

Pràctiques Externes

Codi: 106068

Crèdits: 12

2025/2026

Titulació	Tipus	Curs
Direcció Hotelera	OB	3

Professor/a de contacte

Nom: Gemma Sagué Pla

Correu electrònic: gemma.sague@uab.cat

Equip docent

(Extern) Es comptarà amb la col·laboració d'altres professionals de la indústria per inspirar als alumnes en la definició del seu objectiu professional.

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

Prerequisits

No hi ha prerequisits específics per cursar l'assignatura.

Objectius

- Apropar cada estudiant a la realitat laboral del sector.
- Ampliar i aplicar els coneixements teòrics dels diferents aspectes treballats durant el transcurs del grau.
- Adquirir experiència i coneixement en el món professional real.
- Facilitar la generació de competències professionals, autoconsciència i autogestió.
- Donar compliment a la concepció del cicle docent de les pràctiques.

Competències

- Aplicar els coneixements a la pràctica.
- Demostrar habilitats de lideratge en la gestió dels recursos humans en les empreses hoteleres i de restauració.
- Demostrar orientació i cultura de servei al client.
- Demostrar un comportament ètic en les relacions socials, així com adaptar-se a diferents contextos interculturals.
- Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.
- Demostrar visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.
- Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.

- Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
- Gestionar i organitzar el temps.
- Integrar coneixements i habilitats per exercir, amb criteris de professionalitat, les funcions pròpies del lloc de treball en l'àmbit de l'hoteleria i la restauració.
- Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
- Planificar, organitzar i coordinar el treball en equip creant sinergies i sabent-se situar al lloc dels altres negociant i gestionant conflictes.
- Prendre decisions en contextos d'incertesa, resoldre problemes i ser capaç d'avaluar i preveure les conseqüències d'aquestes decisions a curt, mitjà i llarg terminis i, en especial, aquelles més immediates.
- Ser capaç d'autoavaluar els coneixements adquirits.
- Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.

Resultats d'aprenentatge

1. Aplicar els coneixements a la pràctica.
2. Demostrar habilitats de lideratge en la gestió dels recursos humans en les empreses hoteleres i de restauració.
3. Demostrar orientació i cultura de servei al client.
4. Demostrar un comportament ètic en les relacions socials, així com adaptar-se a diferents contextos interculturals.
5. Demostrar un comportament responsable amb l'entorn mediambiental, social i cultural.
6. Demostrar visió de negoci, captar les necessitats del client i avançar-se als possibles canvis de l'entorn.
7. Desenvolupar una capacitat d'aprenentatge autònom.
8. Fer servir les tècniques de comunicació a tots els nivells.
9. Gestionar i organitzar el temps.
10. Integrar coneixements i habilitats per exercir, amb criteris de professionalitat, les funcions pròpies del lloc de treball en l'àmbit de l'hoteleria i la restauració.
11. Planificar i gestionar activitats sobre la base de la qualitat i la sostenibilitat.
12. Planificar, organitzar i coordinar el treball en equip creant sinergies i sabent-se situar al lloc dels altres negociant i gestionant conflictes.
13. Prendre decisions en contextos d'incertesa, resoldre problemes i ser capaç d'avaluar i preveure les conseqüències d'aquestes decisions a curt, mitjà i llarg terminis i, en especial, aquelles més immediates.
14. Ser capaç d'autoavaluar els coneixements adquirits.
15. Ser capaç de buscar informació rellevant de manera eficient.

Continguts

La formació s'inicia amb un període d'autoconeixement a l'aula, amb l'objectiu de definir els interessos i objectius professionals de l'alumnat, afavorint el desenvolupament de competències i l'orientació per a l'enfocament de la seva futura trajectòria laboral.

La part pràctica consisteix en una estada formativa de 250 hores en una empresa del sector de l'allotjament, la restauració, els esdeveniments o el càtering.

El contingut de l'assignatura per assolir els 12 ECTS inclou el període de pràctiques, la participació en les sessions a l'aula i la realització de les activitats vinculades a la matèria, així com l'assistència a diversos actes i tallers organitzats durant el curs. En finalitzar les pràctiques, l'estudiant haurà de lliurar la *Memòria de pràctiques* al/a la tutor/a acadèmic/a, i assegurar-se que la persona tutora de l'empresa completi i envii l'avaluació del seu rendiment a la universitat dins el termini establert (veure calendari d'exàmens). També haurà de respondre l'enquesta de valoració de les pràctiques.

La formació pràctica té com a finalitat conèixer l'organització, el funcionament i la gestió d'empreses del sector, en àmbits com l'atenció al client, l'organització i promoció de productes o serveis, o la gestió de

departaments de *back-office*, entre d'altres. Si escau, la universitat facilitarà una àmplia selecció d'empreses col·laboradores per garantir l'assoliment dels objectius d'aprenentatge. En aquest sentit, entre les activitats i esdeveniments obligatoris per superar l'assignatura, destaquen la *Setmana de la Professionalització* i el *Workshop - Trobada Universitat-Empresa*, que se celebra cada any al mes de febrer.

