

En general, una ^{menys} sensibilitat amb poca profunditat i relacionada amb un lleixatge poc madur. Pel que fa a la reflexió, molt superficial i amb poc nivell de reflexió, tot i que té àrees on ha aportat contribucions personals interessants (ex. valoració final de les pràctiques).



Fundació
Miquel Agustí

Departament:-----

Període de Pràctiques: 1 juliol al 1 d'agost

Nom Comercial de L'establiment: Fundació Miquel Agustí

Ciutat/Ubicació: Sabadell

Nom del Tutor i Càrrec: Joan Cassals Missió Professor

La meua acollida

- Parla'ns de com va ser el teu primer dia, què vas veure i a qui vas conèixer. Com et vas sentir i quina impressió et va donar tot plegat:

El primer dia va ser una mica estrany ja que les pràctiques que he realitzat són diferents a l'àmbit laboral al que estic acostumat. També al ser el primer dia vas una mica perdut ja que encara no coneixes les instal·lacions ni tampoc el que hauras de fer. Per part dels companys i dels responsables em vaig sentir molt agust ja que des del primer moment.

Expectatives

- Quines van ser les teves expectatives al incorporar-te a les pràctiques? Per què vas escollir aquesta empresa?

Principalment el que volia aconseguir realitzant aquestes pràctiques era aprendre algunes nocions bàsiques de l'àmbit de l'agricultura per tal de poder utilitzar aquests coneixements per aplicar-los en l'àmbit culinari. També he de dir sempre m'ha interessat bastant l'agricultura i vaig pensar que seria una bona ocasió per aprendre'n una mica més. Vaig escollir la Fundació Miquel Agustí principalment perquè el tutor de pràctiques també és tutor del Grau que estic cursant i va ser ell el que les va proposar a classe.

Memòria de pràctiques Grau en ciències culinàries i gastronòmiques

El meu tutor de pràctiques:

- Parla'ns del teu tutor/a i de com et vas sentir amb els companys que et vas trobar.

El Joan sempre s'ha preocupat de que estiguessim bé i s'ha preocupat de que les pràctiques ens serveixin d'algo més que per a aprovar l'assignatura. Des de la meua experiència tornaria a repetir les pràctiques s'ens dubte ja que apart de aprendre i conèixer més a fons el món de l'agricultura hem pogut veure com aquests coneixements ens poden ajudar a la cuina. Per part de la resta de responsables i de companys i companyes he de dir que m'he sentit integrat en el grup des del primer moment i no tinc cap mena de queixa.

Descripció Negoci

- Serveis/activitat que ofereix/ desenvolupa l'empresa:

La Fundació Miquel Agustí ofereix serveis relacionats amb l'agricultura però una de les funcions més importants que té és la de preservació i millora d'espècies autòctones de Catalunya a través de diferents projectes. També realitzen assessoraments a conreus de tot el territori català i contribueixen a la conservació de la biodiversitat

- Número de Treballadors:

En tot l'equip erem 16 i les tasques es dividien semanalment

Recursos Humans

Comunicació

- Explica com és la comunicació interna amb el personal i entre el personal (entre departaments)

La comunicació era generalment via whatsapp o també per correu

Formació

- Quines accions formatives es desenvolupen en favor dels treballadors del centre. Vas rebre algun tipus de formació externa o interna?

Penso que més aviat tot el període de pràctiques ha estat una formació continua ja que per a mi tot o gaire bé tot el que he hagut de fer durant les pràctiques era nou per a mi

Incentius

- Explica si el personal rep incentius, propines o cap altre tipus de compensació per la realització de la seva feina o de qualsevol feina extra.

A vegades ens podíem emportar algo de producte que havíem collit si hi havia excedents

Memòria de pràctiques Grau en ciències culinàries i gastronòmiques

Jornada

- **Pros i contres de la jornada que tenen establerta els treballadors de l'empresa. Comenta també el que calgui en referència a la jornada que has realitzat.**

La jornada que realitzàvem era de 9-5 generalment. Igual hi havia algun dia que havíem d'anar a fer algun assessorament a algun camp i quedàvem abans o acabàvem més tard. Teníem mitja hora per esmorzar i una per a dinar. Des del meu punt de vista era una jornada laboral correcte

Condicions de Treball

- **Exposa si tenies processos de feina, com es gestionava l'etiquetatge de productes, la col·locació de productes, si tenies la roba tècnica necessària per desenvolupar la teva feina, etc.**

Des de la meua experiència no tinc cap queixa, tot el que el personal necessitava ho teníem com crema solar, repelent pels mosquits, aigua fresca...

