

|                                     |  |                 |        |                 |     |
|-------------------------------------|--|-----------------|--------|-----------------|-----|
| <b>Código - Asignatura</b>          | 053403 - Práctica de Iniciación en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades |                 |        |                 |     |
| <b>Tipo</b>                         | Obligatoria  | <b>Curso</b>    | 3      |                 |     |
| <b>Bloque Temático</b>              | Aprendizaje practico aplicado  | <b>Créditos</b> | 6 ECTS |                 |     |
| <b>Responsable de la asignatura</b> |  | Javier de Diego |        |                 |     |
| <b>Presencial</b>                   | SI   | <b>Dirigido</b> | 5      | <b>Autónomo</b> | 145 |

## BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura Práctica de Iniciación a la Alta Cocina e Innovación Gastronómica debe servir al alumno para reflexionar sobre la acción del profesional, adquirir y desarrollar habilidades, actitudes y competencias, así como iniciarse en el ámbito profesional de la restauración comercial, cadenas de restauración, restauración hotelera y restaurantes de alta cocina.

## COMPETENCIAS BÁSICAS

CB2- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

## COMPETENCIAS GENERALES

CG1- Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones.

CG3 - Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador.

CG6 – Responder a necesidades y expectativas de los clientes.

CG7- Gestionar momentos de presión del entorno laboral.

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE5 – Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica.

CE7 – Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimentarios elaborados y no elaborados para la aplicación culinaria.

CE8 – Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de alimentos de origen animal y vegetal.

CE9- Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica.

CE11- Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios.

CE13 – Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los diferentes grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales.

CE22- Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes, etc.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

---

1. Conocer las funciones de los diferentes ámbitos asociados a la mención.
2. Favorecer la reflexión entre la teoría y la práctica orientada a la innovación.
3. Desarrollar las competencias necesarias para el desarrollo óptimo de la profesión.
4. Fomentar la observación y el análisis crítico.
5. Desarrollar comportamientos que suponen carga ética de acuerdo con los principios recomendados el grado.
6. Tomar conciencia de los propios puntos fuertes y débiles, reconocer las propias aptitudes, actitudes y competencias personales. Impulsar la auto evaluación en un contexto laboral.
7. Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa.
8. Poner en práctica actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro entornos multiculturales.

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

---

La asignatura Práctica de Iniciación en Alta Cocina e Innovación Gastronómica es la iniciación a la mención y se despliega alrededor de los siguientes contenidos nucleares:

Gestión de operaciones y procesos en empresas culinarias y gastronómicas

Servicios gastronómicos

Planificación y logística en el sector culinario

Innovación tecnológica.

Organización de equipos de trabajo

Gestión de la producción en cocina

Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria

Estos contenidos se concretan en función de la realidad de la empresa de prácticas donde el alumno sea destinado. Junto al convenio de colaboración educativa, se adjunta el programa individualizado de prácticas donde se especifican las tareas y funciones a desarrollar.

## METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

---

La estrategia de aprendizaje de esta asignatura se centra en la ubicación del estudiante en un entorno real y la asignación de una serie de actividades y responsabilidades relacionados con las funciones del lugar de trabajo y de la organización culinaria en la que se desarrollan las prácticas.

En este contexto real el estudiante tiene la posibilidad de desarrollar las competencias transversales y específicas y de activarlas en situaciones no simuladas.

El tutor de las prácticas, en permanente contacto con el estudiante, va guiando, corrigiendo y orientando al estudiante de cómo mejorar su capacidad. En reuniones periódicas entre tutor y alumno analizamos los avances y evaluamos los resultados. La relación del alumno con el resto de profesionales de la organización permite desarrollar las competencias de trabajo en equipo, estimular su iniciativa y poner en marcha las competencias propias del perfil profesional.

Cada asignatura de prácticas tiene asociado un programa de prácticas con las funciones, competencias y resultados de aprendizaje que ha de asimilar, enfocados principalmente a la socialización profesional y a la observación. A mitad del período, el alumno/a realiza la encuesta de seguimiento de las prácticas forma virtual donde se evalúa la evolución de las prácticas (aprendizajes, dificultades, objetivos y retos) y que se contrasta con la valoración parcial que hace el tutor de la empresa. Al final de las prácticas, el alumno realiza una valoración de su experiencia en la empresa y la empresa evalúa las prácticas del estudiante. La Universidad, a través del tutor de Career Services, es la responsable de garantizar el seguimiento y la evaluación final de las prácticas del estudiante.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de asimilación de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura. Debido a la naturaleza de esta asignatura, el estudiante solo podrá optar a una evaluación continua.

Esta consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso de trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora dividido en:

| Sistemes d'avaluació                             |      |
|--|------|
| Memoria de prácticas elaborada por el estudiante | 40 % |
| Valoración del tutor de la empresa               | 60%  |

En el caso de no aprobar la asignatura, el estudiante deberá volver a matricularla.

## FUENTES DE INFORMACIÓN

Rodríguez-Moreno, M. L. (Coord.), Álvarez, M., Figuera, P. y Rodríguez, S. (2009). Estudios universitarios, proyecto profesional y mundo del trabajo. Cómo tender

puentes entre la universidad y la vida activa. En Manual para la transición. 1-163. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Barcelona. ISBN: 9788447533749.

Rodríguez, M.L., Serreri, P. y Del Cimmuto, A. (2010). Desarrollo de competencias. Teoría y práctica. Balance proyecto profesional y aprendizaje basado en el trabajo. Barcelona: Laertes.

Rodríguez, S. y Prades, A. (2010). Sobre la empleabilidad de los graduados universitarios: del diagnóstico a la acción. Revista de Educación, 351, 107-137.