

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	053221 - Pesca i Gastronomia		
Matèria	Origen dels productes culinàries	Curs	Tercer
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	30 hores	Hores de treball autònom	45 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

L'assignatura 'Pesca i Gastronomia s'estructura en dos grans blocs. El primer bloc es dedica als productes no elaborats, la matèria primera, per això comença identificant les principals espècies pesqueres d'interès culinari, incloent peixos, mol·luscs, crustacis i altres, i el seu origen, de manera que l'estudiant pugui comprendre les característiques associades als productes de pesca i d'aqüicultura. Encara dins d'aquest bloc es descriu la seva anatomia per poder comprendre les implicacions sobre la qualitat en els usos culinàries i la conservació. El segon bloc es dedica als productes elaborats, aprofundint en les tecnologies utilitzades en la conservació i/o elaboració dels productes pesquers, per comprendre els atributs de qualitat higiènica i sensorial i preveure'n el temps de conservació per un ús segur.

COMPETÈNCIES GENERALES

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

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE09- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.

CE10- Identificar la procedència geogràfica dels aliments i la influència dels factors locals en la seva producció.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

RESULTATS D'APRENTATGE

- Analitzar la qualitat del producte pesquer i avaluar els factors que afecten la bioquímica post-mortem que es tenen que tenir en compte per la conservació del producte.
- Diferenciar els criteris adequats a les diferents elaboracions de producte pesquer i el seu paper a la cuina.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Els productes no elaborats.
 - 1.1. Principals grups d'espècies pesqueres d'interès culinari.
 - 1.2. Anatomia del peix.
 - 1.3. Qualitat de les espècies pesqueres d'interès culinari. Bioquímica post-mortem.
 - 1.4. La pesca extractiva.
 - 1.5. L'aqüicultura.
2. Els productes transformats.
 - 2.1. Conserves de peix tractades tèrmicament.
 - 2.2. Congelació del peix.
 - 2.3. Dessecació i salaó del peix.
 - 2.4. Peix fumat.
 - 2.5. Surimi i derivats.
 - 2.6. El caviar.

METODOLOGIA

L'assignatura combina sessions expositives, lectures, estudis de cas i pràctiques en petit grup, juntament amb treballs de síntesis.

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.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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'estudiant	30 %	40 %
Proves escrites parcial	30% 40 %	---
Prova escrita final	---	60 %

REVISIÓ I REVALUACIÓ 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.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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

- Casp, A. & Abril, J. (2003). Procesos de Conservación de Alimentos, A. Madrid Vicente, Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
- Connell, J.J. (1988) Control de la calidad del pescado. Ed. Acribia, España.
- Eskin, M. (1990) Biochemistry of foods. Academic Press. Inc., 557 pp.
- FAO, (1999) Quality and quality changes in fresh fish - 8. Assessment of fish quality. Documento técnico de Pesca 348. Editado por H.H. Huss.
- Fennema, O.R. (ed) (1985) Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc. New York, 991 pp.
- Martin, E.R. & Flick, G.J. (Ed.) (1990) The Seafood Industry. Van Nostrand Reinhold. New York.
- McGee, Harold. (2007) La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Ed. Debate, España. 941 pp. ISBN 978-84-8306-744-4
- MERCABARNA Memoria Económica y Estadística. www.mercabarna.es
- QIM scientific publications <http://www.qim-eurofish.com/default.asp?ZNT=S0T1O304>
- Sikorski, Z.E. (1990) Tecnología de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza. 330 pp.
- Wheaton, F.W., Lawson, T.B. (1985) Processing Aquatic Food Products. Ed. by John Wiley and Sons, USA.