principals conceptes	32	Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements	48	4	84 / 3.36
Problemes i casos	Classe participativa (Aula. Grup gran)	Resolució de problemes i casos	8	Aprendre a resoldre problemes i casos	12	1	21 / 0.84
Seminari	Classe participativa (Grup mitjà)	Realització d'activitats de discussió o aplicació	4	Resoldre problemes i casos. Discutir	6		10 / 0.4
Laboratori	Pràctica de Laboratori (Grup mitjà)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...	6	Estudiar i realitzar examen	9		15 / 0.6
Aula d'informàtica	Pràctica d'aula d'informàtica (Grup mitjà)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...		Estudiar i realitzar memòria			
Pràctiques de camp	Pràctica de camp (Grup mitjà)	Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar...		Estudiar i realitzar memòria			
Visites	Visita laboratori qualitat de cereals i central hortofrutícola	Realització de la visita	4	Estudiar i realitzar memòria	6		10 / 0.4
Activitats dirigides	Treball de l'alumne (individual o grup)	Orientar a l'alumne en el treball (en horari de tutories)	4	Realitzar una presentació escrita, oral, etc.	6		10 / 0.4
Altres							
Totals			58		87	5	150 / 6

Sistema d'avaluació

Tipus d'activitat	Activitat d'Avaluació		Pes qualificació
	Procediment	Número	
Lliçó magistral	Proves escrites sobre la teoria del programa de l'assignatura	3	71

Problemes i casos	Lliuraments o proves escrites sobre problemes i casos	3	9
Laboratori	Lliurament de memòries, proves escrites o orals	3	10
Seminari	Proves escrites o orals	1	3,5
Aula informàtica	Lliurament de memòries. Proves escrites o orals.		
Pràctiques de camp	Lliurament de memòries. Proves escrites o orals		
Visites	Lliurament de memòries. Proves escrites o orals.	2	6,5
Activitats dirigides	Lliurament del treball		
altres			
Total			100

L'avaluació serà contínua i constarà de 6 parts amb la ponderació que s'indica a continuació:

- 1^a Prova escrita dels blocs I i II 35%
- Pràctiques dels blocs I i II 15%
- 2^a Prova escrita del bloc III 18%
- Pràctiques del bloc III 7%
- 3^a Prova escrita del bloc IV 18%
- Pràctiques del bloc IV 7%

Per aprovar l'assignatura la mitjana ponderada de les sis parts ha de ser igual o superior a 5 i cadascuna de les sis notes ha de ser igual o superior a tres i mig (3,5). L'alumne que suspengui l'avaluació contínua o vulgui millorar la qualificació podrà anar a l'avaluació final de les tres proves escrites.

Bibliografia i recursos d'informació

Bibliografia bàsica

BALDINI, E. 1992. Arboricultura general. Mundi-Prensa. Madrid

PUJOL, M. 1998. Cultius herbacis per a indústries agroalimentàries. Romanyà Valls S.A., Capellades, Barcelona.

VILLALOBOS F.J., MATEOS L., ORGAZ F., FERRES E. 2002. Fitotecnia: bases y tecnologías de la producción agrícola. Mundi-Prensa, Madrid.

WESTWOOD, M.N. 1982. Fruticultura de zonas templadas. Mundi-Prensa. Madrid

Bibliografia complementària

GUERRERO, A. 1999. Cultivos herbáceos extensivos. Mundi-Prensa, Madrid.

URBANO P. 2002. Fitotecnica. Ingeniería de la producción vegetal. Mundi-Prensa, Madrid.