

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	052107 - Productes d'Origen Vegetal		
Matèria	Biologia	Curs	Segon
Tipus assignatura	Formació bàsica	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	60 hores	Hores de treball autònom	90 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

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 dels productes d'origen vegetal més importants, utilitzats per a l'obtenció dels productes d'origen vegetal elaborats.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

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 que impliquen coneixements actualitzats procedents del seu camp d'estudi.

COMPETÈNCIES GENERALS

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

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

CE7- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats.

CE8- Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Identificar els diferents productes vegetals frescos, les seves varietats i les anomalies. Identificar les principals espècies i famílies agrícoles de productes d'horta, fruita, cereals, i lleguminoses i les varietats més rellevants.
- Conèixer els sistemes de producció vegetal i les espècies cultivades de major rellevància pel seu ús culinari,
- Aplicar els coneixements sobre els productes no elaborats per comprendre les característiques dels productes elaborats que d'ells deriven i la seva aplicació a la cuina.
- Ser capaç de proposar les tècniques més adients d'extracció de productes a partir de cereals, lleguminoses i oleaginoses d'acord amb un objectiu culinari.
- Discernir entre els atributs de qualitat que són propis de la espècie, de l'origen, del procés productiu o del procés d'elaboració, per determinar el seu paper en la utilització culinària dels productes.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Hortalisses.
2. Fruites.
3. Producció de cereals, lleguminoses i oleaginoses.
4. Productes vegetals elaborats.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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'AVALUACIÓ

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura.

En aquest sentit l'estudiant podrà optar per ésser avaluat de forma continuada durant el curs o mitjançant una avaluació única al final del període establert.

Avaluació Continuada: consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora.

Avaluació Única: consisteix en la valoració d'aquest procés al final del període establert, per a tot aquell estudiant que, per raons justificades, no pot assistir regularment a les classes presencials. Aquesta valoració es realitza a partir de les evidències que aquesta assignatura té dissenyades a aquests efectes.

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Activitats realitzades per l'alumnat	40 %	40 %
Prova escrita 1 i 2	60 %	60 %

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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 i poder presentar o realitzar una nova evidència d'avaluació, serà imprescindible complir alguna de les següents condicions:

A) Haver assolit una qualificació igual o superior a 5 de mitjana de les activitats dutes a terme al llarg del semestre sense tenir en compte la/es prova/es final/s (sigui avaluació contínua o única) i haver-se presentat a la prova final.

B) Haver assolit una qualificació mínima de "4" de nota final de l'assignatura.

La màxima qualificació en el cas de la reavaluació a la que es podrà optar és un "5" de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

- 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.
- 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.