GUÍA DOCENTE 2024-2025

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

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

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

REQUISITOS PREVIOS:

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.

CONTENIDOS:

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.

La evaluación de la materia de prácticas se divide en dos partes bien diferenciadas:

- 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

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	70%

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.