



FACULTAT DE
FARMÀCIA



UNIVERSITAT DE BARCELONA




TREBALL PRÀCTIC D'EDAFOLOGIA I QUÍMICA AGRÍCOLA

X



Curs
2008-09

Ensenyament de Ciència
i Tecnologia dels Aliments

 <p>UNIVERSITAT DE BARCELONA</p>	

Dades generals de l'assignatura

Nom de l'assignatura: Treball Pràctic d'Edafologia i Química Agrícola

Codi de l'assignatura: 246029

Curs acadèmic: 2008-2009

Coordinació: MIGUEL SALGOT DE MARCAY

Departament: Dept. Productes Naturals, Biol. Veg. i Edafologia

Crèdits: 6 (Crèdits assig. només no-ECTS)



Recomanacions

Coneixements necessaris d'altres matèries:

- Anàlisi Química
- Microbiologia
- Físicoquímica
- Biologia
- Química

Objectius d'aprenentatge de l'assignatura

Referits a coneixements

Impartir els coneixements bàsics i fomentar les actituds necessàries per tal que el futur professional en Ciència i Tecnologia dels Aliments assoleixi competències en matèria d'aigües residuals, llots de depuradora i reutilització d'aigües residuals.

Referits a habilitats, destreses

Adquirir competències en matèria de caracterització d'aigües, incloent-hi la realització de determinades anàlisis:

- Físico-Químiques: pH, conductivitat elèctrica, fosfats, nitrogen amoniacal, nitrogen orgànic, nitrats, sòlids en suspensió, matèria orgànica (DQO, DBO)...
- Microbiològics: coliformes fecals, indicadors virals...

Blocs temàtics de l'assignatura

Metodologia i organització general de l'assignatura

Inicialment es faciliten a l'alumne les dades necessàries perquè pugui programar el seu propi treball, sota la supervisió d'un dels professors. Es fixen uns objectius i es descriuen els materials i mètodes, tot fent referència a la bibliografia bàsica del tema.

Posteriorment es programen les visites de camp necessàries perquè disposi de les seves pròpies mostres. Se li faciliten prèviament els protocols de mostreig i anàlisi.

Totes les tasques es fan sota supervisió directa.

Finalment, l'alumne ha de preparar un informe detallat, amb conclusions i suggeriments.

PROGRAMACIÓ I UTILITZACIÓ DELS CRÈDITS NO PRESENCIALS

Recomanació de pàgines WEB, assistència a seminaris externs, treballs de camp personals, visites programades a explotacions agrícoles i ramaderes.

Part dels treballs (informe) s'han de fer de forma no presencial

Avaluació acreditativa dels aprenentatges de l'assignatura

Continuada i avaluació de l'informe final.