

ASSIGNATURA: Productes d'origen vegetal elaborats i no elaborats

MATÈRIA: Biologia

Nom professor/e/s: Nuria Carazo, Gil Gorchs, Elena Gordún, Anna Gras

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
<p>CB1-Que els estudiants hagin demostrat posseir i comprendre coneixements en una àrea d'estudi que parteix de la base de l'educació secundària general, i se sol trobar a un nivell que, si bé es recolza en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements actualitzats procedents del seu camp d'estudi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conèixer els sistemes de producció vegetal i les espècies cultivades de major rellevància pel seu ús culinari. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. HORTALISSES: <ol style="list-style-type: none"> a. Introducció: caracterització de la producció hortícola. Zones de producció hortícola i productes regionals . 2. FRUITES <ol style="list-style-type: none"> a. Introducció. Grans grups de fruiters. Zones de producció fructícoles de la fruita: 3. PRODUCCIÓ I PRODUCTES DE CEREALS, LLEGUMINOSES I OLEAGINOSES <ol style="list-style-type: none"> a. Reptes de l'agricultura i l'alimentació. Nocions bàsiques de tecnologia de producció i de sistemes de cultiu b. Estructura de la producció vegetal, producció i productes dels grans cultius 	<p>L'avaluació de l'aprenentatge es va realitzar a dues proves escrites (A i B) realitzades a mig quadrimestre i al final del mateix. S'acompanyen les evidències de les mateixes amb mostres de resultats diversos, des de excel·lent a suspès baix.</p> <p>Les proves escrites inclouen preguntes tipus test i preguntes obertes per poder argumentar la resposta. Tenen un valor del 30% cadascuna, incloent a més unes preguntes test dels continguts treballats a pràctiques.</p> <p>Els resultats de l'aprenentatge també es van avaluar al llarg de l'assistència a les sessions pràctiques o sortides i els informes o resultats donats a les mateixes, amb un valor de 2,5% per cada una de les 8 activitats, 6 sessions pràctiques i 2 sortides (20% en total).</p>

ASSIGNATURA: Productes d'origen vegetal elaborats i no elaborats

MATÈRIA: Biologia

Nom professor/e/s: Nuria Carazo, Gil Gorchs, Elena Gordún, Anna Gras

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CG8- Formular hipòtesis, recollir i interpretar informació seguint el mètode científic.	<ul style="list-style-type: none"> - Identificar els diferents productes vegetals frescos, les seves varietats i les anomalies. - Ser capaç de proposar les tècniques més adients d'extracció de productes a partir de cereals, lleguminoses i oleaginoses d'acord amb un objectiu culinari. - Discernir entre els atributs de qualitat que son propis de la espècie, de l'origen, del procés productiu o del procés d'elaboració, per determinar el seu paper en la utilització culinària dels productes. 	<ul style="list-style-type: none"> - HORTALISSES: <ul style="list-style-type: none"> b. Procés productiu hortícola. Factors tècnics i ambientals que afecten al rendiment i a la qualitat. c. Productes hortícoles: tipus i classificació per material vegetal, sistema de producció i aprofitament. - FRUITES <ul style="list-style-type: none"> b. El cicle del fruiter. L'evolució del fruit fins a la maduració. La qualitat. c. Factors tècnics i ambientals del procés productius: El material vegetal i el procés productiu d. Exemple d'algunes espècies fruiteres: vinya, pomera. - PRODUCCIÓ I PRODUCTES DE CEREALS, LLEGUMINOSES I OLEAGINOSES <ul style="list-style-type: none"> b. Estructura de la producció vegetal, producció i productes dels grans 	<p>L'avaluació de l'aprenentatge es va realitzar a dues proves escrites (A i B) realitzades a mig quadrimestre i al final del mateix. S'acompanyen les evidències de les mateixes amb mostres de resultats diversos, des de excel·lent a suspès baix.</p> <p>Les proves escrites inclouen preguntes tipus test i preguntes obertes per poder argumentar la resposta. Tenen un valor del 30% cadascuna, incloent a més unes preguntes test dels continguts treballats a pràctiques.</p> <p>Els resultats de l'aprenentatge també es van avaluar al llarg de l'assistència a les sessions pràctiques o sortides i els informes o resultats donats a les mateixes, amb un valor de 2,5% per cada una de les 8 activitats, 6 sessions pràctiques i 2 sortides (20% en total).</p>

