FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 34001
Nombre: Producción de Materias Primas
Ciclo: Grado
Créditos ECTS: 6
Curso académico: 2025-26

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	2	Segundo cuatrimeste

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Producción de Materias Primas	OBLIGATORIA

COORDINACIÓN

ANDREU SANCHEZ OSCAR ENRIQUE

CARBO VALVERDE ESTER

RESUMEN

Producción de materias Primas:
Asignatura obligatoria de segundo curso del grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. La asignatura está estructurada en 6 créditos que se imparten en el segundo cuatrimestre del segundo año.
La asignatura pretende:

- impartir los conocimientos básicos y fomentar actitudes necesarias para que el alumno conozca las materias empleadas en la alimentación humana.
- dar a conocer los principios, sistemas y estructuras de producción de alimentos de origen tanto vegetal como animal.
- abordar aspectos del sector relacionados con el uso, manejo y control de plantas y animales, destacando su importancia en las características y calidad de las materias primas obtenidas

ot;">

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

La asignatura de PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS necesita unos cconocimientos previos de Biología y Fisiología del primer curso de CTA
Se recomienda tener unos mínimos conocimientos sobre:
-el recurso Suelo,
-Botánica y Zoología alimentaria,
-Fisiología animal y vegetal
-Economía agraria
-Calidad de materias primas junto con conocimientos sobre la composición y propiedades de los productos alimentarios.

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Adquirir conocimientos sobre fisiología y manejo óptimo de plantas y animales utilizados para la producción de alimentos.

Adquirir criterio sobre las exigencias de selección de las diferentes especies, así como sobre las técnicas de producción mas adecuadas, para obtener unas características finales de las materias primas adecuadas a las preferencias del consumidor.

Alcanzar experiencia en trabajar en equipo y utilizar un vocabulario científico que permita expresar con rigor las ideas propias sobre la materia.

Aprender a analizar los factores ligados a los sistemas de producción que pueden ejercer una mayor influencia sobre el rendimiento y calidad de los alimentos.

Capacidad para transmitir ideas, problemas y soluciones dentro del área de estudio de las lenguas modernas y sus literaturas.

Conocer en profundidad los recursos naturales que son aprovechados para la producción de materias primas destinadas a la obtención de alimentos.

Conocer y comprender la incidencia de la fertilización, técnicas de cultivo, funcionamiento de las granjas, fisiología de las especies animales utilizadas y demás aspectos que inciden en las características finales de las materias primas de origen vegetal y animal.

Conseguir planificar y realizar un estudio hipotético en el que se apliquen los conocimientos adquiridos que resulte organizado, comprensible y preciso.

Saber aplicar los conocimientos en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz.

Ser capaz de identificar los diferentes sistemas de producción agraria y comprender como se combinan

medios, factores y procesos.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

Tema 1: Introducción. Alimentación y producción animal y vegetal
Tema 2: Diagnóstico de la situación actual agropecuaria.

Tema 3: Factores climáticos: Bioclimatología y climatología agraria.
Tema 4: El suelo como substrato para el crecimiento de las plantas. Tipología de suelos: importancia en la producción agrícola y aspectos limitadores para la producción. Evaluación de suelos
Tema 5: El agua. Manejo del agua en el suelo para el cultivo. Aguas de riego y salinidad. Problemática

Recursos y técnicas de OPTIMIZACION
Tema 6: Las labores agrícolas. Sistemas de explotación y manejo general. Siembras y plantaciones. Técnicas de modificación del clima y del suelo.

Tema 7: Nutrición de las plantas. Elementos esenciales para las plantas. Fertilizantes. Clasificación. Épocas y forma de empleo.
Tema 8: Control de malas hierbas, plagas y enfermedades Productos fitosanitarios. Concepto y tipos. Mecanismos de actuación. El comportamiento del plaguicida en el suelo

Tema 9: El suelo como un medio autodepurador. Contaminación del suelo
Tema 10: Datos y análisis de la producción agrícola actual. Agricultura tradicional y agricultura sostenible y alternativa. Interacciones y problemas

GRUPO 1: CULTIVOS LEÑOSOS DE REGADÍO
Tema 11: Cítricos. Requerimientos edafoclimáticos. Patrones. Tipos varietales. Técnicas y fases del cultivo. Laboreo y abonado. Riego, poda, control de malas hierbas, plagas y enfermedades. Maduración, recolección y conservación de los cítricos.
GRUPO 2: CULTIVOS LEÑOSOS DE SECANO

1. CONCEPTOS PRELIMINARES

Tema 1: Introducción. Alimentación y producción animal y vegetal
Tema 2: Diagnóstico de la situación actual agropecuaria.

