



Universitat de Lleida

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

Coordinació: SEGARRA BOFARULL, JOAN

Any acadèmic 2020-21

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 dels Aliments | 2 | OBLIGATÒRIA | Presencial | |
| Nombre de crèdits assignatura (ECTS) | 6 | | | | |
| Tipus d'activitat, crèdits i grups | Tipus d'activitat | PRACAMP | PRALAB | PRAULA | TEORIA |
| | Nombre de crèdits | 0.4 | 0.6 | 0.8 | 4.2 |
| | Nombre de grups | 2 | 2 | 2 | 1 |
| Coordinació | SEGARRA BOFARULL, JOAN | | | | |
| Departament/s | PRODUCCIÓ VEGETAL I CIÈNCIA 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 | | | | |

| Professor/a (s/es) | Adreça electrònica professor/a (s/es) | Crèdits impartits pel professorat | Horari de tutoria/lloc |
|--------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| RUFAT LAMARCA, JOSEP | josep.rufat@udl.cat | 2 | |
| SEGARRA BOFARULL, JOAN | joan.segarra@udl.cat | 3,9 | |
| SORIA VILLALONGA, YOLANDA JACINTA | yolanda.soria@udl.cat | 1,9 | |

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.

El format de l'assignatura està adaptat tant per docència presencial com per docència virtual. Degut a la situació epidèmica del COVID19 les sortides al mercat central de fruites i verdures de Lleida i al laboratori de qualitat de cereals de l'IRTA s'han substituït per una pràctica de laboratori i una pràctica de gabinet. Si alguna de les pràctiques de laboratori no es poden realitzar presencialment es substituiran per pràctiques de gabinet.

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

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. Material vegetal

Tema 2. Treball del sòl

Tema 3. Fertilització

Tema 4. Reg

Tema 5. Control de plagues i malalties

BLOC II. CULTIUS HERBACIS EXTENSIUS.

Tema 6. Cereals.

Tema 7. Lleguminoses.

Tema 8. Oleaginoses

BLOC III. HORTALISSES I VERDURES.

Tema 9. Introducció al sistema de producció hortícola

Tema 10. Classificació i principals característiques fisiològiques de les hortalisses

Tema 11. Qualitat i sistemes de producció dels productes hortofrutícoles.

BLOC IV. FRUITERS.

Tema 12. Components i factors de cultiu en la producció i la qualitat dels fruits.

Tema 13. Fruiters de pinyol

Tema 14. Fruiters de llavor

Tema 15. Ametller, olivera, vinya.

Pràctiques:

BLOC I:

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

Pràctica 2. Determinació de la dosi d'aigua

Pràctica 3. Determinació quantitat de malaltia

BLOC II:

Pràctica 4. Anàlisi de dades de qualitat de cereals

Pràctica 5. Comparació de la producció integrada i la producció ecològica

BLOC III:

Pràctica 6. Efecte de l'etilè en la maduració

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 | 34 | Estudi: Conèixer, comprendre i sintetitzar coneixements | 43 | 2 | 79 / 3.16 |
| 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 | 6 | Resoldre problemes i casos. Discutir | 9 | 1 | 16 / 0.64 |
| Laboratori | Pràctica de Laboratori (Grup mitjà) | Execució de la pràctica: comprendre fenòmens, mesurar... | 6 | Estudiar i realitzar examen | 9 | 1 | 16 / 0.64 |
| 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 | 4 | 1 | 9 / 0.36 |
| Activitats dirigides | Treball de l'alumne (individual o grup) | Orientar a l'alumne en el treball (en horari de tutories) | 2 | Realitzar una presentació escrita, oral, etc. | 5 | 2 | 9 / 0.36 |
| Altres | | | | | | | |
| Totals | | | 60 | | 82 | 8 | 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 la qualificació de cadascuna de les sis parts ha de ser igual o superior a 4. L'alumne que suspengui l'avaluació contínua haurà de presentar-se a la recuperació final de les proves escrites que no arribi a 4.

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.