

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

Codi: 34001
Nom: Producció de matèries primeres
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 6
Curs acadèmic: 2026-27

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1103 - Grau C.Tecn.Aliments	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'alimentació	2	Segon quadrimestre

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1103 - Grau C.Tecn.Aliments	Producció de Materias Primas	OBLIGATÒRIA

COORDINACIÓ

ANDREU SANCHEZ OSCAR ENRIQUE

CARBO VALVERDE ESTER

RESUM**Producció de matèries primeres**

Assignatura obligatòria de segon curs del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments. Està estructurada en 6 crèdits que s'imparteixen en el segon quadrimestre del segon any.

L'assignatura pretén impartir els coneixements bàsics i fomentar actituds necessàries perquè l'alumne conega les matèries utilitzades en l'alimentació humana.

A través d'aquesta matèria es van a:



- formar als alumnes en l'origen i composició de les espècies i els principis, sistemes i estructures de la producció de aliments d'origen animal i vegetal
- adquirir coneixements sobre les característiques de les principals matèries primeres a la indústria alimentària i
- analitzar els paràmetres de qualitat de les primeres matèries

\\\"\\\"\\\">

CONEXIMENTS PREVIS

RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS

L'assignatura de PRODUCCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES necessita uns coneixements previs de Biologia i Fisiologia del primer curs de CTA

Seria recomanable tenir uns mínims coneixements de:

- Ciència del sòl
- Botànica i zoologia alimentàries
- Fisiologia vegetal i animal

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

1103 - Grau C.Tecn.Aliments

Aconseguir experiència a treballar en equip i utilitzar un vocabulari científic que permeta expressar amb rigor les idees pròpies sobre la matèria.

Aconseguir planificar i realitzar un estudi hipotètic en què s'apliquen els coneixements adquirits que resulte organitzat, comprensible i precís.

Adquirir coneixements sobre fisiologia i maneig òptim de plantes i animals utilitzats per a la producció d'aliments.

Adquirir criteri sobre les exigències de selecció de les diferents espècies i sobre les tècniques de producció mes adients per obtenir unes característiques finals de les matèries primeres adequades a les preferències del consumidor.

Aprendre a analitzar els factors lligats als sistemes de producció que poden exercir una major influència sobre el rendiment i la qualitat dels aliments.

Capacitat per transmetre idees, problemes i solucions dins l'àrea d'estudi de les llengües modernes i les seues literatures.

Conèixer a fons els recursos naturals que són aprofitats per a la producció de matèries primeres destinades a l'obtenció d'aliments.



Conèixer i comprendre la incidència de la fertilització, tècniques de cultiu, funcionament de les granges, fisiologia de les espècies animals utilitzades i tots altres aspectes que incideixen en les característiques finals de les matèries primeres d'origen vegetal i animal.

Saber aplicar els coneixements en l'àrea de ciència i tecnologia dels aliments al món professional, contribuint al desenvolupament dels drets humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi i de foment de la cultura de la pau.

Ser capaç d'identificar els diferents sistemes de producció agrària i comprendre com es combinen mitjans, factors i processos.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. CONCEPTES PRELIMINARS

Tema 1: Introducció Alimentació i producció vegetal i animal

Tema 2: Diagnòstic de la situació actual agropecuària.

2. PRODUCCIO VEGETAL. FACTORS DEL MEDI QUE AFECTEN LA PRODUCCIÓ VEGETAL

Tema 3: Factors climàtics: Bioclimatologia i climatologia agrària.

Tema 4: El sòl com a substrat per al creixement de les plantes. Tipologia de sòls: importància en la producció agrícola i aspectes limitadors per a la producció. Avaluació de sòls

Tema 5: L'aigua. Maneig de l'aigua al sòl per al cultiu. Aigües de reg i salinitat. Problemàtica

3. SISTEMES DE CONREU

Recursos i tècniques de OPTIMITZACIÓ

Tema 6: Les tasques agrícoles. Sistemes d'explotació i maneig general. Sembres i plantacions. Tècniques de modificació del clima i del sòl.



4. PRÀCTIQUES EN LA PRODUCCIÓ DE CULTIUS

Tema 7: Nutrició de les plantes. Elements essencials per les plantes. Fertilitzants. Classificació. Èpoques i forma d'ocupació.

Tema 8: Control de males herbes, plagues i malalties Productes fitosanitaris. Concepte i tipus. Mecanismes d'actuació. El comportament del plaguicida a terra.

5. QUALITAT DELS PRODUCTES VEGETALS

Tema 9: El sòl com un mitjà autodepurador. Contaminació del sòl

Tema 10: Dades i anàlisi de la producció agrícola actual. Agricultura tradicional i agricultura sostenible i alternativa. Interaccions i problemes

6. LA PRODUCCIÓ AGRÍCOLA.PRINCIPALS GRUPS DE CULTIUS.

GRUP 1: CULTIUS LLENYOSOS DE REGADIU

Tema 11: Cítrics. Requeriments edafoclimàtics. Patrons. Tipus varietals. Tècniques i fases del cultiu. Conreu i abonat. Reg, poda, control de males herbes, plagues i malalties. Maduració, collita i conservació dels cítrics.

