



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura

Nombre completo	Prácticas
Código	E000014453
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Tercer Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	9,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (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 carácter obligatorio considerada como una parte fundamental de la formación. Permite al estudiante aplicar los conocimientos y habilidades adquiridas en sus estudios en los espacios utilizados por MACC para la impartición de las diferentes asignaturas, correspondientes 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, Despacho OD-431
Correo electrónico	lourdesf@icade.comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura

Aportación al perfil profesional de la titulación

Las Prácticas Externas en el Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria son una parte fundamental de la formación de los alumnos. Se conciben como una preparación que permite desarrollar el perfil profesional deseado y adquirir las competencias que facilitan la satisfactoria inserción profesional de los estudiantes. Proporcionan una experiencia directa en entidades o empresas del ámbito de estudio, unida a un seguimiento académico de la misma por parte de 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) y saber ser (ejercicio responsable y ético de la profesión). En síntesis, permiten desarrollar aquellas competencias que son necesarias para estrechar la brecha existente entre la teoría y la realidad del mercado laboral.



Prerrequisitos

La asignatura corresponde a tercer curso en el Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria, por lo tanto, para poder realizarla el alumno debe estar matriculado de la asignatura.

Se podrá realizar la asignatura Prácticas (Prácticas Curriculares) correspondientes a tercer curso del Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria desde el verano de segundo a tercero. Para realizarlas en verano el estudiante no podrá tener pendientes más de 9 ECTS correspondientes a segundo curso del Grado. Si el estudiante cumple los requisitos necesitará realizar un adelanto de matrícula de la asignatura para poder realizarlas.

Competencias - Objetivos

Competencias

GENERALES

CG01	Capacidad para el pensamiento analítico y sistémico aplicado en el ámbito de la gastronomía.	
	RA1	Describe, relaciona e interpreta situaciones y planteamientos sencillos
	RA2	Selecciona los elementos más significativos y sus relaciones en textos complejos
	RA3	Identifica las carencias de información y establece relaciones con elementos externos a la situación planteada
CG02	Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.
	RA3	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas
	RA4	Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.
CG04	Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.	
	RA1	Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.
	RA2	Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.
	RA3	Respeto la diversidad cultural.
CG05	Capacidad de pensar y gestionar estratégicamente en el contexto de la gastronomía.	
	RA1	Reflexiona sobre las mejores estrategias aplicables a cada situación.
	RA2	Gestiona situaciones diversas de manera dinámica, e identifica los conocimientos y destrezas aplicables en cada caso.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

CG06	Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
CG07	Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía	
	RA1	Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones
	RA2	Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones
CG08	Capacidad de adaptación al entorno y a nuevas situaciones generadas en el ámbito de la gastronomía.	
	RA1	Mantiene el dinamismo y el control en situaciones de presión de tiempo, desacuerdo, oposición o adversidad.
	RA2	Aplica conocimientos y formas de actuación contrastadas en situaciones conocidas a otras que son nuevas o inesperadas.
CG09	Capacidad de toma de decisiones y resolución de problemas aplicadas en el ámbito gastronómico	
	RA1	Identifica y define adecuadamente el problema y sus posibles causas.
	RA2	Plantea posibles soluciones pertinentes y diseña un plan de acción para su aplicación.
	RA1	Dispone de la capacidad para tomar decisiones de una forma autónoma.
CG10	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
	RA2	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes.
CG11	Capacidad creativa, innovadora y de emprendimiento en gastronomía	
	RA1	Elabora trabajos adoptando enfoques originales.
	RA2	Resuelve casos prácticos aportando soluciones nuevas y diferentes ante problemas y situaciones habituales en la práctica profesional.
CG12	Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.	
	RA1	Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática
	RA2	Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.
CG13	Capacidad para diseñar y gestionar proyectos en el ámbito gastronómico.	



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

	RA1	Planifica un proyecto complejo recogiendo información del entorno.
CG14	Compromiso ético aplicado a la gestión gastronómica.	
	RA1	Adecua su actuación a los valores propios del humanismo y la justicia
	RA2	Procura defender los derechos humanos y los valores de la ética medioambiental ante sus compañeros
	RA3	Elabora, cuida y consolida un estilo personal de comunicación, tanto oral como escrita, y valora la creatividad en estos ámbitos
CG15	Capacidad de comunicación oral y escrita en el entorno gastronómico	
	RA1	Expresa sus ideas de forma estructurada, inteligible y convincente
	RA2	Escribe con corrección.
ESPECÍFICAS		
CE24	Conocer y comprender el funcionamiento y las dinámicas reales en el ámbito profesional de la actividad gastronómica, mediante la aplicación de los fundamentos teórico-prácticos adquiridos por el alumno en el aula	
	RA1	Se adapta a las dinámicas de una situación real de trabajo.
	RA2	Comprende y se integra en las relaciones horizontales y verticales en el entorno laboral.
	RA4	Cumple las funciones y tareas asignadas con rigor, seriedad, compromiso y puntualidad.
	RA3	Respeto las normas explícitas e implícitas que rigen en la entidad.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

