

## Guía Docente de *Prácticas (III)*

### 1. DATOS DE LA ASIGNATURA

|                      |   |              |                       |                        |                         |
|----------------------|---|--------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|
| <b>Nombre</b>        | Prácticas (III)   |              |                       |                        |                         |
| <b>Materia</b>       | Prácticas externas  |              |                       |                        |                         |
| <b>Código</b>        | GGKK03  |              |                       |                        |                         |
| <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> | 3 <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>          | 14  |              |                       |                        |                         |
| <b>Horario</b>       | --  |              |                       |                        |                         |
| <b>Aula/Taller</b>   | --  |              |                       |                        |                         |

### 2. DATOS DEL PROFESORADO

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| <b>Profesora</b> | AGUILERA, Ana María   |
| <b>Profesor</b>  | ARBOLEYA, Juan Carlos |
| <b>Profesor</b>  | BRETON, Jorge         |
| <b>Profesora</b> | LÓPEZ, Luisa          |
| <b>Profesor</b>  | LOPEZ, Miguel Ángel   |
| <b>Profesora</b> | MARTÍNEZ, Nuria       |
| <b>Profesora</b> | PEREZÁBAD, Laura      |
| <b>Profesora</b> | POZUETA, Elena        |
| <b>Profesor</b>  | PRADO, Diego          |
| <b>Profesor</b>  | REGEFALK, John        |
| <b>Profesor</b>  | ROMÁN, Manuel         |

### 3. DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

#### 3.1. Presentación

Buscar el conocimiento del alumno en el mundo del "food service", para que vean la aplicación de todos los conceptos aprendidos a nivel académico. Se plantean que principalmente se realicen en el extranjero para poder tener conocimientos técnicos aplicados al mismo tiempo que una oportunidad de recibir inputs culturales y sociales diferentes que enriquezcan la visión del propio alumno.

### 3.2. Objetivos

1. Poner en práctica los conocimientos adquiridos en el tercer curso
2. Tener un contacto real con el mercado laboral.
3. Reforzar el compromiso individual del alumno con la empresa.
4. Promover la actitud reflexiva y analítica del alumno.
5. Proporcionar un espacio real, necesario para contextualizar de forma práctica las competencias adquiridas durante todo el curso.
6. Adquisición de competencias idiomáticas.
7. Entender los diferentes escenarios en los que un negocio de hostelería se debe desenvolver ( cultural, social, económico...)

### 3.3. Conocimientos previos requeridos

No se requieren.

## 4. COMPETENCIAS

### 4.1. Competencias específicas o técnicas

**C.01:** Diseñar y planificar la elaboración de menú 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.

**C.02:** 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.

**C.03:** Identificar, definir y aplicar conocimientos y técnicas de gestión de personas en contextos propios del sector.

**C.04:** 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.

**C.05:** 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.

**C.06:** 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.

**C.08:** 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.

**C.11:** 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.

**C.12:** 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.

**C.13:** 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> |   |  |  |     |  |    |                             |     |     |     |     |
| <b>RA6.22</b>                   | Aplicar los conocimientos y habilidades adquiridas en la Facultad.  |  |  | 80  |  | 20 |                             | 100 | 1,9 | 3   | 4,9 |
| <b>RA6.23</b>                   | Demostrar un saber ser adecuado en el tiempo de estancia en el establecimiento.   |  |  | 100 |  |    |                             | 100 | 4,2 | 4,9 | 4,9 |
| <b>RA6.24</b>                   | 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. |  |  | 80  |  | 20 |                             | 100 | 4,2 |     | 4,2 |
|                                 |   | Presentación en el aula en clases participativas, de conceptos y procedimientos asociados a las materias.  |  |     |  |    |                             |     |     |     |     |
|                                 |   | Resolución de ejercicios, problemas y/o casos, individualmente y/o en equipo.  |  |     |  |    |                             |     |     |     |     |
|                                 |   | Realización de prácticas en talleres y/o laboratorios.   |  |     |  |    |                             |     |     |     |     |
|                                 |   | Desarrollo, redacción y presentación de proyectos individuales o en equipo y del trabajo final de grado individual.                              |  |     |  |    |                             |     |     |     |     |
|                                 |   | Estudio y trabajo individual y/o en equipo, pruebas y exámenes.  |  |     |  |    |                             |     |     |     |     |
|                                 |   | Ponencias, jornadas, visitas a empresas.   |  |     |  |    |                             |     |     |     |     |
|                                 |   | <b>Total % / Actividad formativa</b>   |  |     |  |    |                             |     |     |     |     |
|                                 |   | Pruebas escritas y orales individuales para la evaluación de competencias técnicas de la materia.  |  |     |  |    |                             |     |     |     |     |
|                                 |   | Informes de realización de ejercicios y de estudio de casos, prácticas en taller y/o en laboratorio.   |  |     |  |    |                             |     |     |     |     |
|                                 |   | Capacidad técnica, implicación en el proyecto, trabajo realizado, resultados obtenidos, documentación entregada, presentación y defensa técnica. |  |     |  |    |                             |     |     |     |     |
|                                 |   | <b>Total ECTS / Evaluación propuesta</b>   |  |     |  |    |                             |     |     |     |     |

### Mecanismos de recuperación

Se realizarán pruebas de recuperación parcial en función de las acciones evaluadoras que se realicen.

## 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

- Aulas multifuncionales equipadas con pizarra, proyector, mobiliario adaptable para trabajo en equipo, conexiones eléctricas y conexión WiFi.
- Talleres equipados para la aplicación práctica y adquisición de competencias.
- Plataforma Moodle.
- Apuntes de la asignatura.

### 7.2. Bibliografía

No procede.