

<b>Codi - Assignatura</b>	<b>182216 – Agrosistemes del món</b>				
<b>Tipus</b>	Obligatòria			<b>Curs</b>	2n
<b>Matèria</b>	Origen dels productes culinàris			<b>Crèdits</b>	3 ECTS
<b>Responsable de l'assignatura</b>		Ignasi Martínez Alonso			
<b>Presencial</b>	30 hores	<b>Dirigit</b>	20 hores	<b>Autònom</b>	25 hores

## BREU DESCRIPCIÓ

Els objectius d'aquesta assignatura són comprendre com el context geogràfic, climàtic, agronòmic i sociocultural determinen l'aparició d'un determinat tipus de producte culinari; disposar de criteri per diferenciar els sistemes de producció agrària; valorar la implicació dels sistemes de producció agrària en la qualitat potencial del producte; conèixer el sistema alimentari mundial, la història de l'agricultura i conèixer els principals sistemes de cultiu; conèixer els factors agroambientals que condicionen la producció agrícola i entendre els principals processos de producció com són el cicle dels nutrients y la fotosíntesi. Els coneixements han de permetre a l'alumnat prendre decisions que fomentin una producció agrària sostenible.

## 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.

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.

TH08- Elaborar diagnòsics a diferents nivells, propostes d'intervenció en l'àmbit culinari gastronòmic que contemplin els problemes ambientals, socials i econòmics, segons els objectius de desenvolupament sostenible.

## RESULTATS D'APRENTATGE DE MATÈRIA

M07C1- Interpretar com el context geogràfic, climàtic, agronòmic i socio-cultural determinen l'aparició d'un determinat tipus de producte culinari.

M07H2- Diferenciar els sistemes de producció agrària, així com els factors genètics i ambientals, per a la valoració de la seva implicació en la qualitat potencial del producte.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

1. INTRODUCCIÓ A L'AGRICULTURA I SISTEMA ALIMENTARI MUNDIAL
  - 1.1. Els sistemes agraris, concepte i definicions
  - 1.2. Funcions dels agrosistemes: producció primària i externalitats
  - 1.3. Tipus d'agrosistemes: de l'agricultura local a la producció global
  - 1.4. La necessitat d'una producció sostenible d'aliments
2. FUNCIONAMENT DELS AGROSISTEMES
  - 2.1. El balanç energètic d'un agrosistema
    - 2.1.1. Energia i factors de producció
    - 2.1.2. La composició de la matèria vegetal i les extraccions dels cultius
      - 2.1.2.1. Cicle del nitrogen i altres minerals
  - 2.2. Subsistema I: l'ecosistema cultivat
    - 2.2.1. Clima i agricultura
      - 2.2.1.1. Factors climàtics: radiació, temperatura, precipitació, humitat relativa, vent i evapotranspiració
      - 2.2.1.2. El clima i la producció agrícola
    - 2.2.2. El sòl agrícola
      - 2.2.2.1. Propietats i característiques físico-químiques dels sòls
      - 2.2.2.2. Relacions atmosfera-planta-sòl
      - 2.2.2.3. Classificació de les terres de cultiu
  - 2.3. Subsistema II: el sistema social i econòmic
    - 2.3.1. La planta
      - 2.3.1.1. Recursos fitogenètics. De les plantes silvestres a les varietats transgèniques.
      - 2.3.1.2. Cicle biològic i de cultiu, aptituds productives dels vegetals i espècies cultivades
      - 2.3.1.3. Sistemes de reproducció
      - 2.3.1.4. Millora genètica
    - 2.3.2. La pagesia
3. ELS AGROSISTEMES ACTUALS, UNA HERÈNCIA DE LA HISTÒRIA AGRÍCOLA: ESTUDI DE CASOS
  - 3.1. El sud-est asiàtic
  - 3.2. Perú
  - 3.3. Austràlia

## METODOLOGIES D'APRENTATGE

---

Les metodologies d'aprenentatge associades a aquesta assignatura contemplen un ampli ventall d'accions diferents a fi de donar resposta a l'assoliment de les competències assignades, i que impliquen el desenvolupament de diferents tipus de capacitats referides a l'aprenentatge de processos i aplicabilitat d'actituds dins de l'entorn de les organitzacions a partir de les activitats següents:

- Classes expositives
- Estudis de casos
- Debat dirigit
- Sortides tècniques

## SISTEMA D'AVALUACIÓ

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	20%	50%	
Activitats grupals	Grupal	30%	-	
Examen Final	Individual	50%	50%	
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

---

Mazoyer M. et al. (2002) Histoire des agricultures du monde. Ed. du Seuil, Paris.

Pujol-Palol M. (1998) Cultius herbacis per a indústries agroalimentàries. Ed. Romanyà Valls, Capellades. Caparros M. (2014) El hambre. Ed. Anagrama, Barcelona.

Fernandez L. et al. (2003) Ecologia para la agricultura. Ed. Mundi-Prensa, Barcelona.

Gliessman S.R. (2000) Agroecology, Ecological processes in sustainable agriculture. ED. CRC Press, Boca Raton.

Loomis R.S. et al. (2002) Ecologia de cultivos. Productividad y manejo en sistemas agrarios. Ed. Mundi- Prensa, Barcelona.

Sinclair T.R. et al. (1998) Principles of Ecology in Plant Production. CAB International, Florida. Tivy J. (1991) Agricultural ecology. Ed. Longman Scientific & Technical.