

## Prácticas Externas

Código: 106068  
Créditos ECTS: 12

**2025/2026**

Titulación	Tipo	Curso
Dirección Hotelera	OB	3

## Contacto

Nombre: Gemma Sagué Pla

Correo electrónico: gemma.sague@uab.cat

## Equipo docente

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

## Idiomas de los grupos

Puede consultar esta información al [final](#) del documento.

## Prerrequisitos

No hay prerrequisitos específicos para cursar la asignatura.

## Objetivos y contextualización

- Aproximar a cada estudiante a la realidad laboral del Sector.
- Ampliar y aplicar los conocimientos teóricos de los diferentes aspectos trabajados durante el transcurso del grado.
- Adquirir experiencia y conocimiento en el mundo profesional real.
- Facilitar la generación de competencias profesionales, autoconsciencia y autogestión.
- Dar cumplimiento a la concepción del ciclo docente de las prácticas.

## Competencias

- Aplicar los conocimientos a la práctica.
- Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración.
- Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
- Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.
- Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.

- Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzar a los posibles cambios del entorno.
- Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
- Gestionar y organizar el tiempo.
- Integrar conocimientos y habilidades para desempeñar, con criterios de profesionalidad, las funciones propias del puesto de trabajo en el ámbito de la hotelería y la restauración.
- Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
- Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos.
- Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.
- Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.
- Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
- Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo y, en especial, aquellas más inmediatas.

## Resultados de aprendizaje

1. Aplicar los conocimientos a la práctica.
2. Demostrar habilidades de liderazgo en la gestión de los recursos humanos en las empresas hoteleras y de restauración.
3. Demostrar orientación y cultura de servicio al cliente.
4. Demostrar un comportamiento ético en las relaciones sociales, así como adaptarse a diferentes contextos interculturales.
5. Demostrar un comportamiento responsable con el entorno medioambiental, social y cultural.
6. Demostrar visión de negocio, captar las necesidades del cliente y avanzar a los posibles cambios del entorno.
7. Desarrollar una capacidad de aprendizaje de forma autónoma.
8. Gestionar y organizar el tiempo.
9. Integrar conocimientos y habilidades para desempeñar, con criterios de profesionalidad, las funciones propias del puesto de trabajo en el ámbito de la hotelería y la restauración.
10. Manejar las técnicas de comunicación a todos los niveles.
11. Planificar, organizar y coordinar el trabajo en equipo creando sinergias y sabiendo situarse en el lugar de los otros negociando y gestionando conflictos.
12. Planificar y gestionar actividades sobre la base de la calidad y la sostenibilidad.
13. Ser capaz de autoevaluar los conocimientos adquiridos.
14. Ser capaz de buscar información relevante de forma eficiente.
15. Tomar decisiones en contextos de incertidumbre, resolver problemas así como ser capaz de evaluar y prever las consecuencias de estas decisiones a corto, medio y largo plazo y, en especial, aquellas más inmediatas.

## Contenido

La formación comienza con un período de autoconocimiento en el aula, con el objetivo de definir los intereses y objetivos profesionales del alumnado, favoreciendo el desarrollo de competencias y la orientación para enfocar su futura trayectoria laboral.

La parte práctica consiste en una estancia formativa de 250 horas en una empresa del sector del alojamiento, la restauración, los eventos o el catering.

El contenido de la asignatura para alcanzar los 12 ECTS incluye el período de prácticas, la participación en las sesiones en el aula y la realización de las actividades vinculadas a la materia, así como la asistencia a diversos actos y talleres organizados a lo largo del curso. Al finalizar las prácticas, el/la estudiante deberá

entregar la Memoria de prácticas al/a la tutor/a académico/a y asegurarse de que el/la tutor/a de la empresa complete y envíe la evaluación de su rendimiento a la universidad dentro del plazo establecido (ver calendario de exámenes). También deberá responder la encuesta de valoración de las prácticas.

La formación práctica tiene como finalidad conocer la organización, el funcionamiento y la gestión de empresas del sector, en ámbitos como la atención al cliente, la organización y promoción de productos o servicios, o la gestión de departamentos de back-office, entre otros. En caso necesario, la universidad facilitará una amplia selección de empresas colaboradoras para garantizar el logro de los objetivos de aprendizaje. En este sentido, entre las actividades y eventos obligatorios para superar la asignatura, destacan la Setmana de la Professionalització y el Workshop - Trobada Universitat-Empresa, que se celebra cada año en el mes de febrero.

