

PLA DOCENT

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	052216 - Agrosistemes del Mon		
Matèria	Origen dels productes culinàris	Curs	Segon
Tipus assignatura	Obligatòria	Crèdits	3 cr. ECTS
Hores presencials	30 hores	Hores de treball autònom	45 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

Els objectius d'aquesta assignatura són comprendre com el context geogràfic, climàtic, agronòmic i sociocultural determinen l'aparició d'un determinat tipus de producte culinari, disposar de criteri per diferenciar els sistemes de producció agrària, valorar la implicació dels sistemes de producció agrària en la qualitat potencial del producte, discernir entre components culturals i coneixements científics en la valoració dels productes, conèixer el sistema alimentari mundial, la història de l'agricultura i l'evolució de la població mundial i conèixer els principals sistemes de cultiu, així mateix conèixer els factors agroambientals que condicionen la producció agrícola i entendre els principals processos de producció com són el cycle del nitrogen y la respiració. També conèixer com gestionar els recursos (hídrics, sòl, energia, mà d'obra) d'acord amb els objectius de la producció. Promoure la producció agrària sostenible i el consum responsable dels productes alimentaris.

COMPETÈNCIES GENERALS

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

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

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

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

RESULTATS D'APRENENTATGE

- Comprendre com el context històric, geogràfic, climàtic, agronòmic i sociocultural determinen l'aparició d'un determinat tipus de producte culinari

- Disposar de criteris per diferenciar els sistemes de producció agrària.
- Valorar la implicació dels sistemes de producció agrícola en la qualitat potencial del producte.
- Discernir entre components culturals i coneixements científics en la valoració dels productes
- Conèixer el sistema alimentari mundial. Història de l'agricultura i evolució de la població mundial. La globalització versus la localització. Els principals sistemes de cultiu.

CONTINGUTS TEMÀTICS

1. Introducció a l'Agricultura i sistema alimentari mundial.
2. La planta cultivada.
3. Clima i agricultura.
4. El sòl agrícola.
5. Gestió dels recursos.
6. Sistemes de producció animal.

METODOLOGIA

La metodologia seguida per a assolir els objectius d'aprenentatge serà segons l'activitat a desenvolupar. Per a tal d'assolir els coneixements relatius als continguts de l'assignatura la metodologia utilitzada serà la de classes magistrals, en les que el professor exposa els continguts amb ajuda de diapositives, i altres recursos audiovisuals. No obstant s'incentivarà la participació de l'estudiant realitzant preguntes des del professor cap a ells o a l'inrevés així com es plantejaran problemes que il·lustrin la temàtica i donin peu a la reflexió col·lectiva. El darrer contingut de l'assignatura (secció 7) serà impartit sota el format de conferències, així que la proposta fet és orientativa i pot ser modificada segons els ponents.

En les sessions de grup reduït per la seva naturalesa es procurarà desenvolupar les capacitats de l'estudiant per a resoldre petits problemes de caire agronòmic amb l'objectiu de induir a la reflexió sobre les necessitats de recursos naturals o de síntesi, així com la capacitat d'analitzar determinades propostes culinàries des d'un punt de vista ambiental, agronòmic, social i cultural. En el conjunt de totes les sessions es promourà el desenvolupament de la capacitat de raonament global en el marc de l'assignatura i dels estudis.

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.

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
Exercici "Interpretar un plat"	30 %	20 %
Informes visites tècniques	20 %	20 %
Nota teoria	50 %	60 %

Revisió i Reavaluació 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.

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

Fernandez, R.; Leiva, M.J. 2003. Ecologia para la agricultura. Ed. Mundi-Prensa

Gliessman,, S.R. 2000. Agroecology, Ecological processes in sustainable agriculture. ED. CRC PRes LLC.

Loomis, R.S. & Coonor, D.J. 2002. Ecologia de cultivos. Productividad y manejo en sistemas agrarios. Ed. Mundi-prensa.

Sinclair, T.R.; Gardner, F.P. Principles of Ecology in Plant Production. CAB International.

Tivy, J. 1991. Agricultural ecology. Ed. Longman Scientific & Technical.