



Código -Asignatura	590014 – Prácticum de especialización en restauración		
Curso	1	Créditos	6 ECTS
Bloque Temático	Pràcticum	Tipo de asignatura	Obligatoria
Horas presenciales	5 horas	Horas de trabajo autónomo	145 horas

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El Prácticum tiene como principal objetivo que el alumno amplíe y adquiera más experiencia del entorno turístico.

COMPETENCIAS BÁSICAS

CB6- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB7- Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB8- Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB9- Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB10- Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

CG1- Orientarse al negocio.

CG2- Trabajar en equipo.

CG3- Emprender proyectos innovadores.

CG4- Ejercer el liderazgo.



CG5- Aplicar las técnicas de comunicación necesarias para la transmisión eficaz de ideas, opiniones, conocimientos, etc.

CG6- Identificar, plantear o solucionar un problema de manera relevante y creativa, interpretando y evaluando con espíritu crítico los resultados obtenidos.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE1- Diseñar e implementar estrategias comerciales que den respuesta a las nuevas oportunidades de negocio emergentes en el sector.

CE2- Coordinar y conducir la actividad comercial en las empresas hoteleras y de restauración.

CE3- Adaptar el estilo de dirección a los diferentes contextos situacionales de la empresa.

CE4- Optimizar la gestión de los recursos económicos y financieros en las empresas hoteleras y de restauración.

CE5- Evaluar inversiones y tomar decisiones sobre nuevos proyectos, gestionando y controlando los riesgos asociados.

CE6- Definir las políticas necesarias para la consecución de los objetivos derivados del análisis estratégico de la empresa.

CE7- Planificar, coordinar y controlar los procesos organizativos y de servicio en todas las áreas de gestión de las organizaciones hoteleras y de restauración.

CE8- Desarrollar las habilidades digitales necesarias para la gestión de la información en el ámbito de la dirección de empresas.

CONTENIDOS TEMÁTICOS

El prácticum se despliega al alrededor de cuatro contenidos nucleares:

- Construcción de la identidad profesional.
- Las funciones del profesional en dirección de restauración.
- Las habilidades específicas del profesional en dirección de restauración.
- La innovación en la dirección de restauración.

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.



METODOLOGIA DE APRENDIZAJE

Las estrategias de aprendizaje previstas se centran en la ubicación del alumno en un entorno profesional real donde tiene la oportunidad de practicar una serie de actividades y de responsabilidades relacionadas con las funciones del lugar de trabajo y de la organización turística donde se realizan las prácticas. En este contexto real, el alumno puede desarrollar las competencias transversales y específicas de la profesión y activarlas en situaciones no simuladas.

El tutor de prácticas lo va guiando, corrigiendo y orientado en el desarrollo del programa de prácticas acordado. 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.

El prácticum tiene asociado un programa de prácticas con las funciones, competencias y resultados de aprendizaje que se pretende que consiga. 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 alumno.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación es el proceso de valoración del grado de logro de los aprendizajes por parte del estudiante en relación a las competencias propias de esta asignatura.

En este sentido, el estudiante podrá optar por ser evaluado de forma continua durante el curso o mediante una evaluación única al final del periodo establecido.

Evaluación Continuada: consiste en la valoración del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir del seguimiento continuado durante el curso del trabajo que realiza el estudiante y de los aprendizajes que incorpora. Para poder optar a ser evaluado en esta modalidad, hará falta asistir a un mínimo del 80% de las clases presenciales.

Evaluación Única: consiste en la valoración de este proceso al final del periodo establecido, para aquellos estudiantes que, por razones justificadas, no han podido asistir regularmente a las clases presenciales. Esta valoración se realiza a partir de las evidencias que esta asignatura tiene asignadas para dicha modalidad.

Sistemas de evaluación	Continua	Única
Trabajo realizado por el estudiante	60 %	40%
Prueba final escrita	40 %	60%



Proceso de revisión y re-evaluación

El estudiante tiene derecho a la revisión de todas las evidencias de evaluación que hayan sido diseñadas para la valoración de su aprendizaje.

En el supuesto de que el estudiante no consiga lograr los objetivos de aprendizaje de la asignatura, para optar a una reevaluación y poder presentar o realizar una nueva evidencia de evaluación, será imprescindible cumplir alguna de las siguientes condiciones:

Tener una calificación igual o superior a 5 de la media de las actividades llevadas a cabo a lo largo del semestre sin tener en cuenta las pruebas finales (sea evaluación continua o única) haberse presentado a la prueba final.

Tener una calificación mínima de “4” de nota final de la asignatura.

La máxima calificación en el caso de la reevaluación que se podrá obtener es un “5” de nota final de la asignatura.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICAS

Do Céu, M. y Rodríguez, M.L. (2010). La gestión personal de la carrera y el papel de la orientación profesional. Teoría, práctica y aportaciones empíricas. *Revista Española de Orientación y Psicopedagogía*, 21, 335-345.

Figuera, P. (Coord.) (2013). *Orientación profesional y transiciones en el mundo global: Innovaciones en orientación sistémica*. Barcelona: Laertes.

González Maura, V. (2004). *La Orientación profesional y currículum universitario: una estrategia educativa para el desarrollo profesional y responsable* / Viviana González Maura. Barcelona: Laertes. ISBN: 978-84-7584-522-7.

Novella, A; Rubio, L. I Gil, E. (2012). *L'avaluació formativa a les pràctiques externes d'educació social*. Material docent. Barcelona: Universitat de Barcelona. Dipòsit Digital: <http://hdl.handle.net/2445/32414>

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.



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

PLAN DOCENTE

Máster en Dirección Hotelera y Restauración

Rodríguez, M.L. (2007). La competencia laboral y la formación de las personas en el marco del 'long life learning': Bibliografía comentada. *Aula de Innovación Educativa*, Mayo 2007 (161), 67-76. ISSN: 1131-995X.

Rodríguez, M.L. (2006). Evaluación, balance y formación de competencias laborales transversales: propuestas para mejorar la calidad en la formación profesional y en el mundo del trabajo. Barcelona: Laertes. ISBN: 978-84-7584-576-0.

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, S. y Prades, A. (2010). Sobre la empleabilidad de los graduados universitarios: del diagnóstico a la acción. *Revista de Educación*, 351, 107-137.