

# Normativa de prácticas externas

- **Ámbito de aplicación:** Grado en Dirección y Gestión Gastronómica
- **Validez temporal:** 2022/2023

## **NOTA PRELIMINAR**

En virtud del Convenio de adscripción entre BARCELONA CULINARY HUB y la UNIVERSIDAD DE BARCELONA, la presente normativa, con puntuales adecuaciones realizadas como parte de las especificidades del centro, y dentro de las competencias reconocidas a los centros adscritos de la Universidad de Barcelona, regirá en todas las situaciones que tiene por objeto.

## **NORMATIVA DE PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS**

### **Artículo 1. Objeto**

El objetivo de esta normativa es regular las prácticas académicas externas de los estudiantes de Barcelona Culinary Hub (a partir de ahora, las prácticas) en empresas e instituciones a lo largo de su formación universitaria.

### **Artículo 2. Definición y naturaleza**

Las prácticas son una actividad que llevan a cabo los estudiantes y que está supervisada por Barcelona Culinary Hub, y tienen por objetivo permitir aplicar y complementar los conocimientos adquiridos en la formación académica; al mismo tiempo favorecen la adquisición de competencias que los preparen para el ejercicio de actividades profesionales.

Las prácticas se pueden realizar en empresas e instituciones de ámbito nacional e internacional, según la modalidad prevista.

A causa del carácter formativo de las prácticas, en ningún caso se pueden derivar obligaciones propias de una relación laboral, ni puede dar lugar a la sustitución de la prestación laboral propia de puestos de trabajo.

En caso de que el estudiante, al finalizar sus estudios universitarios, se incorpore a la plantilla de trabajo de la empresa o institución en la que haya realizado las prácticas, este periodo no es computable a efectos de antigüedad, ni exime del periodo de prueba, excepto que esté expresamente estipulado en el convenio colectivo aplicable.

### **Artículo 3. Finalidades**

Con la realización de las prácticas se pretende conseguir las siguientes finalidades:

- a) Contribuir a la formación integral de los estudiantes, y así complementar el aprendizaje teórico con las prácticas.
- b) Facilitar el conocimiento de una metodología de trabajo adecuada a la realidad profesional.
- c) Favorecer el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas, así como los valores de la innovación, la creatividad y el emprendimiento.
- d) Obtener una experiencia práctica que facilite la inserción en el mercado de trabajo.

## **Artículo 4. Ámbito de aplicación**

### *1. Ámbito de aplicación*

La presente normativa es aplicable a todas las facultades, escuelas y centros adscritos a la UB, y a todos los servicios que reciban estudiantes de la UB en prácticas, con la excepción de las prácticas internas que tradicionalmente realizan los estudiantes a través de recursos y espacios propios de la facultad o escuela para su realización, como por ejemplo laboratorios, etc.

### *2. Pueden ser sujetos de prácticas:*

a) Los estudiantes matriculados en cualquier titulación impartida por la UB o por sus centros adscritos. En este último caso, se deberá tener en cuenta lo que establece el convenio de adscripción. En todo caso, no es aplicable el apartado 9 del proyecto formativo anexo del convenio de prácticas, ni el apartado 7 del proyecto formativo anexo al acuerdo interno de prácticas, en el que se establece la información sobre protección de datos de carácter personal del alumnado. Cada centro adscrito debe hacer constar lo que corresponda en materia de protección de datos.

b) Los estudiantes de otras universidades españolas, en función de los programas estatales de movilidad o de convenios existentes.

c) Los estudiantes de universidades extranjeras, en función de los programas internacionales que permitan su vinculación académica Barcelona Culinary Hub.

d) Los estudiantes matriculados en títulos propios y de postgrado de Barcelona Culinary Hub, excepto los matriculados en cursos inferiores a 15 créditos.

