



DATOS IDENTIFICATIVOS

Prácticas externas

| | | | | |
|---------------------|--|-----------|-------|--------------|
| Asignatura | Prácticas externas | | | |
| Código | O01G040V01981 | | | |
| Titulación | Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos | | | |
| Descriptores | Creditos ECTS | Selección | Curso | Cuatrimestre |
| | 6 | OB | 4 | 1c |
| Lengua | Castellano | | | |
| Impartición | | | | |
| Departamento | | | | |
| Coordinador/a | Rial Otero, Raquel | | | |
| Profesorado | Rial Otero, Raquel | | | |
| Correo-e | raquelrial@uvigo.es | | | |
| 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. Las prácticas académicas externas facilitarán a los estudiantes el primer contacto con lo que presumiblemente será su futuro entorno laboral. Estas prácticas ofrecen al alumno la posibilidad de completar su formación académica y adquirir una experiencia profesional a través de la realización de prácticas en empresas o instituciones de carácter público o privado. | Los objetivos de las prácticas en empresas son, entre otros, permitir al estudiante: <input type="checkbox"/> Conocer la realidad laboral de las empresas. <input type="checkbox"/> Aplicar en la práctica real de una empresa los conocimientos adquiridos durante sus estudios. <input type="checkbox"/> Adquirir las capacidades técnicas (saber hacer), interpersonales (saber estar) y de pensamiento (saber ser), que le capaciten para enfrentarse al mundo laboral con mayores garantías de éxito |
|--|--|

Planificación

| | Horas en clase | Horas fuera de clase | Horas totales |
|---|----------------|----------------------|---------------|
| Prácticas externas | 120 | 0 | 120 |
| Informes/memorias de prácticas externas o prácticum | 0 | 30 | 30 |

*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 120 horas presenciales en la empresa/entidad receptora, observará los procesos productivos/actividad laboral desarrollada en la empresa pasando, con posterioridad, a participar activamente en 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. Estará también un contacto permanente con el tutor académico elegido y con el coordinador de prácticas externas, que resolverán 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 | 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. Estará también un contacto permanente con el tutor académico elegido y con el coordinador de prácticas externas, que resolverán 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. |

Evaluación

| Descripción | Calificación |
|-------------|--------------|
|-------------|--------------|

| | | |
|---|--|----|
| Prácticas externas | Una vez finalizadas las prácticas presenciales, el tutor de la empresa elaborará un informe en el que evaluará tanto la actitud del alumno durante las prácticas (puntualidad, motivación, interés, inquietud), así como los progresos mostrados (capacidad de aprendizaje, formación adquirida durante la práctica, facilidad de adaptación) y la capacidad de interacción con superiores, compañeros y subordinados. | 50 |
| Informes/memorias de prácticas externas o prácticum | Al finalizar la etapa presencial, el alumno debe elaborar una memoria de prácticas en la que describirá la empresa/entidad en la que ha realizado sus prácticas, las tareas y trabajos desarrollados en la misma, los conocimientos adquiridos durante esta etapa y su relación con la adquisición de competencias propias de la titulación. Esta memoria será evaluada por el tutor académico del alumno. | 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", "Políticas Alimentarias", "Ampliación de Bromatología", "Higiene Alimentaria", "Gestión de la calidad", etc.

Recomendaciones

Asignaturas que se recomienda haber cursado previamente

Ampliación de bromatología/O01G040V01601
Higiene alimentaria/O01G040V01602
Políticas alimentarias/O01G040V01604
Tecnología alimentaria/O01G040V01605
Toxicología/O01G040V01505
Análisis y control de calidad en enología/O01G040V01901
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
Gestión de la calidad/O01G040V01908
Seguridad alimentaria/O01G040V01907
