

INFORME DE VALORACIÓ / 051208 - TÈCNiques I ELABORACIONS CULINÀRIES

CURS 2018-19

La valoració de l'assignatura 051208 – Tècniques i elaboracions culinàries per al curs 2018-2019, ha estat positiva.

El disseny dels continguts temàtics de l'assignatura facilita a l'alumnat assolir unes competències específiques en: l'aplicació de les tècniques culinàries a ingredients; l'organització d'aquestes tècniques en processos que els permetin aconseguir unes elaboracions culinàries bàsiques adequades per ser servides; i en l'adaptació d'aquesta oferta als condicionants nutricionals per a l'atenció de col·lectius amb necessitats especials. Aquests coneixements es transmeten des de la vessant pràctica, en sessions on l'alumnat posa en pràctica les tècniques culinàries sobre els ingredients estudiats a les sessions més teòriques.

Aquesta assignatura és fonamental per completar els coneixements inicials en la Tècnica culinària que s'inicia amb l'assignatura de Sistemes i processos culinaris.

Respecte a les activitats plantejades, tenen una tipologia diversa: exàmens parcials i final, tant teòric com pràctic, un treball d'aprofundiment i síntesi, i presentacions i debats a classe, tasts organolèptic de les elaboracions realitzades, etc. Aquestes activitats les realitzen els estudiants de forma individual i/o grupal i són una bona eina per avaluar el grau d'adquisició de les competències de l'assignatura. A banda de la formació realitzada per l'equip docent també es programa la participació externa, ja que considerem que es creen vincles amb el sector professional molt engrescadors per l'alumnat. Les activitats amb participació externa han estat, aquest curs 18-19, les següents:

Data	Horari	Activitat	Descripció / Objectiu
05/02/19	9-14h	Jornada Sensorial AOVE	Assistència a conferències i un tast al voltant de l'oli verge d'oliva (AOVE), sobre els paràmetres de qualitat i com s'ha de tastar de manera professional / Conèixer l'AOVE a nivell sensorial i fer la primera trobada amb el món de l'anàlisi organolèptic
19/03/19	8:30-10:20h	Presentació Empresa Klimer	Empresa dedicada a envasos compostables / Generar consciència sobre els temes de sostenibilitat
01/04/19	9-14 h	Trobada Gastronòmica	Emmarcada dins el III Congrés de la Cuina catalana, es va assistir a les conferències sobre: les bases de la cuina catalana; les zones culinàries i l'arròs; generacions culinàries; el pa de pagès; i un divertit diàleg sobre Sushi o Fricandó / Posar en contacte a l'alumnat amb personalitats rellevants del sector i rebre el seu coneixement
03/05/19	10-12 h	Exposició de Carne Ruscalleda	Assistència a l'exposició amb l'acompanyament del professor Fernando Martínez-Conde / Conèixer mitjançant el recorregut expositiu una de les principals referents de la cuina catalana i el seu procés creatiu

Aquest any s'ha introduït l'obligatorietat de presentar un recull de les receptes realitzades a les sessió de cuina, en forma de memòria, que incloïa una fitxa tècnica de la recepta i l'escandall (cost de

Entitats promotores:



Amb la col·laboració:



matèria primera). Aquesta activitat sorgeix de la necessitat de què l'alumnat consolidi el procés de confecció de la fitxa tècnica i l'escandall, ja que es treballen a l'assignatura de Sistemes i processos culinàries però es necessita més treball per arribar a poder assolir el procés. L'equip docent varem considerar que era necessari augmentar l'assoliment perquè en posteriors cursos són necessaris per treballar d'altres assignatures i, per descomptat, és indispensable pel desenvolupament professional. Avaluant els treballs lliurats, l'equip docent considerem que ha estat una bona mesura, ja que també ha millorat l'execució d'altres treballs relacionats i la implicació de l'alumnat a l'hora d'interioritzar les tècniques culinàries i les elaboracions. Es mantindrà per anys vinents, però potser farem una tria de les receptes que treballaran l'alumnat.

Pel que fa als resultats d'aprenentatge, aquests són concrets i assolibles i mostren una total coherència amb els continguts de l'assignatura si analitzem els resultats de les proves avaluatives.

Els resultats acadèmics assolits per part dels estudiants són positius. La majoria dels estudiants ha obtingut les qualificacions de 6,9 i 5 mentre que hi ha 5 estudiants amb notes superiors i 11 suspesos que representen el 26%. Se li hauria d'afegir dos alumnes que no es van presentar als exàmens.

Si comparem les notes obtingudes entre la part pràctica i la teòrica és palès que a l'alumnat té pitjors resultats a la primera, un 26% de suspesos enfront d'un 14%. Aquesta diferència es comprensible degut a la necessitat d'assolir el nivell pràctic destinant hores de treball autònom, punt sobre el qual insisteix molt l'equip docent durant tot el curs. De totes maneres, des de l'equip docent es volen implantar algunes mesures per millorar l'assoliment de la part pràctica, com: la detecció precoç de l'alumnat amb més dificultats en la part d'assoliment de la part pràctica i sobre aquests fer un treball a nivell tutorial.

Una altra millora a nivell del proper curs acadèmic, es reduir el nombre de receptes de la memòria i que el seu lliurament només sigui digital, i no en paper com aquest curs 2018-19.

Entitats promotores:



CETT



Amb la col·laboració:

