

INFORME DE VALORACIÓ

053404 - Elaboracions Culinàries en col·lectivitats i en la indústria alimentària

Els continguts temàtics de l'assignatura comprenen dos grans àmbits, tal com es pot veure en títol de l'assignatura, que es complementen i permeten que els estudiants adquireixin els coneixements, habilitats i destreses característiques d'aquests sectors.

Aquestes competències adquirides sobre sistemes de producció, estratègies d'elaboració, mètodes de preparació, de cocció, d'emalatge i distribució tant en la indústria com en les col·lectivitats els seran imprescindibles en el seu futur desenvolupament professional.

Els estudiants han de saber amalgamar el que aprenen dels processos / productes habituals en la indústria amb les necessitats dels centres de producció amb un volum important de comensals. La indústria alimentària i la restauració col·lectiva demanen professionals, prescriptors en cuina i gastronomia amb una formació adaptada pels nous reptes que l'evolució dels sectors els planteja.

Des del curs 2016-17, primer any que es cursa l'assignatura, el nombre d'estudiants ha estat variable. El primer curs van ser 23 estudiants, el curs 2017-18 es van matricular 12 i en aquest curs s'han apuntat a l'assignatura 27 alumnes. Per poder realitzar les tasques segons la planificació és convenient que el nombre d'estudiants sigui al voltant del 20-25.

Les diferents activitats docents i la seva corresponent avaluació s'agrupen en les següents categories. Les classes a l'aula, els treballs guiats que formen part de l'avaluació contínua i que són fruit de les classes o seminaris, les pràctiques de laboratori i l'elaboració d'un treball en grup en el que han de plasmar els coneixements adquirits en el dos àmbits.

Moltes dels coneixements teòrics, especialment en la part de col·lectivitats, ja han estat desenvolupats en altres assignatures que han cursat anteriorment. Aspectes relacionats amb tipus de producció, control de temperatures, conservació... sembla que són comuns a moltes assignatures i es corre el perill de ser repetitiu.

L'experiència d'aquests tres cursos indica que l'assignatura requereix una modificació pel que fa al pes de les sessions "teòriques" respecte al de les "pràctiques". Els alumnes, per diverses i variades raons (ubicació geogràfica del Campus, alguns treballen, manca d'interès pel tema...) tendeixen a assistir poc a les sessions d'aula, encara que s'ha demostrat que es preocupen per seguir-les ja que, amb diferents estratègies, fan per dur a terme els lliuraments que s'han generat en cada sessió i que formen part de l'avaluació. És una situació que distorsiona la planificació de les tasques, la formació de grups de treball i, en definitiva, l'avaluació...

S'haurà incorporar noves estratègies docents per aconseguir una millor presencialitat com augmentar el volum de sessions al laboratori de cuina, incrementar els treballs guiats i fer més sortides de camp a establiments o centres de producció amb models capdavanters. Els estudiants valoren molt poder veure de primera ma, amb la guia d'un professional molt qualificat, aquestes visites.

Per aquets proper curs acadèmic, l'equip de professors s'ha proposat modificar el treball final en grup per que lligui millor les dues parts de l'assignatura. Ara, als estudiants, els costa entendre que el que han après en cada part pot aportar solucions a problemes tant de la indústria com de les col·lectivitats.