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Dirigides			
Formació pràctica a l'empresa	250	10	1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 13, 14, 15
Tipus: Supervisades			
Assistència a esdeveniments - Activitats a l'aula	10	0,4	2, 4, 5, 7, 12, 13, 14, 15
Tutories	10	0,4	2, 9, 10, 11, 14
Tipus: Autònomes			
Memòria de pràctiques	10	0,4	4, 5, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15

El curs s'impartirà mitjançant tres metodologies d'ensenyament:

- a) Tasques d'autoavaluació i d'autoanàlisi, orientades a l'enfocament dels objectius professionals. L'alumnat també es prepararà per afrontar amb èxit un procés de selecció en totes les seves fases.
- b) Treball autònom - Després d'haver estat en contacte amb professionals del sector, que actuaran com a referents per entendre les operatives i els perfils professionals de la indústria, es fomentarà el treball autònom -amb el suport de la tutora, si escau- per definir l'objectiu de carrera.
- c) Aprenentatge experiencial - Formació pràctica en un entorn professional, degudament supervisada i tutoritzada per un expert del camp escollit per l'estudiant, i amb seguiment per part de la tutora acadèmica.

Durant les pràctiques, cada estudiant haurà d'observar la cultura de l'organització i els seus valors, i aplicar les normes de treball i de conducta personal establertes per l'establiment on es duguin a terme les pràctiques. Igualment, serà d'aplicació el reglament intern de pràctiques del centre, així com les instruccions donades per la tutora docent.

IMPORTANT: L'ús de telèfons mòbils, tauletes, ordinadors portàtils o qualsevol altre dispositiu digital a l'aula o al centre de treball queda estrictament limitat a les indicacions expressament donades per la tutora (tant del centre com del lloc de pràctiques). L'ús no autoritzat d'aquests dispositius pot comportar conseqüències acadèmiques d'acord amb el marc normatiu del centre i de cada organització.

Idioma d'impartició: La llengua vehicular serà el català, si bé s'adaptarà a les necessitats de cada sessió.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè els alumnes completin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Assistència a esdeveniments - Activitats a l'aula	20%	10	0,4	1, 2, 4, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 15
Avaluació del tutor d'empresa	40%	5	0,2	1, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 15
Memòria de pràctiques	40%	5	0,2	1, 3, 5, 6, 7, 8, 10

Aquesta assignatura/mòdul no preveu el sistema d'avaluació única.

L'avaluació es basa en els següents blocs:

a) Control i seguiment de l'assistència de l'estudiant a reunions, tallers, seminaris, trobades i actes organitzats pel Centre, inclosos els de la Setmana de la Professionalització (com el Workshop Universitat-Empresa). Aquest bloc representa el 20% de la nota final.

b) Seguiment de l'estada de pràctiques i informe de valoració per part del/de la tutor/a d'empresa, que s'haurà de lliurar com a molt tard el dia de l'examen (vegeu el calendari d'exàmens). Aquest bloc representa el 40% de la nota final.

c) Redacció de la memòria de pràctiques per part de l'estudiant, també amb data límit el dia de l'examen. Aquest document suposarà el 40% restant de la nota final.

Es podrà considerar un seguiment addicional per part de la tutora docent amb l'estudiant i/o el/la tutor/a d'empresa durant el període de pràctiques. Es recomana fer ús d'aquest recurs especialment en cas d'afrontar reptes, ja que afavoreix el desenvolupament de competències professionals clau.

L'assignatura es qualificarà com a NO AVALUABLE si l'estudiant no realitza almenys la meitat de les activitats d'avaluació i/o no es presenta a l'examen final.

Important:

- Per aprovar l'assignatura, cal aprovar els tres blocs esmentats anteriorment.
- L'estudiant disposarà de les dates clau del curs, que tenen consideració de dates d'examen a tots els efectes i són decisives per poder optar a l'avaluació final.

Bibliografia

- Reed, J. (2019). *The 7 Second CV: How to Land the Interview*.
- Ryan, R. (2016). *60 Seconds and You're Hired*.
- Bueso, S. (2018). *El arte de pedir para conseguir tus objetivos*.
- Sigala, M. (2018). *Social Media in Travel, Tourism and Hospitality*.
- García, H. & Miralles, F. (2016). *Ikigai: Los secretos de Japón para una vida larga y feliz*.
- Valverde, A. (2016). *Host: La importancia de un buen servicio de sala*.
- Salomon, M. (2016). *The Heart of Hospitality*.
- Sweitzer, H.F. & King, M.A. (2013). *The Successful Internship*.
- Mullins, L.J. & Dossor, P. (2013). *Hospitality Management and Organisational Behaviour* (5th ed.).
- Kinni, T. (2011). *Be Our Guest: Perfecting the Art of Customer Service*.
- Knowles, T. (1998). *Hospitality Management: An Introduction* (2nd ed.).
- Goleman, D. (1995). *Emotional Intelligence*.
- Carnegie, D. (1936). *How to Win Friends and Influence People*.

Els materials addicionals d'aprenentatge en format digital, així com enllaços a llocs web, es proporcionaran a través del Campus Virtual.

- Els materials addicionals d'aprenentatge en format digital, així com enllaços a llocs web, es proporcionaran a través del Campus Virtual.

Programari

No hi haurà programes vinculats, més que els habituals necessaris per seguir els cursos al llarg del Grau: Moodle i Paquet Microsoft Office.

Grups i idiomes de l'assignatura

Nom	Grup	Idioma	Semestre	Torn
(TE) Teoria	1	Català	segon quadrimestre	matí-mixt