



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

Guía Docente 2018/2019

Prácticas I

Practices I

Grado en Gastronomía

Modalidad Presencial

Índice

Prácticas I.....	3
Breve descripción de la asignatura	3
Requisitos Previos	3
Objetivos	3
Competencias y resultados de aprendizaje	4
Metodología	5
Relación con otras asignaturas del plan de estudios	6
Sistema de evaluación	6
Bibliografía y fuentes de referencia	7
Recomendaciones para el estudio.....	8
Material didáctico	8
Tutorías	8

Prácticas I

Módulo: Prácticas tuteladas

Materia: Prácticas tuteladas

Carácter: Obligatorio

Nº de créditos: 6 ECTS

Unidad Temporal: 2º curso – 2º semestre

Profesor/a de la asignatura: Marta Ceballos Rus

Email: mceballos@ucam.edu

Horario de atención a los alumnos/as: miércoles y jueves de 17 a 18h

Profesor/a coordinador de módulo: María Teresa Mercader

Breve descripción de la asignatura

Las prácticas tuteladas en esta asignatura se desarrollan en un entorno laboral real, en empresas del sector hostelero y/o turístico regional o nacional. En ellas, el alumno se incorpora a la dinámica de trabajo propia del centro.

Brief Description

In Practices II subject, the supervised practices are developed in a real working environment of hostelry and/or tourist sector companies at regional or national level. Student joins the dynamic work of the center.

Requisitos Previos

No se establecen requisitos

Objetivos

1. Identificar y conocer el funcionamiento, aplicación y mantenimientos de la maquinaria batería, herramientas y utillaje a emplear en la cocina.
2. Conocer los diferentes tipos de materias primas que intervienen en la pre-elaboración de diferentes tipos de menús.

Prácticas I

3. Aplicar las técnicas de elaboración a los productos utilizados.
4. Diferenciar los métodos y equipos de conservación y envasado.
5. Aplicar las normas de seguridad e higiene alimentaria.

Competencias y resultados de aprendizaje

Competencias transversales

CT1 Elaborar y redactar informes de carácter científico.

CT2 Demostrar razonamiento crítico y autocrítico.

CT3 Gestionar información científica de calidad, bibliografía, bases de datos especializadas y recursos accesibles a través de Internet. Dominar técnicas de recuperación de información relativas a fuentes de información primarias y secundarias

CT4 Incorporar a sus conductas los principios éticos que rigen la investigación y la práctica profesional.

CT5 Adquirir conciencia de los riesgos y problemas medioambientales que conlleva su ejercicio profesional.

CT6 Utilizar las herramientas y los programas informáticos que facilitan el tratamiento de los resultados experimentales.

CT7 Comprensión lectora y auditiva, producción oral y escrita que le permita desenvolverse en un contexto profesional en inglés. Interpretación de textos en inglés técnico y científico en el ámbito de la investigación.

CT8 Defender los puntos de vista personales apoyándose en conocimientos científicos.

CT9 Integrar conocimientos y aplicarlos a la resolución de problemas utilizando el método científico.

CT10 Adquirir capacidad de organización, planificación y ejecución.

CT11 Desarrollo de la capacidad de trabajo autónomo o en equipo en respuesta a las necesidades específicas de cada situación.

CT12 Desenvolverse en un contexto internacional y multicultural.

CT13 Progresar en su habilidad para el trabajo en grupos multidisciplinares.

CT14 Perseguir objetivos de calidad en el desarrollo de su actividad profesional.

CT15 Adquirir capacidad para la toma de decisiones y de dirección de recursos humanos.

Prácticas I

CT16 Ser capaz de mostrar creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor para afrontar los retos de su actividad dentro de los itinerarios propuestos.

Competencias específicas

CE81. Conocer, comprender y aplicar en la práctica real los conocimientos adquiridos ligados al desempeño de una actividad profesional.

Metodología

Metodología	Horas	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo no presencial
Prácticas tuteladas	118	120 (80%)	
Tutorías	2		
Elaboración de la memoria de la asignatura prácticas tuteladas	30		30 (20%)
TOTAL	150	120	30

Clases en el aula. Exposición de contenidos por parte del profesor, análisis de competencias, explicación y demostración de capacidades, habilidades y conocimientos en el aula o a través de medios audiovisuales. Las presentaciones estarán a disposición del alumnado en el campus virtual en fecha previa a la de su exposición en clase.

Prácticas tuteladas. Las prácticas tuteladas se realizarán en centros de trabajo: empresas de hostelería y turismo y empresas alimentarias; y se desarrollarán en permanente colaboración entre la universidad y el centro, institución o empresa de acogida. Su realización y características se establecerán mediante el oportuno convenio.

Evaluación en el aula. Se realizarán todas las actividades necesarias para evaluar a los estudiantes a través de los resultados de aprendizaje en que se concretan las competencias adquiridas por el alumno en cada materia.

Prácticas I

Tutorías de prácticas tuteladas. Además de las actividades en los centros de destino el alumno asistirá a sesiones tutoriales impartidas por tutores responsables en centros de acogida. Estas actividades formativas completan y complementan las actividades realizadas en el centro de prácticas sirviendo para favorecer la comprensión de conceptos, protocolos de trabajo e interpretación de resultados. Esta actividad se introduce a propuesta de los tutores en los centros para mejorar la adquisición y consolidación de conocimientos.

