

Unidade Curricular	Matérias-Primas de Origem Vegetal	Área Científica	Produção agrícola e animal
Licenciatura em	Ciência e Tecnologia Alimentar	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2016/2017	Ano Curricular	2
Tipo	Semestral	Semestre	2
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T 30 TP - PL 30 TC - S - E - OT 4 O -
Nível	1-2	Créditos ECTS	6.0
Código	9016-511-2203-00-16		

T - Ensino Teórico; TP - Teórico Prático; PL - Prático e Laboratorial; TC - Trabalho de Campo; S - Seminário; E - Estágio; OT - Orientação Tutoria; O - Outra

Nome(s) do(s) docente(s) Manuel Ângelo Rosa Rodrigues

Resultados da aprendizagem e competências

No fim da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Principais subsectores da produção agrícola nacional: Culturas Arvenses, Horticultura, Fruticultura, Olivicultura, e Viticultura.
2. Conhecimentos básicos dos aspectos botânicos e ecofisiológicos das principais culturas agrícolas cujos produtos se destinam à indústria alimentar.
3. Adquirir competências na identificação dos factores principais que influenciam a produção de matérias-primas de origem vegetal destinadas à transformação.
4. Adquirir conhecimento das metodologias sobre o controlo da maturação, sobre os principais processos de colheita e a sua influência na qualidade.

Pré-requisitos

Antes da unidade curricular o aluno deve ser capaz de:

1. Conhecer a base das propriedades físicas, químicas e biológicas do solo.
2. Conhecimentos elementares da botânica agrícola e de climatologia.

Conteúdo da unidade curricular

Caracterização geral, expressão geográfica e económica dos principais subsectores da produção agrícola: horticultura, fruticultura, viticultura, olivicultura, culturas arvenses e pastagens. Aspectos botânicos: ciclo vegetativo, fenologia, fisiologia do desenvolvimento, ecofisiologia das principais culturas agrícolas destinadas à indústria. Técnicas culturais: influência na produtividade e nas características qualitativas dos produtos.

Conteúdo da unidade curricular (versão detalhada)

1. Caracterização, expressão geográfica e económica dos subsectores da produção agrícola nacional
 - horticultura
 - fruticultura
 - viticultura
 - olivicultura
 - culturas arvenses
2. Aspectos botânicos; ciclo vegetativo, fenologia, fisiologia do desenvolvimento
3. Ecofisiologia das principais culturas agrícolas destinadas à indústria
4. Influência das técnicas culturais na produtividade e nas características qualitativas dos produtos
5. Avaliação e controlo da maturação, processos de colheita e influência na qualidade.

Bibliografia recomendada

1. Barranco, D. et al. 2008. El cultivo del olivo. Ediciones Mundi-Prensa, Junta de Andalucía.
2. Keller, M. 2012. The Science of Grapevines. Academic Press, Washington, USA.
3. Guerrero, A. 1999. Cultivos herbáceos extensivos. 6th ed. , Mundi-Prensa, Madrid.
4. Almeida, D. 2006. Manual de Culturas Hortícolas. Vol. I e II. Editorial Presença, Queluz de Baixo, Portugal
5. Jackson, D. , Looney, N. , Morlet-Bunker, M. , Thiele, G. 2012. Temperate and Subtropical Fruit production. 3rd Ed. , Cambridge Univ. , UK

Métodos de ensino e de aprendizagem

Leccionação dos aspectos teóricos dos conteúdos da unidade curricular. Ensino prático e laboratorial e controlo da maturação de alguns produtos. Experiências no campo conduzidas com diferentes práticas culturais. Visitas técnicas a explorações agrícolas. Acompanhamento dos ensaios experimentais/demonstração; estudo e pesquisa; elaboração de relatórios sob orientação tutoria.

Alternativas de avaliação

1. Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final)
 - Exame Final Escrito - 50% (Exame sobre conteúdos teóricos)
 - Trabalhos Práticos - 50% (Avaliação contínua. Os trabalhadores podem realizar a componente no momento do exame final)
2. Alternativa 2 - (Ordinário, Trabalhador) (Recurso)
 - Exame Final Escrito - 50% (Exame sobre conteúdos teóricos)
 - Trabalhos Práticos - 50% (Avaliação contínua. Os trabalhadores podem realizar a componente no momento do exame de recurso)
3. Alternativa 3 (trabalhadores) - (Trabalhador) (Especial)
 - Exame Final Escrito - 50% (Exame sobre conteúdos teóricos)
 - Trabalhos Práticos - 50% (Avaliação contínua. Os estudantes podem realizar a componente no momento do exame de recurso)
4. Alternativa 4 (finalistas) - (Ordinário, Trabalhador) (Especial)
 - Exame Final Escrito - 50% (Exame sobre conteúdo teórico)
 - Trabalhos Práticos - 50% (Avaliação contínua. Os alunos podem realizar esta componente no momento do exame de recurso)

Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

Validação Eletrónica

Manuel Ângelo Rosa Rodrigues	João Luís Verdial Andrade	José Alberto Cardoso Pereira
28-11-2016	09-12-2016	18-12-2016