



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

Código-Asignatura	053222 – Producción certificada y marcas de calidad		
Bloque temático	Cocina	Curso	Tercero
Tipo Asignatura	Obligatoria	Créditos	3 cr. ECTS
Horas Presenciales	30 horas	Horas Trabajo Autónomo	45 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Los objetivos de la asignatura son conocer los sistemas de producción certificada, los fundamentos de cada uno de ellos, las similitudes y diferencias y la repercusión en la calidad del producto, entender la razón de las marcas de calidad y el fundamento que las diferencia y analizar la relación con la calidad del producto, también comprender la necesidad de establecer criterios objetivos de selección y evaluación de la calidad de los productos alimentarios.

COMPETENCIAS GENERALES

CG8 - Formular hipótesis, recoger e interpretar información siguiendo el método científico.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

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

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

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. Introducción a los sistemas de producción.
2. Sistemas de producción certificada.
3. Marcas de calidad.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Curso 2020/21

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocer los sistemas de producción certificada, los fundamentos de cada uno de ellos, las similitudes y diferencias, y la repercusión en la calidad del producto.

Entender la razón de las marcas de calidad y el fundamento que las diferencia, y analizar la relación con la calidad del producto.

Comprender la necesidad de establecer criterios objetivos de selección de los productos alimenticios.

METODOLOGÍA

La tipología de las clases será teórica, combinando varias modalidades: clases magistrales, clases expositivas derivadas de la resolución de casos prácticos que incluyan la busca de información, coloquios, y conferencias.

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.

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	Continuada	Única
Trabajos realizados por el estudiante	30%	40%
Prueba escrita parcial	35%	—
Prueba escrita final	35%	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:

- 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

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