Guía Docente

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Titulación:	Grado en Gastronomía
Rama de Conocimiento:	Ciencias Sociales y Jurídicas
Facultad/Escuela:	Derecho, Empresa y Gobierno
Asignatura:	Practicum
Tipo:	Prácticas Externas
Créditos ECTS:	18
Curso:	4
Código:	1472
Periodo docente:	Octavo semestre
Materia:	Prácticas
Módulo:	Prácticas y Trabajo Fin de Grado
Tipo de enseñanza:	Presencial
Idioma:	Castellano
Total de horas de dedicación del alumno:	450

Equipo Docente	Correo Electrónico
Alberto Cardeña Mondéjar	a.cardena@ufv.es
Aránzazu de Miguel Uriarte	arantxa.demiguel@ufv.es
Amparo Ruiz Fernández	a.ruiz@ufv.es

DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El estudiante aprenderá a relacionar y a aplicar los contenidos teórico-prácticos de la titulación con la práctica del ejercicio profesional, entrando en contacto con escenarios y situaciones reales que completan y enriquecen su formación, adquiriendo conocimientos y poniendo en práctica habilidades y destrezas que le permitirán afrontar

mejor la realidad profesional futura.
Las prácticas en empresas son una asignatura a desarrollar en el último curso de los estudios del Grado en Gastronomía. La duración mínima de las mismas será de 450 horas.

OBJETIVO

El objetivo de la asignatura es que el alumno ponga en práctica los conocimientos, habilidades y competencias adquiridos durante sus años de estudio universitario, dentro del área de trabajo que específicamente le sea designado por la empresa donde las desarrolla.
La elaboración de soluciones, la fijación de objetivos, el establecimiento de herramientas de control y seguimiento y la solución de los diversos problemas planteados en el día a día de la empresa, suponen de hecho la puesta en práctica del pensamiento analítico y sintético, el uso correcto de la reflexión y el ejercicio de la toma de decisiones cristalizado en la capacidad de cumplir con los objetivos propuestos y en el ejercicio de liderar a los miembros de la organización hacia dicho cumplimiento.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

El alumno debe haber incorporado los conocimientos necesarios, adquiridos a lo largo del Grado, para el eficiente desarrollo de las prácticas en la empresa.

CONTENIDOS

Los contenidos serán los definidos por la empresa de acogida de acuerdo con la Universidad a través de los acuerdos establecidos y la mediación de los tutores nombrados.

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Practicas externas, en las que el alumno pondrá en la práctica profesional los conocimientos y las competencias

adquiridas hasta ese momento.

DISTRIBUCIÓN DE LOS TIEMPOS DE TRABAJO

ACTIVIDAD PRESENCIAL	TRABAJO AUTÓNOMO/ACTIVIDAD NO PRESENCIAL
450 horas	0 horas
Realización de las prácticas en la empresa designada y de la Memoria de las mismas por parte del alumno. Tutorías y evaluación. 450h	

COMPETENCIAS

Competencias básicas

Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio

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

Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias generales

Desarrollar la capacidad de pensamiento responsable, crítico y reflexivo, analítico y sintético

Desarrollar la creatividad y espíritu emprendedor buscando valor añadido

Ser capaz de trabajar eficientemente como miembro y como responsable de un equipo en entornos multiculturales y/o multidisciplinares

Desarrollar hábitos de comunicación actitudinal, oral y escrita

Asumir un compromiso ético personal e institucional en el trabajo

Desarrollar las competencias profesionales de humildad en el trabajo, constancia en la práctica, orden y disciplina, autocrítica objetiva y espíritu de superación

Desarrollar las competencias profesionales de previsión de riesgos, toma de decisiones y resolución de problemas

Reconocer la importancia de las dimensiones sociales y medioambientales de su ejercicio profesional y empresarial, y de la necesidad de un código deontológico profesional

Asumir y conocer los principios del desempeño de las funciones directivas a nivel de departamento, proyecto y empresa en los sectores de hoteleria y restauración

Saber trasladar la teoría y conocimientos adquiridos a realidades y acciones prácticas

Analizar y sintetizar las ideas y contenidos principales de todo tipo de textos, descubrir las tesis contenidas en ellos y los temas que plantean y juzgar críticamente sobre su forma y contenido, tanto desde el punto de vista de los textos como del discurso subyacente

Plantear las actividades relacionadas con su profesión desde una dimensión internacional y desarrollar actitudes de interés, respeto y diálogo con otras nacionalidades, culturas y religiones en busca de la verdad

Adoptar una actitud de avidez intelectual, interés científico y búsqueda del saber y la verdad en su desempeño profesional y personal

Competencias específicas

Considerar siempre al cliente como la razón de ser de la empresa

Familiarizarse con la realidad profesional del sector y ganar experiencia trabajando en entornos y situaciones reales y bajo normativas, exigencias y supervisión formales

Desarrollar las destrezas de comunicación interpersonal y grupal y comprender el proceso de su aplicación en el ámbito de la empresa y sus recursos humanos, en dirección general y de funciones, departamentos y proyectos en el sector

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Aplica los conocimientos y competencias adquiridas en situaciones reales bajo la supervisión de profesionales en

activo.

Desarrolla de manera creativa las tareas asignadas acorde con la formación recibida en un entorno empresarial

Diseña planes de trabajo manteniendo el orden y la disciplina.

Investiga los temas que le conciernen hasta llegar al fondo de los mismos, demostrando conocer las características de las prácticas y adaptándose a ellas.

Detecta las dificultades y necesidades de la organización e interviene en ellas proponiendo planes de mejora.

Muestra una capacidad de reflexión y crítica, detectando áreas de mejora y puntos fuertes

Identifica y explica los aspectos más relevantes de la formación recibida (técnicas, métodos, procesos, programas informáticos, etc.).

Realiza una memoria de prácticas en las que reflexiona sobre su experiencia profesional.

SISTEMA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

El tutor de prácticas de la universidad evaluará las mismas en función de las siguientes ponderaciones :

i. Evaluación Externa: 50% nota del tutor de empresa.
ii. Entrega y defensa ante tribunal de la memoria final de prácticas: 50%.

- Para superar la asignatura el alumno deberá obtener una calificación superior a 5 en cada uno de los tres apartados anteriores.
- Se podrán consultar todos los aspecto referentes al practicum, así como los criterios de evaluación en el aula virtual de la asignatura y en el manual de prácticas del grado en Gastronomía.
- Todos aquellos trabajos presentados fuera de fecha o sin cumplir los requisitos mínimos estipulados tendrán una calificación de SUSPENSO.
- Las conductas de plagio, así como el uso de medios ilegítimos en las pruebas de evaluación, serán sancionados conforme a los establecido en la Normativa de Evaluación y la Normativa de Convivencia de la universidad.
- Dado el carácter de esta asignatura no es posible contemplar un sistema alternativo de evaluación.
- Los alumnos que por requerimientos del contrato de prácticas no puedan acceder a tiempo (al no haber cumplido las horas requeridas) a la convocatoria ordinaria podrán hacerlo en una convocatoria extraordinaria

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Básica