



Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código-Asignatura	052300 – Prácticas de iniciación		
Materia	Prácticas externas	Curso	Segundo
Tipo Asignatura	Obligatoria	Créditos	6 cr. ECTS
Horas Presenciales	5 horas	Horas Trabajo Autónomo	145 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura de prácticas de iniciación, debe permitir al estudiante el primer contacto con las empresas del sector, con el inicio de la socialización profesional. El estudiante será capaz de identificar la estructura, la organización y las condiciones de trabajo de una empresa real relacionándolas con las actividades que realiza; organigrama, procedimientos, competencias del puesto de prácticas y el trabajo en equipo. Así como consolidar las competencias técnicas básicas propias de las elaboraciones y el proceso culinario y aplicar las normas de prevención de riesgos laborales y la normativa higiénico sanitaria.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB2- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG1- Ser capaz de desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones.

CG7- Gestionar momentos de presión del entorno laboral



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE5- Aplicar las técnicas culinarias de vanguardia aportando valor y nuevos conceptos al diseño de la oferta gastronómica

CE7- Identificar y clasificar las diferentes familias de productos alimenticios elaborados y no elaborados para la aplicación culinaria

CE8- Utilizar los procesos culinarios de producción y procesos básicos de elaboración, transformación y conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.

CE9- Reconocer las propiedades organolépticas de los alimentos, para su interacción y combinación en la aplicación gastronómica

CE11- Interpretar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria en ámbitos culinarios

CE13- Interpretar y aplicar en las técnicas culinarias la composición, el valor nutritivo y las propiedades funcionales de los distintos grupos de alimentos, así como en la atención de colectivos con necesidades especiales

CE22- Distinguir y aplicar la documentación relacionada con las unidades de producción de cocina, para realizar controles presupuestarios, informes....

CONTENIDOS TEMÁTICOS

El practicum de iniciación se despliega alrededor de tres contenidos nucleares:

- La organización como entidad compleja.
- La socialización profesional.
- Las funciones del profesional en gastronomía y de los otros agentes implicados.

Estos contenidos se concretan en función de la realidad de la empresa de prácticas donde el alumno sea destinado. Junto al convenio de colaboración educativa, se adjunta el programa individualizado de prácticas donde se especifican las tareas y funciones a desarrollar, que en el caso de esta asignatura se focalizan en los siguientes aspectos:



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

- 1) Actividades relacionadas con la pre-elaboración y conservación en la cocina.
 - a) Preparación de las zonas de producción atendiendo a las instalaciones, los equipos y los procesos de aprovisionamiento interno.
 - b) Realización de los procesos de pre-elaboración, conservación, envasado y regeneración de materias primas.
- 2) Elaboración de productos culinarios básicos y realización de diferentes elaboraciones culinarias.

METODOLOGÍA

La estrategia de aprendizaje de esta asignatura se centra en la ubicación del estudiante en un entorno real y la asignación de una serie de actividades y responsabilidades relacionadas con las funciones del puesto de trabajo y de la organización culinaria en la que se desarrollan las prácticas. En este contexto real el estudiante tiene la posibilidad de desarrollar las competencias transversales y específicas y de activarlas en situaciones no simuladas. El tutor de las prácticas, en permanente contacto con el estudiante, va guiando, corrigiendo y orientando al estudiante sobre cómo mejorar su capacitación. En reuniones periódicas entre tutor y alumno se analizan los avances y evalúan los resultados. La relación del alumno con el resto de profesionales de la organización permite desarrollar las competencias de trabajo en equipo, estimular su iniciativa y poner en marcha las competencias propias del perfil profesional.

Cada asignatura de prácticas tiene asociado un programa de prácticas con las funciones, competencias y resultados de aprendizaje que debe asimilar, enfocados principalmente a la socialización profesional y la observación. A mitad del periodo, el alumno participa en una reunión de seguimiento en la Universidad de carácter obligatorio donde se evalúa la evolución de las prácticas (aprendizajes, dificultades, objetivos y retos) y que se contrasta con la valoración parcial que hace el tutor de empresa. Al final de las prácticas, el alumno realiza una valoración de su experiencia en la empresa y la empresa evalúa las prácticas del



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

estudiante. La universidad, a través del tutor de E3, es la responsable de garantizar el seguimiento y evaluación final de las prácticas del estudiante.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de consecución de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura. Debido a la naturaleza de esta asignatura, el estudiante sólo podrá optar a una evaluación continuada. Esta consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y los aprendizajes que incorpora dividido en:

- Valoración del tutor de la empresa (30%).
- Memoria elaborada por el estudiante (50%).
- Asistencia y participación a las actividades del aula (20%).

En caso de no aprobar la asignatura, se tendrá que matricular de nuevo.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

- 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.