

## Guía Docente de *Prácticas (I)*

### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

<b>Nombre</b>	<b>Prácticas (I)</b>				
<b>Materia</b>	Prácticas externas				
<b>Código</b>	GGKK01				
<b>Titulación</b>	Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias				
<b>Centro</b>	Facultad de Ciencias Gastronómicas - Basque Culinary Center				
<b>Tipo</b>	Obligatoria				
<b>Año académico</b>	2017-2018	<b>Curso</b>	1 <sup>er</sup> curso	<b>Periodo lectivo</b>	2 <sup>º</sup> semestre
<b>Itinerario</b>	--				
<b>Idioma</b>	Euskara, Castellano, Inglés				
<b>ECTS</b>	4				
<b>Horario</b>	El establecido por la empresa				
<b>Aula/Taller</b>	Restaurante conveniado				

### 2. DATOS DEL PROFESORADO

<b>Profesor</b>	ÁLAVA, Iñaki
<b>Profesor</b>	BÁRCENA, Fernando
<b>Profesor</b>	BRETÓN, Jorge
<b>Profesora</b>	CAÑADAS, Irene
<b>Profesor</b>	GARCÍA, Kote
<b>Profesor</b>	JIMÉNEZ, Eduardo
<b>Profesora</b>	LÓPEZ, Luisa
<b>Profesor</b>	LÓPEZ, Miguel Ángel
<b>Profesora</b>	ORMAZABAL, Ainhoa

### 3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

<b>3.1. Presentación</b>
Prácticas reales fuera del Basque Culinary Center dentro de los restaurantes conveniados dentro del territorio del estado español.

<b>3.2. Objetivos</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner en práctica los conocimientos adquiridos en el primer curso</li> <li>2. Tener un contacto real con el mercado laboral.</li> <li>3. Reforzar el compromiso individual del alumno con la empresa.</li> <li>4. Proporcionar un espacio real, necesario para contextualizar de forma práctica lo que se sabe cómo se hace, pero no se sabe hacer de manera eficiente.</li> <li>5. Asignar y corregir (enseñando) una serie de actividades básicas en el oficio, que con la repetición generan destrezas necesarias.</li> </ol>

<b>3.3. Conocimientos previos requeridos</b>
No se requieren.

## 4. COMPETENCIAS

4.1. Competencias específicas o técnicas
<b>C.01:</b> Diseñar y planificar la elaboración de menús y de ofertas gastronómicas novedosas, experimentando con diferentes materias primas y/o procesos, tomando en consideración el contexto, la demanda y las expectativas de los clientes; y aplicando criterios de calidad y de seguridad laboral y alimentaria.
<b>C.02:</b> Identificar y valorar la aplicación de procesos innovadores en el ámbito del servicio y atención al cliente con el fin de realizar una oferta gastronómica más completa y de calidad elevada.
<b>C.03:</b> Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.
<b>C.04:</b> Identificar y aplicar herramientas y técnicas de gestión de los diferentes procesos (procesos de apoyo al servicio, procesos de producción y procesos de comercialización y marketing), atendiendo a la orientación al cliente, a la rentabilidad del negocio y a la normativa vigente.
<b>C.05:</b> Realizar análisis de viabilidad económico-financiera de diferentes modelos de negocio de organizaciones de restauración, que garanticen el equilibrio entre la calidad y servicios ofrecidos y la sostenibilidad del mismo.
<b>C.06:</b> Identificar y valorar los principales aspectos y tendencias de la cultura gastronómica tanto nacional como internacional, reconociendo posibles espacios de dicho ámbito en los que puedan realizarse cambios e innovaciones que permitan el desarrollo de nuevas ideas y/o actividades.
<b>C.08:</b> Identificar y analizar las fases del proceso de diseño y desarrollo de nuevos productos, conceptos y servicios gastronómicos, aplicando la legislación y normativa vigente en aspectos sanitarios, higiénicos, ambientales y de prevención y seguridad laboral.
<b>C.11:</b> Diseñar y mantener un sistema sencillo de información y vigilancia para mantenerse actualizado en cuestiones del ámbito gastronómico, con el fin de identificar las necesidades formativas propias que le permitan adquirir conocimientos ulteriores con un alto grado de autonomía.
<b>C.12:</b> Utilizar de forma efectiva diferentes herramientas y medios de información/comunicación tanto para recibir y valorar información generada en torno al sector, como para generar y transmitir información relacionada con distintos aspectos del mismo, en equipos multidisciplinares e, incluso, multiculturales.
<b>C.13:</b> Desarrollar actividades de divulgación y formación basándose en resultados de trabajos y proyectos realizados, dirigidas tanto a profesionales del sector como a personas ajenas al mismo, utilizando diferentes herramientas y soportes de formación.
4.2. Competencias transversales
CT. 01: Planificación y organización
CT. 02: Iniciativa
CT. 03: Flexibilidad
CT. 04: Trabajo en equipo
CT. 05: Orientación al cliente
CT. 06: Aprender a aprender
CT. 07: Resolución de problemas
CT. 08: Comunicación eficiente
CT. 09: Uso de las TIC

## 5. RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS Y METODOLOGÍA DOCENTE

		Actividades formativas (%)						Evaluación propuesta (ECTS)				
<b>Resultado de aprendizaje</b>												
RA2.14	Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridas en la Facultad.			70		30		100%		1,35		1,35
RA2.15	Demostrar un saber ser adecuado en el tiempo de estancia en el establecimiento.			70		30		100%		1,35		1,35
RA2.16	Redactar un informe final de las prácticas realizadas concretando sus funciones, limitaciones, aportaciones, valorando su aprendizaje y el desajuste entre la teoría y la práctica.			70		30		100%		1,3		1,3
		<b>Total % / Actividad formativa</b>						<b>Total ECTS / Evaluación propuesta</b>				

### Mecanismos de recuperación

No hay posibilidad de recuperación.

## 6. CONTENIDOS

### 6.1. Contenidos

- La observación en la empresa.
- Técnicas y herramientas para el análisis de la realidad de la empresa.
- Estrategias y herramientas para el aprendizaje e innovación.
- Procesos de mejora en el ámbito empresarial.

## 7. RECURSOS DIDÁCTICOS Y BIBLIOGRAFÍA

### 7.1. Recursos didácticos necesarios

- Restaurantes conveniados con el Basque Culinary Center dentro del estado español.
- Plataforma Moodle.
- Material docente.

### 7.2. Bibliografía

No procede.