

Código - Asignatura	053222 - Producción certificada y Marcas de Calidad				
Tipo	Obligatoria			Curso	Tercero
Bloque Temático	Ingeniería Agroalimentaria y Biotecnología			Créditos	3 ECTS
Responsable de la asignatura		Alejandro Expósito			
Profesorado	Alejandro Expósito				
Presencial	26h	Dirigido	19h	Autónomo	30h

BREVE DESCRIPCIÓN

Los objetivos de la asignatura son conocer los sistemas de producción certificada, los fundamentos de cada uno de ellos, las similitudes y diferencias y la repercusión en la calidad del producto. Entender la razón de las marcas de calidad y el fundamento que las diferencia y analizar la relación con la calidad del producto. Por otro lado, comprender la necesidad de establecer criterios objetivos de selección y evaluación de la calidad de los productos alimentarios.

COMPETENCIAS GENERALES

CG8- Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE09- Reconocer las propiedades organolépticas las propiedades de los alimentos, por su interacción y combinación en la aplicación gastronómica.

CE10- Identificar la procedencia geográfica de los alimentos y la influencia de los factores locales en su producción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer los sistemas de producción certificada, los fundamentos de cada uno de ellos, las similitudes y diferencias, y la repercusión en la calidad del producto.
2. Entender la razón de las marcas de calidad y el fundamento que las diferencia, y analizar la relación con la calidad del producto.

3. Conocer las distintas marcas de calidad de los alimentos del país.
4. Comprender la necesidad de establecer criterios objetivos de selección de los productos alimenticios.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. La calidad de los alimentos

2. Marcas de calidad

- 2.1. Qué son y para qué sirven
- 2.2. Tipos de marcas
- 2.3. Legislación

3. Sistemas de producción certificada

- 3.1. Producción Integrada: principios, normativa, entidades de certificación.
- 3.2. Producción Ecológica: principios, normativa, entidades de certificación.
- 3.3. Producción Biodinámica: principios, normativa, entidades de certificación
- 3.4. Otros estándares de certificación: principios, normativa y entidades de certificación.

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

La tipología de las clases será teórica, combinando diversas modalidades: clases magistrales, clases expositivas derivadas de la resolución de casos prácticos que incluyan la búsqueda de información, coloquios y conferencias. Los trabajos prácticos se realizarán tanto de forma individual como de forma grupal. También se desarrollarán debates dirigidos respecto a la temática de la asignatura.

La asistencia a las sesiones presenciales es responsabilidad del estudiante, pero la entrega de los ejercicios no será prorrogable, y la participación en las clases expositivas y los coloquios es obligatoria. Las fechas de entrega de los ejercicios y trabajos, así como la información referente a la celebración de las clases participativas, serán comunicadas a través de la intranet de la asignatura, lo que implica que el estudiante deberá estar pendiente de los comunicados.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Actividades grupales	Grupal	20%	-	
Trabajo final individual	Individual	40%	40%	
Examen Final	Individual	40%	60%	
Total		100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de "5", siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de "4" para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre "4-4.9", y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

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/>