Recursos/ eines

- **Comenta si tenies ganivets, casaca, taquilla, etc.**

Tot el material que necessitàvem per a realitzar les diferents tasques el teníem a la nostra disposició

Possicionament

- **Adjunta links del següent**

WEBSITE DE L'EMPRESA: <http://fundaciomiquelagusti.com/es/>

XARXES SOCIALS UTILITZADES: instagram
<https://instagram.com/fmaoficial?igshid=1zxqhl103czw>

Satisfacció dels clients

- **Indica la posició i la tendència dels comentaris rebuts per l'establiment a Tripadvisor o en un altre plataforma: No hi ha cap plataforma on hagi trobat cap comentari respecte a la feina que desenvolupa la fundació. Exposa els coberts diaris de mitjana, com es gestionen les reserves, si rebieu grups, en el seu cas:**

En el meu cas no hi havien reserves ja que l'empresa ofería un altre tipus de servei

Es podria haver valorat la satisfacció del client final.

Valoració final de la meva expècia

- **Descripció de les tasques i treballs desenvolupats. La teva preparació teòrica s'adequa a les necessitats de l'empresa a nivell d'aprenentatge?**

Les tasques que he realitzat durant les pràctiques han estat principalment la gestió i manteniment dels diferents conreus que tenien. Des de instal·lar un reg fins a preparar el terreny per a poder conrear. També he pogut ajuda a la recollida de diferents llavors de algunes varietats tradicionals que estaven multiplicant. En relació amb el meu àmbit d'estudi penso que és molt interessant de veure com es crea el producte des del moment 0. Penso que la preparació no era l'adequada però és normal ja que les pràctiques que he realitzat surten una mica de l'àmbit en el que m'estic formant.

- **Puntua del 0 al 10 la teva satisfacció amb l'aprenentatge adquirit al llarg de les teves pràctiques:**

Per a mi aquestes pràctiques tenen un 10 ja que he après moltes coses sobre l'agricultura però també sobre els productes conreats que penso que em pot servir molt per aplicar aquests coneixements a la cuina.

- **Les meves aspiracions, inquietuds i plans de futur són:**

En relació a les pràctiques que he fet penso que pot estar bé seguir formant-me una mica més en aquest àmbit ja que sempre m'ha agradat i apart va molt relacionat amb la cuina. Però en quan a l'àmbit culinari el que m'agradaria és acabar la carrera i anar a treballar a l'estranger per aprendre bé l'anglès i poder aprendre i descobrir noves tècniques nous productes...

perquè fa

bon
reflexió

Campus
de Turisme, Hoteleria
i GastronomiaUNIVERSITAT DE
BARCELONA**ALUMNE: ENQUESTA FINAL DE PRÀCTIQUES. GRAU I POSTGRAUS****ALUMNE: ENQUESTA FINAL DE PRÀCTIQUES. GRAU I POSTGRAUS**

Formulari: ALUMNE: ENQUESTA FINAL DE PRÀCTIQUES. GRAU I POSTGRAUS
Data: 08/09/2019 13:55
Idioma: Català
Usuari:
Origen: formulari

Quan hagi completat aquest formulari, prem el botó **ENVIAR****TUTOR/A EMPRESA:** Joan Casals**PRACTICUM:** I

Indica si és Pràcticum I, II, III o pràctiques extracurriculars.

DATA: 08/09/2019

Fes una valoració dels següents aspectes de les teves pràctiques en empresa. Selecciona segons correspongui.
 Essent 1 la mínima puntuació i 10 la màxima.

I. ABANS DE COMENÇAR LES PRÀCTIQUES:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
M'han informat correctament sobre les possibilitats que tenia: número de pràctiques, especialitat, tipus d'empresa:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
He pogut consultar una oferta de pràctiques suficientment àmplia:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
M'han explicat quins són les diferents oportunitats durant els estudis: pràctiques extracurriculars, plans de carrera, etc:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ha quedat clar en què consisteix i com s'avaluaran les pràctiques:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
M'han donat llibertat per triar empreses fora de l'oferta del campus.:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

II. DURANT LES PRÀCTIQUES:**RELACIÓ AMB EL TUTOR D'EMPRESA I L'EQUIP PROFESSIONAL:**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Acollida i integració dins l'empresa i l'equip de treball:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Comunicació, orientació i suport del tutor/a:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Clíma de treball i suport per part de l'equip:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

Iniciativa i esperit emprenedor

Tria les 5 més importants.

HAS AMPLIAT LA TEVA XARXA DE CONTACTES?:

Sí

HI HA ALGUN ASPECTE QUE ES PODRIA MILLORAR? COM?

A nivell d'empresa (suport tutor, mitjans de treball...?):

A nivell formatiu (coneixements que t'han mancat en la teva estada a l'empresa?):

A nivell acadèmic (suport del tutor/a Career Services, hores de seguiment...?):

Per a la memòria posar la plantilla en algun format editable.

ACONSELLARIES AQUESTA EMPRESA PER A REALITZAR PRÀCTIQUES? ARGUMENTA-HO:

Sí, penso que són unes pràctiques diferents on també es treballa bastant però a un altre ritme diferent del de una cuina. Penso que és una bona experiència que també pot servir en alguns aspectes per l'àmbit gastronòmic com pot ser apreciar millor les qualitats d'un producte, entendre millor les diferències que hi ha entre un bon producte a un de més baixa qualitat.

VALORACIÓ FINAL:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

T'HAN OFERT CONTRACTE LABORAL?:

No