2. PRODUCCIÓN VEGETAL. FACTORES DEL MEDIO QUE AFECTAN A LA PRODUCCION VEGETAL

Tema 3: Factores climáticos: Bioclimatología y climatología agraria.
Tema 4: El suelo como substrato para el crecimiento de las plantas. Tipología de suelos: importancia en la producción agrícola y aspectos limitadores para la producción. Evaluación de suelos

3. SISTEMAS DE CULTIVO

Recursos y técnicas de OPTIMIZACION
Tema 6: Las labores agrícolas. Sistemas de explotación y manejo general. Siembras y plantaciones. Técnicas de modificación del clima y del suelo.

4. PRACTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE CULTIVOS

Tema 7: Nutrición de las plantas. Elementos esenciales para las plantas. Fertilizantes. Clasificación. Épocas y forma de empleo.
Tema 8: Control de malas hierbas, plagas y enfermedades Productos fitosanitarios. Concepto y tipos. Mecanismos de actuación. El comportamiento del plaguicida en el suelo

5. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS VEGETALES

Tema 9: El suelo como un medio autodepurador. Contaminación del suelo
Tema 10: Datos y análisis de la producción agrícola actual. Agricultura tradicional y agricultura sostenible y alternativa. Interacciones y problemas

6. LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA. PRINCIPALES GRUPOS DE CULTIVOS

GRUPO 1: CULTIVOS LEÑOSOS DE REGADÍO
Tema 11: Cítricos. Requerimientos edafoclimáticos. Patrones. Tipos varietales. Técnicas y fases del cultivo. Laboreo y abonado. Riego, poda, control de malas hierbas, plagas y enfermedades. Maduración, recolección y conservación de los cítricos.Tema 12: Vid. (Idem. cítricos)
Tema 13: Olivo (idem cítricos).
GRUPO 3 CULTIVOS HERBÁCEOS
Tema 14: Cultivos herbáceos: Cereales. Tubérculos: Patata. Cultivos hortícolas: Cebolla. Tomate. Alcachofa. Requerimientos. Ciclo. Abonado. Variedades.

Tema 15: Producción de Materias Primas de Origen Animal
Producción animal. Producción animal de la Unión Europea. Producción animal en España. Producción animal en la Comunidad Valenciana. Denominaciones de origen.

7. CONCEPTES PRELIMINARS DE PRODUCCIÓ ANIMAL

Tema 15: Producción de Materias Primas de Origen Animal
Producción animal. Producción animal de la Unión Europea. Producción animal en España. Producción animal en la Comunidad Valenciana. Denominaciones de origen.

8. PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN ANIMAL

Tema 16.- Rumiantes I (Bovino)
Introducción. Principales razas de ganado vacuno. Sistemas de producción. Canales. Condición corporal
Tema 17.- Rumiantes II (Ovino ¿ Caprino)
Introducción. Principales razas de ganado ovino y caprino. El ordeño. Principios fundamentales de quesería. Tipos de queso
Tema 18.- Monogastricos I (Porcino)
Introducción. Principales razas de ganado porcino. Crianza y alimentación. Ciclo productivo. Jamón de cerdo ibérico
Tema 19.- Monogastricos II (Aves)
Manejo de los pollitos. Programa de iluminación. Programa de estimulación por iluminación. Luz intermitente. Programas de iluminación individuales. Manejo del tamaño del huevo.
Tema 20.- Abejas
Apicultura. Clasificación de la abeja melífera. Colmenas. Material apícola auxiliar. Manejo apícola. Productos apícolas. Turrón

9. PRACTICAS

Practica 1.- Producción vegetal. Relaciones planta/suelo: Comparación del crecimiento vegetativo entre diferentes tipos de suelo. Análisis de fitotoxicidad y de salinidad inducida
Practica 2.- Análisis de propiedades de los suelos determinantes de la producción vegetal.
Practica 3.- Relaciones planta/agua/suelo: estudio de la dinámica del agua: Evaluación de la influencia de la calidad del agua en la producción de los cultivos
Practica 4.- Visita a la planta piloto de acuicultura de la UV (ICBiBE).

