

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	052110 - Productes d'Origen Animal: Elaborats i no elaborats		
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

Es pretén que els estudiants adquireixin habilitats per a conèixer les especificacions tècniques i de qualitat dels productes alimentaris d'origen animal en funció de les necessitats de la indústria i els consumidors. Aprendran a determinar la influència de diferents factors de producció sobre la composició i propietats dels productes animals destinats a alimentació humana, obtinguts a partir de tècniques respectuoses amb el benestar animal i amb el mínim impacte ambiental. Coneixeran els principals processos de transformació dels productes alimentaris d'origen animal, i adquiriran habilitats per a identificar l'influència de aquests processos en las propietats culinàries y gastronòmiques dels aliments obtinguts.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB1- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i adquireixin les competències que es solen demostrar per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seva àrea 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 las diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats.

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

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

- Identificar les diferents famílies de productes culinàries d'origen animal no elaborats, coneixent l'origen, les espècies i les races més importants de cada família.
- Comprendre com funciona el sector productiu animal i aplicar els coneixements adquirits l'ús culinari dels productes.
- Aplicar els coneixements sobre els productes no elaborats per comprendre les característiques dels productes elaborats que ells deriven i la seva aplicació a la cuina.
- Discernir entre els atributs de qualitat que son propis de l'espècie, l'origen, el procés de l'elaboració, per determinar el seu paper en la utilització culinària dels productes.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. La llet.
2. La carn.
3. L'ou.

METODOLOGIA D'APRENTATGE

Aquesta assignatura combina sessions expositives on s'exposen conceptes bàsics i es treballen casos o lectures, sessions pràctiques on es realitzen tallers i activitats pràctiques, juntament amb sortides didàctiques a explotacions ramaderes en plena producció que comercialitzin els seus productes al consumidor final, amb l'objectiu de reforçar la visió global dels productes d'origen animal des de la granja fins a la taula.

L'estudiant/a disposa de material de suport (com ara esquemes i fotografies de suport a les classes de teoria, documents temàtics, guió de pràctiques i dels treballs, referències de lectures

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

complementaries, etc.). També es promou l'aprenentatge autònom, en particular a través d'alguns treballs individuals i de les lectures orientades.

SISTEMA D'AVUACIÓ

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
Treballs realitzats per l'alumnat	15%	40 %
Proves escrites parcials	45 % 40 %	---
Prova escrita final	---	60 %

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:

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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 revaluació a la que es podrà optar és un “5” de nota final de l'assignatura.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

- Price, J.F. Ciencia de la carne y de los productos cárnicos. Zaragoza: Ed. Acribia, 1994. ISBN 8420007595.
- Warriss, P.D. Ciencia de la carne. Zaragoza: Ed. Acribia, 2003.
- Feiner, G. Meat products handbook: practical science and technology. Boca Raton: Ed. CRC Press, 2006.
- Durand, D. Tecnología de los productos de charcutería y salazones. Zaragoza: Ed. Acribia, 2002.
- Park, Y.W., Haenlein, G.F.W. Handbook of milk of non bovine mammals. Londres: Ed. Blackwell, 2006.
- Rehfeldt, C., Fiedler, I., Stickland, N.C. Muscle development of livestock animals. Wallingford, UK: Ed. Cabi, 2004.
- Rose, S.P. Principles of poultry science. Wallingford, UK: Ed. Cabi, 2005. ISBN 9780851991221.
- Lawrence, T.L.; Fowler, V.R. Growth of farm animals. 2a ed. Wallingford: Ed. CAB International, 2002.
- Romero del Castillo R. i Mestres J. Productos Lacteos. Tecnologia. Ed. UPC. 2004
- Scott R. Fabricación de queso. Ed. Acribia. Saragossa. 2ª edición. 2002
- McGee, Harold. La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. 2007. Barcelona, Mondadori.