

VALORACIÓ FINAL: CURS: 2018-2019

### 054900 - TREBALL FINAL DE GRAU

**RESULTATS.** Elaboracions Culinàries en la Restauració Comercial és una assignatura que es desenvolupa durant el 2n quadrimestre del 3r curs del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques pels alumnes de la menció en *Direcció d'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica*.

En el curs 2018-2019 els alumnes matriculats han sigut 34. El nombre de matriculats és variable depenent del curs perquè són els alumnes, sense quotes de matriculació, els que decideixen la menció que desitgen cursar.

D'aquest 34 alumnes matriculats, les xifres desglossades de resultats d'avaluació són les següents:

SUSPESOS	8
NO PRESENTATS	3
APROVATS	23
Notes 5 – 6,9	14 (60,8%)
Notes 7 – 8,9	9 (39,2%)

D'aquestes dades és adient destacar que:

- El percentatge d'aprovat és del 67,6% i el de suspesos del 23,5%. Un 9% dels alumnes no s'han presentat a les proves.
- Coincideix que la major part dels alumnes no presentats havien optat per sol·licitar a inicis de curs l'avaluació única.
- En la majoria dels casos, és el no assoliment dels resultats mínims en la part pràctica, que representa el 60% de la avaluació total de l'assignatura, la causa del suspès.
- No hi ha alumnes amb resultats excel·lents: la raó més provable és l'elevat nombre de proves avaluadores i el seguiment minuciós que es fa de l'alumne, especialment a la part pràctica de l'assignatura.

**ORGANITZACIÓ I AVALUACIÓ.** L'assignatura està organitzada al voltant de dos parts ben diferenciades i a la vegada molt vinculades: la part teòrica, l'avaluació de la qual representa un 40% del total; i la part pràctica, la avaluació de la qual representa el 60% restant, per a ambdós tipus d'avaluació.

La part teòrica i la pràctica es complementen i els continguts treballats en una reforcen aquells que es porten a la pràctica en l'altra. En aquest sentit, l'assignatura s'ha anat arrodonint durant els 3 cursos que s'ha desenvolupat, fins arribar a construir una eina eficaç per assolir les competències que contempla el pla docent.

Sessions teòriques i pràctiques es programen de manera que els alumnes adquireixen els coneixements teòrics útils per desenvolupar els exercicis pràctics amb, almenys, dues setmanes d'antelació. Aquest marge és necessari per tal de dissenyar els casos d'estudi (una

de les principals activitats pràctiques avaluadores) i fer-se càrrec de la gestió de comandes de productes i elaboració de pressupostos que es demanen. Aquests són exemples de les activitats a les quals ens referim:

- *Brioix Sense Gluten*: repte per sensibilitzar els alumnes sobre les necessitats especials dels clients i la dificultat tècnica pel tipus de massa sobre el que es treballa.
- *Menú Degustació*: presentació i contextualització de 9 passes de temàtica lliure. S'organitza servei per a 4 persones, per ajustar quantitats i temps de servei. Un dels comensals de tots els serveis és vegà. Avaluació pràctica en grup.
- *Aprofitament Alimentari*: elaboració de 2 plats gastronòmics a partir de ingredients comuns d'un llistat facilitat. Treballar els conceptes *embolcall* i *aprofitament absolut*. Es demana a l'alumne que porti de casa una fruita o hortalissa *lletja* (no apta pel circuit habitual) per incorporar-la a un dels plats. Com a part de l'avaluació, es pesa la brossa orgànica generada per cada alumne durant l'activitat. Avaluació pràctica individual.
- *Menú Executiu*: desenvolupament d'oferta gastronòmica amb 3 opcions per triar. Es demana, a més, que hi hagi, com a mínim, una opció apta en cada *pase*: vegans, celíacs i/o al·lèrgia als fruits secs. Avaluació pràctica en grup.
- *Disseny i Missatge*: comunicar dos sentiments contraposats a través de l'elaboració d'una sola recepta del *Corpus de la Cuina Catalana*. Per aconseguir-ho es treballa amb l'emplatat i altres valors del plat com ara les coccions, els colors, les textures. Avaluació pràctica en grup amb dinàmica de demostració culinària.
- Cas estudi *Còctel de Graduació*: treball en grup per desenvolupar proposta gastronòmica per a un esdeveniment real: el còctel de graduació dels alumnes de 4r del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques al jardí de l'edifici històric de la Universitat de Barcelona. Limitacions d'infraestructures (oferta freda), preu/cost per persona, durada, etc. Forma part de l'avaluació de les pràctiques.

