

Código - Asignatura	182216 – Agrosistemas del mundo			
Tipo	Obligatoria	Curso	2º	
Materia	Origen de los productos culinarios	Créditos	3 ECTS	
Responsable de la asignatura		Ignasi Martínez Alonso		
Presencial	30 horas	Dirigido	20 horas	Autónomo 25 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

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; conocer el sistema alimentario mundial, la historia de la agricultura y los principales sistemas de cultivo; conocer los factores agroambientales que condicionan la producción agrícola y entender los principales procesos de producción como son el ciclo de los nutrientes y la fotosíntesis. Los conocimientos deben permitir al alumnado tomar decisiones que fomenten una producción agrícola sostenible.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE TITULACIÓN

TC01- Interpretar y relacionar los fundamentos de las ciencias básicas para su aplicación en el ámbito culinario y gastronómico

TC04- Identificar y contrastar datos relevantes en el ámbito de estudio para emitir juicios que incluyan temas relevantes de índole, social, científica o ética.

TC08- Identificar los principales métodos y técnicas cuantitativas, cualitativas, de laboratorio, taller culinario y de trabajo de campo que se emplean en el ejercicio profesional de la restauración y la gastronomía.

TH08- Elaborar diagnosis a distintas escalas, propuestas de intervención en el ámbito culinario gastronómico que contemplen los problemas, ambientales, sociales y económicos, según los objetivos de desarrollo sostenible.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE MATERIA

M07C1- Interpretar cómo el contexto geográfico, climático, agronómico y socio-cultural determinan la aparición de un determinado tipo de producto culinario

M07H2- Diferenciar los sistemas de producción agraria, así como los factores genéticos y ambientales, para la valoración de su implicación en la calidad potencial del producto.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

1. INTRODUCCIÓN A LA AGRICULTURA Y EL SISTEMA ALIMENTARIO MUNDIAL
 - 1.1. Los sistemas agrarios, concepto y definiciones
 - 1.2. Funciones de los agrosistemas: producción primaria y externalidades
 - 1.3. Tipo de agrosistemas: de la agricultura local a la producción global
 - 1.4. La necesidad de una producción sostenible de alimentos
2. FUNCIONAMIENTO DE LOS AGROSISTEMAS
 - 2.1. El balance energético de un agrosistema
 - 2.1.1. Energía y factores de producción
 - 2.1.2. La composición de la materia vegetal y las extracciones de los cultivos
 - 2.1.2.1. Ciclo del nitrógeno y otros minerales
 - 2.2. Subsistema I: el ecosistema cultivado
 - 2.2.1. Clima y agricultura
 - 2.2.1.1. Factores climáticos: radiación, temperatura, precipitación, humedad relativa, viento y evapotranspiración.
 - 2.2.1.2. El clima y la producción agrícola.
 - 2.2.2. El suelo agrícola
 - 2.2.2.1. Propiedades y características físico-químicas de los suelos.
 - 2.2.2.2. Relaciones atmósfera-planta-suelo.
 - 2.2.2.3. Clasificación de los suelos agrícolas.
 - 2.3. Subsistema II: el sistema social y económico
 - 2.3.1. La planta
 - 2.3.1.1. Recursos fitogenéticos. De las plantas silvestres a las variedades transgénicas.
 - 2.3.1.2. Ciclo biológico y de cultivo, aptitudes productivas de los vegetales y especies cultivadas.
 - 2.3.1.3. Sistemas de reproducción
 - 2.3.1.4. Mejora genética
 - 2.3.2. Los agricultores
3. LOS AGROSISTEMAS ACTUALES: ESTUDIO DE CASOS
 - 3.1. El sur-este asiático
 - 3.2. Perú
 - 3.3. Australia

METODOLOGÍAS DE APRENDIZAJE

Las metodologías de aprendizaje previstas contemplan una diversidad de procesos entre los que cabe destacar aquellos cognitivos vinculados a la comprensión de los principios del turismo y el sistema turístico global, la inclusión de competencias con un

mayor componente de capacidades técnicas; así las actividades y dinámicas, tanto de tipo individual como grupal, asociadas para esta asignatura son las siguientes:

- Clases expositivas.
- Estudios de casos.
- Debate dirigido.
- Visitas técnicas

SISTEMA DE EVALUACIÓN

. El sistema de evaluación mide el proceso de aprendizaje del estudiante teniendo en cuenta las competencias y los contenidos de cada asignatura.

Los estudiantes pueden escoger entre la evaluación continua o la evaluación única:

Evaluación Continua: el proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado a través de un seguimiento continuo de las actividades realizadas por los estudiantes durante el semestre y una evaluación individual final. Los estudiantes deben asistir a las clases para ser evaluados mediante la evaluación continua.

Evaluación Única: aquellos estudiantes que no pueden asistir regularmente a clase pueden escoger ser evaluados a través de la evaluación única. El proceso de enseñanza - aprendizaje es evaluado mediante la evaluación de todas las actividades y una prueba individual final.

Para acogerse en esta modalidad hace falta solicitarlo a través del apartado de evaluación del Campus Virtual dentro de los primeros 15 días desde el inicio de la asignatura

La planificación de las actividades de evaluación será pública para los estudiantes desde la fecha de inicio de la asignatura.

Actividades	Tipo	Continuada	Única	Semana de entrega
Actividades individuales	Individual	20%	50%	
Actividades grupales		30%	-	
Examen Final	Individual	50%	50%	
Total		100%	100%	

Para aprobar la asignatura es requisito indispensable haber obtenido una nota final mínima de "5", siempre y cuando el estudiante haya realizado la prueba/s o trabajo/s individuales establecidos en la asignatura. Esta prueba/s o trabajo/s final deben estar calificadas con un mínimo de "4" para poder calcular la media de todas las actividades de evaluación realizadas durante el curso.

Revisión y Reevaluación de la Asignatura

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

Si el estudiante no consigue lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación de asignatura será imprescindible haber obtenido una calificación final de la asignatura entre “4-4.9”, y haberse presentado a la prueba/s o trabajo/s finales individuales del curso.

El proceso de reevaluación sólo implicará modificación del acta de calificación final en caso de que la nueva prueba de evaluación sea aprobada y, en cualquier caso, la calificación máxima será de “5”. Esta calificación hará media con el resto de calificaciones de las actividades de evaluación que haya realizado el estudiante durante el período lectivo correspondiente, teniendo en cuenta los porcentajes establecidos en cada asignatura, configurando la nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Mazoyer M. et al. (2002) *Histoire des agricultures du monde*. Ed. du Seuil, Paris.

Pujol-Palol M. (1998) *Cultius herbacis per a indústries agroalimentàries*. Ed. Romanyà Valls, Capellades. Caparros M. (2014) *El hambre*. Ed. Anagrama, Barcelona.

Fernandez L. et al. (2003) *Ecología para la agricultura*. Ed. Mundi-Prensa, Barcelona.

Gliessman S.R. (2000) *Agroecology, Ecological processes in sustainable agriculture*. ED. CRC Press, Boca Raton.

Loomis R.S. et al. (2002) *Ecología de cultivos. Productividad y manejo en sistemas agrarios*. Ed. Mundi- Prensa, Barcelona.

Sinclair T.R. et al. (1998) *Principles of Ecology in Plant Production*. CAB International, Florida. Tivy J. (1991) *Agricultural ecology*. Ed. Longman Scientific & Technical.