

# PLA DOCENT

## *Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques*

Codi- Assignatura	<b>Producció Certificada i Marques de Qualitat</b>		
Matèria	Origen dels productes culinàris	Curs	tercer
Típus 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

- 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.

## 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'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.

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:

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:  $0,6 \cdot NT + 0,4 \cdot NP$ .

### **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.

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

---

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](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](https://www.iobc-wprs.org/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html)

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