



GUÍA DOCENTE 2014-2015

Prácticas externas

1. Denominación de la asignatura:

Prácticas externas

Titulación

Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5185

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado

3.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

Profesores de la Facultad de Ciencias

3.b Coordinador de la asignatura

Natividad Ortega (Coordinadora del Grado)

4. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

4º- segundo semestre

5. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria



6. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

El alumno ha de haber superado las asignaturas básicas y total de 150 créditos del grado.

7. Número de créditos ECTS de la asignatura:

12

8. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

Competencias básicas y generales:

CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética

CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

G1 - Entender y saber aplicar los fundamentos biológicos, químicos, bioquímicos, físicos y matemáticos necesarios para el adecuado desarrollo de otras competencias

G2 - Reconocer los componentes de los alimentos y sus propiedades físico-químicas, nutricionales, funcionales y sensoriales

G3 - Aplicar los fundamentos de la fisiología y la nutrición humana en cada uno de los niveles de la cadena alimentaria

G4 - Seleccionar y utilizar los métodos estadísticos adecuados al diseño de experimentos y al tratamiento de datos en los distintos ámbitos de interés para la ciencia y tecnología de los alimentos

G5 - Buscar, interpretar y aplicar la normativa alimentaria



G6 - Saber utilizar las herramientas de gestión en la empresa alimentaria

G7 - Diseñar y desarrollar pruebas experimentales para evaluar alimentos y procesos alimentarios

G8 - Comprender la alimentación como un factor ambiental condicionante del estado de salud y la calidad de vida de la población

Competencias transversales:

T1- Capacidad de comunicación oral y escrita en español y en inglés

T2 - Capacidad para la gestión de la información (incluyendo el uso eficaz y eficiente de las Tecnologías de la Información y Comunicación, TIC, y otros recursos).

T3 - Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

T4 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

T5 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente: espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones, y negociación.

T6 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

T7- Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

T8 - Capacidad de trabajo en equipo

T9 - Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa

T10 - Demostrar interés y compromiso con la deontología profesional y la defensa de los derechos y libertades recogidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de las Naciones Unidas.

Competencias específicas:

E1-A - (A) ámbito de la seguridad alimentaria, nutrición y salud. Identificar y establecer las posibles causas de deterioro de los alimentos

E2-A - Evaluar el riesgo potencial higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase, etc.

E3-A - Establecer mecanismos de trazabilidad

E4-A - Promover la seguridad y la calidad en la cadena alimentaria, desde la producción de materias primas al consumo

E5-A - Intervenir en actividades de promoción de la salud relacionadas con el consumo de alimentos

E1-B - (B) ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos. Adquirir habilidades y destrezas en el análisis de alimentos

E2-B - Implantar y gestionar sistemas de calidad aplicados a los alimentos, procesos alimentarios y a los programas de restauración colectiva

E3-B - Diseñar y establecer procedimientos y manuales de control de calidad de procesos y productos

E1-C - (C) ámbito del procesado de alimentos, desarrollo e innovación de procesos y



productos. Evaluar el impacto del procesado sobre las propiedades de los alimentos

E2-C - Explicar, seleccionar y saber implantar los procesos tecnológicos adecuados para la producción y conservación de alimentos

E3-C - Determinar la idoneidad de los avances tecnológicos para la innovación de alimentos y procesos de la industria alimentaria y evaluar su incidencia en la actitud del consumidor

E4-C - Manejar de forma racional, integral y sostenible los recursos naturales, promover la protección del medio ambiente y proponer alternativas de tratamiento, uso y reciclaje de residuos de la industria alimentaria

9. Programa de la asignatura

9.1- Objetivos docentes

En su formación universitaria:

- Adquirir, afianzar y/o poner en práctica los conocimientos teóricos incluidos en el programa de estudios.
- Adquirir, afianzar y/o poner en práctica las competencias de su programa académico, así como otras competencias profesionales propias de su actividad durante el periodo formativo.

En su formación laboral/profesional:

- Integrarse por primera vez en el contexto profesional de una empresa o institución, lo que le facilitará el reconocimiento de un escenario con nuevas estructuras donde aprender y desarrollar ciertas competencias (trabajo cooperativo, planificación del trabajo, distribución de tareas, etc.).
- Iniciarse en el entorno laboral, especialmente con la aceptación de unas normas prefijadas (horario, jerarquía, etc.).
- Confirmar la adecuación de su perfil académico al entorno profesional al que dicho perfil le conduce o descartarlo en caso contrario.

En su formación personal:

- Aprender a comunicarse, exponiendo y defendiendo sus ideas, fuera del entorno familiar y académico (profesor/estudiante, estudiante/estudiante).
- Adaptarse a los cambios marcados por los responsables y personal laborales.
- Manejar y en su caso liderar, equipos de trabajo.
- Afianzar su personalidad como individuo responsable.



10. Sistemas de evaluación:

A lo largo del desarrollo de las Prácticas Externas los alumnos realizarán una memoria de actividades que contendrá, al menos, una breve descripción de la empresa o entidad en que se han desarrollado las prácticas, una descripción del trabajo realizado y de las competencias adquiridas, así como una valoración personal de las actividades desarrolladas en las mismas y del aprendizaje adquirido.

Las memorias presentadas deberán contar con el visto bueno del tutor académico y del tutor externo.

La evaluación por competencias la realizarán los tutores, académico y externo, y un tribunal formado por cuatro miembros, tres profesores -de diferentes áreas de conocimiento que impartan docencia en el Grado- y el Coordinador de Grado.

La calificación de la asignatura curricular de Prácticas Externas se realizará sobre un máximo de 10 puntos:

- El 70 % de la calificación será establecida directamente por los tutores académico y externo, que deberán valorar las competencias recogidas en la memoria verificada del Grado y el trabajo desarrollado.
- El 30% restante será valorado por los miembros del tribunal considerando el rigor científico, la estructura formal del trabajo y la calidad de la memoria.