



Any acadèmic	2013-14
Assignatura	22488 - Olivicultura i Eleotècnia
Grup	Grup 8, 2S, GEAM
Guia docent	A
Idioma	Català

Identificació de l'assignatura

Assignatura	22488 - Olivicultura i Eleotècnia
Crèdits	2.5 presencials (62.5 hores) 3.5 no presencials (87.5 hores) 6 totals (150 hores).
Grup	Grup 8, 2S, GEAM(Campus Extens)
Període d'impartició	Segon semestre
Idioma d'impartició	Català

Professors

Professors	Horari d'atenció alumnat					
	Hora d'inici	Hora de fi	Dia	Data d'inici	Data de fi	Despatx
José Mariano Escalona Lorenzo jose.escalona@uib.es				No hi ha sessions definides		
Jaume Rigo Pons jaume.rigo@uib.es				No hi ha sessions definides		

Titulacions on s'imparteix l'assignatura

Titulació	Caràcter	Curs	Estudis
Grau d'Enginyeria Agroalimentària i del Medi Rural	Optativa	Tercer curs	Grau

Contextualització

A l'assignatura Olivicultura i Elaiotècnica es pretenen realitzar els següents objectius:

- Conèixer les característiques pròpies de l'Olivicultura i l'Elaiotècnica a nivell mundial, europeu, estatal i de les Illes Balears.
- Conèixer la morfologia, fisiologia, fenologia i les varietats cultivades d'oliva.
- Descriure les tècniques de cultiu més usuals de l'olivera.
- Conèixer els processos de fabricació de l'oli.
- Diferenciar les característiques organolèptiques i gustatives de diferents olis.
- Establir un control de qualitat en el cultiu i processament dels productes de l'olivera.

Requisits

És requisit imprescindible per cursar l'assignatura haver aprovat l'assignatura Cultius Llenyosos





Essencials

Assignatura Cultius Llenyosos aprovada

Competències

Específiques

1. Gestionar i aprofitar els subproductes agroindustrials.
2. Tecnologies de la producció vegetal i animal.

Genèriques

1. Capacitat d'anàlisi i síntesi. Capacitat de raonar de forma crítica.
2. Capacitat d'organitzar i planificar.
3. Transferència de tecnologia, entendre, interpretar, comunicar i adoptar els avanços en el camp agrari..

Continguts

Continguts temàtics

Continguts teòrics. Temes

1. Introducció: L'olivicultura al món, Europa, Espanya i a Balears.
2. Biologia i fisiologia de l'olivera: botànica i morfologia.
3. Varietats i patrons. Mètodes de multiplicació.
4. Sistemes de plantació.
5. Sistemes de maneig del sòl.
6. Fertilització i reg. Fertirrigació.
7. Poda.
8. Plagues i malalties
9. Fructificació, maduració i recol·lecció.
10. La producció de l'oliva de taula.
11. Elaboració de l'oli d'oliva verge. La tafona.
12. La qualitat de l'oli d'oliva.
13. Anàlisi sensorial de l'oli.
14. L'oli d'oliva en la dieta i salut humanes.

Continguts pràctics. Pràctiques

Pràctiques de laboratori: reconeixement varietal

Sortides de camp:

- * Visites a olivars tradicionals, intensius i superintensius.
- * Visites a Tafones.

Anàlisi Sensorial



Tècniques sensorials de tast d'olis.

Metodologia docent

Activitats presencials:

Classes teòriques: s'utilitzaran presentacions digitals que seran posades a disposició de l'alumne com a material docent bàsic de l'assignatura.

Visites: es realitzaran visites a camps d'olivar i a instal·lacions de transformació.

Tutories: es realitzaran tutories unipersonals i de grup amb la finalitat de resoldre els dubtes de l'alumne en el desenvolupament de l'assignatura

Seminaris i tallers: l'alumne exposarà en grups reduïts un treball sobre l'assignatura

Exàmens: es realitzaran dos parcials sobre els continguts teòrics de l'assignatura

Activitats no presencials:

Treball i estudi de l'alumne.