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	38,00
Seminario	2,00
Laboratorio	15,00
Total horas	**57,00**

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	10,00

Estudio y trabajo autónomo	33,00
Preparación de clases	40,00
Preparación de actividades de evaluación	2,00
Resolución de casos prácticos	5,00
Total horas	**90,00**

METODOLOGÍA DOCENTE

Para la impartición de La asignatura de **PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS** se llevarán a cabo clases presenciales (teóricas, prácticas y problemas) y seminarios. Estas actividades se realizarán en grupo.
Otras actividades como las tutorías o el seguimiento de los trabajos de curso se llevarán a cabo de forma individual o en grupos más reducidos que las anteriores actividades.
Se facilita al alumno un material docente seleccionado así como bibliografía en el aula virtual de la materia.
ual de la materia.

EVALUACIÓN

Durante el desarrollo de la asignatura tanto en las clases teóricas y prácticas, se realizará una:
A) Evaluación continua (5%) de cada alumno, basada en la asistencia regular a las clases y actividades presenciales, participación y grado de implicación en el proceso de enseñanza-aprendizaje, y en las habilidades y actitudes mostradas durante el desarrollo de las actividades que se propongan en el curso.
La asistencia a las actividades presenciales de tutorías es obligatoria en la primera matrícula.
B) Evaluación del trabajo de laboratorio (15%) mediante supervisión de la labor realizada en el mismo, la capacidad para la resolución de los problemas experimentales planteados y la habilidad para realizar una memoria de los resultados experimentales. La **asistencia a prácticas y entrega de la memoria es obligatoria**.
Estos dos apartados contabilizarán máximo un **20% de la nota final.**
C) Evaluación de la realización presentación y discusión de **seminarios coordinados** sobre temas relacionados con los contenidos explicados en el aula. Se valorará el nivel de comprensión de los contenidos así como las habilidades para su exposición y discusión. **La asistencia a los seminarios es obligatoria.** Este apartado contribuirá a la nota final con un porcentaje de **10%** (siempre y cuando se haya asistido a los seminarios).
Los detalles de evaluación de seminarios coordinados se harán públicos en la web del Centro.
D)Evaluación de una prueba escrita para garantizar el conocimiento y comprensión de los contenidos establecidos para la materia, **tanto de las sesiones de teoría como de prácticas de laboratorio**
Las notas de Prácticas de Laboratorio y la obligatoriedad de asistencia a Tutorias y Seminarios se pueden guardar si se han realizado en el curso inmediatamente anterior y siempre que le interese al alumno
OBSERVACIONES:
Para superar la asignatura se deberá obtener una calificación de al menos 5 sobre 10, en CADA una de las
actividades (apartados A+B y D) para poder hacer la media ponderada de la nota final.
-En el caso de que el estudiante supere tutorías y seminarios, pero no realice la prueba escrita, calificación
será No Presentado en la primera convocatoria del curso. En la segunda convocatoria del curso y siguientes, la calificación será de Suspenso.

BIBLIOGRAFÍA

- AgustÍ, M (2003): Citricultura. Ed Mundi Prensa. Madrid
  - Barranco, D. (1998): El cultivo del olivo. Ed Mundi Prensa. Madrid
  - Buxadé, C. (1996): Zootecnia: Bases De Producción Animal. Vol. 9: Producción
  - caprina. Ed. Mundi Prensa
  - Buxadé, C. (1996): Zootecnia: Bases De Producción Animal. Vol. 8:
  - Producción Ovina. Ed. Mundi Prensa
  - Buxadé, C. (1996): Zootecnia: Bases De Producción Animal. Vol. 7: Producción Vacuna De Leche Y Carne. Ed. Mundi Prensa
  - Buxadé, C. (1996): Zootecnia:Bases De Producción Animal. Vol. 6: Porcinocultura Intensiva y Extensiva. Ed. Mundi Prensa
  - Ortega E (Ed.) 2011: Producción de Materias Primas Alimentarias: I Material Vegetal. Universidad de Granada
  - Maroto,J. V. (2002): Horticultura herbácea especial. Ed Mundi-Prensa
  - Porta J. et al.(2003): Edafología para la agricultura y el medio ambiente. Madrid, Ed. Mundi-Prensa.
  - Porta,J.; Lopez-Acevedo,M.; Poch, R.M. (2008). Introducción a la Edafología. Uso y Protección del suelo". Ed.Mundi Prensa. Madrid.
  - Reynier, A (2005) .Manual de viticultura. Ed Mundi-Prensa

- http://ec.europa.eu/agriculture/index_es.htm www.mapya.es www.ivia.es www.agricultura.gva.es
  - Web del Minsiterio de Agricultura, Pesca y alimentación. www.mapa.gob.es/es/