

POV – PRODUCTES D'ORIGEN VEGETAL ..... *10/10* ..... FEBRER 2019

**COGNOMS I NOM:** *[REDACTAT]*

B

(Hortícoles)

*No/10*

A. posar la lletra corresponent al nom científic adequat (pregunta de pràctiques, 5% de nota final)

Nom científic*	Cultius/products
H	1. Ceba / cebolla
E	2. Síndria / sandía
C	3. Mongeta / judía
G	4. Llorer / laurel
A	5. Enciam / lechuga
B	6. Tomàquet / tomate
D	7. Carxofa / alcachofa
J	8. Bròculi / brócoli
F	9. Clavell / clavel
I	10. Cogombre / pepino

Noms científics
a) <i>Lactuca sativa L. (Asteraceae- Compositae)</i>
b) <i>Solanum lycopersicum L. (Solanaceae)</i>
c) <i>Phaseolus vulgaris L. (Fabaceae)</i>
d) <i>Cynara cardunculus var. scolymus L. (Asteraceae-Compositae)</i>
e) <i>Citrullus lanatus L. (Cucurbitaceae)</i>
f) <i>Dianthus caryophyllus L. (Caryophyllaceae)</i>
g) <i>Laurus nobilis L. (Lauraceae)</i>
h) <i>Allium cepa L. (Amaryllidaceae)</i>
i) <i>Cucumis sativus L. (Cucurbitaceae)</i>
j) <i>Brassica oleracea var. italica (Brassicaceae)</i>

B. A un restaurant de Castelldefels es vol introduir un menú de temporada amb algun producte hortícola del seu hort. Aquest hort disposa de parcel·la a l'aire lliure i de un hivernacle sense calefacció. Diges:

1. dos productes que triaries per a un menú d'estiu, perquè serien adequats i alguna feina de cultiu o aspecte característic d'ells (2 punts)
2. dos productes per tardor-hivern, per què creus que serien adequats i alguna feina de cultiu o aspecte característic de cada un d'ells (2 punts)

① Per un menú d'estiu triaria el tomàquet (*Solanum lycopersicum*) ; el pelarot (*capsicum annuum*), dos Solanaceae, cultius exigents en llum ; temperatura, així com en aigua, tipus de l'estiu. En aquests tipus de cultiu de planta enfiladissa una tèrra de cultiu seria tutarla les plantes. Aquesta activitat consisteix en guiar la planta per unes corxes o pals, pel tal que s'embli verticalment. Si no ho fem, degut al pes dels fruits, les branques es tamben : el fruit queda en contacte amb el terreny, on pot ser atacat per insectes o microorganismes.

2

② Per un menú de tardor - hivern triaria l'espinaç (*Spinacia oleracea*) ; l'enciam (*Lactuca sativa*). El primer és una Amaranthaceae subf. Chenopodioides ; el segon una Asteraceae. L'espinaç floreix a l'estiu ; com ens interessen les herbes ; no fa flor, s'ha de collir a l'hivern. L'enciam és un cultiu per exigent en temperatura ; en insolació, però no exigent en aigua, això fa que es pugui cultivar tot l'any. En aquests tipus de cultiu es realitza l'encoixinat, que consisteix en formar uns bancals (turonetes de terra) ; colir-los amb plàstic (blanc o negre). Això fa que la temperatura radicular augmenti, evita que creixin moltes herbes i facilita que la llum reboti, augmentant la insolació. Tots aquests factors fan que el ciclisme de cultiu s'acceleri. Se solen utilitzar en cultius de herbes : en mides. i de fruit, tbc ..

espinaç  
(i de llavor...)  
no .. difficult!

39/4

Posa V (verdader) o F (fals) a 8 de les afirmacions següents, segons creus convenient; comenta/justifica les teves respostes (1 punt cada pregunta).

1. 3. Tres tipus de tomàquet importants son ... car de bou, Monterosa, Raff

1. 4. Tres tipus de pebrot importants son ... Lomuto, italiana, pebrot Piquillo

5. La modificació del medi de cultiu és una pràctica agrícola típica de cultius hortícoles; els encoixinats és un d'aquests casos, que s'utilitza molt en cultiu de maduixot.

Veritat. L'encoixinat s'utilitza per evitar que creixin notes herbes (adventícies), augmentar la temperatura radicular de la planta i fer que la llum es reflecti i augmentar la lluminositat. Aquestes propietats, sobretot la reflexió de temperatura, fan que el procés productiu s'accelera. És una modificació del sòl molt utilitzada en cultius de fulla (enciam, etc.) i també en maduixos (especialment a Huelva), evitando que el fruit entri en contacte amb el terra.

6. La modificació del medi de cultiu s'utilitza sobre la part radicular o sobre la aèria, com és el cas dels hivernacles, molt nombrosos a la zona d'Almeria/sudest d'Espanya i lloc d'una gran producció d'hortalisses a l'hivern.

Veritat. La zona d'Almeria és coneguda per la gran quantitat d'hivernacles que té. És una zona amb una alta insolació (l'àrea amb més llum d'Europa) i temperatures calides. Això permet que amb una mínima modificació de l'ambient (hivernacles) es pugui cultivar hortalisses d'estiu, com el tomàquet, en ple hivern. La problemàtica d'aquesta zona és el risc d'insectes, ja que no tenen enemics propers.

7. El tipus d'explotació hortícola més freqüent a les comarques pròximes a nosaltres (ESAB/Barcelona) és l'industrial.

Fals. El tipus d'explotació hortícola més freqüent a les comarques de Barcelona/ESAB són de tipus intensiu, habitualment forçat. Són petites parcel·les de terra a l'aire lliure o enmig d'hivernacles, gestionades de forma familiar (no són grans empreses). Cultiven hortalisses que porten altres mercats propers, productes per consumistes, frescos. La llum d'abril és molt important i compara amb el 50% dels costos, ja que són cultius que requereixen moltes hores (tutorat, pinçat, etc.) ✓

8. La producció d'enciam és una de les 4-5 més importants a Espanya i també a Catalunya, a on ha augmentat la diversitat de tipus que es comercialitzen.

9. La facilitat de preparació d'un producte hortícola és important o molt important per més del 50% dels consumidors. (segons estudi de la FAO)

10. La floració pot estar lligada a la durada del dia i això pot ser causa de no poder disposar d'alguna hortalissa en un mes donat

Veritat. El lotoperiode (hores de Sol al dia) pot influir en aspectes fisiològics de la planta, com la floració. Un exemple és l'espinac, una planta de dia llarg, que floreix quan les hores de Sol al dia són majors a les hores de Sol baixa de la planta. Per aquest motiu l'espinac floreix a l'estiu, i com nosaltres no volem que floreixi perquè ens interessen les fulleres, l'hem de collir a l'hivern (dies curts). ✓