

Unidade Curricular	Matérias-Primas de Origem Vegetal	Área Científica	Produção Agrícola e Animal
CTeSP em	Tecnologia Alimentar	Escola	Escola Superior Agrária de Bragança
Ano Letivo	2023/2024	Ano Curricular	1
Nível	0-1	Créditos ECTS	6.0
Tipo	Semestral	Semestre	2
Código	4071-579-1004-00-23		
Horas totais de trabalho	162	Horas de Contacto	T - - TP - - PL - - TC - - S - - E - - OT 60 O - -

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) Luís Manuel Cunha Santos

### Resultados da aprendizagem e competências

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

1. conhecer os principais subsectores da produção agrícola nacional: culturas arvenses, horticultura, fruticultura, olivicultura e viticultura.
2. possuir conhecimentos básicos dos aspetos botânicos e ecofisiológicos das principais culturas agrícolas cujos produtos se destinam à indústria alimentar.
3. adquirir competências na identificação dos fatores 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:

conhecer propriedades físicas, químicas e biológicas do solo, de botânica e 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. Aspetos 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 da produção: 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. Adel El Titi (Ed), Soil tillage in agroecosystems, Boca Raton, CRC Press, 2003.
2. Almeida, Domingos, Manual de culturas horticolas Vol. 1 e Vol. 2, Lisboa, Editorial Presença, 2006.
3. Gliessman S. R., Agroecology : the ecology of sustainable food systems, 2nd ed. , Boca Raton, CRC Press , 2007.
4. Magalhães N. , Tratado de Viticultura, Lisboa, Edição Chaves Ferreira, 2009.
5. Villalobos F. J. , Mateos L. , Orgaz F. , Fereres E. , Fitotecnia: bases y tecnologías de la producción agrícola, Madrid, Ediciones Mundi-Prensa, 2009

### Métodos de ensino e de aprendizagem

Leccionação dos aspectos teóricos dos conteúdos da unidade curricular. Ensino prático, laboratorial e de campo, e controlo da maturação de alguns produtos. Visitas técnicas a explorações agrícolas.

### Alternativas de avaliação

- Alternativa 1 - (Ordinário, Trabalhador) (Final, Recurso, Especial)
  - Trabalhos Práticos - 10% (Os trabalhadores estudantes podem realizar os trabalhos no momento do exame final.)
  - Exame Final Escrito - 90%

### Língua em que é ministrada

Português, com apoio em inglês para alunos estrangeiros

### Validação Eletrónica

Luí Manuel Cunha Santos	José Alberto Cardoso Pereira	Clementina Maria Moreira dos Santos	José Carlos Batista Couto Barbosa
16-01-2024	22-01-2024	22-01-2024	22-01-2024