

POV – Productes d'origen vegetal: elaborats i no elaborats

Valoració de l'assignatura

Els continguts temàtics de l'assignatura, com es pot veure al títol, comprenen l'àmbit dels productes d'origen vegetal, tan elaborats com no elaborats. L'àmbit dels productes no elaborats es reparteix amb la mateixa dedicació entre temes de gra i lleguminoses, hortalisses i fruites.

Les competències que s'adquireixen sobre identificació o classificació de productes i sobre l'ús dels processos bàsics d'elaboració dels aliments d'origen vegetal els hi seran molt útils per la seva vida professional, ajudant-los a discernir entre productes de diferents qualitats i les seves idoneïtats. Tant la restauració d'alta gastronomia o de col·lectius com la indústria alimentària tenen necessitat de professionals formats per adaptar-se a nous reptes que sorgeixen al sector per l'evolució dels diferents àmbits i dels interessos dels agents implicats i el primer pas és conèixer els productes disponibles i tenir capacitat d'apropar-se als nous productes que sobrevinguin.

L'assignatura s'imparteix per primera vegada el curs 2015-16, a la primera promoció del Grau. S'han anat perfeccionant continguts i organització dels mateixos, així com la comunicació amb els alumnes per arribar a assolir uns bons resultats d'aprenentatge.

Les activitats docents es divideixen en (a) classes d'aula, (b) classes pràctiques de laboratori i (c) sortides tècniques per visitar explotacions o empreses del sector amb els productes vegetals com a objectiu o com a matèria primera. La realització de les activitats pràctiques es realitzen en grups de un màxim de 20 alumnes, limitació convenient tant per l'aprenentatge i dedicació del professorat com per l'espai dels laboratoris. Per la seva part, les sortides es fan en grups intermedis, d' un màxim de 30 alumnes.

Alguns continguts teòrics podrien córrer perill de repetir-se al tractar-los des de diferents punts de vista (Evolució genètica, Agrosistemes,..) pel que es coordinen els continguts amb els coordinadors corresponents a matèries 'lindars'.

L'experiència d'aquests cursos ens dona un bon funcionament general de l'assignatura amb alguns punts més forts i altres més febles. Forts serien la coordinació entre el professorat de l'assignatura, cosa que facilita el bon funcionament i la flexibilitat en moments de necessitat.

Punts que sempre requereixen més dedicació son: (a) trobar les estratègies docents d'augmentar la presència a classe reduint el 20-30% d'alumnat amb absències freqüents i (b) trobar el millor moment i localització de les sortides, encara que finalment sempre resulten de molt interès pels alumnes.