

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras

G3211329- Practicum en Empresas I (3er. curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 12
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - Traballo do Alumno/a: 30
 - ⇌ Prácticas presenciais en empresa: 330
 - ⇌ Total: 360 horas
- **Linguas de uso:**
 - A(s) utilizada(s) no centro de traballo onde se desenvolvan as prácticas.
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Obrigatoria).
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - CSHG
- **Convocatoria:**
 - Segundo semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

A materia permitirá ao alumnado incrementar o seu coñecemento do sector e de contornas de traballo reais, aplicando competencias adquiridas no plan de estudos e desenvolvendo especialmente aquelas relacionadas coa autoxestión.

Resultados da aprendizaxe:

- Integrarse nunha contorna laboral real.
- Planificar e priorizar áreas de traballo e obxectivos.
- Identificar as necesidades de funcionamento dunha empresa real.
- Resultados da aprendizaxe individualizados, en función da área/departamento, así como das características do establecemento e as tarefas encomendadas ao alumno/a.

Contido:

1. O alumno/a integrarase nun establecemento hostaleiro ou "parahosteleiro", colaborando na xestión do mesmo .
2. O alumno/a desenvolverá tarefas de apoio en áreas de xestión, que poderán relacionarse con recursos (materiais, económicos ou financeiros), comercialización, calidade, sustentabilidade, dirección e coordinación de áreas operativas ou mesmo a dirección dun establecemento.

Estas tarefas tamén poderán relacionarse con o deseño, implementación, control e avaliación da oferta; sistemas de produción ou controis de calidade e avaliación do produto/servizo.

Doutra banda, e como complemento, é interesante que o alumno/a procure coñecer o establecemento no seu conxunto (outros departamentos operativos ou áreas funcionais, instalacións, tipoloxía de clientes, ...), de forma que enriqueza a súa formación e permítalle establecer comparacións cos establecementos nos que desenvolva ou teña desenvolvido o resto das prácticas académicas en empresa (stages).

Competencias

○ Básicas e Xerais

B1. ► Que os estudantes demostrasen posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e adóitase atopar a un nivel que, aínda que se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo (a *xestión e dirección de empresas hostaleiras*).

B2. ► Que os estudantes saiban aplicar os seus coñecementos ao seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que adoitan demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo (ámbito das *empresas hostaleiras*).

B3. ► Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica ou ética (normalmente no seu campo de estudo).

B4. ► Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

G1. ► Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sustentable e respectando a diversidade e multiculturalidade: *Organizar e analizar a información, identificar oportunidades, definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e motivar persoas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados.*

○ **Transversais**

T1- Capacidade de xestión da información, análise e síntese.

T2- Capacidade de organización e planificación.

T3- Comunicación oral e escrita no ámbito empresarial.

T4- Coñecementos de informática e TIC relativos ao ámbito de estudo.

T5- Resolución de problemas e toma de decisión.

T6- Traballo en equipo.

T7- Traballo nun contexto internacional.

T8- Habilidades nas relacións interpersoais e resolución de conflitos.

T9- Recoñecemento á diversidade e a multiculturalidade.

T10- Razoamento crítico, compromiso ético e social.

T11- Aprendizaxe autónoma permanente e adaptación a novas situación.

T12- Liderado responsable.

T13- Iniciativa, espírito emprendedor, resiliencia e orientación ao logro.

T14- Motivación pola mellora continua da calidade e a sustentabilidade ambiental.

T15- Deseño e xestión de proxectos.

T17- Capacidade para poñer en práctica os coñecementos con perspectiva social e de crecemento.

AV/AV1- Vocación de servizo e espírito de colaboración.

AV/AV2- Orde, hixiene, disciplina, puntualidade e imaxe persoal, de maneira proactiva.

AV/AV3- Respetto, tolerancia e responsabilidade persoal e profesional.

AV/AV4- Autoconfianza e seguridade.

○ **Específicas**

E1- Comprender os principios do Turismo e analizar a súa dimensión económica, así como o seu carácter dinámico e evolutivo.

E2- Recoñecer as principais estruturas político-administrativas turísticas e os principais axentes turísticos.

E4- Ter unha marcada orientación ao servizo ao cliente.

E5- Analizar, sintetizar e resumir a información económico-patrimonial das organizacións hostaleiras.

E6- Xestionar os recursos financeiros.

E7- Definir obxectivos, estratexias e políticas de comercialización.

E8- Dirixir e xestionar os distintos tipos de organizacións hostaleiras.

E9- Manexar técnicas de comunicación.

E14- Analizar e utilizar as tecnoloxías da información e as comunicacións (TIC) no sector hostaleiro.

E15- Planificar e xestionar os recursos humanos das organizacións do sector hostaleiro.

E17- Traballar en contornas socioculturais diferentes vinculadas coa actividade hostaleira.

E19- Comprender a importancia da sustentabilidade, tanto a nivel económico, social e ambiental.

E20- Identificar, investigar e avaliar problemas ou situacións ofrecendo solucións eficaces mediante a xeración de novas ideas e conceptos de maneira creativa, aplicando ditas solucións ao deseño e definición de propostas innovadoras.

Metodoloxía de ensino.

