



GUÍA DOCENTE 2020-2021

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.



MODELO PARA RECOGER LAS ADAPTACIONES/ADENDAS DE LAS GUÍAS DOCENTES 2020-2021		
TITULACIÓN	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	
CURSO	4º	
ASIGNATURA / CÓDIGO	Prácticas Externas / 5185	
SEMESTRE (1.º/2.º)	1º o 2º	
TIPO DE ASIGNATURA Y CRÉDITOS	Obligatoria	12 ECTS
COORDINADORA	Natividad Ortega Santamaría	
PROFESORADO		
CAMBIOS EN LA METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE RESPECTO A LA GUÍA INICIALMENTE APROBADA PARA UN CONTEXTO DE PRESENCIALIDAD		
Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) <u>para aquellas materias que proceda</u> Mientras se permita la realización de prácticas en empresas e instituciones se mantendrá la presencialidad del estudiante en el lugar de desarrollo de sus prácticas externas. Si en el desarrollo de las mismas, pasase a estar confinado (por disposiciones de la autoridad sanitaria o por positivo en la enfermedad COVID-19), inmediatamente pasaría al escenario C de virtualidad completa. Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, <u>para todas las materias</u> Las prácticas se convertirían en bibliográficas. Si el estudiante hubiera superado el 50% del desarrollo de las prácticas (120 h), deberá completar ligeramente la información sobre la labor desarrollada con información bibliográfica sobre la economía del sector, descripción y modo de producción de productos de la misma empresa o del sector, etc, para presentar una memoria completa. Para ello podrá contar con el apoyo del tutor empresarial y académico que tuviera asignados. Aquellos estudiantes que hubieran comenzado las prácticas, sin llegar al 50% de desarrollo, quizá puedan contar con el tutor empresarial, pero sobre todo deberán contar con el tutor académico que deberá aportarles algo de información sobre el sector, productos o tipología de la empresa en que el estudiante comenzó sus prácticas. Es posible la remisión a fuentes bibliográficas sobre los procesos y productos, la gestión empresarial, los sistemas de calidad de posible implantación en el sector, los métodos de análisis imprescindibles en el sector, o los sistemas de comercialización. Pudiendo reorientar el tutor académico las prácticas hacia el ámbito que más pueda conocer, dará al estudiante fuentes bibliográficas y una metodología que permitan a éste redactar una memoria de Prácticas. A los estudiantes que no hubieran comenzado sus prácticas en empresa, se les asignará un sector industrial en base a las preferencias señaladas para su realización. Según el ámbito (sectores industriales, conservación, análisis, calidad,) se asignará desde la Coordinación del Título un tutor académico responsable tanto de aportar información (o el modo de conseguirla) al estudiante como de la supervisión y calificación de la Memoria a presentar. En este caso, el tutor podrá dar un perfil al trabajo del estudiante coincidente con sus conocimientos, para poder tutelarle más adecuadamente.		



CAMBIOS EN LA ATENCIÓN TUTORIAL DE LOS ESTUDIANTES:

Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

La atención tutorial será tanto presencial como telemática o telefónica. Al estar el estudiante desarrollando sus prácticas en la empresa, puede que no pase demasiado por la Facultad, por lo que todas las posibilidades están abiertas para las dudas, cuestiones y seguimiento que el tutor realice de las prácticas de su tutorizado o para los contactos con el tutor empresarial.

Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

La atención a los estudiantes será telemática, bien por videoconferencia (Teams o Skype Empresarial) o bien por correo electrónico, aportando contenidos y resolviendo dudas por estos medios.

CAMBIOS EN LOS SISTEMAS DE EVALUACIÓN (especifique los nuevos procedimientos y el peso relativo asignado a la calificación)

Por razones de reorganización de espacios y tiempos (paso del escenario A al B) para aquellas materias que proceda

Tanto en el escenario A como B, los estudiantes entregarán la memoria de prácticas en papel y simultáneamente incorporarán la versión electrónica en UBUVirtual.

El tribunal recibirá, según su preferencia, la memoria entregada en versión “papel” o electrónica.

Los tribunales se reunirán presencialmente, pero en caso de estar alguno de ellos aislado se admitirá su incorporación telemática a la reunión de deliberación de calificaciones.

Ante un eventual rebrote de la enfermedad con paso al escenario C, para todas las materias

En este escenario, los estudiantes remitirán la versión final de su memoria mediante la plataforma UBUVirtual, incorporando el documento a la tarea creada al efecto.

El tribunal evaluador recibirá las copias electrónicas de las memorias, y la tramitación de actas, deliberaciones, etc., se realizará por medios telemáticos (videoconferencia).

CALENDARIO DE PRUEBAS DE EVALUACIÓN NO PRESENCIAL (las pruebas presenciales se ajustarán al calendario establecido por los centros, pudiendo modificar el mismo si la evaluación no presencial utilizase otros procedimientos)

Los calendarios se establecen al comienzo del curso (principios de octubre) tanto para el 1^{er} como para el 2^o semestre. Las fechas se anuncian oportunamente en la plataforma y en la web.

Las fechas se mantendría, en principio, en cualquiera de los escenarios, a pesar de que el contenido presentado pueda ser diferente, según lo indicado en la metodología.

COMENTARIOS