



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Prácticas Externas I
Código	E000015476
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas [GGIC 23]
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Cuarto Curso]
Créditos	12,0 ECTS
Carácter	Optativa (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Responsable	María Lourdes Fernández Rodríguez
Horario de tutorías	Previa petición por correo electrónico lourdesf@comillas.edu
Descriptor	Asignatura de 4º curso, de carácter optativo. Se considera una parte fundamental de la formación del estudiante ya que le permitirá aplicar los conocimientos, habilidades y competencias adquiridas a lo largo de sus estudios de Grado al ámbito profesional del Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria.

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	María Lourdes Fernández Rodríguez
Departamento / Área	Departamento de Métodos Cuantitativos
Despacho	Despacho OD-431, Alberto Aguilera 23
Correo electrónico	lourdesf@icade.comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
En el Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria, las prácticas externas son una parte fundamental de la formación de los estudiantes ya que se conciben como una preparación a la inserción al mercado laboral. Aunque la asignatura Prácticas Externas I sea de carácter optativo, todos los estudiantes la cursan ya que está contenida en las dos Menciones. Las prácticas permiten desarrollar el perfil profesional deseado y adquirir los conocimientos, habilidades y competencias que harán que dicha inserción sea satisfactoria. Proporcionan una experiencia directa en entidades o empresas del ámbito de estudio, unida a un seguimiento académico por parte de Madrid Culinary Campus (MACC), mediante la supervisión de la experiencia formativa. Este acercamiento a la realidad laboral les permite aprendizajes que incluyen: - Saber: nuevos conocimientos y profundización en los ya adquiridos. - Saber hacer: aplicación de conocimientos y resolución de problemas. - Saber estar: trabajar con otros, dirigir personas, coordinar equipos. - Saber ser: ejercicio responsable y ético de la profesión.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE
2026 - 2027

En síntesis, permiten desarrollar aquellas competencias que son necesarias para estrechar la brecha existente entre lo aprendido en las aulas y la realidad del mercado laboral.

Prerrequisitos

La asignatura está presente en el plan de estudios en el segundo cuatrimestre de 4º curso, formando parte del elenco de asignaturas optativas que se ofrecen en las dos Menciones, Mención en Creatividad Gastronómica y Mención en Gestión Gastronómica.

Para poder realizar Prácticas Externas I es necesario que el estudiante esté matriculado en ella y haber realizado previamente la asignatura obligatoria Prácticas correspondiente a 3º curso.

Se recomienda realizar la asignatura optativa Prácticas Externas I en el segundo cuatrimestre de 4º curso a tiempo completo, ya que en ese momento el estudiante habrá finalizado su proceso de aprendizaje dentro de los diferentes espacios utilizados por MACC para la docencia del Grado.

Competencias - Objetivos

Competencias

GENERALES

CG01	Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.
CG02	Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica
CG04	Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.
CG05	Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.
CG06	Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía
CG07	Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía
CG08	Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.
CG09	Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico
CG10	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.
CG11	Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía
CG12	Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.
CG13	Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

CG14	Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.
CG15	Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico
ESPECÍFICAS DE OPTATIVIDAD	
CEOMGG07	Saber gestionar el abastecimiento, la logística y los procesos de producción en el ámbito organizacional de una empresa dentro del sector gastronómico, mediante la implementación los diferentes elementos de un sistema de planificación.
CEOMGG08	Capacidad para aplicar a la práctica los conocimientos y habilidades específicas de gestión en una o varias áreas funcionales de una empresa vinculada a la actividad gastronómica.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

El objetivo de la Práctica Externa I es que el alumno aplique los conocimientos, habilidades y competencias adquiridos a tareas reales dentro del ámbito del título, consiguiendo así experiencia en un entorno profesional.

El desarrollo de la práctica tendrá lugar en una entidad colaboradora y será supervisada por un profesional con amplia experiencia.

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

Metodología Presencial: Actividades

Tutorización y Trabajo práctico en entidades externas de prácticas.	CG01, CG04, CG06, CG07, CG10, CG14, CG02, CG05, CG08, CG09, CG11, CG12, CEOMGG07, CG15, CEOMGG08
---	--

Metodología No presencial: Actividades

Trabajos individuales/grupales.	CG01, CG13, CG15
---------------------------------	------------------

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES	
Trabajo práctico en entidades externas de prácticas	Tutorización
275.00	8.00
HORAS NO PRESENCIALES	



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

Trabajos individuales / grupales

17.00

CRÉDITOS ECTS: 12,0 (300,00 horas)

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación

Criterios de evaluación

Peso



Memoria de Prácticas: será evaluada por el Coordinador de Prácticas en MACC.

El estudiante debe entregar la Memoria como máximo 15 días hábiles después de la finalización del periodo de prácticas, tanto en la plataforma Dotia como en la tarea específica creada en Moodlerooms de la asignatura.

Los criterios que el Coordinador valorará de la Memoria de Prácticas son los siguientes:

- Presentación formal (claridad, concisión y orden en la exposición de contenidos).
- Calidad y coherencia de la información descriptiva y gráfica aportada.
- Evidencias sobre el cumplimiento de las competencias desarrolladas.
- Justificación de la valoración personal de la experiencia.
- Justificación de la valoración general de la práctica.
- Comentarios y sugerencias aportados.

Esta Memoria se elaborará de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- La extensión del informe será de al menos 3 páginas (Times New Roman 12p., interlineado 1,5).
- Se pueden incluir gráficos y/o anexos que no computan en el número de páginas.
- Idioma y estilo: en español y conforme al estilo y normas propias del español (los cuestionarios también se realizan en español).
- Deberá cuidarse especialmente la ortografía y, en general, la presentación tipográfica del informe.

Contenidos a incluir en la Memoria Final de Prácticas:

- Una muy breve, pero precisa presentación de la empresa (nombre, objeto social, breve historia, sucursales, políticas, organigrama, entre otros). Representará no más del 25% de la extensión total.
- Descripción de las prácticas. Se debe hacer hincapié en las funciones y tareas concretas realizadas por el estudiante, así como de las responsabilidades asumidas. Este apartado debe permitir al Coordinador Académico de Prácticas comprender perfectamente en qué y cómo ha empleado su tiempo el alumno durante las prácticas. Representará aproximadamente el 50% de la extensión total.
- Conclusiones. Se trata de incluir reflexiones personales sobre el aprovechamiento positivo o negativo de las prácticas por parte del alumno, aprendizaje concreto que ha

30 %



	obtenido, repercusiones de las prácticas sobre su futuro académico y profesional, sugerencias de mejora, entre otros. Este apartado debe permitir al Coordinador Académico de Prácticas comprender perfectamente si las prácticas han facilitado al alumno cumplir con sus objetivos personales y académicos-profesionales y si han aportado valor añadido al alumno. El contenido de esta parte de la Memoria debe representar no más del 25% de la extensión total.	
- Asistencia a todas las reuniones informativas vinculadas con la asignatura Prácticas Externas. - Contacto inicial con el Coordinador de Prácticas en MACC	- Asistir a las sesiones informativas con el Servicio OPE y con la Coordinación Académica de Prácticas Académicas Externas. - Enviar un correo de presentación al Coordinador Académico de Prácticas Académicas entre la segunda y tercera semana después del inicio de la práctica incluyendo la siguiente información: - Apellidos y Nombre del alumno. - Especialidad y curso, así como la denominación de la asignatura de prácticas que está realizando. - Comentarios sobre la práctica, si el estudiante los considera necesarios.	10 %
Cuestionario de evaluación online cumplimentado por la empresa en la que el estudiante está realizando las prácticas.	En todas las prácticas el tutor asignado por la empresa o el jefe inmediato cumplimentará un cuestionario remitido por la Universidad en el que se evaluará el desempeño del trabajo del alumno. Para otorgar la calificación, el Tutor de la Empresa tendrá en cuenta los siguientes criterios y competencias profesionales: Presentación personal; Asistencia y puntualidad; Competencia técnica; Compromiso; Relaciones con superiores, compañeros, clientes; Trabajo en equipo; Comunicación; Flexibilidad; Iniciativa.	60 %

Calificaciones

El estudiante debe tener en cuenta que, una vez aceptada una práctica, esta no se podrá rechazar con posterioridad, aunque no se haya iniciado el periodo de realización. Además, el estudiante tiene obligación de completar su periodo de prácticas en la entidad.

La calificación final de la asignatura se obtendrá en función de lo anteriormente expuesto:



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

- Asistencia a sesiones y reuniones informativas: 10%
- Evaluación de la Empresa: 60%
- Memoria Final: 30%

La coordinación académica de Prácticas en MACC es partidaria del uso de inteligencia artificial generativa para la elaboración de la memoria de prácticas, siempre declarando en el documento para que se ha usado esta herramienta. El uso fraudulento supondrá una penalización en la calificación final de la asignatura.

La asignatura Prácticas dispone de una única convocatoria por curso académico

PLAN DE TRABAJO Y CRONOGRAMA

Actividades	Fecha de realización	Fecha de entrega
Primer contacto con el tutor académico de MACC mediante el envío de correo electrónico por parte del alumno	Entre la segunda y tercera semana desde el comienzo de la práctica	
Memoria Final	Desde el comienzo de la práctica	Durante los 15 días hábiles inmediatamente posteriores a la finalización de la práctica

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

Manual de Prácticas Académicas Externas. Asignaturas Obligatoria y Optativas correspondiente al Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria. Madrid Culinary Campus.