GRUP 2: CULTIUS LLENYOSOS DE SECÀ

Tema 12: Vid. Requeriments edafoclimàtics. Patrons. Tipus varietals. Tècniques i fases del cultiu. Conreu i abonat. Reg, poda, control de males herbes, plagues i malalties. Maduració, collita i conservació

Tema 13: Olivera Requeriments edafoclimàtics. Patrons. Tipus varietals. Tècniques i fases del cultiu. Conreu i abonat. Reg, poda, control de males herbes, plagues i malalties. Maduració, collita i conservació

GRUP 3 CULTIUS HERBACIS

Tema 14: Cultius herbacis: Cereals. Tubercles: Patata. Cultius hortícoles: Ceba. Tomaca. Carxofa. Requeriments. Cicle. Abonat. Varietats.

7. CONCEPTES PRELIMINARS DE PRODUCCIÓ ANIMAL

Tema 15: Producció de Matèries Primeres d'Origen Animal

Producció animal. Producció animal de la Unió Europea. Producció animal a Espanya. Producció animal a la Comunitat Valenciana. Denominacions d'origen



8. PRODUCCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES D'ORIGEN ANIMAL

Tema 16: Remugants I (Boví)

Introducció. Principals races de bestiar boví. Sistemes de producció. Canals. Condició corporal

Tema 17: Remugants II (Oví - Capri)

Introducció. Principals races de bestiar oví i cabrum. El munyiment. Principis fonamentals de formatgeria. Tipus de formatge

Tema 18: Monogàstrics I (Porcí)

Introducció. Principals races de bestiar porcí. Criança i alimentació. Cicle productiu. Pernil de porc ibèric

Tema 19: Monogàstrics II (Aus)

Maneig dels pollets. Programa d'il·luminació. Programa d'estimulació per il·luminació. Llum intermitent. Programes d'il·luminació individuals. Maneig de la mida de l'ou.

Tema 20: Abelles

Apicultura. Classificació de l'abella melífera. Colmenas. Material apícola auxiliar. Maneig apícola. Productes apícoles. Torró.

9. PRACTIQUES

Practica 1.- Producció vegetal. Relacions planta/sòl: Comparació del creixement vegetatiu entre diferents tipus de sòl. Anàlisi de fitotoxicitat i de salinitat induïda

Practica 2.- Anàlisi de propietats dels sòls determinants de la producció vegetal.

Practica 3.- Relacions planta/aigua/solc: estudi de la dinàmica de l'aigua: Avaluació de la influència de la qualitat de l'aigua en la producció dels cultius

Practica 4.- Visita a la planta pilot d'acuicultura de la UV (ICBiBE)

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Tutories	2,00
Teoria	38,00
Seminari	2,00
Laboratori	15,00
Total hores	57,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència a altres activitats	0,00
Elaboració de treballs individuals o en grup	10,00
Estudi i treball autònom	33,00



Preparació de classes	40,00
Preparació d'activitats d'avaluació	2,00
Resolució de casos pràctics	5,00
Total hores	90,00

METODOLOGIA DOCENT

Per a la impartició de la assignatura de **PRODUCCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES** es duran a terme classes presencials (teòriques, pràctiques i de problemes) i seminaris. Aquestes activitats es realitzaran en grup.

Altres activitats com les tutories o el seguiment dels treballs de curs es duran a terme de manera individual o en grups més reduïts que les anteriors activitats.

Es facilita a l'alumne un material docent seleccionat així com bibliografia a l'aula virtual de la matèria.

grave;ria.

AVALUACIÓ

Durant el desenvolupament de l'assignatura, tant en les classes teòriques i pràctiques, es realitzarà una:

A) Avaluació contínua de cada alumne (5%), basada en l'assistència regular a les classes teòriques i activitats presencials, participació i grau d'implicació en el procés d'ensenyament-aprenentatge, i en les habilitats i actituds mostrades durant el desenvolupament de les activitats proposades. **L'assistència a les activitats presencials de tutories serà obligatòria** en la primera matrícula.

B) Avaluació del **treball de laboratori** (15%) mitjançant supervisió de la tasca realitzada en el mateix, la capacitat per a la resolució dels problemes experimentals plantejats i l'habilitat per realitzar una memòria dels resultats experimentals. **L'assistència a pràctiques i lliurament de la memòria és obligatòria.**

Aquests dos apartats comptabilitzaran màxim **un 20%** de la nota final.

C) Avaluació de la realització presentació i discussió de **seminaris coordinats** sobre temes relacionats amb els continguts explicats a l'aula. Es valorarà el nivell de comprensió dels continguts així com les habilitats per a la seva exposició i discussió. **L'assistència als seminaris és obligatòria.** Aquest apartat contribuirà a la nota final amb un percentatge de **10%** (Sempre i quan que s'haja assistit als seminaris).

Els detalls d'avaluació de seminaris coordinats es faran públics en la web del Centre, Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments.

D) **Avaluació d'una prova escrita** per garantir el coneixement i comprensió dels continguts establerts per a la matèria, **tant de la part de classes de teoria como de la de pràctiques de laboratori**

Les notes de pràctiques i y la obligatorietat de asistencia a Tutories y Seminaris es poden guardar només



si s'han realitzat en el curs immediatament anterior i sempre que li interesse a l'alumne.

OBSERVACIONS:

Per superar l'assignatura s'haurà d'obtenir una qualificació d' almenys 5 sobre 10, en cadascuna de les activitats (apartats A+B i D) per poder fer la mitjana ponderada de la nota final.

-Si l'estudiant supera tutories i seminaris, però no realitza la prova escrita la qüalificació serà No presentat en la primera convocatòria del curs, però en la segona convocatòria del curs i següents , la qualificació serà suspes.

BIBLIOGRAFIA

- 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/