

Código-Asignatura	<b>850014 – PRACTICAS</b>		
Materia	PRÁCTICAS		
Tipo de asignatura	Optativa con convenio prácticas	Créditos	6 ECTS
Horas presenciales	0	Horas de Trabajo autónomo	150 horas

## BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

La asignatura “Prácticas” debe servir al alumnado adquiera y/o amplie la experiencia profesional en el sector, así como adquiera y desarrolle habilidades, actitudes y competencias, así como iniciarse en el ámbito profesional de la sostenibilidad aplicada a la Gastronomía

## COMPETENCIAS BÁSICAS

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

## COMPETENCIAS GENERALES

CG2 - Ser capaz de trabajar en equipo

## COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

CE5 Identificar e implementar las tecnologías sostenibles adecuadas en función de las necesidades de las organizaciones y empresas gastronómicas

CE7 Utilizar los procesos y técnicas de vanguardia en cocina para la producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos de la oferta gastronómica sostenible

## CONTENIDOS TEMÁTICOS

Corresponden a las tareas y funciones propias del programa de prácticas individual de cada estudiante, que aparece en la documentación del convenio de colaboración educativa. Éste tiene una clara intención de incidencia en la formación de la identidad profesional del alumnado y de apoyo a la orientación laboral.

## METODOLOGÍA

---

Las estrategias de aprendizaje previstas se centran en la ubicación del alumnado 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 alumnado puede desarrollar las competencias transversales y específicas de la profesión y activarlas en situaciones no simuladas.

El tutor de práctica lo va guiando, corrigiendo y orientando en el desarrollo del programa de prácticas acordado. La relación del alumnado con el resto de los 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 del período de prácticas, el alumnado realiza una valoración de su experiencia en la empresa y la empresa evalúa las prácticas del estudiante. El centro universitario, través de la tutoría del departamento de Career Services, es el responsable de garantizar el seguimiento y evaluación final de las prácticas del alumnado.

## 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:

ACTIVIDAD	CONTINUA
Memoria de prácticas elaborada por el estudiante	50%
Valoración del tutor de la empresa	40%
Asistencia a actividades profesionales	10%

## REEVALUACIÓN DE LA ASIGNATURA

---

No hay posibilidad de reevaluar la asignatura. En el caso de no aprobar la asignatura, el estudiante deberá volver a matricularla.

## FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA

---



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

PROGRAMA

*Máster Universitario en Gastronomía Sostenible*

- Figuera, P. (Coord.) (2013). Orientación profesional y transiciones en el mundo global: innovación en orientación sistémica, Laertes (Barcelona).
- Novella, A., Rubio, I., Gil, E. (2012). L'avaluació formativa a les practiques extremes d'educació social. Material docente. Universitat de Barcelona. Recuperat: <http://hdl.handle.net/2445/32414>
- Rodríguez, M.L., Serreri, P. y Del Oimmuto, A. (2010). Desarrollo de Gompeticias. Teoría y práctica. Balance proyeGto profesional y aprendizaje basado en el trabajo. Barcelona: Laertes.
- Rodríguez, S. y Prades, A. (2010). Sobre la empleabilidad de los graduados universitarios: del diagnóstiGO á la áCGión. Revista de EducaGión, 351, 107-137.Libros
- Rodríguez-Moreno, M. L. (Ooord.), Álvarez, M., Figuera, P. y Rodríguez, S. (2009). Estudios universitarios, proyeGto profesional y mundo del trabajo. Oómo tender puentes entre la universidad y la vida áGtiva. En Manual para la transición. I-ló3. ServiGio de Publicaciones de la Universidad de Barcelona. ISBN: 9788447533749.