

Entitats promotores:



CETT



Amb la col·laboració:



REUNIÓ DELEGATS GCCiG Seguiment formació

ACTA

TITULACIÓ: GRAU DE CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

REUNIÓ DE DELEGATS 1R QUADRIMESTRE

Assistents: DELEGATS DE 2N, 3R I 4RT, AXEL BIDON-CHANAL, NÚRIA CARAZO, VINYET CAPDET

Excusen la seva assistència: DELEGATS DE 1R CURS (es farà reunió el 29/11/19) s'adjunta acta sota

DATA: 11/11/2019

HORA: 16.00-18.30 hores

LLOC: LA PLAÇA

ORDRE DEL DIA

Punts generals

- Acreditació
- Fira Go Abroad 13/11 mobilitat acadèmica, mobilitat pràctica i minors. Els alumnes que no puguin assistir poden demanar informació
- Fòrum gastronòmic envaran una llista d'estudiants assistents/participants per curs per justificar l'assistència
- Enquestes professorat 18/11, es necessita més d'un 50% de participació per a tenir validació
- No funciona el Campus Virtual ni el CRAI per Android
- Proposta de millora de treball oberta, revisió d'avaluació
- 50è aniversari del CETT, pendent de confirmació de data. Possibilitat d'inscriure's a la Comissió (RSE)
- Col·laboració amb La Marató
- Desembre, campanya de recol·lecció d'aliments amb difusió general, el CETT participa per reforçar la campanya
- Desembre, recol·lecció de joguines
- Març, campanya de recol·lecció de sang
- Sostenibilitat: acadèmica dins de tots els cicles formatius (màsters i graus), metedeologia, operativa a nivell CETT i innovació gastronòmica (plataforma zero food waste-Gabi i assessoria catalana d'higiene alimentària-Victòria Castells)

Entitats promotores:



CETT



Amb la col·laboració:



REUNIÓ DELEGATS GCCiG Seguiment formació

- Wine week al febrer, ho porta Fira de Barcelona
- Hostelco i Alimentària abril 2020 participació amb les diverses empreses
- Addició del preu de les taxes UB al preu total del curs
- Possibilitat de començar el 2n quadrimestre de gener tres dies després de l'últim examen final, per tant de descansar
- Espai per guardar les maletes o sinó possibilitat de tenir tarjeta per utilitzar l'ascensor.
- Possibilitat d'escollir els grups de pràctiques, assignació dels grups a principis de setembre
- Possibilitat de fer més hores pràctiques, tant de laboratori com de cuina
- Possibilitat d'oferir més pràctiques de cuina dolça, ja que amb un quadrimestre no és suficient
- Career Services no donen suport ni informació alhora de buscar pràctiques fora de l'àmbit de Barcelona
- Possibilitat de poder fer comanda per l'Aula Oberta
- Ampliar horaris i dies de l'Aula Oberta
- Aprofitament de l'espai ampliant el màxim d'alumnes permesos
- Comprovar les càmeres dels vestuaris, ja que roben
- Prohibir canviar-se en mig de les taquilles

Feedback 4t

- FOODTURE: un total de 52 alumnes, 25 alumnes van aplicar i només 10 van assistir
- Aprofitament de les activitats que se'ns oferten al CETT
- Assistència molt baixa
- Molt bones ponències de Grupo Iglesias, Maria José
- Demos interactiva, dinàmica i divertida de Pere Planagumà

Propostes de millora i queixes 4t

- Possibilitat de donar xapes noves cada any
- Organitzar una excursió a Mercabarna
- Repte Danone, falta de motivació, explicació de fermentació senzilla pel nivell del grau, falta d'informació (data de reunió ELISAVA-CETT). Falta de temps en les classes pràctiques per fer el repte

Entitats promotores:



CETT



Amb la col·laboració:



REUNIÓ DELEGATS GCCiG Seguiment formació

- Anàlisi Sensorial, falta de motivació per part de la professora, equivocacions en mig de les explicacions que no ajuden als alumnes
- Els grups de pràctiques, POP UP, van dir que els farien segons les aptituds de cada alumne perquè els grups no quedessin desequilibrats, però els han fet per ordre de llista

Feedback 3r

- Bones pràctiques d'experimentació culinària
- Les pràctiques de cuina local-global són interessants i divertides
- Processos de servei amb Guillermo Vives interessant i amè
- RRHH interessant i una de les millors assignatures

Propostes de millora 3r

- Reclamació del premi pels guanyadors de voleiball a l'aula Restaurant
- Nivell d'anglès del professorat de local-global teòric baix (Gabriella Gallo)
- Falta de connexió entre la teoria i la pràctica de local-global
- Falta de coherència en la teòrica de local-global
- Canvi de la data d'examen de Marc Legal programat pel dia 7 de gener, per l'examen d'Experimentació culinària del dia 21 de gener (falta confirmació Òscar Casanoves)
- Falta d'apunts i suport visual a Marc Legal
- Falta d'apunts i suport visual a teòrica de local-global
- Sortida a la Bullipèdia de Coneixement culinària amb la Marta
- Horaris de pesca modificar de 8:30 a 9:30

Propostes de millora 2n

- Addició d'activitats, demos i sortides
- Emili: faltes de respecte, comentaris fora de lloc, tot ho vol a la seva manera, a classe està amb el mòbil, falta material i ingredients a l'aula, arriba tard a l'aula, no incisió en la neteja de l'espai, no avisa amb temps qui serà el cap de cuina i ajudants de la sessió
- Falten continuts per penjar
- Els alumnes amb anglès convalidat no veuen el material de l'assignatura
- Seguretat Alimentària problemes amb l'Antonio Montoro

Entitats promotores:



CETT



Amb la col·laboració:



REUNIÓ DELEGATS GCCiG Seguiment formació

DATA: 29/11/2019

HORA: 16.00-17.30 hores

LLOC: LA PLAÇA

Assistents : AXEL BIDON CHANAL, VINYET CAPDET I DELEGATS DE 1R

S'expliquen els temes generals com amb els altres delegats i extracten els següents temes.

En general tant les sortides i demostracions, molt positiva.

Molt bé Oriol Anguera!

El tracte molt proper en general.

Punts a millorar:

El tema de les pràctiques. Volen tenir informació i opcions de pràctiques a l'estiu.

R grup classe, tutories per fer més seguiment.

I.Lugo: més dinamització, més participació. Falta connexió.

En general descontents amb Torribera, amb el Juanjo, 'passa d'ells', suport normal.

No va fer cas en la I va posar les pràctiques. I si tens dubtes sempre diu que preguntis després.

J.J Moreno, no hi ha connexió, és molt científic i no ho adapta a nivel que ho entenguin.

Sistemes: català/castellà: una mica liats amb continguts.

Sistema anglès: nivel d'anglès, no penja els PPTT, els d'intercanvi es queixen pel nivel 'thi is an olla', pràctiques molt bé i el tracte (teoria fluixa)

Tardança a l'hora de corregir el treball de fa un mes:

Historia: llibre. Mercè Civera, Lugo

Sistemes en anglès---sushi

Sistemes---- M. Saperas, sushi

Lluç: amb anisakis Ojo!! Tornar-lo!

Molts professors a una assignatura de química.

En general tot molt bé i contents.

Entitats promotores:



CETT



Amb la col·laboració:



REUNIÓ DELEGATS GCCiG Seguiment formació