

Código - Asignatura	182300 – Prácticas de iniciación en gastronomía				
Tipo	Prácticas académicas externas	Curso	2º		
Materia	Prácticas externas	Créditos	6 ECTS		
Responsable de la asignatura		Javier de Diego			
Presencial	SI	Dirigido	5 horas	Autónomo	145 horas

BREVE DESCRIPCIÓN

La asignatura de prácticas de iniciación, debe permitir al estudiante el primer contacto con las empresas del sector, con el inicio de la socialización profesional. El estudiante será capaz de identificar la estructura, la organización y las condiciones de trabajo de una empresa real relacionándolas con las actividades que realiza; organigrama, procedimientos, competencias del puesto de prácticas y el trabajo en equipo. Así como, consolidar las competencias técnicas básicas propias de las elaboraciones y el proceso culinario y aplicar las normas de prevención de riesgos laborales y la normativa higiénico sanitaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE TITULACIÓN

TS06- En el entorno profesional trabajar eficazmente en situaciones que requieran ejercer la responsabilidad personal y profesional en un proceso de toma de decisiones, así como comunicarse de manera adecuada en distintas situaciones con los diferentes actores vinculados, siendo capaz de integrar los conocimientos adquiridos a lo largo de la titulación.

TS07- Identificar necesidades de aprendizaje, para dar una respuesta conveniente y así añadir nuevo valor a su perfil profesional.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE MATERIA

M15H1- Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridos durante el Grado al campo profesional.

M15S2- Adaptarse a nuevos entornos y a situaciones cambiantes.

M15C3- Identificar el funcionamiento de empresas o instituciones relacionadas con la gastronomía.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

El prácticum de iniciación se despliega alrededor de los siguientes contenidos nucleares:

- La organización como una entidad compleja.
- La socialización profesional.
- Las funciones del profesional en gastronomía y de otros agentes implicados.

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 desenvolver.

METODOLOGÍAS 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 desenvolver 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 desenvolver las competencias de trabajo en equipo, estimular su iniciativa y poner en marcha las competencias propias del perfil profesional.

Asimismo, se llevarán a cabo actividades de aula y serán de asistencia y participación evaluables. Serán eminentemente prácticas y tendrán como objetivo apoyar la experiencia práctica que se vaya consolidando en la empresa, proporcionando al estudiante un conocimiento más amplio de él/ella mismo, de las salidas profesionales a las que puede aspirar, así como profundizando y desarrollando ciertas competencias profesionales consideradas clave por las empresas del sector.

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:

Sistemas de evaluación	Continuada
Memoria elaborada por el estudiante	50 %
Valoración del tutor de la empresa	30%
Asistencia y participación en las sesiones grupales en el Campus (u online)	10%
Participación en el CETT Talent	10%

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