ASSIGNATURA: Productes d'origen vegetal elaborats i no elaborats

MATÈRIA: Biologia

Nom professor/e/s: Nuria Carazo, Gil Gorchs, Elena Gordún, Anna Gras

		<p>cultius</p> <p>c. Influència del material vegetal, el medi ambient i la tecnologia de cultiu en la qualitat de cereals i oleoproteaginoses.</p> <p>d. Mesura i gestió de la qualitat de cereals i oleoproteaginoses.</p> <p>e. Productes en els que la qualitat és funció del contingut en sucres (pèsol immadur), midó (blat de moro i arròs), proteïna (ordi i blat) i àcids grassos (oleaginoses)</p>	
--	--	---	--

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
CE7- Identificar i classificar las diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats.	- Identificar les principals espècies i famílies agrícoles de productes d'horta, fruita, cereals, i lleguminoses i les varietats més rellevants.	<p>- HORTALISSES</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Principals espècies hortícoles: varietats, tipus i usos. <p>- FRUITES</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Introducció. Grans grups de fruiters. Zones de producció fructícoles de la fruita: 	<p>Les proves escrites inclouen preguntes tipus test dels continguts treballats a pràctiques(5% per cada bloc temàtic).</p> <p>Els resultats de l'aprenentatge també es van avaluar al llarg de l'assistència a les sessions pràctiques o sortides i els informes o resultats donats a les mateixes, amb un valor de 2,5%</p>

ASSIGNATURA: Productes d'origen vegetal elaborats i no elaborats

MATÈRIA: Biologia

Nom professor/e/s: Nuria Carazo, Gil Gorchs, Elena Gordún, Anna Gras

			per cada una de les 8 activitats, 6 sessions pràctiques i 2 sortides (20% en total).
--	--	--	--

ASSIGNATURA: Productes d'origen vegetal elaborats i no elaborats

MATÈRIA: Biologia

Nom professor/e/s: Nuria Carazo, Gil Gorchs, Elena Gordún, Anna Gras

Competència	Resultats d'Aprenentatge	Continguts	Activitat i avaluació aprenentatge
<p>CE8- Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplicar els coneixements sobre els productes no elaborats per comprendre les característiques dels productes elaborats que d'ells deriven i la seva aplicació a la cuina. - <i>Conèixer les principals tècniques de producció i com influeixen els diversos factors de producció sobre el rendiment i la qualitat comercial, sanitària, organolèptica i culinària del producte fresc.</i> - <i>Conèixer els processos i tècniques d'extracció de productes d'origen vegetal.</i> 	<p>4. PRODUCTES VEGETALS ELABORATS</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Processat en sec dels cereals: grans sencers, sèmole, farines moltes amb moli de pedra i moli convencional. Estabilitat i qualitat reològica de les farines. b. Processat de cereals sense gluten. c. Processos d'extracció d'oli verge tradicional i en continu. Tipus i característiques dels olis d'oliva. d. Obtenció d'oli cru de llavors d'oleaginoses. Refinació i d'altres transformacions. 	<p>L'avaluació de l'aprenentatge d'aquests continguts es va realitzar a la segona prova d'avaluació realitzada a final del quadrimestre.</p> <p>S'acompanyen les evidències de les mateixes amb mostres de resultats diversos, des de excel·lent a suspès baix.</p> <p>La segona prova escrita inclou preguntes tipus test i preguntes obertes per poder argumentar la resposta. Té un valor del 30% de la nota, incloent preguntes dels continguts treballats a pràctiques.</p> <p>Els resultats de l'aprenentatge també es van avaluar al llarg de l'assistència a les sessions pràctiques o sortides, amb un valor de 2,5% per cada una de les 8 activitats (6 sessions pràctiques i 2 sortides (20% en total)).</p>