

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA

PRÁCTICAS OPTATIVAS

Curso 2018/2019

1. DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA ASIGNATURA

Título/s	GRADO EN GESTIÓN HOTELERA Y TURÍSTICA	
Centro	ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO ALTAMIRA	
Módulo / materia	PRÁCTICAS EXTERNAS	
Código y denominación	GGHT35	PRÁCTICAS OPTATIVAS
Créditos ECTS	12	
Tipo	OPTATIVA	
Curso / Cuatrimestre	3º DE GRADO	SEGUNDO CUATRIMESTRE
Web	AULA VIRTUAL DE LA EUTA	
Idioma de impartición	CASTELLANO	
Modalidad de impartición	PRESENCIAL EN LA EMPRESA	

Departamento		
Área de conocimiento		
Grupo docente		
Profesor responsable	M ^a Cristina Torre Balseiro	
Número despacho		
E-mail	mctorre@euturismoaltamira.com	
Otros profesores		

2. PRERREQUISITOS

Podrán realizar prácticas externas los estudiantes matriculados en la titulación de Grado en Gestión Hotelera y Turística, siempre que hayan superado el 50% de los créditos conducentes al título.

3. COMPETENCIAS GENÉRICAS Y ESPECÍFICAS DEL PLAN DE ESTUDIOS TRABAJADAS EN LA ASIGNATURA

Competencias genéricas

CG2	(Resolver) Capacidad para resolución de problemas. Se entiende por tal, la identificación, análisis y definición de los elementos significativos que constituyen un problema o aspecto a mejorar para resolverlo con criterio y de forma efectiva.
CG3	(Comunicar) Comunicación oral y escrita. Consiste en la aptitud para saber transmitir eficazmente a la audiencia lo que se desea. El estudiante deberá ser capaz de elaborar y redactar informes, además de adquirir cualidades para conseguir una exposición oral adecuada.
CG4	(Utilizar TIC) Capacidad para utilizar tecnologías de la comunicación y la información en el desempeño de las profesionales. El estudiante deberá conseguir aptitudes de manejo de hardware y software necesario como medio para la realización y culminación de las tareas necesarias en cada materia y en la vida laboral cotidiana.
CG6	(Cooperar) Capacidad para trabajar en equipo. El alumno deberá saber integrarse y colaborar de forma activa en la consecución de objetivos comunes con otras personas mucho más allá de los logros de carácter individual, pensando de forma global por el bien de la organización a la que pertenece.
CG7	(Motivar excelencia) Motivación por la calidad. Capacidad para desarrollar el trabajo y las tareas inherentes al mismo con el pensamiento orientado a hacer las cosas con la máxima calidad posible minimizando los errores, con el convencimiento de las grandes ventajas que ello reporta a las organizaciones.
CG9	(Decidir éticamente) Compromiso ético en el trabajo. Competencia que hace alusión a la búsqueda del bien moral de uno mismo y/o de la comunidad.
CB1	Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2	Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3	Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4	Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5	Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

Competencias específicas	
CE5	Conocer los fundamentos de la gestión de empresas turísticas y sus diferentes sub-sistemas.
CE11	Comprender el comportamiento de las personas y los grupos de trabajo en empresas turísticas y aplicar las técnicas y métodos de recursos humanos.
CE13	Conocer las actividades profesionales que se desarrollan habitualmente en inglés dentro del sector turístico y los principios de su desempeño.
CE14	Conocer y comprender las necesidades de los clientes y buscar la forma de ofrecer el mejor servicio para estar a la altura de sus expectativas.
CE15	Conocer las operaciones en el ámbito de la hotelería y la restauración, así como los programas informáticos utilizados en los mismos.
CE16	Conocer las operaciones en el ámbito de la intermediación turística, así como los programas informáticos utilizados en los mismos.
Resultados de aprendizaje de la asignatura	
	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar en una empresa u organización turística los conocimientos y competencias que ha adquirido durante su formación en el Grado en Gestión Hotelera y Turística. • Demostrar su capacidad para trabajar en equipo, integrándose y colaborando de forma activa con el personal de la empresa u organización turísticas para la consecución de los objetivos planteados. • Demostrar originalidad y creatividad en el planteamiento, desarrollo y resolución de los problemas y tareas que se le planteen/realice en la empresa u organización turística. • Transmitir, exponer y debatir sobre cuestiones aplicables a las actividades propias de las prácticas que esté realizando en la empresa u organización turística. • Aprender a comprender y respetar los criterios morales, éticos y legales propios del contexto empresarial u organizativo y de la actividad profesional durante el desarrollo de las prácticas.

4. OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA

Las prácticas externas consistirán en la incorporación del estudiante a una empresa u organismo turístico al objeto de desempeñar tareas profesionales que le permitan aplicar de forma práctica los conocimientos adquiridos en el Grado y obtener un conocimiento directo de la actividad y gestión de este tipo de organizaciones.

5. MODALIDADES ORGANIZATIVAS Y MÉTODOS DOCENTES	
ACTIVIDADES	HORAS DE LA ASIGNATURA
ACTIVIDADES PRESENCIALES	
Prácticas en la empresa	240
Tutorías (universidad y entidad externa)	40
Total actividades presenciales	280
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	
Trabajo Autónomo (TA)	
<ul style="list-style-type: none"> • Realización de la memoria de prácticas • Control Horario y de Actividades 	20
Total actividades no presenciales	20
HORAS TOTALES	300

6. ORGANIZACIÓN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

PERIODO

Los periodos quedarán establecidos una vez se haya acordado con la empresa el número de horas semanales a realizar por el alumno, y en todos los casos, los estudiantes durante el periodo de exámenes estarán exentos de acudir a prácticas y así se establecerá en los anexos al convenio de colaboración educativa.

Organización de la oferta y asignación de Prácticas externas

Al inicio del curso académico se colgará en la plataforma virtual:

1. Relación de las empresas con las que EUTA tiene firmado convenio.
2. Baremo de notas, que se actualizará de forma periódica una vez concluido el periodo de reclamaciones de cada convocatoria de exámenes.
3. El estudiante deberá descargar, cumplimentar, firmar y entregar en el Dpto. de Prácticas el Documento de Solicitud. En él el estudiante podrá establecer hasta 4 empresas en orden de preferencia e indicará el periodo de realización.
4. Una vez recibidas las solicitudes, y para realizar una adjudicación de plazas que cumpla con criterios objetivos garantizando, en todo caso, los principios de transparencia, publicidad, accesibilidad universal e igualdad de oportunidades, se ordenarán en orden de mayor número de créditos superados en la titulación, y periodo solicitado, y se asignarán según el baremo de notas.

Asimismo, las solicitudes de prácticas obligatorias tendrán prioridad frente a las prácticas optativas.

Realizado lo anterior:

1. Se publicará la asignación correspondiente
2. Se abrirá plazo de reclamaciones
3. Se procederá a firmar la documentación para su diligenciación en los organismos correspondientes y a la entrega de acreditaciones, instrucciones para la confección de la Memoria de Prácticas y el Control Horario y de Actividades

Observaciones

Las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios matriculados en la UC vienen reguladas por:

<https://web.unican.es/estudiantesuc/Documents/Normativa%20y%20Legislaci%C3%B3n/Normativa%20Grado%20a%2011-05-2018.pdf#page=107>

7. MÉTODOS DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CRITERIOS	PONDERACIÓN
INFORME DEL TUTOR PROFESIONAL	60 %
INFORME DEL TUTOR ACADÉMICO	40 %
Observaciones	
<p>Como norma y, salvo casos especiales, la evaluación del PRÁCTICAS OPTATIVAS se realizará de la siguiente forma: La calificación de cada periodo se obtendrá de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La nota de la evaluación de la empresa o institución que ponderará un 60 % siempre y cuando la calificación sea de apto • La nota del informe del Tutor Académico que se obtendrá de valorar: <ul style="list-style-type: none"> • La Memoria de Prácticas del alumno (ponderará un 20 %) • El Control Horario y Actividades (ponderará 20%) 	
Condiciones de evaluación para los estudiantes a tiempo parcial	
<p>El reconocimiento de créditos cursados por experiencia laboral y profesional se realizará exclusivamente por las asignaturas de Prácticas Obligatorias y Prácticas Optativas, siendo necesario para el reconocimiento de cada una de las asignaturas acreditar al menos 12 meses de experiencia laboral en el desempeño de puestos de responsabilidad y funciones relacionadas con los contenidos y competencias propias del Graduado en Gestión Hotelera y Turística, y siempre que tengan un nivel adecuado al título conforme a la Normativa de Gestión Académica de los Estudios de Grado de la Universidad de Cantabria. Para ello el estudiante deberá acreditar su experiencia profesional mediante el correspondiente informe de vida laboral, siendo necesaria además la presentación de una memoria de experiencia laboral donde se expliquen los puestos desempeñados y las funciones más relevantes llevadas a cabo en las empresas o instituciones en las que el solicitante haya trabajado. Asimismo, el solicitante en relación con los puestos y funciones que haya desempeñado, deberá evidenciar y detallar en la memoria de experiencia laboral, la consecución de las competencias inherentes a la materia.</p>	