



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código-Asignatura	052110 – Productos de Origen animal: Elaborados y no elaborados		
Materia	Biología	Curso	Segundo
Tipo Asignatura	Formación básica	Créditos	6 cr. ECTS
Horas Presenciales	60 horas	Horas Trabajo Autónomo	90 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Se pretende que los estudiantes adquieran habilidades para conocer las especificaciones técnicas y de calidad de los productos alimentarios de origen animal en función de las necesidades de la industria y los consumidores. Aprenderán a determinar la influencia de diferentes factores de producción sobre la composición y propiedades de los productos animales destinados a alimentación humana, obtenidos a partir de técnicas respetuosas con el bienestar animal y con el mínimo impacto ambiental. Conocerán los principales procesos de transformación de los productos alimentarios de origen animal, y adquirirán habilidades para identificar la influencia de estos procesos en las propiedades culinarias y gastronómicas de los alimentos obtenidos.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

COMPETENCIAS GENERALES

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



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE7 - Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para la aplicación culinaria.

CE8 - Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

En esta asignatura el alumno alcanzará los siguientes objetivos formativos generales:

Identificar las diferentes familias de productos culinarios de origen animal, conociendo el origen, las especies y las razas más importantes de cada familia.

Comprender cómo funciona el sector productivo animal y aplicar los conocimientos adquiridos en el uso culinario de los productos.

Comprender cómo funciona el sector productivo animal y aplicar los conocimientos adquiridos en el tratamiento de la carne fresca y los productos cárnicos, huevos y ovoproductos y leche y productos lácteos.

Aplicar los conocimientos sobre los productos no elaborados para comprender las características de los productos elaborados que de ellos derivan y su aplicación en la cocina.

Discernir entre los atributos de calidad que son propios de la especie, del origen, del proceso productivo o del proceso de elaboración, para determinar su papel en la utilización culinaria de los productos.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. La leche.
2. La carne.
3. El huevo.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

METODOLOGÍA

Esta asignatura combina sesiones expositivas donde se exponen conceptos básicos y se trabajan casos o lecturas, sesiones prácticas donde se realizan talleres y actividades prácticas, junto con salidas didácticas a explotaciones ganaderas en plena producción que comercialicen sus productos al consumidor final, con el objetivo de reforzar la visión global de los productos de origen animal desde la granja hasta la mesa.

El estudiante/a dispone de material de apoyo (como por ejemplo esquemas y fotografías de apoyo a las clases de teoría, documentos temáticos, guion de prácticas y de los trabajos, referencias de lecturas complementarias, etc.). También se promueve el aprendizaje autónomo, en particular a través de algunos trabajos individuales y de las lecturas orientadas.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continuada durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continua: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para todo aquel estudiante que, por razones justificadas, no puede asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Sistemas de Evaluación	CONTINUAD A	ÚNICA
Trabajos realizados por el alumnado	10%	40%
Pruebas escritas parciales	45 %	----
Prueba escrita final	---	60 %

PROCESO DE REVISIÓN Y RE-EVALUACIÓN

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

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

- A. Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.
- B. Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

- 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.