## **Artículo 5. Modalidades**

Se establecen dos modalidades de prácticas:

a) Prácticas curriculares. Son asignaturas (obligatorias u optativas) y actividades académicas incluidas en el plan de estudios de las titulaciones oficiales universitarias, y también en los títulos propios que así lo hayan previsto.

b) Prácticas extracurriculares. Son actividades académicas no incluidas en el plan de estudios. Tienen un carácter voluntario y se llevan a cabo durante el periodo de formación del estudiante. Esta actividad debe ser consignada en el suplemento europeo del título según la normativa vigente.

Los centros de la UB deben otorgar prioridad a los estudiantes que realicen prácticas curriculares respecto a las extracurriculares.

## **Artículo 6. Requisitos de los estudiantes para acceder a las prácticas**

Para poder realizar las prácticas, los estudiantes han de cumplir los siguientes requisitos:

### *1. Para las prácticas curriculares:*

a) Estar matriculado en la asignatura correspondiente del estudio.

b) No tener ninguna relación laboral con la empresa o institución en la que se realicen las prácticas, salvo en los casos debidamente justificados, valorados y aprobados por el responsable del centro de Barcelona Culinary Hub. No obstante, en caso de autorizarlas, se

deberán llevar a cabo en un horario no coincidente con el laboral.

2. *Para las prácticas extracurriculares:*

- a) Estar matriculado en el estudio para el cual se opta a las prácticas. En el caso de estudios de grado, el estudiante debe haber superado el 50 % de los créditos.
- b) No tener ninguna relación laboral con la empresa o institución en la que se realicen las prácticas.

## **Artículo 7. Duración y horarios**

Los horarios de realización de las prácticas se han de establecer teniendo en cuenta sus características y la disponibilidad de la empresa o institución.

1. La duración y los horarios de las prácticas curriculares son los que indica el plan docente correspondiente como asignatura obligatoria u optativa, y según los términos establecidos en el artículo 12.6 del Real decreto 1393/2007, de 29 de octubre.
2. Las prácticas extracurriculares tienen una duración máxima de 750 horas por curso académico, y se pueden ampliar de manera excepcional hasta un límite de 900 horas.
3. En caso de que algún centro de la UB considere que ha de ampliar el número de horas de alguno de los proyectos formativos previamente formalizado y firmado, deberá adjuntar un documento justificativo redactado por el centro de la UB, e indicar el horario y el periodo de la ampliación. Si, además de la ampliación, también varían los contenidos de las prácticas previstos en el proyecto formativo inicial, se deberá formalizar un nuevo proyecto formativo en el cual se indiquen las nuevas tareas y competencias que se deban adquirir.
4. En los casos en que un estudiante haya tenido una baja médica durante el periodo de prácticas de su proyecto formativo, el centro de la UB puede autorizar la ampliación del periodo o el horario inicial por el cómputo total de horas que no haya realizado. En este caso, el estudiante ha de presentar un justificante médico.
5. Las prácticas extracurriculares han de llevarse a cabo durante el periodo académico al cual da derecho la matrícula, y en ningún caso se pueden realizar después de la finalización del curso académico oficial de la UB y del centro.
6. Barcelona Culinary Hub velará por el correcto desarrollo y seguimiento de las actividades académicas del estudiante.

## **Artículo 8. Formalización del convenio y del proyecto formativo**

1. *El convenio de cooperación educativa*

La realización de las prácticas requiere la subscripción previa de un convenio de cooperación educativa que sirva de marco regulador de las relaciones entre el alumnado, la empresa o institución y el centro de la UB.

1.1 *Requisitos*

El convenio tiene que estar sujeto a los siguientes requisitos:

- a) El convenio lo ha de suscribir el decano o el director del centro, por delegación del rector de la Universitat de Barcelona, y la persona que ocupe la representación legal de la empresa o institución o, si es el caso, en quien delegue.
- b) La formalización del convenio es previa a la incorporación de los estudiantes a la empresa o

institución.

- c) Se puede firmar un convenio con la empresa o institución, y anexar tantos proyectos formativos como así se acuerde; o bien se pueden firmar tantos convenios individuales como proyectos formativos se acuerden.
- d) El convenio tiene anexo el proyecto formativo, que ha de ser individual por cada estudiante, y ha de estar firmado por la empresa o institución, por Barcelona Culinary Hub y por el estudiante.
- e) Las empresas o instituciones han de garantizar la seguridad y la salud de los estudiantes en los aspectos relacionados con las tareas que son el objetivo del proyecto formativo.
- f) Las empresas o instituciones, en ningún caso, pueden recibir una contraprestación económica por su participación.

### *1.2 Acuerdos básicos*

El convenio ha de incluir los acuerdos básicos siguientes:

- a) El proyecto formativo objeto de la práctica que ha de realizar el estudiante.
- b) El régimen de permisos del estudiante.
- c) La cobertura de riesgo de accidente y de responsabilidad civil del estudiante.
- d) Protección de datos de carácter personal.
- e) Aspectos económicos.
- f) Resolución de conflictos.
- g) Reconocimiento de la universidad a la tarea realizada por los tutores de la empresa o institución.
- h) Vigencia y rescisión anticipada del convenio.
- i) Vigencia y rescisión anticipada de las prácticas.

Además de estos contenidos, las empresas o instituciones y los centros de la Universitat de Barcelona pueden establecer otros pactos si así lo acuerdan ambas partes.

### *1.3 Vigencia y rescisión anticipada del convenio*

Con carácter general, el convenio tiene una vigencia de un curso académico o periodo por el cual se suscriba, y queda automáticamente renovado si no consta por escrito denuncia de finalización por alguna de las dos partes.

El convenio se puede rescindir anticipadamente por las siguientes causas:

- a) Por rescisión anticipada del proyecto formativo anexo al convenio.
- b) Por mutuo acuerdo de las partes, manifestado por escrito.
- c) Por denuncia de una de las partes, manifestada por escrito.
- d) Por imposibilidad de cumplimiento del convenio.
- e) Por otras causas previstas en la legislación vigente.

En todos los casos, la rescisión anticipada del convenio anula cualquier proyecto formativo que se esté llevando a cabo en la empresa o institución.

## *2. El proyecto formativo de las prácticas*

El proyecto formativo es un documento individual del estudiante, anexo al convenio de cooperación educativa, en el cual se concretan los contenidos y características que conforman el plan de trabajo de prácticas que el estudiante lleva a cabo en la empresa o institución. Los contenidos de las prácticas deben definirse de tal manera que aseguren la relación directa de las competencias que se deben adquirir con los estudios cursados.

Los centros de la UB y las empresas o instituciones han de formalizar el proyecto formativo utilizando el modelo anexo a esta Normativa.

El proyecto formativo se establece siguiendo los principios de inclusión, igualdad de oportunidades, no-discriminación y accesibilidad universal.

El proyecto formativo ha de concretar los objetivos educativos y las actividades que han de cumplir los estudiantes de prácticas. La definición de los objetivos se ha de fijar teniendo en cuenta las competencias que el alumno debe desarrollar.

*2.1 El proyecto formativo contiene los elementos siguientes:*

- a) Número total de horas de las prácticas.
- b) Número de horas diarias.
- c) Horario.
- d) Periodo.
- e) Dirección postal de realización de las prácticas.
- f) Nombre del departamento o área funcional de la empresa o institución donde el estudiante hará las prácticas.
- g) Descripción de las tareas a desarrollar.
- h) Descripción de las competencias específicas del título a desarrollar.
- i) Descripción de las competencias transversales, generales o clave a desarrollar.
- j) Descripción de la ocupación o del perfil profesional de acuerdo a las tareas y competencias a desarrollar.

*2.2 Vigencia y rescisión anticipada de las prácticas*

La vigencia de las prácticas es la que se indique en el proyecto formativo, según las fechas de inicio y finalización acordadas por las partes.

*2.3 El periodo de prácticas se puede rescindir anticipadamente de manera extraordinaria, a iniciativa de:*

- a) La empresa o institución. Su tutor debe elaborar un informe para Barcelona Culinary Hub en el cual explique los motivos que justifiquen la rescisión anticipada y sus efectos temporales.
- b) El estudiante. Ha de comunicar a Barcelona Culinary Hub los motivos que justifican la rescisión anticipada.
- c) Barcelona Culinary Hub, cuando considere de manera justificada que el estudiante o la empresa o institución incurren en el incumplimiento de alguna de las cláusulas del convenio, de los pactos o acuerdos de prácticas, y también de la Normativa de prácticas, o de la finalidad educativa de las prácticas. Barcelona Culinary Hub lo debe comunicar a la empresa o institución, así como sus efectos temporales.

*2.4 Las causas de rescisión anticipada del proyecto formativo son las siguientes:*

- a) Por rescisión anticipada del convenio al cual se anexa.
- b) Por acuerdo de las partes, manifestado por escrito.
- c) Por denuncia de una de las partes, manifestada por escrito.
- d) Por imposibilidad de cumplimiento del proyecto formativo.
- e) Por otras causas previstas en la legislación vigente.

## **Artículo 9. Aspectos económicos**

El convenio de prácticas puede prever la aportación, por parte de la empresa o institución, de una cantidad para el estudiante en concepto de bolsa o ayuda al estudio, siempre que así se acuerde entre las dos partes signatarias del convenio, y que será satisfecha en la forma en que se determine.

La ayuda al estudiante ha de hacerse constar en el proyecto formativo del estudiante, como documento anexo al convenio, y en ningún caso se considera remuneración o nómina por la actividad desarrollada, ya que no existe una relación laboral. Esta bolsa o ayuda al estudiante no es necesario que se ajuste ni en concepto ni en cuantía a lo que se prevé en el sistema retributivo establecido en la empresa o institución.

## **Artículo 10. Derechos y deberes de los estudiantes en prácticas**

### *1. Derechos*

- a) Ser tutelado, durante el periodo de ejecución de la práctica, por un profesor de Barcelona Culinary Hub y por un profesional de la empresa o institución, para la realización del proyecto formativo.
- b) Ser evaluado por el centro de la UB, y realizar las pruebas y actividades obligatorias correspondientes.
- c) Obtener un informe de la empresa o institución donde haya realizado las prácticas, con mención expresa de la actividad desarrollada, la duración y, si conviene, de su rendimiento.
- d) Percibir, en los casos en que así se establezca, la aportación económica prevista por la empresa o institución, en concepto de bolsa o ayuda al estudio, y ser satisfecha de la manera que oportunamente determinen ambas partes.
- e) A la propiedad intelectual e industrial en los términos establecidos por la legislación reguladora de la materia.
- f) Recibir información sobre la Normativa de seguridad y prevención de riesgos laborales por parte de la empresa o institución.
- g) Cumplir la actividad académica, formativa y el régimen de permisos siguiente, después de comunicarlo con antelación a la empresa o institución colaboradora:
  - 1. Por exámenes, ya sean finales o parciales.
  - 2. Por tutorías: el estudiante tiene permiso durante las horas indispensables para la tutoría.
  - 3. El tiempo necesario para llevar a cabo las actividades académicas obligatorias y de representación y participación universitaria.
  - 4. Por visita médica: el estudiante tiene permiso durante las horas indispensables para asistir a la visita médica.
  - 5. Por enfermedad: entre un 10 % y un 15 % de la duración total de horas de las prácticas programadas en el proyecto formativo. En este caso, el estudiante puede ampliar el periodo o el horario de las prácticas por el número de horas de la enfermedad, tras



aportar la justificación del parte médico.

