

<b>Codi - Assignatura</b>	054407 - Pràctica de Perfeccionament en Direcció Culinària i Innovació en la Indústria Alimentària i Col·lectivitats				
<b>Tipus</b>	Obligatòria			<b>Curs</b>	Quart
<b>Bloc Temàtic</b>	Aprenentatge pràctic aplicat			<b>Crèdits</b>	6 ECTS
<b>Responsable de l'assignatura</b>		Javier de Diego			
<b>Presencial</b>	Si	<b>Dirigit</b>	5	<b>Autònom</b>	145

## BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura Pràctica d'Iniciació a l'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica ha de servir a l'alumne per reflexionar sobre l'acció del professional, i adquirir i desenvolupar habilitats, actituds i competències, així com iniciar-se en l'àmbit professional de la restauració comercial, cadenes de restauració, restauració hotelera i restaurants d'alta cuina.

## COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB02- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements a la feina d'una forma professional i que demostrin les competències aplicar els seus coneixements a la feina d'una forma professional i que demostrin les competències necessàries per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments, i la resolució de problemes.

## COMPETÈNCIES GENERALS

CG01- Ser capaç de desenvolupar-se en situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de noves solucions.

CG03- Resoldre situacions amb iniciativa i autonomia, incorporant un esperit creatiu i innovador.

CG06- Respondre a necessitats i expectatives dels clients.

CG07- Gestionar moments de pressió de l'entorn laboral

## COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

---

CE05- Aplicar les tècniques culinàries d'avantguarda aportant valor i nous conceptes al disseny de la oferta gastronòmica.

CE07- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària.

CE08- Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

CE09- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per a la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.

CE11- Interpretar i aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinaris.

CE13- Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les propietats funcionals dels diferents grups d'aliments, així com en l'atenció de col·lectius amb necessitats especials.

CE22- Distingir i aplicar la documentació relacionada amb les unitats de producció de cuina, per a realitzar controls pressupostaris, informes, etc.

## RESULTATS D'APRENTATGE

---

1. Conèixer les funcions dels diferents àmbits associats a la menció.
2. Afavorir la reflexió entre la teoria i la pràctica orientada a la innovació.
3. Desenvolupar les competències necessàries per al desenvolupament òptim de la professió.
4. Fomentar l'observació i l'anàlisi crític.
5. Desenvolupar comportaments que suposin càrrega ètica d'acord amb els principis recomanats al grau.
6. Prendre consciència dels propis punts forts i dèbils, reconèixer les pròpies aptituds, actituds i competències personals. Impulsar l'auto avaluació en un context laboral.
7. Desenvolupar criteris per a la presa de decisions i actuar amb iniciativa.
8. Posar en pràctica activitats de col·laboració i de treball en equip, dintre d'entorns multiculturals.

## CONTINGUTS TEMÀTICS

---

L'assignatura Pràctica d'Iniciació a l'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica és la iniciació a la menció, i es desplega al voltant dels següents continguts nuclears:

- Gestió d'operacions i processos en empreses culinàries i gastronòmiques.
- Serveis gastronòmics.
- Planificació i logística en el sector culinari.
- Innovació tecnològica.
- Organització d'equips de treball.
- Gestió de la producció en cuina.
- Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries.

Aquests continguts es concreten en funció de la realitat de l'empresa de pràctiques on l'alumne sigui destinat. Al conveni de col·laboració educativa, s'adjunta el programa individualitzat de pràctiques on s'especifiquen les tasques i funcions a desenvolupar.

## ACTIVITATS FORMATIVES

---

L'estratègia d'aprenentatge d'aquesta assignatura es centra en la ubicació de l'estudiant en un entorn real i l'assignació d'una sèrie d'activitats i responsabilitat relacionades amb les funcions del lloc de treball i de la organització culinària en la que es desenvolupen les pràctiques.

En aquest context real l'estudiant té la possibilitat de desenvolupar les competències transversals i específiques i d'activar-les en situacions no simulades.

El tutor de les pràctiques, en permanent contacte amb l'estudiant, va guiant, corregint i orientant a l'estudiant de com millorar la seva capacitat. En reunions periòdiques entre tutor i alumne analitzen els avanços i avaluen els resultats. La relació de l'alumne amb la resta de professionals de l'organització permet desenvolupar les competències de treball en equip, estimular la seva iniciativa i posar en marxa les competències pròpies del perfil professional.

Cada assignatura de pràctiques té associat un programa de pràctiques amb les funcions, competències i resultats d'aprenentatge que ha d'assimilar, enfocats principalment a la socialització professional i a l'observació.

A meitat del període, l'alumne/a realitza una enquesta de seguiment de les pràctiques de forma online on s'avalua l'evolució de les pràctiques (aprenentatges, dificultats, objectius i reptes) i que es contrasta amb la valoració

parcial que fa el tutor d'empresa. Al final de les pràctiques, l'alumne/a realitza una valoració de la seva experiència en l'empresa i l'empresa avalua les pràctiques de l'estudiant. La universitat, a través del tutor de Career Services, és la responsable de garantir el seguiment i avaluació final de les pràctiques de l'estudiant.

## SISTEMA D'AVALUACIÓ

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. Degut a la naturalesa d'aquesta assignatura, l'estudiant només podrà optar a una avaluació continuada.

Aquesta 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 dividit en:

Sistemes d'avaluació	
Memòria elaborada per l'estudiant	40 %
Valoració del tutor de l'empresa	60%

En cas de no aprovar l'assignatura caldrà matricular-la de nou.

## FONTS D'INFORMACIÓ

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.