



FACULTAT DE
FARMÀCIA

01

22



UNIVERSITAT DE BARCELONA



TREBALL PRÀCTIC D'EDAFOLOGIA I QUÍMICA AGRÍCOLA



Curs
2005-06

Ensenyament de Ciència
i Tecnologia dels Aliments

ENSENYAMENT DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

ASSIGNATURA: Treball Pràctic d'Edafologia i Química Agrícola

PLA DOCENT

1. CARACTERÍSTIQUES GENERALS:

- a) Núm. de codi: 246029.2
- b) Caràcter: Optativa
- c) Semestre del curs acadèmic: 1er o 2on
- d) Semestre curricular: 3er o 4rt
- e) Núm. de crèdits: 6 (pràctics)
- f) Àrees de coneixement que l'imparteixen: Edafologia i Química Agrícola.
- g) Departaments que l'imparteixen: Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia.
- h) Professor coordinador: Miquel Salgot de Marçay.
- i) Professors responsables: Montserrat Folch Sánchez, Josefina C. Tapias Pantebre.

2. OBJECTIUS GENERALS:

Impartir els coneixements bàsics i fomentar les actituds necessàries per tal de 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.

3. OBJECTIUS ESPECÍFICS:

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,...

4. CONEIXEMENTS NECESSARIS D'ALTRES MATÈRIES:

Anàlisi Química, Microbiologia, Físico-química, Biologia, Química
Treball pràctic d'Edafologia I

5. METODOLOGIA DOCENT:

L'alumne tindrà les dades necessàries per 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 del professorat de l'assignatura.

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

9. 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

10. AVALUACIÓ DE L'ESTUDIANT:

Continuada i avaluació de l'informe final.

11. AVALUACIÓ DEL PROFESSOR I/O DE L'ASSIGNATURA:

L'avaluació de l'assignatura i del professorat per part dels alumnes, es farà d'acord amb el que estableixin els diferents òrgans de gestió de la UB.

Eventualment, i per tal de tenir una informació més precisa sobre possibles canvis en el contingut i metodologia emprada, es procedirà a realitzar enquestes proporcionades pel propi professorat.

12. MATERIAL DOCENT QUE ES SUMINISTRA A L'ESTUDIANT:

Material bibliogràfic adient i tot el material de mostreig i anàlisi necessari per a la realització del treball pràctic.

Si cal, es facilita el transport fins al lloc d'obtenció de les mostres

13. ESTIMACIÓ DE LES HORES DE TREBALL QUE NECESSITA L'ESTUDIANT:

En conjunt la dedicació global de l'alumne a l'assignatura és de 111 hores, el que suposa 3.7 crèdits ECTS.