PLAN DOCENTE

Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas

Código-Asignatura	**053403 – Práctica de Iniciación en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria i Colectividades**		
Bloque Temático	Practicum	Curso	Tercero
Tipo Asignatura	Obligatoria	Créditos	6 cr. ECTS
Horas Presenciales	5 horas	Horas Trabajo Autónomo	145 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

Esta La asignatura Práctica de Iniciación en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades debe servir al alumno para reflexionar sobre la acción del profesional y adquirir y desarrollar habilidades, actitudes y competencias, así como iniciarse en el ámbito profesional de la restauración colectiva o social y en la industria alimentaria.

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 GENERALES

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

CG3- Resolver situaciones con iniciativa y autonomía, incorporando un espíritu creativo e innovador.

CG6- Responder a necesidades y expectativas de los clientes.

CG7- Gestionar momentos de presión del entorno laboral.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

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….

CE24- Reconocer y aplicar las principales operaciones básicas de los procesos industriales para garantizar el control de procesos y de productos destinados al consumo humano.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. Conocer las funciones de los diferentes ámbitos asociados a la mención
2. Favorecer la reflexión entre la teoría y la práctica orientada a la innovación.
3. Desarrollar las competencias necesarias para el desarrollo óptimo de la profesión.
4. Fomentar la observación y el análisis crítico.
5. Desarrollar comportamientos que suponen carga ética de acuerdo con los principios recomendados el grado.
6. Tomar conciencia de los propios puntos fuertes y débiles, reconocer las propias aptitudes, actitudes y competencias personales. Impulsar la auto evaluación en un contexto laboral.
7. Desarrollar criterios para la toma de decisiones y actuar con iniciativa.
8. Poner en práctica actividades de colaboración y de trabajo en equipo, dentro entornos multiculturales.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

La asignatura Práctica de Iniciación en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades es la iniciación a la mención, y se despliega en torno a los siguientes contenidos nucleares:

1.1. Gestión de operaciones y procesos en empresas culinarias y gastronómicas.

1.2. Servicios gastronómicos.

1.3. Planificación y logística en el sector culinario.

1.4. Innovación tecnológica.

1.5. Organización de equipos de trabajo.

1.6. Gestión de la producción en cocina.

1.7. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

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.

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 responsabilidad 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 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 asimilación 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 solo podrá optar a una evaluación continua.

Esta consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso de trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora dividido en:

- Memoria elaborada per el estudiante (50%).
- Valoración del tutor de la empresa (30%).
- Asistencia y participación en las actividades de 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.