



GUÍA DOCENTE 2025-2026

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA:	Prácticas Académicas Externas III		
PLAN ESTUDIOS:	DE	Grado en Gastronomía	
FACULTAD:	Facultad en Ciencias de la Salud		
CARÁCTER ASIGNATURA:	DE	LA	Prácticas Externas
ECTS:	18		
CURSO:	Cuarto		
SEMESTRE:	Segundo		
IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:	EN	QUE	SE 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 70% de la evaluación. Esta actividad no es reevaluable.
- La segunda parte consta de una memoria realizada por el alumno donde refleje las actividades que ha llevado a cabo en la empresa. Esta parte constará el 30% de la evaluación. Esta actividad no es reevaluable.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RESULTADOS DEL PROCESO DE FORMACIÓN Y DE APRENDIZAJE:

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

- RAC7: Demostrar capacidad para incorporarse y adaptarse a equipos de trabajo diversos en entornos laborales y profesionales, poniendo en práctica los conocimientos, habilidades y competencias adquiridos.

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	% presencialidad
Tutorías (individual / en grupo)	8	100
Prácticas Externas	260	100
Elaboración de trabajos	184	0

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
Actividades de evaluación continua y formativa	Informe de evaluación de las Prácticas Académicas Externas	70%
	Memoria de prácticas externas	30%

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:

- Silva Duque H. GESTIÓN GASTRONÓMICA: Cómo implementar procesos y normas en un restaurante; Independently published; 2023.

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.
- Silva Duque H. GESTIÓN GASTRONÓMICA: Cómo implementar procesos y normas en un restaurante; Independently published; 2023.
- Rodríguez, E. (2018). Gastronommarketing: Los 16 Ingredientes Imprescindibles para Abrir, Gestionar, Promocionar un Restaurante y Triunfar en el Competitivo Mercado Del Siglo XXI.

WEBS DE REFERENCIA:

No aplica.

OTRAS FUENTES DE CONSULTA:

No aplica.