

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

Codi- Assignatura	054507 - Pràctica de Perfeccionament en l'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica		
Matèria	Pràctiques d'especialització	Curs	Quart
Tipus assignatura	Optativa	Crèdits	6 cr. ECTS
Hores presencials	5 hores	Hores de treball autònom	145 hores

BREU INTRODUCCIÓ A L'ASSIGNATURA

L'assignatura Pràctica de Perfeccionament l'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica ha de servir a l'alumne per reflexionar sobre l'acció del professional, i adquirir i desenvolupar habilitats, actituds i competències, així com perfeccionar-se en l'àmbit professional de la restauració comercial, cadenes de restauració, restauració hotelera i restaurants d'alta cuina.

COMPETÈNCIES BÀSIQUES

CB2- Que els estudiants sàpiguin aplicar els seus coneixements a la feina d'una forma professional i que demostrin les competències 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.

CB5- Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia

COMPETÈNCIES GENERALS

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



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

CG2- Realitzar un esforç addicional per aconseguir una meta o objectiu, emprenent nous reptes, projectes....

CG3 - Resoldre situacions amb iniciativa i autonomia, incorporant un esperit creatiu i innovador

CG6 – Respondre a necessitats i expectatives dels clients

CG7- Gestionar moments de pressió de l'entorn laboral

CG9- Utilitzar la potencialitat de les tecnologies de la informació i la comunicació per a una gestió eficient de l'entorn de treball

COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES

CE05- **Aplicar les tècniques culinàries d'avantguarda aportant valor i nous conceptes al disseny de la oferta gastronòmica.**

CE09- Reconèixer les propietats organolèptiques dels aliments, per a la seva interacció i combinació en l'aplicació gastronòmica

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

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

RESULTATS D'APRENENTATGE

- Conèixer les funcions dels diferents àmbits associats a la menció.
- Afavorir la reflexió entre la teoria i la pràctica orientada a la innovació.
- Desenvolupar les competències necessàries per al desenvolupament òptim de la professió.
- Fomentar l'observació i l'anàlisi crític.
- Desenvolupar comportaments que suposin càrrega ètica d'acord amb els principis recomanats al grau.

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

- Prendre consciència dels propis punts forts i dèbils, reconèixer les pròpies aptituds, actituds i competències personals. Impulsar l'auto avaluació en un context laboral.
- Desenvolupar criteris per a la presa de decisions i actuar amb iniciativa.
- Posar en pràctica activitats de col·laboració i de treball en equip, dintre d'entorns multiculturals.

CONTINGUTS TEMÀTICS

L'assignatura Pràctica de Perfeccionament a l'Alta Cuina i Innovació Gastronòmica és el perfeccionament de la menció, i es desplega al voltant dels següents continguts nuclears:

- **Gestió d'operacions i processos en empreses culinàries i gastronòmiques.**
- Serveis gastronòmics.
- Planificació i logística en el sector culinari.
- Innovació tecnològica.
- **Organització d'equips de treball.**
- Gestió de la producció en cuina.
- Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries.

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.

METODOLOGIA

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.



Centre adscrit

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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 (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 de *Career Services*, 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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

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.