

## GUÍA DOCENTE 2024-2025

### DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b>	Prácticas Externas II
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b>	Grado en Gastronomía
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Ciencias de la Salud
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b>	Obligatoria
<b>ECTS:</b>	6
<b>CURSO:</b>	Cuarto
<b>SEMESTRE:</b>	Primero
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b>	Castellano
<b>PROFESORADO:</b>	Marina Pelayo Toca
<b>DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO:</b>	marina.pelayo@uneatlantico.es

### DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

<b>REQUISITOS PREVIOS:</b>
Los requisitos previos que rigen para esta materia son los que se establecen en el Reglamento de Prácticas Externas de la Universidad Europea del Atlántico.
<b>CONTENIDOS:</b>
<p>Se desarrollan actividades profesionales propias del grado en un contexto laboral auténtico. Los contenidos y las características de las tareas que realizan los estudiantes durante el período de prácticas están determinados por la empresa / institución y son supervisados por el tutor asignado de la propia Universidad. Al finalizar este período el alumno deberá elaborar una memoria descriptiva sobre la experiencia laboral vivida.</p> <p>La evaluación de la materia de prácticas se divide en dos partes bien diferenciadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La primera parte consta por un informe que el tutor externo de la institución escogida para realizar las prácticas elaborará siguiendo un modelo donde se reflejen los conocimientos, habilidades, capacidades, actitudes y valores que ha aplicado o aportado el alumno. Este informe estará a disposición del alumno siempre y cuando</li> </ul>

el tutor externo, con causas justificadas, no pida que sea confidencial. Esta parte consta el 30% de la evaluación. Esta actividad no es reevaluable.

- La segunda parte consta de una memoria realizada por el alumno donde refleja las actividades que ha llevado a cabo en la empresa. Esta parte consta del 70% de la evaluación. Esta actividad no es reevaluable.

## COMPETENCIAS

### COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional de la gastronomía.
- CG2 – Aplicar los conocimientos relacionados con la gastronomía para resolver situaciones complejas o que requieran desarrollo de nuevas soluciones dentro de la práctica profesional.
- CG3 – Identificar las necesidades formativas adicionales e investigar en nuevos campos relacionados con la Gastronomía y organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía.
- CG4 – Adquirir la formación básica para formular hipótesis e interpretar la información siguiendo el método científico en el ámbito de la Gastronomía.
- CG5 – Liderar proyectos colectivos en el sector de la Gastronomía valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 – Integrar los estándares de calidad en el ámbito de la Gastronomía y ser capaz de llevar a cabo un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en Gastronomía considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CE13 – Conocer las bases de la tecnología de alimentos y los procesos básicos en la elaboración, transformación y conservación de los principales alimentos, así como los equipos utilizados.
- CE14 – Organizar y planificar actividades emprendedoras en el ámbito de la gastronomía atendiendo tanto a las características financieras como de gestión ambiental de las mismas.
- CE15 – Analizar la viabilidad económica de las empresas alimentarias desde un enfoque microeconómico, atendiendo a los principios de sostenibilidad y competitividad.

- CE16 – Conocer y comprender la regulación legislativa (en España y Europa) y los códigos deontológicos que afectan a la actividad profesional de los graduados en gastronomía.
- CE18 - Intervenir en la gestión de los servicios de restauración colectiva y catering atendiendo a criterios de eficiencia energética, recursos humanos, gestión de residuos, de calidad y de seguridad alimentaria.
- CE20 – Identificar los alimentos que conforman la gastronomía española y saber utilizarlos en las principales elaboraciones de las distintas regiones, atendiendo a sus propiedades organolépticas y nutricionales.
- CE21 – Identificar los alimentos con denominación de origen de Cantabria y saber elaborar las recetas típicas de la gastronomía cántabra
- CE25 -Analizar la implicación de las principales técnicas culinarias en las características organolépticas y nutricionales de los alimentos y saber aplicarlas en elaboraciones gastronómicas.

#### **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Identificar las fases, la documentación y las herramientas necesarias para el logro de una tarea.
- Ser capaz de resolver problemas relacionados con el ejercicio profesional de graduado en Ciencias Gastronómicas con el apoyo de los recursos necesarios o la persona idónea dentro de la institución.
- El estudiante demostrará la capacidad de utilizar técnicas culinarias avanzadas en la elaboración de menús y platos, adaptándose a las necesidades de un entorno profesional.
- Resolver las tareas en los plazos previstos.
- Argumentar las decisiones tomadas para resolver las tareas asignadas.
- Ser capaz de integrarse en equipos existentes en la entidad y de llevar a cabo las tareas encargadas en el tiempo previsto.
- Comportarse de acuerdo a las normas sociales, organizacionales y éticas de la empresa o institución y de la profesión.
- Encontrar los recursos de información y documentación necesarios para llevar a cabo las tareas encargadas.
- Revisar el trabajo realizado de acuerdo a las instituciones del tutor de la empresa o institución con objeto de que el producto final alcance el nivel de calidad exigido.

- Desarrollar recursos personales para la intervención: habilidades sociales y de comunicación, habilidades profesionales, toma de decisiones y auto-regulación del aprendizaje.

## METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

### METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Estudios y análisis de casos
- Resolución de ejercicios
- Aprendizaje cooperativo/trabajo en grupos
- Trabajo autónomo
- Metodología de prácticas externas

### ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

Actividades formativas		Horas
Actividades supervisadas	Tutorías (individual/en grupo)	100
	Prácticas Externas	100
Actividades autónomas	Elaboración de trabajos	100

El primer día de clase, el profesor proporcionará información más detallada al respecto.

## SISTEMA DE EVALUACIÓN

### CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

Actividades de evaluación	Ponderación
Informe que el tutor externo de la institución escogida para realizar las prácticas elaborará siguiendo un modelo donde se reflejen los conocimientos, habilidades, capacidades, actitudes y valores que ha aplicado o aportado el alumno.	30%
Memoria de prácticas externas	50%

En caso de suspender las prácticas, el alumno/a deberá volver a cursar la asignatura el curso que viene.

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA:

Las siguientes referencias son de consulta obligatoria:

- Técnicas Culinarias y Gastronomía. Material Didáctico de la Institución. Santander: Universidad Europea del Atlántico; 2015.

### BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA:

Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura.

- McGree H. La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la cocina. Barcelona: Debat; 2008.
- Mayor R, Mayor D, Navarro V. Procesos de elaboración culinaria. Madrid: Síntesis; 2009.
- Bello J. Ciencia y Tecnología Culinaria. Madrid: Díaz de Santos; 2005.
- Larousse gastronómico, Myhrold N, Young C, Bilet M, Modernist cuicine. Estados Unidos; 2011.
- González de Heredia Garaygordobil, F., y González de Heredia Garaygordobil, F. (2015). El estado de las gastronomías. Ediciones Nóbel.
- Sanz, A. y Luis, J. (2019). Gastronomía y nutrición 2.un edición. Ediciones Paraninfo.
- Un viaje por la cocina cántabra. (s/f). TIKKA.

### WEBS DE REFERENCIA:

-

### OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.