



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## PLAN DOCENTE

### Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código-Asignatura	052107 – Productos de origen vegetal: 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

La asignatura de Productos de origen vegetal (POV) estudia los productos vegetales, antes y después de su elaboración. Se trabaja el conocimiento de las especies cultivadas para la obtención de los diferentes productos vegetales frescos y sus grandes tipos y variedades. En ella se estudian los diferentes sistemas de producción vegetal para conocer las principales técnicas de producción y cómo influyen los diversos factores de producción sobre el rendimiento y la calidad comercial, sanitaria, organoléptica y culinaria del producto fresco. También se tratan los procesos y técnicas de extracción de los productos de origen vegetal más importantes, utilizados para la obtención de los productos de origen vegetal elaborados.

#### 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.



## *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

---

Identificar los distintos productos vegetales frescos, sus variedades y anomalías. Identificar las principales especies y familias agrícolas de productos hortícolas, frutícolas, cereales y leguminosas, así como las variedades más importantes.

Conocer los sistemas de producción vegetal y las especies cultivadas de mayor importancia para uso culinario,

Conocer las principales técnicas de producción y cómo influyen los diversos factores de producción sobre el rendimiento y la calidad comercial, sanitaria, organoléptica y culinaria del producto fresco.

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

Conocer los procesos y técnicas de extracción de productos de origen vegetal.

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

Ser capaz de proponer las técnicas más adecuadas de extracción de productos a partir de cereales, leguminosas y oleaginosas de acuerdo con un objetivo culinario.

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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

### CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Hortalizas
2. Frutas
3. Producción de cereales, leguminosas, oleaginosas
4. Productos vegetales elaborados

### METODOLOGÍA

---

La metodología seguida para lograr los objetivos será según la actividad a desarrollar. Para lograr los conocimientos relativos a los contenidos de la asignatura la metodología utilizada será la de clases magistrales, en las que el profesor expone los contenidos con ayuda de diapositivas y otros recursos audiovisuales. No obstante se incentivará la participación del estudiante realizando preguntas desde el profesor hacia ellos o al revés así como se plantearán problemas que ilustren la temática y den pie a la reflexión colectiva.

En las sesiones de grupo reducido por su naturaleza se procurará desarrollar las capacidades del estudiante para identificar la diversidad de productos, su calidad y la presencia de alteraciones entre otras. En el conjunto de todas las sesiones se promoverá el desarrollo de la capacidad de razonamiento global en el marco de la asignatura y de los estudios.

### 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.



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

**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.

Sistemas de evaluación	CONTINU A	ÚNICA
Actividades realizadas por el alumnado	40 %	40 %
Prueba escrita 1 y 2	60 %	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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

### FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

---

- Baldini, E. 1992. Arboricultura General. Ed. Mundi-Prensa. Madrid, España. 384 pp.
- Basra, A.S., Randhawa, L.S. 2002. Quality improvement in field crops. Ed. Food Products Press, New York. 431 p.
- Callejo, M.J. 2002. Industrias de cereales y derivados. Madrid: Ed. Mundi-Prensa. ISBN 8484760243.
- Gunstone, F. 2008. Oils and Fats in the food Industry. Ed. Blackwell Publishing.
- Maroto, J.V. 2007. Elementos de horticultura general. Mundi prensa.
- Maroto, J.V. y Baixauli, C. 2017. Cultivos hortícolas al aire libre. Publicaciones Cajamar:
- <http://www.publicacionescajamar.es/series-tematicas/agricultura/cultivos-hortícolas-al-aire-libre/>
- Preece, J.E.; Read, P.E. 2005. The biology of horticulture: an introductory textbook. ISBN: 0-471-05989-7
- Pujol Palol, M. 2001. Cultius herbacis per a indústries agroalimentàries. Ed. Miquel Pujol, Capellades. 261 p.