Durante o curso, realizaranse sesións presenciais conxuntas para presentar a materia ao alumnado. Unha vez asignado o destino e a praza polo departamento de stages do CSHG, o alumno/a integrárase no departamento que se asigne dunha empresa hostaleira ou "parahostelera".

A súa estancia dividirase en tres etapas:

- **Introdución:** o alumno/a concretará co seu titor/a ás funcións e tarefas a desenvolver durante a súa estancia, elaborando unha planificación que prevea a orde e duración de cada unha. Esta planificación deberá contar coa aprobación do titor/a de a empresa e enviarase ao titor/a no CSHG no prazo que se indique.
- **Desenvolvemento:** seguindo as indicacións do seu titor/a tanto na empresa como no CSHG, realizará as tarefas de apoio que se lle indiquen. Durante esta etapa propoñerá ao seu titor/a en a empresa as modificacións que poidan ser pertinentes sobre a planificación realizada na etapa anterior. Unha vez aprobada na empresa, calquera modificación da planificación será comunicada ao titor/a en o CSHG o máis axiña posible. Nesta etapa, o alumno/a identificará unha área ou aspectos susceptibles de mellora analizando alternativas a aplicar.
- **Elaboración de informe:** ao final da súa estancia, o alumno/a elaborará un informe/memoria conforme ás directrices que se indiquen, así como unha proposta razoada de mellora sobre a área ou aspecto que identificase na etapa anterior. Tanto o informe/memoria como a proposta de mellora serán revisados polo titor/a na empresa a efectos de autorizar o uso da información incluída.

O alumno/para ampliará esta información consultando o Regulamento de Prácticas Académicas en Empresa (stages).

Sistema de avaliación

O sistema de avaliación terá en conta todas as actividades realizadas polo alumnado que se indiquen a continuación. Para a superación do Practicum dispoñeráse dunha única oportunidade por convocatoria.

O titor/a na empresa realizará unha avaliación do alumno/a, que terá en conta tanto aspectos profesionais relacionados coas habilidades e destrezas necesarias para o correcto desempeño das tarefas que lle sexan asignadas como aspectos persoais relacionados coas competencias xenéricas adquiridas (relacionadas coas súas capacidades de atención ao cliente, integración no equipo de traballo, autonomía, iniciativa e espírito emprendedor). Tamén se avaliará o resultado obtido nas tarefas encomendadas.

O titor académico no CSHG avaliará o informe elaborado polo estudante así como a súa proposta de mellora

O estudante será avaliado tanto polo seu titor/a en o establecemento como polo seu titor/a no Centro, sendo a avaliación correspondente á empresa o 50% da nota final. A avaliación do titor/a no CSHG supoñerá o 50% restante, distribuíndose nun 25% para o informe/memoria das súas prácticas e outro 25% para a proposta de mellora. En todo caso, para superar a materia o alumno/a deberá obter en cada apartado avaliado unha puntuación mínima de 3 sobre 10.

A entrega de informes fóra do prazo fixado supoñerá penalización da cualificación. O alumnado terá coñecemento das normas e criterios de avaliación específicos na guía docente da materia situada no Campus Virtual. É obrigatorio que o alumno/a entregue o informe/s para poder considerarse un Stage superado.

A asistencia do alumno/a durante a súa estancia na empresa é obrigatoria. Para considerar que se alcanzou o total de créditos da materia, o alumno/a non poderá superar o equivalente a dúas semanas (14 días naturais) de ausencias durante as xornadas presenciais na empresa. Non cumprir este requisito supoñerá suspender a materia cunha cualificación de 0. O abandono non autorizado das prácticas, a modificación non autorizada das datas de inicio e fin fixadas polo departamento de stages , así como as faltas reiteradas de asistencia ou puntualidade supoñerán a penalización da nota definitiva.

- Segunda e posteriores convocatorias:

En caso de non superar a materia en primeira convocatoria, o alumno/a terá dereito ao mesmo número de convocatorias que no resto das materias, pero en todo caso deberá aprobar o Practicum en Empresas I para poder realizar ou cursar o Practicum en Empresas II, correspondente a cuarto curso.

Na segunda e posteriores convocatorias, o requisito para superar a materia será o mesmo que o establecido para a primeira.

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes:

- Prácticas en situacións reais en empresa (330 horas), traballo autónomo do estudante (30 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

O alumno/a aproveitará o seu coñecemento de contornas reais obtido previamente nas prácticas en empresas correspondentes ás materias de "Organización operativa do departamento de alimentos e bebidas" e "Organización operativa e prácticas do departamento de aloxamento" ou "Materias primas e procesos de transformación".

As prácticas externas en empresa constitúen unha oportunidade para que o alumno/a poida orientarse cara a aquelas áreas e/ou empresas que lle resulten de maior interese para o seu futuro profesional. Por esta razón, é recomendable que reflexione sobre os seus intereses profesionais para decidir o tipo de prácticas a realizar (sempre dentro do marco fixado pola materia).

Durante a estancia na empresa, o alumno/a respectará en todo momento as normas de funcionamento fixadas pola empresa, especialmente no relativo á protección de datos de carácter persoal (incluíndo a imaxe dos traballadores, clientes ou calquera persoa relacionada coa empresa).

PROFESORADO

Andrés J. Rumbo Amigo

Centro Superior de Hostalería de Galicia

Teléfono: 981542519

arumbo@cshg.es