

Guia docent

Identificació de l'assignatura

Assignatura / Grup	22488 - Olivicultura i Eleotècnia / 8
Titulació	Grau d'Enginyeria Agroalimentària i del Medi Rural - Tercer curs
Crèdits	6
Període d'impartició	Primer semestre
Idioma d'impartició	Català

Professors

Professor/a	Horari d'atenció als alumnes					
	Hora d'inici	Hora de fi	Dia	Data d'inici	Data de fi	Despatx / Edifici
Josefina María Bota Salort <i>Responsable</i> j.bota@uib.es						Cal concertar cita prèvia amb el/la professor/a per a fer una tutoria
José Mariano Escalona Lorenzo jose.escalona@uib.es	09:00	11:00	Dilluns	09/09/2019	20/01/2020	despacho 1 anecho MO

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

Recomanables

És recomanable per cursar l'assignatura haver cursat l'assignatura Cultius Llenyosos

Competències

Guia docent

Específiques

- * C8: La gestió i aprofitament de subproductes agroindustrials.
- * C9: Presa de decisions mitjançant l'ús dels recursos disponibles per al treball en grups multidisciplinars.
- * C10: Transferència de tecnologia, entendre, interpretar, comunicar i adoptar els avenços en el camp agrari.
- * H2: Bases i tecnologia de la propagació i producció hortícola, fructícola i ornamental. Control de qualitat de productes hortofructícoles. Comercialització.

Genèriques

- * G6: Capacitat per a la direcció i gestió de tota classe d'indústries agroalimentàries, explotacions agrícoles i ramaderes, espais verds urbans i / o rurals, i àrees esportives públiques o privades, amb coneixement de les noves tecnologies, els processos de qualitat, traçabilitat i certificació i les tècniques de màrqueting i comercialització de productes alimentaris i plantes cultivades

Transversals

- * T2: Capacitat d'anàlisi i síntesi. Capacitat de raonar de forma crítica

Bàsiques

- * Podeu consultar les competències bàsiques que l'estudiant ha d'haver assolit en acabar el grau a l'adreça següent: http://estudis.uib.cat/ca/grau/comp_basiques/

Continguts

Continguts temàtics

Continguts teòrics. Temes

1. Introducció: L'olivicultura al món, Europa, Espanya i a Balears. 1 h
2. Biologia i fisiologia de l'olivera: botànica i morfologia. Cicle de l'olivera. Floració, fructificació i maduració. 3h
3. Varietats i patrons. Mètodes de multiplicació. 3h
4. Sistemes de plantació. Tradicional, intensiu i superintensiu. 2h
5. Sistemes de maneig del sòl. Coberta vegetal, laboreig tradicional. Control de males herbes. 2h
6. Fertilització i reg. Fertirrigació. Sistemes d'aport. Càlcul de necessitat de reg. 2h
7. Poda. Poda de formació, producció i renovació. 3h
8. Plagues i malalties. Descripció de plagues i malalties freqüents. Sistemes de protecció: tradicional, protecció integrada i ecològica. 3h
9. Producció de l'oliva de taula. Recol·lecció de l'oliva. Sistemes de recol·lecció. Transport a la tafona. 2h
10. Elaboració de l'oli d'oliva verge. La tafona. Processos bàsics de obtenció de l'oli. 3h
11. Gestió dels subproductes i residus del cultiu. 2h
12. La qualitat de l'oli d'oliva. Paràmetres físico químics de qualitat. 2h
13. Anàlisi sensorial de l'oli. Descripció d'atributs i defectes. Etapes y especificacions de la catació. 3h
14. L'oli d'oliva en la dieta i salut humanes. 2h

Guia docent

15. Sostinibilitat de l'olivar. 2h

Continguts pràctics. Pràctiques

Pràctiques de laboratori: Anàlisi sensorial i tècniques de cata d'oli i oliva de taula. 4h

Pràctiques fora del campus UIB:

* Visites a olivars tradicionals, intensius i superintensius. Visites a Tafones. 6h

* Pràctica de poda 3h

* Visita Conselleria Agricultura: camp experimental i laboratori. 2h

Metodologia docent

Activitats presencials:

Classes teòriques: s'utilitzaran presentacions digitals i documentació complementària que serà posada a disposició de l'alumne com a material docent bàsic de l'assignatura.

L'alumne prepararà un treball relacionat amb un tema de l'assignatura i l'exposarà als altres alumnes

Pràctiques fora del Campus: Es realitzaran visites a camps d'olivar i a instal·lacions de transformació.

Pràctiques de laboratori: Sessió de tast de oliva de taula i d'oli

Tutories: Es obligatòria almenys una tutoria individual per preparar el tema que l'alumne exposarà.

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

Activitats no presencials: Treball i estudi de l'alumne.

