

Codi - Assignatura	182300 – Pràctiques d'iniciació en gastronomia				
Tipus	Pràctiques acadèmiques externes		Curs	2n	
Matèria	Pràctiques externes		Crèdits	6 ECTS	
Responsable de l'assignatura			Javier de Diego		
Presencial	SI	Dirigit	5 hores	Autònom	145 hores

BREU DESCRIPCIÓ

L'assignatura de pràctiques d'iniciació, ha de permetre a l'estudiant el primer contacte amb les empreses dels sectors, amb l'inici de la socialització professional. L'estudiant serà capaç d'identificar l'estructura, l'organització i les condicions de treball d'una empresa real relacionant-les amb les activitats que realitza; organigrama, procediments, competències del lloc de practiques i el treball en equip. Així com, consolidar les competències tècniques bàsiques pròpies de les elaboracions i el procés culinari i aplicar les normes de prevenció de riscos laborals i la normativa higiènic sanitària.

RESULTATS D'APRENTATGE DE TITULACIÓ

TS06- A l'entorn professional, treballar eficaçment en situacions que requereixin exercir la responsabilitat personal i professional en un procés de presa de decisions, així com comunicar-se de manera adequada en varies situacions amb els diferents actors vinculats, sent capaç d'integrar els coneixements adquirits al llarg de la titulació.

TS07- Identificar necessitats d'aprenentatge per tal de donar una resposta convenient i, així, afegir nou valor al seu perfil professional.

RESULTATS D'APRENTATGE DE MATÈRIA

M15H1- Aplicar els coneixements i habilitats adquirits durant el Grau al camp professional.

M15S2- Adaptar-se a nous entorns i a situacions canviants.

M15C3- Identificar el funcionament d'empreses o institucions relacionades amb la gastronomia.

CONTINGUTS TEMÀTICS

El pràcticum d'iniciació es desplega al voltant de tres continguts nuclears:

- Control de l'aprovisionament de matèries primeres.

- Processos d'elaboració culinària.
- Processos de preelaboració i conservació en cuina.
- Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina.

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

METODOLOGIES D'APRENTATGE

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/a analitzen els avanços i avaluen els resultats. La relació de l'alumne/a 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.

Tanmateix, es duran a terme activitats d'aula i seran d'assistència i participació avaluable. Seran eminentment pràctiques i tindran com a objectiu recolzar l'experiència pràctica que es vagi assolint a l'empresa, proporcionar a l'estudiant un coneixement més ampli d'ell/a mateix, de les sortides professionals a les que pot aspirar, així com aprofundir i desenvolupar certes competències professionals considerades clau per les empreses del sector.

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 del departament de Career Services, és la responsable de garantir el seguiment i l'avaluació final de les pràctiques de l'estudiant.

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. 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	Continuada
Memòria elaborada per l'estudiant	50 %
Valoració del tutor de l'empresa	30%
Assistència i participació a les sessions grupals al Campus (o online)	10%
Participació al CETT Talent	10%

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