

<b>Codi - Assignatura</b>	<b>182107 – Productes d'origen vegetal elaborats i no elaborats</b>				
<b>Tipus</b>	Formació bàsica			<b>Curs</b>	2n
<b>Matèria</b>	Biologia			<b>Crèdits</b>	6 ECTS
<b>Responsable de l'assignatura</b>			Montserrat Saperas		
<b>Presencial</b>	60 hores	<b>Dirigit</b>	40 hores	<b>Autònom</b>	50 hores

## BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura de Productes d'origen vegetal (POV) estudia els productes vegetals, abans i després de la seva elaboració. Es treballa el coneixement de les espècies cultivades per a la obtenció dels diferents productes vegetals frescos i els seus grans tipus i varietats. En ella s'estudien els diferents sistemes de producció vegetal per a 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. També es tracten els processos i tècniques d'extracció utilitzats per a l'obtenció dels productes d'origen vegetal elaborats més importants.

## RESULTATS D'APRENTATGE DE TITULACIÓ

TC01- Interpretar i relacionar els fonaments de les ciències bàsiques per a la seva aplicació en l'àmbit culinari i gastronòmic.

TC03- Emprar els coneixements bàsics per a construir propostes creatives i innovadores en l'àmbit gastronòmic.

TC04- Identificar i contrastar dades rellevants en l'àmbit d'estudi per a emetre judicis que incloguin temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

TC08- Identificar els principals mètodes i tècniques quantitatives, qualitatives, de laboratori, taller culinari i de treball de camp que s'empra en l'exercici professional de la restauració i la gastronomia.

TH04- Identificar i aplicar els principal mètodes i tècniques quantitatives, qualitatives, de cuina, de laboratori i de treball de camp que s'utilitzen en la investigació o en la resolució de problemes de l'exercici professional de la gastronomia, seguint el mètode científic.

## RESULTATS D'APRENTATGE DE MATÈRIA

M05C1- Identificar les diferents famílies de productes culinàries d'origen vegetal no elaborats, coneixent l'origen, les espècies i les varietats més importants de cada família.

M05C3- Interpretar el funcionament del sector productiu vegetal per a l'aplicació dels coneixements adquirits en l'ús culinari dels productes.

M05S6- Discernir entre els atributs de qualitat que són propis de l'espècie, de l'origen, del procés productiu o del procés d'elaboració, per determinar el seu paper en la utilització culinària dels productes.

M05S7- Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

### 1. HORTALISSES:

- a. Introducció: caracterització de la producció hortícola. Principals espècies hortícoles: varietats, tipus, cicles, temporades, usos.
- b. Qualitat i procés productiu hortícola. Factors tècnics i ambientals que afecten al rendiment, la època de collita i la qualitat.
- c. Zones de producció hortícola i productes regionals.
- d. Productes hortícoles: tipus, exemples.

### 2. FRUITES

- a. Introducció. Grans grups de fruiters. Zones de producció fructícoles de la fruita:
- b. El cicle del fruiter. L'evolució del fruit fins a la maduració. La qualitat.
- c. Factors tècnics i ambientals del procés productiu: El material vegetal i el procés productiu
- d. Exemple d'algunes espècies fruiteres: vinya, pomera.

### 3. CEREALS, LLEGUMINOSES I OLEAGINOSES

- a. Reptes de l'agricultura i contribució dels grans cultius a l'alimentació.
- b. Producció i productes dels grans cultius
- c. Mesura i gestió de la qualitat de cereals i oleoproteaginoses. Paper del material vegetal, el medi ambient i la tecnologia de cultiu en la qualitat dels productes dels que s'obtenen dels cereals i de les oleoproteaginoses
- d. Productes en els que la qualitat és funció bàsicament del contingut en sucres (pèsol immadur), del midó (blat de moro i arròs), de la proteïna (ordi i blat) i dels àcids grassos (oleaginoses)

### 4. PRODUCTES VEGETALS ELABORATS

- a. Processat en sec dels cereals: grans sencers, sèmols, 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.

## METODOLOGIES D'APRENTATGE

La metodologia seguida per a assolir els objectius serà segons l'activitat a desenvolupar. Per a tal d'assolir els coneixements relatius als continguts de l'assignatura la metodologia utilitzada serà la de classes magistrals, en les que el professor exposa els continguts amb ajuda de diapositives, i altres recursos audiovisuals. No obstant s'incentivarà la participació de l'estudiant realitzant preguntes des del professor cap a ells o a l'inrevés així com es plantejaran problemes que il·lustrin la temàtica i donin peu a la reflexió col·lectiva.

En les sessions de grup reduït per la seva naturalesa es procurarà desenvolupar les capacitats de l'estudiant per a identificar la diversitat de productes, la seva qualitat i la presència d'alteracions entre altres. En el conjunt de totes les sessions es promourà el desenvolupament de la capacitat de raonament global en el marc de l'assignatura i dels estudis.

## 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	Tipus	Continuada	Única	Setmana d'entrega
Activitats individuals	Individual	40%	40%	
Examen Final	Individual	60%	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**

---

- Baldini, E. 1992. Arboricultura General. Ed. Mundi-Prensa. Madrid, España. 384 pp.
- Basra, A.S., Randhawa, L.S. 2002. Quality improvement in field crops. Ed. Food Products Press, New York. 431 p.
- Callejo, M.J. 2002. Industrias de cereales y derivados. Madrid: Ed. Mundi-Prensa. ISBN 8484760243.
- Gunstone, F. 2008. Oils and Fats in the food Industry. Ed. Blackwell Publishing.
- Maroto, J.V. 2007. Elementos de horticultura general. Mundi prensa.
- Maroto, J.V. y Baixauli, C. 2017. Cultivos hortícolas al aire libre. Publicaciones Cajamar: <http://www.publicacionescajamar.es/series-tematicas/agricultura/cultivos-hortícolas-al-aire-libre/>
- Preece, J.E.; Read, P.E. 2005. The biology of horticulture: an introductory textbook. ISBN: 0-471-05989-7
- Pujol Palol, M. 2001. Cultius herbacis per a indústries agroalimentàries. Ed. Miquel Pujol, Capellades. 261 p.