Activitats de treball presencial (2,5 crèdits, 62,5 hores)

Modalitat	Nom	Tip. agr.	Descripció	Hores
Classes teòriques		Grup gran (G)	Adquirir els coneixements teòrics de l'assignatura. Amb aquesta activitat els alumnes adquiriran les competències G6, T2, C8, C10 i H2. S'utilitzaran presentacions digitals que seran posades a disposició de l'alumne	36
Seminaris i tallers		Grup mitjà (M)	L'alumne realitzarà una exposició oral del treball. Amb aquesta activitat els alumnes adquiriran les competències T2, C9 i C10	11.5
Classes pràctiques		Grup mitjà (M)	Es realitzaran visites a finques d'olivar tradicional, intensiu i superintensiu, així com a distintes empreses de transformació i a la Conselleria d'Agricultura o altres centres adients. Sessió de pràctiques d'anàlisi sensorial d'oliva de taula i d'oli Amb aquesta activitat els alumnes adquiriran les competències C8, H2	15

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

Guia docent

si el pla de treball de l'assignatura es durà a terme a través del cronograma o per una altra via, inclosa la plataforma Aula digital.

Activitats de treball no presencial (3,5 crèdits, 87,5 hores)

Modalitat	Nom	Descripció	Hores
Estudi i treball autònom en grup	Treball	Finalitat: que l'alumne pugui reforçar de forma autònoma o en grup els conceptes assimilats a classe. Comprendre i jutjar críticament un treball o document tècnic existent (competències T2, C9, H2). Metodologia: Preparació del treball escrit que es presentarà de manera oral a l'activitat presencial de "seminaris".	10
Estudi i treball autònom individual o en grup	Estudi	L'alumne treballarà els temes exposats a classe, els ampliarà i realitzarà recerca d'informació. Realització del treball individual o en grup. Amb aquesta activitat els alumnes adquiriran les competències T2 i C9	77.5

Riscs específics i mesures de protecció

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

Avaluació de l'aprenentatge dels estudiants

Frau en elements d'avaluació

D'acord amb l'article 33 del Reglament acadèmic, "amb independència del procediment disciplinari que es pugui seguir contra l'estudiant infractor, la realització demostradorament fraudulenta d'algun dels elements d'avaluació inclosos en guies docents de les assignatures comportarà, a criteri del professor, una menysvaloració en la seva qualificació que pot suposar la qualificació de «suspens 0» a l'avaluació anual de l'assignatura".

Classes teòriques

Modalitat	Classes teòriques
Tècnica	Proves objectives (recuperable)
Descripció	Adquirir els coneixements teòrics de l'assignatura. Amb aquesta activitat els alumnes adquiriran les competències G6, T2, C8, C10 i H2. S'utilitzaran presentacions digitals que seran posades a disposició de l'alumne
Criteris d'avaluació	L'avaluació dels temes i activitats que el professor expliqui a classe representen un 50% de la nota de l'assignatura. Es realitzaran dos parcials escrits i un examen final on es podrà recuperar la/les parts suspeses. A la convocatòria extraordinària es farà únicament l'examen final. L'alumne demostrarà en aquesta prova l'adquisició de les competències C10, H2, H4

Percentatge de la qualificació final: 50% amb qualificació mínima 4.5

Guia docent

Seminaris i tallers

Modalitat	Seminaris i tallers
Tècnica	Treballs i projectes (no recuperable)
Descripció	L'alumne realitzarà una exposició oral del treball. Amb aquesta activitat els alumnes adquiriran les competències T2, C9 i C10
Criteris d'avaluació	Exposició del treball (15% de la nota final) i entrega del treball escrit (15% de la nota final). L'alumne demostrarà en aquesta prova l'adquisició de les competències T2, T3, C9 i G6

Percentatge de la qualificació final: 30%

Classes pràctiques

Modalitat	Classes pràctiques
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 i a la Conselleria d'Agricultura o altres centres adients. Sessió pràctica d'anàlisi sensorial d'oliva de taula i d'oli. Amb aquesta activitat els alumnes adquiriran les competències C8, H2
Criteris d'avaluació	L'assistència a les visites de pràctiques, conferències i tast d'oli, que son obligatòries (80% d'assistència) representaran un 20% de la nota. S'entregarà un informe escrit. L'alumne demostrarà en aquesta prova l'adquisició de les competències C9, C1, C8, H2, H4 i H5.1

Percentatge de la qualificació final: 20%

Recursos, bibliografia i documentació complementària

A l'entorn Moodle hi haurà el material bàsic i específic per cada tema, a més d'abundant i diversa informació.

Bibliografia bàsica

Barranco y col. 2008. El cultivo del olivo. Ed Mundi Prensa
Consello Oleícola Internacional, 2007. Técnicas de producción en olivicultura
Junta de Andalucía, 2007. La cata de aceites: aceite de oliva virgen. Características organolépticas y análisis sensorial.

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 Prensa
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.

