

**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
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Cuarto Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
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 como 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	Alberto Aguilera 23 [Decanato (3ª planta)]
Correo electrónico	lourdesf@icade.comillas.edu
Teléfono	2283

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 I son una parte fundamental de la formación de los estudiantes ya que se conciben como una preparación a la inserción al mercado laboral. Aunque sea una asignatura de carácter optativo, todos los estudiantes la cursan ya que forma parte de las dos Menciones. Permiten desarrollar el perfil profesional deseado y adquirir los conocimiento, 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.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

- Saber ser: ejercicio responsable y ético de la profesión.

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, de carácter optativo, está presente en cuarto 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

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

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

El desarrollo de la Práctica tendrá lugar en una entidad colaboradora y será supervisada por un profesional con amplia experiencia. Además también tendrá un seguimiento por parte de MACC, comprobando que las actividades que realiza el estudiante se corresponden con su formación.

METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La asignatura Prácticas permite que el estudiante realice en una empresa o institución cualquier grupo de actividades dentro del ámbito del Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria.

El objetivo es que el alumno tome contacto con la realidad práctica de lo que está estudiando, compare con las capacidades, habilidades y competencias que ha obtenido en el resto de las materias realizadas en aula, cocina, obrador, complementando así ambas vías de aprendizaje.

Las ventajas que aporta este aprendizaje próximo a la realidad profesional son múltiples: ayuda al alumno a conocer "in situ" la realidad de lo que está descubriendo a través de conceptos teóricos y prácticos además de ofrecer otras experiencias de aprendizaje diferentes que no sería posible obtener en otros espacios. Permite conocer la realidad laboral en la que el estudiante se desenvolverá una vez finalizados sus



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2026 - 2027

estudios, permitiéndole redireccionar su currículum hacia aquello que más le interese.

Para que la enseñanza pueda cumplir su cometido, dentro de un contexto práctico, debe integrarse dentro de un esquema cíclico de planificación, desarrollo, evaluación y mejora. Por ello, el Coordinador Académico de Prácticas realizará varias sesiones informativas con los estudiantes, acompañado por los asesores del Servicio OPE, en las que presentan los objetivos, metodología de trabajo, requisitos administrativos, características de la actividad a desarrollar, exigencias académicas y tipología de las empresas e instituciones en las que los estudiantes podrán realizar las prácticas.

De cara a la elección y obtención de la práctica, los estudiantes contarán no solo con la ayuda del Servicio OPE (preparación de entrevistas, Cvs, ...); también con la orientación del subdirector de Gastronomía. Dentro del proceso de selección por parte de las empresas se incluye las entrevistas y/o otras pruebas de selección.

Una vez superado el correspondiente proceso de selección, firmado el convenio de colaboración y el anexo correspondiente, el alumno se incorporará a la empresa o institución para la realización de prácticas. Durante su estancia en la empresa el Coordinador Académico de prácticas será el tutor académico del estudiante. A lo largo del tiempo que dura la práctica, el alumno debe mantener contacto vía email con su tutor académico con la periodicidad que conste en el Manual de Prácticas Externas del Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria; este contacto es importante ya que permite que el tutor conozca la marcha de las prácticas. Además, el tutor académico también prestará la ayuda y apoyo al estudiante en prácticas que sea necesario. El alumno también contará con un Tutor Profesional en la empresa cuyo objetivo de dirigir, orientar y supervisar su desempeño en el centro de prácticas.

La evaluación de la asignatura optativa Prácticas Externas I la realizarán el tutor en la empresa y el coordinador académico de prácticas en MACC.

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS