



DATOS IDENTIFICATIVOS

Prácticas externas

Asignatura	Prácticas externas			
Código	O01G040V01981			
Titulación	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos			
Descriptores	Creditos ECTS	Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6	OB	4	1c
Lengua				
Impartición				
Departamento				
Coordinador/a				
Profesorado				
Correo-e				
Web				
Descripción general				

Competencias de titulación

Código	
A6	Conocer y comprender los procesos industriales relacionados con el procesado y modificación de alimentos
A7	Conocer y comprender los conceptos relacionados con la higiene a lo largo de todo el proceso de producción, transformación, conservación, distribución de alimentos; esto es poseer los conocimientos necesarios de microbiología, parasitología y toxicología alimentaria; así como lo referente a la higiene del personal, productos y procesos
A8	Conocer y comprender los sistemas de calidad alimentaria, así como todos los aspectos referentes a la normalización y legislación alimentaria
A12	Capacidad para fabricar y conservar alimentos
A13	Capacidad para analizar alimentos
A14	Capacidad para controlar y optimizar los procesos y los productos
A15	Capacidad para desarrollar nuevos procesos y productos
A16	Capacidad para Gestionar subproductos y residuos
A17	Capacidad para Analizar y Evaluar los Riesgos Alimentarios
A18	Capacidad para gestionar la seguridad alimentaria
A19	Capacidad para evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
A20	Capacidad para implementar sistemas de calidad
B1	Capacidad de organización y planificación
B2	Capacidad de análisis y síntesis
B5	Capacidad de gestión de la información
B6	Adquirir capacidad de resolución de problemas
B7	Adquirir capacidad en la toma de decisiones
B8	Capacidades de trabajo en equipo, con carácter multidisciplinar y en contextos tanto nacionales como internacionales
B9	Habilidades en las relaciones interpersonales
B14	Adaptación a nuevas situaciones
B15	Creatividad
B16	Liderazgo

Competencias de materia

Resultados previstos en la materia	Resultados de Formación y Aprendizaje
(*)(*)	A6
(*)(*)	A7
(*)(*)	A8
(*)(*)	A12

(*)(*)	A13	
(*)(*)	A14	
(*)(*)	A15	
(*)(*)	A16	
(*)(*)	A17	
(*)(*)	A18	
(*)(*)	A19	
(*)(*)	A20	
(*)(*)		B1
(*)(*)		B2
(*)(*)		B5
(*)(*)		B6
(*)(*)		B7
(*)(*)		B8
(*)(*)		B9
(*)(*)		B14
(*)(*)		B15
(*)(*)		B16

Contenidos

Tema

La asignatura no es una materia al uso. Tiene la misión de facilitar al alumno el primer contacto con lo que presumiblemente será su futuro entorno laboral

Consiste en una estancia tutelada en una industria alimentaria, laboratorio de análisis alimentario, empresa de consulting alimentario, etc.

Planificación

	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales
Prácticas externas	140	0	140
Informes/memorias de prácticas externas o prácticum	0	10	10

*Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías

	Descripción
Prácticas externas	El alumno, durante las 140 horas de estancia en la empresa receptora, observará los procesos productivos/actividad laboral desarrollada, pasando, con posterioridad, a incorporarse activamente a los mismos como un miembro más de la empresa.

Atención personalizada

Metodologías	Descripción
Prácticas externas	Durante la realización de las prácticas externas, el alumno dispondrá de la atención permanente de un tutor nombrado a tal fin entre el personal de la empresa receptora. Tendrá también un contacto permanente con el profesor de la materia, que resolverá puntualmente cualquier duda o problema que se plantee. Finalizada la estancia, el alumno deberá presentar una memoria donde se describan las actividades realizadas durante la estancia en la empresa.

Pruebas	Descripción
Informes/memorias de prácticas externas o prácticum	

Evaluación

	Descripción	Calificación
Prácticas externas	Se evaluará, por parte del tutor nombrado en la empresa, la actitud del alumno (puntualidad, motivación, interés, inquietud), así como los progresos mostrados y la capacidad de interacción con superiores, compañeros y subordinados.	50
Informes/memorias de prácticas externas o prácticum	Se valorará la memoria de prácticas, su presentación, contenidos y profundidad.	50

Otros comentarios sobre la Evaluación

Fuentes de información

La fuentes de información son aquellas donde se hallen contenidos los cuerpos doctrinales de los procesos que se aplican en la industria receptora. A tal fin se recomienda la bibliografía propuesta en las materias "Ciencia y Tecnología de la Carne", "Ciencia y Tecnología de la Leche", "Ciencia y Tecnología de los Productos de la Pesca", "Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal", etc.

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Tecnología alimentaria/O01G040V01605

Ciencia y tecnología de la carne/O01G040V01701

Ciencia y tecnología de la leche/O01G040V01704

Ciencia y tecnología de los productos pesqueros/O01G040V01702

Ciencia y tecnología de los productos vegetales/O01G040V01703

Ciencia y tecnología enológicas/O01G040V01802