6. Por otros supuestos debidamente justificados y consensuados entre la empresa o institución y Barcelona Culinary Hub.

h) Disponer de los recursos necesarios para que los estudiantes con discapacidad puedan acceder a la tutela, información, evaluación y al desarrollo de las prácticas en igualdad de condiciones.

i) Conciliar, en el caso de los estudiantes con discapacidad, la realización de las prácticas con las actividades y situaciones personales derivadas o conectadas con la situación de discapacidad.

j) Beneficiarse de la cobertura de un seguro de accidente durante el periodo de realización de las prácticas, de acuerdo con la póliza escolar obligatoria, y en el caso de ser mayor de 28 años, de la póliza voluntaria, que debe ser gestionada por el estudiante.

k) A la protección de los datos de carácter personal derivados de la realización de las prácticas en la empresa o institución.

l) Recibir la documentación relativa a sus prácticas.

## 2. *Deberes*

a) Cumplir la normativa vigente relativa a prácticas de Barcelona Culinary Hub.

b) Conocer y cumplir el plan de trabajo previsto siguiendo las indicaciones del tutor en la empresa o institución, bajo la supervisión del tutor en la Universidad.

c) Mantener contacto con el tutor académico durante toda la actividad prevista, e informarlo de cualquier incidencia que pueda surgir a lo largo de su desarrollo.

d) Incorporarse a la empresa o institución en la fecha acordada, cumplir el horario previsto y respetar sus normas de funcionamiento, seguridad y prevención de riesgos laborales.

e) Desarrollar el proyecto formativo y cumplir con diligencia las actividades acordadas con la empresa o institución, de acuerdo con el proyecto formativo.

f) Elaborar y entregar al tutor académico la memoria final de prácticas y cualquier otro documento propio del centro que se solicite.

g) Guardar confidencialidad sobre la información interna de la empresa o institución y no difundir los datos obtenidos en la práctica sin la autorización expresa de la entidad colaboradora y de Barcelona Culinary Hub.

h) Mostrar, en todo momento, una actitud respetuosa hacia la política de la empresa o institución, salvaguardando el buen nombre de Barcelona Culinary Hub.

i) El estudiante ha de informar con antelación a la empresa o institución sobre la asistencia a cualquier actividad derivada de su régimen de permisos.

## **Artículo 11. Tutorías y requisitos para ejercerlas**

Para la realización de las prácticas los alumnos disponen de un tutor de la empresa o institución y de un tutor académico.

### 1. *El tutor de la empresa o institución*

El tutor de empresa o institución ha de ser una persona vinculada y designada por esta, con experiencia profesional en el área en la cual el estudiante desarrolle las prácticas, y con los conocimientos necesarios para llevar a cabo una tutela efectiva. El tutor de la empresa o institución y el tutor académico no pueden ser la misma persona.

## 2. El tutor de Barcelona Culinary Hub

El tutor académico ha de ser designado por los procedimientos establecidos por Barcelona Culinary Hub, y ha de ser preferentemente un profesor que imparta docencia en la misma rama de conocimiento de la titulación cursada por el estudiante.

## **Artículo 12. Derechos y deberes de los tutores de la empresa o institución**

### 1. *Derechos*

- a) Que las prácticas del estudiante no interfieran en el desarrollo normal de las tareas y funciones de la empresa o institución.
- b) Obtener la información y la ayuda necesarias del tutor académico para el cumplimiento de los objetivos propios de su función.
- c) Resolver el convenio de prácticas y el programa formativo conforme a los motivos previstos en esta Normativa y en la legislación vigente.
- d) Ser informado sobre la Normativa de prácticas de Barcelona Culinary Hub, así como del proyecto formativo y de las condiciones bajo las cuales se desarrolla.
- e) Recibir toda la información y documentación referente a la actividad desarrollada por el estudiante.

