



Universitat de Lleida

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

Coordinació: SEGARRA BOFARULL, JOAN

Any acadèmic 2023-24

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	CIÈNCIA I ENGINYERIA FORESTAL I AGRÍCOLA				
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	,8	
SORIA VILLALONGA, YOLANDA JACINTA	yolanda.soria@udl.cat	1,1	

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 bàsiques

CB1. Que els estudiants hagin demostrat posseir i comprendre coneixements a partir de la base de l'educació secundària general a un nivell que, si bé es recolza en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda del seu camp d'estudi.

CB2. Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seva àrea d'estudi

CB3. Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

CB4. Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat

CB5. Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

Competències generals

CG1. Analitzar situacions concretes, definir problemes, prendre decisions i implementar plans d'actuació en la cerca de solucions.

CG2. Interpretar estudis, informes, dades i analitzar-los numèricament.

CG3. Seleccionar i manejar les fonts d'informació escrites i informatitzades disponibles relacionades amb l'activitat professional.

CG4. Treballar sol i en equip multidisciplinari.

CG5. Entendre i expressar-se amb la terminologia adequada

CG6. Discutir i argumentar en fòrums diversos.

CG7. Reciclar-se en els nous avanços tecnològics mitjançant un aprenentatge continu.

CG8. Valorar la formació integral, la motivació personal i la mobilitat.

CG9. Analitzar i valorar les implicacions socials i ètiques de l'activitat professional.

CG10. Tenir un esperit crític i innovador.

CG11. Analitzar i valorar les implicacions mediambientals en la seva activitat professional.

Competències transversals

CT1. Presentar correctament informació de manera oral i escrita.

CT3. Utilitzar les eines informàtiques i de la comunicació existents com a suport per al desenvolupament de la seva activitat professional.

CT4. Respectar els drets fonamentals d'igualtat entre homes i dones, la promoció dels Drets Humans i els valors propis d'una cultura de pau i de valors democràtics.

Competències específiques

CE3. Identificar i aplicar els fonaments de la Biologia i de la Fisiologia humana necessaris per al desenvolupament d'altres disciplines i de les activitats pròpies de la professió.

CE5. Aplicar els processos bàsics d'un laboratori i utilitzar equips, manejar reactius, complir condicions de seguretat i elaborar informes.

CE6. Plantejar i resoldre problemes aplicant correctament els conceptes adquirits a situacions concretes.

CE18. Descriure els sistemes de producció de matèries primeres d'origen animal i vegetal.

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

Continguts fonamentals de l'assignatura

Teoria:

BLOC I. BASES DE LA PRODUCCIÓ VEGETAL

Tema 1. Sistema agrícola i 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. Reconeixement i anàlisi físic dels lots de llavors

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	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

L'avaluació serà contínua i constarà de tres proves escrites on s'avaluarà la teoria desenvolupada a classe, el material docent posat a disposició de l'alumne en el campus virtual i la resolució de problemes. Les pràctiques s'avaluaran mitjançant el lliurament de les memòries corresponents, la resolució de problemes i casos i l'assistència a les visites i pràctiques de camp.

La nota de l'assignatura serà la mitjana ponderada de 6 parts:

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

Les pràctiques s'avaluaran mitjançant l'assistència i l'entrega de l'informe corresponent. Per aprovar l'assignatura la nota mitjana ponderada de les cinc parts ha de ser igual o superior a 5 i la qualificació de cadascuna de les tres proves escrites ha de ser igual o superior a 4. L'alumne que suspengui l'avaluació contínua haurà de presentar-se a l'examen de recuperació final de les proves escrites que no arribi a 4.

Observacions

Els alumnes que no assisteixen a una prova escrita per una causa justificada i presintin la justificació documental faran l'examen en la data de la recuperació en el benentès que si el suspenen podran fer un altre examen. La no assistència a una pràctica implicarà un zero en aquella pràctica. Si l'absència és per causa justificada l'alumne podrà presentar posteriorment la memòria de la pràctica que els hi sol·liciti el professor per a que sigui avaluada.

EXCEL·LÈNCIA: els alumnes aprovats que vulguin millorar nota o inclús optar a matrícula d'honor podran sol·licitar-ho. Aquests alumnes realitzaran el mateix examen de recuperació i en cap cas suposarà una disminució de la nota obtinguda en l'avaluació contínua.

AVALUACIÓ ALTERNATIVA

Els alumnes que tinguin reconegut el dret a l'avaluació alternativa aquesta consistirà en:

- Examen final escrit de tota l'assignatura (75%)
- Entrega i presentació d'un treball individual de curs sobre un tema que s'elegirà entre el professorat i l'alumne (25%)

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. Fitotecnia. Ingeniería de la producción vegetal. Mundi-Prensa, Madrid.