

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	053222- Producció Certificada i Marques de Qualitat		
Matèria	Origen dels productes culinàris	Curs	tercer
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	30 hores	Hores de treball autònom	45 hores

BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

Els objectius de l'assignatura són conèixer els sistemes de producció certificada, els fonaments de cadascun d'ells, les similituds i diferències i la repercussió en la qualitat del producte, entendre la raó de les marques de qualitat i el fonament que les diferencia i analitzar la relació amb la qualitat del producte, també comprendre la necessitat d'establir criteris objectius de selecció i avaluació de la qualitat dels productes alimentaris.

COMPETÈNCIES GENERALS

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.

RESULTATS D'APRENTATGE

- Conèixer els sistemes de producció certificada, els fonaments de cadascun d'ells, les similituds i diferències, i la repercussió en la qualitat del producte
- Entendre la raó de les marques de qualitat i el fonament que les diferencia, i analitzar la relació amb la qualitat del producte

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Comprendre la necessitat d'establir criteris objectius de selecció dels productes alimentaris
- Conèixer els sistemes de producció certificada i entendre la base de la seva diferenciació

L'estudiant ha de ser capaç de conèixer els sistemes de producció certificada, els fonaments de cadascun d'ells, les similituds i diferències, i la repercussió en la qualitat del producte.

Introducció a l'anàlisi crítica dels sistemes de producció en base a treballs científics relacionats amb la sostenibilitat dels sistemes de producció i amb la qualitat dels productes obtinguts a partir de diferents sistemes de producció certificada.

- Conèixer què són les marques de qualitat alimentàries, els tipus, i perquè serveixen

L'estudiant ha de ser capaç d'entendre la raó de les marques de qualitat, el fonament que les diferencia, i analitzar la relació amb la qualitat del producte.

Introducció a l'anàlisi crítica de les marques de qualitat en base a la relació marques-sistemes de producció-sostenibilitat-qualitat dels productes.

- Conèixer els sistemes de producció certificada, els fonaments de cadascun d'ells, les similituds i diferències, i la repercussió en la qualitat del producte
- Entendre la raó de les marques de qualitat i el fonament que les diferencia, i analitzar la relació amb la qualitat del producte
- Comprendre la necessitat d'establir criteris objectius de selecció dels productes alimentaris.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Introducció als sistemes de producció

- 1.1. Evolució dels sistemes de Producció agrària: des de la producció "convencional" als sistemes de producció certificada.
- 1.2. Connotacions ambientals, ètiques, econòmiques i socials en la diferenciació dels sistemes de producció.

2. Sistemes de producció certificada

- 2.1. Producció Integrada: principis, normativa, entitats de certificació.
- 2.2. Producció Ecològica: principis, normativa, entitats de certificació.
- 2.3. Producció Biodinàmica: principis, normativa, entitats de certificació.
- 2.4. Altres estàndards de certificació: principis, normativa i entitats de certificació.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

3. Marques de Qualitat
 - 3.1. Què són i per a què serveixen
 - 3.2. Tipus de marques
 - 3.3. Legislació

METODOLOGIA

La tipologia de les classes serà teòrica, combinant diverses modalitats: classes magistrals, classes expositives derivades de la resolució de casos pràctics que incloguin la cerca d'informació, col·loquis, i conferències.

L'assistència a les sessions presencials és responsabilitat de l'estudiant, però el lliurament dels exercicis no serà prorrogable, i la participació en les classes expositives i els col·loquis és obligatòria. Les dates de lliurament dels exercicis i treballs, així com la informació referent a la celebració de les classes participatives seran comunicades a través de la intranet de l'assignatura, el que implica que l'estudiant haurà d'estar pendent dels comunicats.

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.

L'avaluació de l'assignatura considerarà la presentació dels exercicis i els treballs, la participació en les classes expositives i els col·loquis, i dues proves individuals escrites. La ponderació de les qualificacions per a calcular la nota final serà la següent:

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Sistemes d'avaluació	Continuada	Única
Treballs realitzats per l'estudiant	30 %	40 %
Prova escrita parcial	35 %	---
Prova escrita final	35 %	60 %

Es necessari aprovar les proves escrites individuals A o B per a poder fer la mitjana de la qualificació final de l'assignatura.

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. En cas de suspendre l'assignatura, el professor, en funció del rendiment de l'estudiant, podrà oferir-li la possibilitat de revaluar-la, sempre que hagi assolit un mínim de 4 en la qualificació final de l'assignatura, i hagi lliurat la totalitat dels treballs encomanats al llarg del curs.

Avaluació única pels estudiants que ho sol·licitin:

Ho hauran de comunicar al professor/a per escrit com a màxim 15 dies després d'haver començat l'assignatura i compleixin els requisits establerts a l'article 4 de la Normativa d'Avaluació i Qualificació. Constarà d'una prova de teoria (NT) i un treball final individual (NP) que s'hauran de superar per aprovar l'assignatura. La nota de la avaluació única és calcularà de la següent manera: $0,6 \cdot NT + 0,4 \cdot NP$.

FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

- Asociación para la agricultura biodinámica en España. <http://www.biodinamica.es/> .
- Demeter. <http://www.demeter.es/>
- Departament d' Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació:
- http://agricultura.gencat.cat/ca/dar_cercador/?q=marques+de+qualitat&site=agricultura
- Integrated Organization for Biological and Integrated Control: Integrated Production Principles of IOBC. . https://www.iobc-wprs.org/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- SCS Global Services. <https://www.scsglobalservices.com/>