### 2. *Deberes*

- a) Acoger al estudiante, organizar y facilitar la actividad a desarrollar de acuerdo con lo establecido en el proyecto formativo.
- b) Tutelar y supervisar las actividades del estudiante, orientar y controlar el desarrollo de la práctica, con una relación basada en el mutuo respeto y el compromiso por el aprendizaje.
- c) Informar al estudiante sobre la organización y el funcionamiento de la empresa o institución, y de la normativa que sea de interés, especialmente la relativa a la seguridad y riesgos laborales aplicable a las prácticas.
- d) Coordinar con el tutor académico el desarrollo de las actividades establecidas en el programa.
- e) Emitir un informe para el estudiante donde se mencione la actividad de prácticas desarrollada, la duración y, si es necesario, el rendimiento.
- f) Emitir el informe final sobre la práctica llevada a cabo por el estudiante en la empresa o institución.
- g) Proporcionar la formación complementaria que necesite el estudiante para la realización de las prácticas.
- h) Proporcionar al estudiante los medios materiales indispensables para el desarrollo de la práctica.
- i) Facilitar y estimular la aportación de propuestas de innovación, mejora y emprendimiento por parte del estudiante.
- j) Facilitar al tutor académico el acceso a la empresa o institución para el cumplimiento de las obligaciones propias de su función.
- k) Guardar confidencialidad en relación a cualquier información que conozca del estudiante como consecuencia de la actividad como tutor.
- l) Ayudar, en todo caso, al estudiante durante las prácticas y a resolver las cuestiones de carácter profesional que el estudiante pueda necesitar para cumplir las actividades.
- m) Entregar el convenio de prácticas relleno antes de la incorporación del estudiante.
- n) Cumplir las condiciones contenidas en el Convenio de cooperación educativa regulador de las prácticas, incluidas las modificaciones del proyecto formativo que puedan ser necesarias para el desarrollo normal de la práctica, y también la comunicación y resolución

de posibles incidencias que puedan surgir en su desarrollo, y sobre el régimen de permisos del estudiante.

o) Respetar el régimen de permisos del estudiante, facilitando la asistencia a las pruebas de evaluación y otras actividades obligatorias de las asignaturas en las que esté matriculado, y también a las reuniones de los órganos colegiados de gobierno de Barcelona Culinary Hub, entre otros.

### **Artículo 13. Derechos y deberes de los tutores académicos de Barcelona Culinary Hub**

#### *1. Derechos*

a) A ser informado de la Normativa que regula las prácticas en empresas, del proyecto formativo y de las condiciones bajo las cuales se desarrolla la práctica del estudiante tutelado.

b) Tener acceso a la empresa o institución colaboradora, para el cumplimiento de los objetivos de su función.

c) Obtener información que sea interesante para la empresa o institución después de un acuerdo entre las partes implicadas.

#### *2. Deberes*

a) Velar por el cumplimiento del desarrollo y del proyecto formativo, y garantizar la compatibilidad del horario de la realización de las prácticas con las obligaciones académicas, formativas y de representación y participación del estudiante.

b) Hacer un seguimiento efectivo de las prácticas, de forma coordinada con el tutor de la empresa o institución, y valorar las prácticas a través del informe final que elabore.

c) Autorizar las modificaciones que pueda haber para el desarrollo normal de las prácticas sin que altere substancialmente el programa formativo y siempre con el acuerdo previo de la empresa o institución.

d) Llevar a cabo el proceso evaluador de las prácticas de los estudiantes.

e) Guardar el secreto profesional en relación a cualquier información que conozca como consecuencia de su actividad como tutor.

f) Informar al órgano responsable de prácticas de Barcelona Culinary Hub de las posibles incidencias.

g) Supervisar, y si conviene, solicitar, la adecuada disposición de los recursos de ayuda necesarios para asegurar que los estudiantes con discapacidad hagan sus prácticas en condiciones de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal.

h) Proporcionar a la universidad la información que solicite en relación con la práctica del estudiante.

