



## Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

|                    |                                    |                           |            |
|--------------------|------------------------------------|---------------------------|------------|
| Código- Asignatura | 052216 – Agrosistemas del mundo    |                           |            |
| Materia            | Origen de los productos culinarios | Curso                     | Primero    |
| Tipos Asignatura   | Obligatoria                        | Créditos                  | 3 cr. ECTS |
| Horas presenciales | 30 horas                           | Horas de trabajo Autónomo | 45 horas   |

### BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Los objetivos de esta asignatura son comprender cómo el contexto geográfico, climático, agronómico y sociocultural determinan la aparición de un determinado tipo de producto culinario, disponer de criterio para diferenciar los sistemas de producción agraria, valorar la implicación de los sistemas de producción agraria en la calidad potencial del producto, discernir entre componentes culturales y conocimientos científicos en la valoración de los productos, conocer el sistema alimentario mundial, la historia de la agricultura y la evolución de la población mundial y conocer los principales sistemas de cultivo, asimismo conocer los factores agroambientales que condicionan la producción agrícola y entender los principales procesos de producción como son el ciclo del nitrógeno y la respiración. También conocer cómo gestionar los recursos (hídricos, suelo, energía, mano de obra) de acuerdo con los objetivos de la producción. Promover la producción agraria sostenible y el consumo.

### COMPETENCIAS BÁSICAS

CG8- Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico. Formular hipòtesi, recollir i interpretar informació seguint el mètode científic.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE09- Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, por su interacción y combinación en la aplicación gastronómica.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

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

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

Comprender como el contexto histórico. Geográfico, climático, agronómico y sociocultural determinan la aparición de un determinado tipo de producto culinario.

Disponer de criterio para diferenciar los sistemas de producción agraria.

Valorar la implicación de los sistemas de producción agrícola en la calidad potencial del producto.

Discernir entre los componentes culturales y conocimientos científicos en la valoración de los productos.

Conocer el sistema alimentario mundial. Historia de la agricultura y la evolución de la población mundial. La globalización *versus* la localización. Los principales sistemas de cultivo.

### CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

1. Introducción a la Agricultura i sistema alimentario mundial.
2. La planta cultivada.
3. Clima y agricultura.
4. La tierra agrícola.
5. Gestiónb de los recursos.
6. Sistemas de producción animal.

### METODOLOGÍA

---

La metodología que se ha seguido para alcanzar los objetivos de aprendizaje será según la actividad a desarrollar. Con tal de alcanzar los conocimientos relativos a los contenidos de la asignatura la metodología utilizada serán las clases magistrales, en las que el profesor



## Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

expondrá los contenidos con la ayuda de las diapositivas y otros recursos audiovisuales. No obstante se incentivará la participación del estudiante realizando preguntas des del profesor hacia ellos o al revés, así como también se plantearán problemas que ilustren la temática y que den pie a la reflexión colectiva. La última parte del contenido de la asignatura (sección 7) será impartido bajo el formato de conferencias, así que la propuesta es orientativa y puede ser modificada según los ponentes.

En las sesiones en las que el grupo sea reducido, por la naturaleza de éstas, se procurará desarrollar las capacidades del estudiante para resolver los pequeños problemas de carácter agronómico con el objetivo de inducir a la reflexión sobre las necesidades de recursos naturales o de síntesis, así como la capacidad de analizar determinadas propuestas culinarias des de un punto de vista, ambiental, agronómico, social y cultural. 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.

| Sistemas de evaluación           | CONTINUA | ÚNICA |
|----------------------------------|----------|-------|
| Ejercicio “interpretar un plato” | 30 %     | 20 %  |
| Informe visitas técnicas         | 20%      | 20%   |
| Nota teoría                      | 50%      | 60 %  |



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## 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.

### 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:

- A. 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.
- B. 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

---

- Fernandez, R.; Leiva, M.J. 2003. Ecología 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. Ecología de cultivos. Productividad y manejo en sistemas agrarios. Ed. Mundi-prensa.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

# PLAN DOCENTE

## *Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas*

- Sinclair, T.R.; Gardner, F.P. Principles of Ecology in Plant Production. CAB International.
- Tivy, J. 1991. Agricultural ecology. Ed. Longman Scientific & Technical.