



<b>Código-Asignatura</b>	<b>053221 – Pesca y Gastronomía</b>		
<b>Materia</b>	Biología	<b>Curso</b>	Tercero
<b>Tipo Asignatura</b>	Obligatoria	<b>Créditos</b>	3 cr. ECTS
<b>Horas Presenciales</b>	30 horas	<b>Horas Trabajo Autónomo</b>	45 horas

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura 'Pesca y Gastronomía se estructura en dos grandes bloques. El primer bloque se dedica a los productos no elaborados, la materia primera, por eso empieza identificando las principales especies pesqueras de interés culinario, incluyendo pescados, moluscos, crustáceos y otros, y su origen, de forma que el estudiante pueda comprender las características asociadas a los productos de pesca y de acuicultura. Todavía dentro de este bloque se describe su anatomía para poder comprender las implicaciones sobre la calidad en los usos culinarios y la conservación. El segundo bloque se dedica a los productos elaborados, profundizando en las tecnologías utilizadas en la conservación y/o elaboración de los productos pesqueros, para comprender los atributos de calidad higiénica y sensorial y prever el tiempo de conservación para un uso seguro.

## COMPETENCIAS GENERALES

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

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE9 - Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica.

CE10 - Identificar la procedencia geográfica de los alimentos y la influencia de los factores locales en su producción.

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Productos no elaborados.
  - 1.1. Principales grupos de especies pesqueras de interés culinario.
  - 1.2. Anatomía del pez.
  - 1.3. Calidad de las especies pesqueras de interés culinario. Bioquímica *post-mortem*.
  - 1.4. La pesca extractiva.



- 1.5. La acuicultura.
2. Los productos transformados.
  - 2.1. Conservas de pescado tratadas térmicamente.
  - 2.2. Congelación del pescado.
  - 2.3. Desechación y salazón del pescado.
  - 2.4. Pescado ahumado.
  - 2.5. Surimi y derivados.
  - 2.6. El caviar.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

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

- Analizar la calidad del producto pesquero y evaluar los factores que afectan la bioquímica post-mortem que se tienen que tener en cuenta para la conservación del producto.
- Diferenciar los criterios adecuados a las diferentes elaboraciones de producto pesquero y su papel en la cocina.

### METODOLOGÍA

---

La asignatura combina sesiones expositivas, lecturas, estudios de caso y prácticas en pequeño grupo, junto con trabajos de síntesis.

### 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



## Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias de que esta asignatura tiene diseñadas a estos efectos.

Sistemas de evaluación	Continuada	Única
Trabajos realizados por el estudiante	30 %	40 %
Pruebas escritas parciales	40 %	
	30%	
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:

- 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.
- 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

- 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

- 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](http://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.