



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE
**MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN
VEGETAL**

Coordinación: SEGARRA BOFARULL, JOAN

Año académico 2020-21

Información general de la asignatura

Denominación	MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN VEGETAL				
Código	102222				
Semestre de impartición	1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA				
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad	
	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	2	OBLIGATORIA	Presencial	
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	6				
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PRACAMP	PRALAB	PRAULA	TEORIA
	Número de créditos	0.4	0.6	0.8	4.2
	Número de grupos	2	2	2	1
Coordinación	SEGARRA BOFARULL, JOAN				
Departamento/s	PRODUCCION VEGETAL Y CIENCIA FORESTAL				
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas presenciales: 60 Horas no presenciales: 90				
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.				
Idioma/es de impartición	Catalán				

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
RUFAT LAMARCA, JOSEP	josep.rufat@udl.cat	2	
SEGARRA BOFARULL, JOAN	joan.segarr@udl.cat	3,9	
SORIA VILLALONGA, YOLANDA JACINTA	yolanda.soria@udl.cat	1,9	

Información complementaria de la asignatura

Es una asignatura obligatoria que se integra dentro de la materia Tecnología de los Alimentos. El conocimiento de las características de las materias primeras es fundamental para la obtención de alimentos de calidad. La asignatura explica los diferentes sistemas agrícolas, las técnicas de cultivo empleadas y su efecto en el rendimiento y la calidad de la producción.

Objetivos académicos de la asignatura

El estudiante, al superar la asignatura, tiene que ser capaz de:

1. Conocer las bases de la producción vegetal.
2. Conocer el efecto de las diferentes técnicas de cultivo en el rendimiento y la calidad de las materias primeras.
3. Valorar los diferentes sistemas agrícolas.
4. Interpretar los datos de calidad de las materias primeras de origen vegetal.

Competencias

Competencias generales

Se fomentará las siguientes competencias básicas:

CG2: Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos en su trabajo o vocación de una manera profesional y tengan las competencias que suelen demostrarse mediante la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

CG6: Analizar situaciones concretas, definir problemas, tomar decisiones e implementar planes de actuación en la búsqueda de soluciones.

CG10: Trabajar solo y en equipo multidisciplinar.

CG12: Presentar correctamente información de forma oral y escrita

CG18: Tener un espíritu crítico e innovador.

Competencias específicas

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos después de finalizar sus estudios habrá adquirido los siguientes conocimientos y competencias:

CE18: Conocer los sistemas de producción de materias primas de origen vegetal.

CE20: Evaluar las características de las principales variedades vegetales y su aptitud para los diferentes procesos de transformación.

Contenidos fundamentales de la asignatura

Teoría:

BLOQUE I. BASES DE LA PRODUCCIÓN VEGETAL

Tema 1. Material vegetal

Tema 2. Trabajo del suelo

Tema 3. Abonado

Tema 4. Riego

Tema 5. Control de plagas y enfermedades

BLOQUE II. CULTIVOS HERBÁCEOS EXTENSIVOS.

Tema 6. Cereales

Tema 7. Leguminosas

Tema 8. Oleaginosas

BLOQUE III. HORTALIZAS Y VERDURAS.

Tema 9. Introducción al sistema de producción hortícola

Tema 10. Clasificación y principales características fisiológicas de las hortalizas

Tema 11. Calidad y sistemas de producción de los productos hortofrutícolas.

BLOQUE IV. FRUTALES

Tema 12. Componentes y factores de cultivo en la producción y la calidad de los frutos

Tema 13. Frutales de hueso

Tema 14. Frutales de pepita

Tema 15. Almendro, olivo y viña

Prácticas:

BLOQUE I:

Práctica 1. Determinación de la dosis de siembra y de abono

Práctica 2. Determinación de la dosis de riego

Práctica 3. Determinación de la cantidad de enfermedad

BLOQUE II:

Práctica 4. Reconocimiento y análisis físico de los lotes de semilla

Práctica 5. Visita al laboratorio de calidad de los cereales del IRTA

BLOQUE III:

Práctica 6. Visita a una central hortofrutícola o al mercado mayorista de frutas y hortalizas de Lleida

Práctica 7. Elaboración y presentación oral de una ficha de calidad de un producto hortícola

BLOQUE IV:

Práctica 8. Reconocimiento morfológico de los frutos

Práctica 9. Características y evaluación de la calidad de los frutos

Ejes metodológicos de la asignatura

Tipo de actividad	Descripción	Actividad presencial alumno		Actividad no presencial alumno		Avaluación	Tiempo total/ECTS
		Objetivos	Horas	Trabajo alumno	Horas	Horas	Hores/ECTS
Lección magistral	Clase magistral (Aula Grupo grande)	Explicación de los principales conceptos	32	Estudio: Conocer, comprender y sintetizar	48	4	84 / 3.36
Problemas y casos	Clase participativa (Aula Grupo mediano)	Resolución de problemas y casos	8	Aprender a resolver problemas y casos	12	1	21 / 0.84
Seminario	Clase participativa (Grupo mediano)	Realización de actividades de discusión o aplicación	4	Resolver problemas y casos. Discutir	6		10 / 0.4
Laboratorio	Práctica de Laboratorio (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir ..	6	Estudiar y realizar memoria	9		15 / 0.6
Aula de informática	Práctica en aula de informática (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir ...		Estudiar y realizar memoria			
Prácticas de campo	Práctica de campo (Grupo mediano)	Ejecución de la práctica: comprender fenómenos, medir ...		Estudiar y realizar memoria			
Visitas	Visita a laboratorio calidad de los cereales y a central hortofrutícola	Realización de la visita	4	Estudiar y realizar memoria	6		10 / 0.4
Actividades dirigidas	Trabajo del alumno(individual y en grupo)	Orientar al alumno en el trabajo (en horario de tutorías)	4	Realizar una presentación escrita, oral, etc.	6		10 / 0.4
Otras							
Total			58		87	5	150 / 6

Sistema de evaluación

Tipo de actividad	Actividad de Evaluación	Ponderación (%)

	Procedimiento	Número	
Lección magistral	Pruebas escritas sobre la teoría del programa de la asignatura	3	71
Problemas y casos	Presentaciones o pruebas escritas sobre problemas y casos	3	9
Laboratorio	Presentación de memorias, pruebas escritas o orales	3	10
Seminario	Pruebas escritas o orales	1	3,5
Aula informática	Presentación de memorias. Pruebas escritas o orales.		
Prácticas de campo	Presentación de memorias. Pruebas escritas o orales		
Visitas	Presentación de memorias. Pruebas escritas o orales.	2	6,5
Actividades dirigidas	Presentación del trabajo		
Otras			
Total			100

La evaluación será continua y constará de 6 partes con la ponderación que se indica a continuación:

- 1ª Prueba escrita de los bloques I i II 35%
- Prácticas de los bloques I i II 15%
- 2ª Prueba escrita del bloque III 18%
- Prácticas del bloque III 7%
- 3ª Prueba escrita del bloque IV 18%
- Prácticas del bloque IV 7%

Para aprobar la asignatura la media ponderada de las seis partes tiene que ser igual o superior a 5 y la calificación de cada una de las partes tiene que ser igual o superior a 4. El alumno que suspenda la evaluación continua tendrá que presentarse a la recuperación final de las pruebas escritas que no llegue a 4.

Bibliografía y recursos de información

Bibliografía 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

Bibliografía complementaria

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

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