Realització d'un treball temàtic

Activitats de treball presencial

Modalitat	Nom	Tip. agr.	Descripció
Classes teòriques		Grup gran (G)	S'utilitzaran presentacions digitals que seran posades a disposició de l'alumne com a material docent bàsic de l'assignatura
Seminaris i tallers		Grup mitjà (M)	L'alumne realitzarà exposicions orals en petit grup
Pràctiques externes		Grup mitjà (M)	Es realitzaran visites a finques d'olivar tradicional, intensiu i superintensiu, així com a distintes empreses de transformació

Activitats de treball no presencial

Modalitat	Nom	Descripció
Estudi i treball autònom individual		L'alumne treballarà els temes exposats a classe, els ampliarà i realitzarà recerca d'informació

Riscs específics i mesures de protecció

Les activitats d'aprenentatge d'aquesta assignatura no comporten riscos específics per a la seguretat i salut de l'alumnat i, per tant, no cal adoptar mesures de protecció especials.

Estimació del volum de treball





Any acadèmic	2013-14
Assignatura	22488 - Olivicultura i Eleotècnia
Grup	Grup 8, 2S, GEAM
Guia docent	A
Idioma	Català

Modalitat	Nom	Hores	ECTS	%
Activitats de treball presencial		62.5	2.5	41.67
	Classes teòriques	40	1.6	26.67
	Seminaris i tallers	10	0.4	6.67
	Pràctiques externes	12.5	0.5	8.33
Activitats de treball no presencial		87.5	3.5	58.33
	Estudi i treball autònom individual	87.5	3.5	58.33
Total		150	6	100

A començament del semestre hi haurà a disposició dels estudiants el cronograma de l'assignatura a través de la plataforma UIBdigital. Aquest cronograma inclourà almenys les dates en què es faran les proves d'avaluació contínua i les dates de lliurament dels treballs. A més, el professor o la professora informará els estudiants si el pla de treball de l'assignatura es durà a terme a través del cronograma o per una altra via, inclosa la plataforma Campus Extens.

Avaluació de l'aprenentatge dels estudiants

Seminaris i tallers

Modalitat	Seminaris i tallers
Tècnica	Proves orals (No recuperable)
Descripció	L'alumne realitzarà exposicions orals en petit grup
Criteris d'avaluació	10%

Percentatge de la qualificació final: 10% per l'itinerari A

Pràctiques externes

Modalitat	Pràctiques externes
Tècnica	Informes o memòries de pràctiques (No recuperable)
Descripció	Es realitzaran visites a finques d'olivar tradicional, intensiu i superintensiu, així com a distintes empreses de transformació
Criteris d'avaluació	30%

Percentatge de la qualificació final: 30% per l'itinerari A





Estudi i treball autònom individual

Modalitat	Estudi i treball autònom individual
Tècnica	Proves objectives (Recuperable)
Descripció	L'alumne treballarà els temes exposats a classe, els ampliarà i realitzarà recerca d'informació
Criteris d'avaluació	60% dues proves objectives

Percentatge de la qualificació final: 60% per l'itinerari A

Recursos, bibliografia i documentació complementària

Bibliografia bàsica

Barranco y col. 2008. El cultivo del olivo. Ed Mundi Prens

Bibliografia complementària

Rayo L. 2005. Variedades de olivo de España. Ed Mundiprensa
Pastor Muñoz C. 2010. La poda del olivo. Moderna olivicultura. y col. Ed Mundi Prens
Miguel Pastor Muñoz, M. 2005. Cultivo del olivo con riego localizado: diseño y manejo del cultivo y las instalaciones. Programación de riegos y fertirrigación. Ed. Junta de Andalucía.
Molina de la Rosa, J. 2010. Técnicas de cultivo: plagas y enfermedades del olivo. Ed. Junta de Andalucía
Manjarrés, R. 2010. El aceite de oliva: su extracción, clarificación y refinación. Ed Alcalá.
Alba, J., y col. 2008. Aceite de oliva virgen: análisis sensorial Ed Agrícola Española.
Jiménez Herrera B., 2008. La cata de aceites: aceite de oliva virgen. Características organolépticas y análisis sensorial. Ed. Junta de Andalucía.
Parra M A , 2003. Los suelos y la fertilización del olivar en zonas calcáreas. Ed Mundiprensa.

Altres recursos

