

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

<b>Codi- Assignatura</b>	<b>052300 – Pràctiques d'Iniciació</b>		
<b>Matèria</b>	Pràctiques externes	<b>Curs</b>	Segon
<b>Tipus assignatura</b>	Obligatòria	<b>Crèdits</b>	6 cr. ECTS
<b>Hores presencials</b>	5 hores	<b>Hores de treball autònom</b>	145 hores

### BREU DESCRIPCIÓ DE L'ASSIGNATURA

L'assignatura de pràctiques d'iniciació, ha de permetre a l'estudiant el primer contacte amb les empreses dels sectors, amb l'inici de la socialització professional. L'estudiant serà capaç d'identificar l'estructura, l'organització i les condicions de treball d'una empresa real relacionant-les amb les activitats que realitza; organigrama, procediments, competències del lloc de practiques i el treball en equip. Així com, consolidar les competències tècniques bàsiques pròpies de les elaboracions i el procés culinari i aplicar les normes de prevenció de riscos laborals i la normativa higiènica sanitària.

### COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB2- Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements a la feina d'una forma professional i que demostrin les competències necessàries per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments, i la resolució de problemes.

### COMPETÈNCIES GENERALS

CG1- Ser capaç de desenvolupar-se en situacions complexes o que requereixin el desenvolupament de noves solucions.

CG7- Gestionar moments de pressió de l'entorn laboral.

### COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

CE5- Aplicar les tècniques culinàries d'avantguarda aportant valor i nous conceptes al disseny de la oferta gastronòmica.

CE7- Identificar i classificar les diferents famílies de productes alimentaris elaborats i no elaborats per a l'aplicació culinària.

CE8- Utilitzar els processos culinaris de producció i processos bàsics d'elaboració, transformació i conservació dels aliments d'origen animal i vegetal.

CE9- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per a la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica.

CE11- Interpretar y aplicar la normativa de seguretat alimentària en àmbits culinaris.

CE13- Interpretar i aplicar en les tècniques culinàries la composició, el valor nutritiu i les propietats funcionals dels diferents grups d'aliments, així com en l'atenció de col·lectius amb necessitats especials.

CE22- Distingir i aplicar la documentació relacionada amb les unitats de producció de cuina, per a realitzar controls pressupostaris, informes, etc.

### RESULTATS D'APRENTATGE

---

- Aplicar els coneixements adquirits a les aules a situacions reals.
- Desenvolupar les competències bàsiques per al desenvolupament òptim de la professió.
- Conèixer la realitat empresarial del sector culinari i gastronòmic.
- Aconseguir que l'alumne apliqui els coneixements adquirits al llarg dels seus estudis a situacions reals a empreses/organitzacions reals.

### CONTINGUTS TEMÀTICS

---

El pràcticum d'iniciació es desplega al voltant de tres continguts nuclears:

- La organització com a entitat complexa.
- La socialització professional.

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Les funcions del professional en gastronomia y dels altres agents implicats.

Aquests continguts es concreten en funció de la realitat de l'empresa de pràctiques on l'alumne sigui destinat. Junt al conveni de col·laboració educativa, s'adjunta el programa individualitzat de pràctiques on s'especifiquen les tasques i funcions a desenvolupar, que en el cas d'aquesta assignatura es focalitzen en els aspectes següents:

1. Activitats relacionades amb la preelaboració i conservació a la cuina.
  - a. Preparació de les zones de producció atenent a les instal·lacions, els equips i els processos d'aprovisionament intern.
  - b. Realització dels processos de preelaboració, conservació, envasament i regeneració de matèries primeres.
2. Elaboració de productes culinàries bàsics i realització de diferents elaboracions culinàries.

### METODOLOGIA D'APRENTATGE

---

L'estratègia d'aprenentatge d'aquesta assignatura es centra en la ubicació de l'estudiant en un entorn real i l'assignació d'una sèrie d'activitats i responsabilitat relacionades amb les funcions del lloc de treball i de la organització culinària en la que es desenvolupen les pràctiques.

En aquest context real l'estudiant té la possibilitat de desenvolupar les competències transversals i específiques i d'activar-les en situacions no simulades.

El tutor de les pràctiques, en permanent contacte amb l'estudiant, va guiant, corregint i orientant a l'estudiant de com millorar la seva capacitat. En reunions periòdiques entre tutor i alumne analitzen els avanços i avaluen els resultats. La relació de l'alumne amb la resta de professionals de l'organització permet desenvolupar les competències de treball en equip, estimular la seva iniciativa i posar en marxa les competències pròpies del perfil professional.

Cada assignatura de pràctiques té associat un programa de pràctiques amb les funcions, competències i resultats d'aprenentatge que ha d'assimilar, enfocats principalment a la socialització professional i a l'observació. A meitat del període, l'alumne participa en una reunió de seguiment a la Universitat de caràcter obligatori on s'avalua l'evolució de les pràctiques

## Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

(aprenentatges, dificultats, objectius i reptes) i que es contrasta amb la valoració parcial que fa el tutor d'empresa. Al final de les pràctiques, l'alumne realitza una valoració de la seva experiència en l'empresa i l'empresa avalua les pràctiques de l'estudiant. La universitat, a través del tutor d'E3, és la responsable de garantir el seguiment i avaluació final de les pràctiques de l'estudiant.

### SISTEMA D'AVALUACIÓ

---

L'avaluació és el procés de valoració del grau d'assoliment dels aprenentatges per part de l'estudiant en relació a les competències pròpies d'aquesta assignatura. Degut a la naturalesa d'aquesta assignatura, l'estudiant només podrà optar a una avaluació continuada.

Aquesta consisteix en la valoració del procés d'ensenyament-aprenentatge a partir del seguiment continuat durant el curs del treball que realitza l'estudiant i dels aprenentatges que incorpora dividit en:

- Valoració del tutor de l'empresa (30%).
- Memòria elaborada per l'estudiant (50%).
- Assistència i participació en les activitats de l'aula (20%).

En cas de no aprovar l'assignatura, caldrà matricular-la de nou.

### FONTS D'INFORMACIÓ BÀSICA

---

- Rodríguez-Moreno, M. L. (Coord.), Álvarez, M., Figuera, P. y Rodríguez, S. (2009). Estudios universitarios, proyecto profesional y mundo del trabajo. Cómo tender puentes entre la universidad y la vida activa. En Manual para la transición. 1-163. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Barcelona. ISBN: 9788447533749.
- Rodríguez, M.L., Serreri, P. y Del Cimmuto, A. (2010). Desarrollo de competencias. Teoría y práctica. Balance proyecto profesional y aprendizaje basado en el trabajo. Barcelona: Laertes.
- Rodríguez, S. y Prades, A. (2010). Sobre la empleabilidad de los graduados universitarios: del diagnóstico a la acción. Revista de Educación, 351, 107-137.