

Matèries i Competències

Matèria:	211774	Pla d'estudis:	GCCG
Descripció	Biologia		
Crèdits:	12	Tipus de crèdit:	FORMACIÓ BÀSICA

Competències

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

CG8-Formular hipòtesis, recollir i interpretar informació seguint el mètode científic.

CE07-Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària

CE08-Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

Resultats d'aprenentatge

- Identificar les diferents famílies de productes culinaris d'origen vegetal no elaborats, coneixent l'origen, les espècies i les varietats més importants de cada família.
- Identificar les diferents famílies de productes culinaris d'origen animal no elaborats, coneixent l'origen, les espècies i les races més importants de cada família.
- Comprendre com funciona el sector productiu vegetal i animal i aplicar els coneixements adquirits al ús culinari dels productes.
- Comprendre com funciona el sector productiu animal i aplicar els coneixements adquirits en el tractament de la carn fresca i els productes carnis, ou i ovoproductes i llet i productes làctics.
- Aplicar els coneixements sobre els productes no elaborats per comprendre les característiques dels productes elaborats que deriven d'ells i la seva aplicació en la cuina.
- Discernir entre els atributs de qualitat que són propis de l'espècie, de l'origen, del productiu o del procés d'elaboració, per determinar el seu paper en la utilització culinària dels productes.

Metodologies docents

Classes magistrals
Conferències
Treballs en grup
Cerca d'informació
Treball escrit
Sortides de camp
Activitats tutelades
Activitats autònomes

Observacions

Sistemes d'avaluació

Proves escrites	40	60
Proves orals	0	25
Treballs realitzats per l'estudiant	20	30