Elaboración de la memoria de la asignatura prácticas tuteladas. A la finalización de las prácticas el estudiante presentará un trabajo o memoria que recogerá la formación adquirida y que, por otra parte, proporcionará la evidencia de que el estudiante ha adquirido los conocimientos, capacidades y destrezas establecidas en las directrices propias. La memoria se presentará en una exposición oral en la que el estudiante demostrará su capacidad para transmitir la experiencia y los conocimientos adquiridos.

Relación con otras asignaturas del plan de estudios

La asignatura de Prácticas I se encuadra en el módulo de Prácticas Tuteladas junto con aquellas asignaturas como Prácticas II, necesarias para desarrollar destrezas técnicas en la preparación culinaria, sobre la base de la evidencia científica de los fundamentos físico-químicos que rigen el procesado culinario de los alimentos. También, con aquellas que proporcionan conocimiento de técnicas culinarias a distintos niveles como cocinas mediterráneas fundamentales, o cocina en la Región de Murcia, o a asignaturas básicas necesarias como Biología y Bioquímica de los alimentos.

Sistema de evaluación

Convocatoria de Febrero/Junio/Septiembre:

Convocatoria de Febrero/Junio:

Certificado de asistencia: Acreditación por parte de los/de las Tutores/as de haber realizado el/la estudiante satisfactoriamente la estancia en los establecimientos asignados.

- Evaluación por el tutor académico de la memoria realizada durante las prácticas (40%), en base a la memoria presentada por el alumno en la que se reflejará su labor durante este período.
- Evaluación por el tutor de la estancia práctica (60%). El tutor de acuerdo con el desarrollo de las prácticas realizará una valoración de las competencias adquiridas por el alumno, añadiendo si fuera preciso cualquier comentario al respecto.

Convocatoria de Septiembre:

Certificado de asistencia: Acreditación por parte de los/de las Tutores/as de haber realizado el/la estudiante satisfactoriamente la estancia en los establecimientos asignados.

Prácticas I

- Evaluación por el tutor académico de la memoria realizada durante las prácticas (40%), en base a la memoria presentada por el alumno en la que se reflejará su labor durante este período.
- Evaluación por el tutor de la estancia práctica (60%). El tutor de acuerdo con el desarrollo de las prácticas realizará una valoración de las competencias adquiridas por el alumno, añadiendo si fuera preciso cualquier comentario al respecto.

El alumno superará la asignatura cuando la media ponderada sea igual o superior a 5 puntos y se hayan superado todas las partes que componen el sistema de evaluación cuya ponderación global sea igual o superior al 20%.

Si el alumno tiene menos de un 5 en alguna de las partes cuya ponderación sea igual o superior al 20%, la asignatura estará suspensa y deberá recuperar esa/s parte/s en la siguiente convocatoria dentro del mismo curso académico. La/s parte/s superada/s en convocatorias oficiales (Febrero/Junio) se guardarán para las sucesivas convocatorias que se celebren en el mismo curso académico.

En caso de que no se supere la asignatura en la Convocatoria de Septiembre, no contarán las partes aprobadas para sucesivos cursos académicos.

El **sistema de calificaciones** (RD 1.125/2003. de 5 de septiembre) será el siguiente:

0-4,9 Suspenso (SS)

5,0-6,9 Aprobado (AP)

7,0-8,9 Notable (NT)

9,0-10 Sobresaliente (SB)

La mención de “matrícula de honor” podrá ser otorgada a alumnos que hayan obtenido una calificación igual o superior a 9,0. Su número no podrá exceder del 5% de los alumnos matriculados en una materia en el correspondiente curso académico, salvo que el número de alumnos matriculados sea inferior a 20, en cuyo caso se podrá conceder una sola matrícula de honor.

Bibliografía y fuentes de referencia

No se determina bibliografía para esta asignatura.

Recomendaciones para el estudio

En el campus virtual, los estudiantes dispondrán de todo el material necesario para el correcto desarrollo de la materia.

Prácticas I

Se recomienda que el alumno realice las tareas que se propongan en clase, tras la explicación teórica en las Clases Magistrales, así como la visualización del material audiovisual proporcionado.

Materiales didácticos

Generales

- Documento PDF de guía de la asignatura
- Documento PDF de presentación de la asignatura

Parte práctica

- Uniforme de trabajo
- Cuchillos
- Material de cocina

Tutorías

Breve descripción

La tutoría académica tendrá los objetivos de:

- Orientar personalmente sobre los contenidos de la asignatura, sistema de evaluación, métodos de estudio y metodología docente.
- Resolver todas las dudas y problemas que se le presenten al alumno sobre el temario impartido.
- Reforzar y aportar los conocimientos mínimos necesarios a aquellos alumnos que lo requieran para un adecuado seguimiento del temario

La Universidad, además, dispone de un Cuerpo Especial de Tutores que realiza tutoría personal con los estudiantes matriculados en el grado. El tutor/a personal acompaña a los estudiantes durante toda la etapa universitaria. Se puede consultar el siguiente enlace:

<http://www.ucam.edu/servicios/tutorias/preguntas-frecuentes/que-es-tutoria>