

Codi - Assignatura	053222 - Producció Certificada i Marques de Qualitat		
Tipus	Obligatòria	Curs	Tercer
Bloc Temàtic	Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia	Crèdits	3 ECTS
Responsable de l'assignatura	Alejandro Expósito		
Professorat	Alejandro Expósito		
Presencial	26h	Dirigit	19h
		Autònom	30h

BREU DESCRIPCIÓ

Els objectius de l'assignatura són conèixer els sistemes de producció certificada, els fonaments de cadascun d'ells, les similituds i diferències i la repercussió en la qualitat del producte, entendre la raó de les marques de qualitat i el fonament que les diferencia i analitzar la relació amb la qualitat del producte, també comprendre la necessitat d'establir criteris objectius de selecció i avaluació de la qualitat dels productes alimentaris.

COMPETÈNCIES GENERALS

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

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE09- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.

CE10- Identificar la procedència geogràfica dels aliments i la influència dels factors locals en la seva producció.

RESULTATS D'APRENENTATGE

1. Conèixer els sistemes de producció certificada, els fonaments de cadascun d'ells, les similituds i diferències, i la repercussió en la qualitat del producte

2. Entendre la raó de les marques de qualitat i el fonament que les diferencia, i analitzar la relació amb la qualitat del producte
3. Comprendre la necessitat d'establir criteris objectius de selecció dels productes alimentaris.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. La qualitat dels aliments

2. Marques de qualitat

- 2.1. Què són i per a què serveixen
- 2.2. Tipus de marques
- 2.3. Legislació

3. Sistemes de producció certificada

- 3.1. Producció Integrada: principis, normativa, entitats de certificació
- 3.2. Producció Ecològica: principis, normativa, entitats de certificació
- 3.3. Producció Biodinàmica: principis, normativa, entitats de certificació
- 3.4. Altres estàndards de certificació: principis, normativa i entitats de certificació

METODOLOGIA D'APRENTATGE

La tipologia de les classes serà teòrica, combinant diverses modalitats: classes magistrals, classes expositives derivades de la resolució de casos pràctics que incloquin la recerca d'informació, col·loquis i conferències. Els treballs pràctics es realitzaran tant de forma individual com de forma grupal. També es desenvoluparan debats dirigits pel que fa a la temàtica de l'assignatura.

L'assistència a les sessions presencials és responsabilitat de l'estudiant, però el lliurament dels exercicis no serà prorrogable, i la participació en les classes expositives i els col·loquis és obligatòria. Les dates de

lliurament dels exercicis i treballs, així com la informació referent a la celebració de les classes participatives, seran comunicades a través de la intranet de l'assignatura, el que implica que l'estudiant haurà d'estar pendent dels comunicats.

SISTEMA D'AVUACIÓ

El sistema d'avaluació mesura el procés d'aprenentatge de l'estudiant tenint en compte les diferents competències i continguts de cada assignatura.

Els estudiants poden escollir entre l'avaluació contínua o l'avaluació única:

Avaluació Contínua: el procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat a través d'un seguiment continu de les activitats realitzades pels estudiants durant el semestre i una avaluació individual final. Els estudiants han d'assistir a les classes per tal de ser avaluats mitjançant l'avaluació contínua.

Avaluació Única: aquells estudiants que no poden assistir regularment a classe poden escollir ser avaluats a través de l'avaluació única. El procés d'ensenyament – aprenentatge és avaluat mitjançant l'avaluació de totes les activitats i una prova individual final.

Per acollir-se a aquesta modalitat cal sol·licitar-ho a través de l'apartat d'avaluació del Campus Virtual dins dels primers 15 dies des de l'inici de l'assignatura.

La planificació de les activitats d'avaluació serà pública pels estudiants des de la data d'inici de l'assignatura.

Activitats	Típus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Activitats individuals	Individual	20%	-	
Activitats grupals	Grupal	40%	40%	
Examen Final	Individual	40%	60%	
Total		100%	100%	

Per aprovar l'assignatura és requisit indispensable haver obtingut una nota final mínima de "5", sempre i quan l'estudiant hagi realitzat la/es prova/es individual/s establerta/es a l'assignatura. Aquesta/es prova/es o treball/s final/s han d'estar qualificades amb un mínim de "4" per a poder calcular la mitjana de totes les activitats d'avaluació realitzades durant el curs.

Revisió i Reavaluació de l'Assignatura

L'estudiant té dret a la revisió de totes les evidències d'avaluació que hagin estat dissenyades per a la valoració del seu aprenentatge.

Si l'estudiant no aconsegueix assolir els objectius d'aprenentatge de l'assignatura, per a optar a una reavaluació d'assignatura serà imprescindible haver obtingut una qualificació final de l'assignatura entre "4-4,9", i haver-se presentat a la/es prova/es o treball/s final/s individual/s del curs.

El procés de reavaluació només implicarà modificació de l'acta de qualificació final en el cas que la nova prova d'avaluació sigui aprovada i, en qualsevol cas, la qualificació màxima serà de "5". Aquesta qualificació farà mitjana amb la resta de

qualificacions de les activitats d'avaluació que hagi realitzat l'estudiant durant el període lectiu corresponent, tenint en compte els percentatges establerts en cada assignatura, configurant la nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ

Departament d' Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
http://agricultura.gencat.cat/ca/dar_cercador/?q=marques+de+qualitat&site=agricultura

Asociación para la agricultura biodinámica en España.
<http://www.biodinamica.es/>

Demeter. <http://www.demeter.es/>

Integrated Organization for Biological and Integrated Control: Integrated Production Principles of IOBC. https://www.iobc-wprs.org/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html

SCS Global Services. <https://www.scsglobalservices.com/>