## Actividades formativas y Metodología

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Dirigidas			
Formación práctica en la empresa	250	10	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 15, 13, 14
Tipo: Supervisadas			
Asistencia a eventos - Actividades en el aula	10	0,4	2, 4, 5, 7, 11, 15, 13, 14
Tutorías	10	0,4	2, 8, 9, 12, 13
Tipo: Autónomas			
Memoria de prácticas	10	0,4	4, 5, 6, 9, 12, 11, 15, 13, 14

El curso se impartirá mediante tres metodologías de enseñanza:

- Tareas de autoevaluación y autoanálisis, orientadas a definir los objetivos profesionales. El alumnado también se preparará para afrontar con éxito un proceso de selección en todas sus fases.
- Trabajo autónomo - Tras haber estado en contacto con profesionales del sector, que actuarán como referentes para comprender las operativas y los perfiles profesionales de la industria, se fomentará el trabajo autónomo -con el apoyo de la tutora, si es necesario- para definir el objetivo de carrera.
- Aprendizaje experiencial - Formación práctica en un entorno profesional, debidamente supervisada y tutorizada por un experto en el ámbito elegido por el/la estudiante, con seguimiento por parte de la tutora académica.

Durante las prácticas, cada estudiante deberá observar la cultura de la organización y sus valores, y aplicar las normas de trabajo y de conducta personal establecidas por el establecimiento donde se realicen las prácticas. Asimismo, será de aplicación el reglamento interno de prácticas del centro, así como las instrucciones dadas por la tutora docente.

**IMPORTANTE:** El uso de teléfonos móviles, tabletas, ordenadores portátiles o cualquier otro dispositivo digital en el aula o en el centro de trabajo queda estrictamente limitado a las indicaciones expresamente dadas por la tutora (tanto del centro como del lugar de prácticas). El uso no autorizado de estos dispositivos puede conllevar consecuencias académicas conforme al marco normativo del centro y de cada organización.

**Idioma de impartición:** La lengua vehicular será el catalán, si bien se adaptará a las necesidades de cada sesión.

Nota: se reservarán 15 minutos de una clase dentro del calendario establecido por el centro o por la titulación para que el alumnado rellene las encuestas de evaluación de la actuación del profesorado y de evaluación de la asignatura o módulo.

## Evaluación

### Actividades de evaluación continuada

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Asistencia a eventos - Actividades en el aula	20%	10	0,4	1, 2, 4, 7, 10, 8, 11, 15, 13, 14
Evaluación del tutor de empresa	40%	5	0,2	1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 12, 15, 14
Memoria de prácticas	40%	5	0,2	1, 3, 5, 6, 7, 10, 9

Esta asignatura no prevé el sistema de evaluación única.

La evaluación consta de:

a) El control y seguimiento de la asistencia de los estudiantes a las reuniones, talleres, seminarios, encuentros y actos estipulados por el centro, además de los organizados en el marco de la *Setmana de la Professionalització* (incluyendo el Workshop Universidad-Empresa). Esta tendrá un valor del 20% del total de la nota final.

b) El control y seguimiento de la estancia de prácticas y el Informe de valoración por parte del/de la tutor/a de empresa, entregado no más tarde del día del examen (ver calendario de exámenes). Este representará el 40% del total de la nota final.

c) Redacción de la Memoria de las prácticas por parte del/de la alumno/a, entregada no más tarde del día del examen (ver calendario de exámenes), que configurará el 40% restante de la nota final.

Se podrá considerar un seguimiento adicional por parte de la tutora docente con el/la estudiante y/o el/la tutor/a de empresa durante el período de prácticas y se fomenta el uso de este recurso en el caso de enfrenar retos durante las prácticas, de manera que se fomente el desarrollo de competencias clave.

La calificación de la asignatura será NO EVALUABLE cuando el/la estudiante se presente a menos de la mitad de las actividades de evaluación y/o no se presente al examen final.

#### IMPORTANTE:

- Para poder aprobar la asignatura se deben aprobar los tres bloques mencionados anteriormente.
- Es necesario subrayar también que el estudiante tendrá a su disposición las fechas clave del curso, que actúan como fechas de examen a todos los efectos y son decisivas para poder optar a la evaluación final a posteriori.

## Bibliografía

- 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*.

Los materiales adicionales de aprendizaje en formato digital, así como enlaces a sitios web, se proporcionarán a

## Software

No habrá programas vinculados, más que los habituales necesarios para seguir los cursos a lo largo del Grado: Moodle y Paquete Microsoft Office.

## Grupos e idiomas de la asignatura

Nombre	Grupo	Idioma	Semestre	Turno
(TE) Teoría	1	Catalán	segundo cuatrimestre	mañana-mixto