Aquestes activitats, juntament amb l'avaluació del treball diari a la cuina dels alumnes sumen un 40% de l'avaluació total de l'assignatura. Hi ha una part d'avaluació individual i una altra en equip, depenent de la concepció de l'activitat. El 20 % restant recau sobre l'examen final, en el que posen en pràctica les habilitats i coneixements adquirits durant el quadrimestre.

A la part teòrica s'imparteixen continguts de manera magistral i s'organitzen petites activitats de recerca d'informació setmanal que a posteriori es comparteixen a l'aula. Les recerques d'informació tenen com objectiu conèixer les claus i trets diferencials dels tipus d'ofertes i elaboracions existents a la restauració comercial, que després es portaran a la pràctica.

També s'organitzen algunes sessions impartides per especialistes. És el cas de la Plataforma Aprofitem els Aliments, que dinamitza una sessió sobre causes de desapropietament alimentari i com revertir aquesta tendència dins els establiments de restauració, a través d'exemples positius i posant l'accent sobre casos exemplars de l'alta gastronomia.

Així mateix, es desenvolupa una sessió amb un expert en disseny per aplicar-ho a la gastronomia i, específicament, al disseny com a eina d'emplatat i les possibilitats que aquest coneixement pot oferir a l'hora de transmetre valors

Aquests coneixements teòrics s'avaluen a posteriori en la prova final teòrica (20% per a l'avaluació continuada, 25% per a l'única). L'avaluació teòrica es completa amb un treball (20% per a l'avaluació continuada, 15% per a l'única). La proposta de treball ha anat evolucionant al llarg dels cursos fins arribar al que es va plantejar el curs 18/19: es tracta de fer un petit treball de camp, contactant amb un restaurant triat pels alumnes, amb l'objectiu final de crear una elaboració a mida per a l'empresa. Això obliga a fer un estudi de l'evolució de l'oferta del restaurant, estudiar el context on treballen, els costos i marge de preus en el que es maneguen, etc. Com a pas final del treball, se'ls demana que enviïn la proposta al restaurant perquè sigui el propi equip de cuina qui faci els comentaris sobre la seva pertinença.

**MILLORES.** L'experiència ens ha demostrat que la millor manera d'atraure els alumnes a les sessions teòriques de l'assignatura (en general manquen d'assistència) és que els continguts que es desenvolupen tinguin una consecució en l'aplicació posterior a les pràctiques. En aquest sentit, haurem de treballar per mantenir, com a mínim, la compenetració que existeix en l'actualitat.

A partir de la informació extreta de les enquestes que responen els alumnes confirmem el que intuïm des del principi: els coneixements d'aquesta assignatura s'aconsegueixen eminentment a través de la pràctica. No hi ha un corpus teòric prou desenvolupat sobre el contingut, probablement perquè els temes objecte d'estudi no tenen molta rellevància teòrica. Els alumnes demanen en aquest sentit utilitzar més temps de les sessions teòriques per veure exemples (i no tant contingut) que els ajudin a preparar les sessions pràctiques. La intenció de l'equip de professors, tenint en compte aquestes opinions i amb l'experiència d'altres cursos, és seguir augmentant el volum de continguts relacionats amb la pràctica i concentrar en petites parts de les sessions el contingut eminentment teòric.