i) Facilitar al estudiante la asistencia a las pruebas de evaluación y otras actividades obligatorias de las asignaturas en las que esté matriculado, y también a las reuniones de los órganos colegiados de gobierno de Barcelona Culinary Hub.

j) Cumplir las condiciones contenidas en el Convenio de cooperación educativa regulador de las prácticas externas, incluidas las modificaciones del proyecto formativo que puedan ser necesarias para el normal desarrollo de la práctica, así como la comunicación y resolución de posibles incidencias que puedan surgir en el desarrollo, y sobre el régimen de permisos del estudiante.

k) Coordinar y colaborar con el tutor de la empresa o institución en el desarrollo de las actividades establecidas en el proyecto formativo.

l) Facilitar al tutor de la empresa o institución la información necesaria para el cumplimiento de las tareas propias de su función.

m) Llevar a cabo la tutoría, controlar las condiciones de desarrollo y seguimiento de las prácticas.

n) Reunirse periódicamente con el alumnado y con el tutor de empresa.

## **Artículo 14. Informes y memorias de seguimiento de las prácticas**

El proyecto formativo ha de concretar los objetivos educativos y las actividades que han de cumplir los estudiantes de prácticas. La definición de los objetivos se ha de fijar teniendo en cuenta las competencias que se desea que el alumnado desarrolle. Los contenidos de las prácticas se han de diseñar de manera que aseguren la relación directa de las competencias a adquirir con los estudios cursados.

### *1. Informe del tutor de la empresa o institución.*

Al finalizar las prácticas del estudiante, el tutor de la empresa o institución ha de redactar un informe final y remitirlo al tutor académico. En el informe ha de valorar el grado de cumplimiento de los contenidos previstos en el proyecto formativo.

Además, debe informar del grado de realización de las competencias siguientes y valorarlo:

- a) Capacidad técnica.
- b) Capacidad de aprendizaje.
- c) Administración de los trabajos.
- d) Habilidades de comunicación oral y escrita. En el caso de estudiantes con discapacidad que tengan dificultades en la expresión oral, se ha de indicar el grado de autonomía para esta habilidad, y si se requiere algún tipo de recurso técnico o humano.
- e) Sentido de la responsabilidad.
- f) Facilidad de adaptación.
- g) Creatividad e iniciativa.
- h) Implicación personal.
- i) Motivación.
- j) Receptividad a las críticas.
- k) Puntualidad.
- l) Relaciones con el entorno laboral.
- m) Capacidad de trabajar en equipo.

### *2. Memoria del estudiante*

El estudiante ha de remitir al tutor académico asignado una memoria final al acabar las prácticas, que ha de valorar el grado de cumplimiento de los contenidos previstos en el proyecto formativo y una memoria de autoevaluación.

Además, ha de elaborar y entregar al tutor académico una memoria final con los siguientes apartados:

- a) Datos personales del estudiante.
- b) Entidad colaboradora donde se han hecho las prácticas.
- c) Una breve descripción de la empresa o institución: actividad, tamaño, etc.
- d) La descripción concreta y detallada de las tareas y los trabajos desarrollados en relación con los contenidos previstos en el proyecto formativo.
- e) La relación de las tareas desarrolladas con los conocimientos adquiridos en los estudios universitarios, de los problemas planteados y del procedimiento seguido para resolverlos.
- f) La identificación de las aportaciones que, en materia de aprendizaje, han implicado las prácticas.
- g) La evaluación de las prácticas y sugerencias de mejora.

## Artículo 15. Evaluación de las prácticas

El tutor académico ha de evaluar las prácticas del estudiante de acuerdo con los procedimientos establecidos por cada uno de los centros de la UB, y ha de cumplimentar el informe de evaluación correspondiente. No obstante, ha de tener en cuenta el grado de cumplimiento del proyecto formativo a partir, como mínimo, de los documentos siguientes. En Barcelona Culinary Hub, la evaluación de prácticas se realiza utilizando tres documentos con la siguiente valoración:

- a) Informe de prácticas del tutor/a académico. El tutor/a mantiene con el alumno/a reuniones en las que guía al alumno/a y le sirven para la elaboración un informe que supone **el 50% de la evaluación final**.
- b) Informe de prácticas del tutor/a en empresa que recoge tareas y actividades realizadas por el alumnado y que supone **un 40% de la evaluación final**.
- c) Memoria de actividades del alumnado en la que describirá que actividades y tareas ha realizado durante sus prácticas incorporando una autoevaluación. Esta memoria supone **un 10% de la nota final**.

## Artículo 16. Oferta, difusión, solicitud y adjudicación de las prácticas

### 1. Oferta

Corresponde a cada centro de la UB establecer los criterios de la oferta y selección de los estudiantes y de las empresas o instituciones. Todas las ofertas de prácticas han de reflejar, siempre que sea posible, los datos siguientes:

- d) El nombre o razón social y el CIF o NIF de la empresa o institución que ofrece las prácticas.
- e) El centro, la localidad y el domicilio donde se harán las prácticas.
- f) La fecha de inicio y final de las prácticas, así como su duración en horas.
- g) El número de horas diarias de dedicación o jornada, y el horario aproximado.
- h) Las actividades y las competencias que hay que desarrollar, y su frecuencia temporal.
- i) La titulación o las titulaciones a las cuales se dirigen las prácticas.
- j) La cuantía de la bolsa de ayuda al estudio y la cuantía en concepto de financiación de la gestión del programa de prácticas, si es necesario.

### 2. Difusión

Las ofertas de prácticas pueden ser objeto de difusión por parte del centro académico de acuerdo a los criterios que hayan establecido, especialmente los referentes a las prácticas curriculares.

Los estudiantes pueden recibir ofertas de prácticas de empresas o instituciones a través de otros canales de difusión, siempre que se ajusten a los procesos y criterios de adjudicación y autorización de los centros de Barcelona Culinary Hub.

### 3. Solicitud

Los estudiantes de Barcelona Culinary Hub pueden acceder a las ofertas de prácticas y solicitarlas de acuerdo a los criterios establecidos.

### 4. Adjudicación

Los centros de la UB han de establecer los criterios de adjudicación y asignación de las prácticas a los estudiantes.

Los centros de la UB han de asignar un profesor tutor para cada estudiante y proyecto formativo, según el procedimiento de cada titulación.

### **Artículo 17. Registro de los convenios y de los proyectos formativos**

Se ha de establecer un registro unificado de todos los convenios de prácticas y de los proyectos formativos de Barcelona Culinary Hub.

### **Artículo 18. Responsables de los programas de prácticas**

La competencia de la gestión de las prácticas académicas externas recae en los decanatos y direcciones de centros de la UB. Además, el Servicio de Atención al Estudiante se configura como un servicio transversal de apoyo a los gestores de prácticas de los centros, con las competencias siguientes:

- a) Atención y asesoramiento sobre los convenios de prácticas, la normativa de prácticas de Barcelona Culinary Hub y sobre cualquier otro marco de regulación de las prácticas de los estudiantes.
- b) Mantenimiento y actualización del registro de convenios.
- c) Elaboración de propuestas de mejora de la gestión de las prácticas a partir de las necesidades de los centros y de las mejores experiencias desarrolladas en otras universidades o instituciones educativas.
- d) Elaboración de memorias e informes para facilitar el análisis de las prácticas y la toma de decisiones de los órganos de gobierno competentes.
- e) Cualquier otra acción que se lleve a cabo en beneficio del desarrollo de las prácticas.

### **Disposición adicional primera. Referencias genéricas**

Todas las referencias a cargos, lugares o personas para las cuales esta Normativa utiliza la forma de masculino genérico, se ha de entender aplicable, indistintamente, a mujeres y hombres.