El objetivo de la Práctica externa es que el alumno aplique los conocimientos adquiridos, o que está adquiriendo, a tareas reales dentro del ámbito del título, consiguiendo así experiencia en un entorno profesional. Esta experiencia 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 estudiantes se corresponden con su formación.



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

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 está obteniendo en el resto de las materias en el aula, cocina, obrador, gestión ... 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. Las Prácticas ofrecen múltiples aprendizajes que no serían accesibles para el estudiante por otras vías (relaciones humanas entre empleados y con el superior; conocimientos específicos del ámbito en el que realizan las tareas, etc.)
- Permite conocer la realidad en la que se va a desenvolver, permitiéndole re-direccionar su currículum hacia aquello que más le interese.
- Permite romper con la barrera inicial de la experiencia, consiguiendo lo que en muchos casos puede suponer un primer empleo.

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 realiza varias sesiones informativas, acompañado por los asesores del Servicio OPE, con los alumnos 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.
- Los alumnos podrán ser convocados por las empresas para realizar entrevistas y/o otras pruebas de selección.
- Una vez superado ese proceso, 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. Durante el tiempo que dura la práctica curricular, el alumno debe mantener contacto vía email con su tutor académico con la periodicidad y sistema que consta en el Manual de Prácticas del Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria. Este contacto es importante ya que permite que el tutor conozca la marcha de las prácticas. El tutor académico también prestara la ayuda y apoyo al estudiante en prácticas que sea necesario.
- Además, el alumno también contará con un tutor profesional en la empresa cuyo objetivo de dirigir, orientar y supervisar su actividad en el centro de prácticas.

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

Tutorización	Trabajo práctico en entidades externas de prácticas
6.00	205.00
HORAS NO PRESENCIALES	
Trabajos individuales / grupales	
14.00	
CRÉDITOS ECTS: 9,0 (225,00 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
- Asistir a todas las sesiones informativas con la coordinación de prácticas. - Enviar un correo de presentación al tutor académico de Prácticas en MACC entre la segunda y tercera semana después del inicio de la práctica. En dicho correo el alumno debe indicar sus datos (nombre y apellidos, lugar de realización de la práctica y cualquier comentario que considere oportuno).	La realización de estas tareas son imprescindibles para superar la asignatura.	10 %
En todas las prácticas que realizan los estudiantes, el Tutor Empresarial asignado por la empresa o el jefe inmediato, cumplimentarán un cuestionario remitido por MACC en el que se evaluará el desempeño del trabajo del alumno.	- Presentación Personal, Asistencia y Puntualidad, Competencia Técnica, Compromiso, - Relación con superiores, compañeros y clientes - Trabajo en Equipo, Comunicación, - Flexibilidad, - Iniciativa	60 %
Se cumplimentará con una entrega en Moodlerooms (Tarea entrega de Memoria dentro de la asignatura de Prácticas), en formato pdf, así como otra, en la plataforma DOTIA. Será evaluada por Coordinador de Prácticas en MACC y su no entrega o incumplimiento de plazo supone un suspenso en la asignatura.	- Redacción - Síntesis - Adecuación a las características (tanto en contenido como en formato) descritas en el Manual de Prácticas	



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE

2025 - 2026

Esta Memoria se elaborará de acuerdo las especificaciones, tanto de forma como de contenido, recogidas en el Manual de Prácticas.

Para que la asignatura pueda ser evaluada se debe haber entregado necesariamente la Memoria Final en la asignatura a través de Moodlerooms y también en DOTIA.

La coordinación de la asignatura fomenta el uso de Inteligencia Artificial Generativa para la elaboración de la Memoria, siempre que no sea de manera fraudulenta. El estudiante debe indicar en la Memoria en qué parte de está y para qué ha sido utilizada.

30 %

Calificaciones

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

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

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	Entre la segunda y tercera semana desde el comienzo de la práctica
Memoria Final	Durante los 15 días hábiles siguientes a la finalización de la práctica	Durante los 15 días hábiles siguientes a la finalización de la práctica

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

Manual de Prácticas correspondientes al Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria