



DATOS IDENTIFICATIVOS

Prácticas externas

Materia	Prácticas externas			
Código	O01G040V01981			
Titulación	Grao en Ciencia e Tecnoloxía dos Alimentos			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	6	OB	4	1c
Lingua de impartición				
Departamento				
Coordinador/a				
Profesorado				
Correo-e				
Web				
Descrición xeral				

Competencias de titulación

Código	
A6	Coñecer e comprender os procesos industriais relacionados co procesamento e modificación de alimentos
A7	Coñecer e comprender os conceptos relacionados coa hixiene durante o proceso de produción, transformación, conservación, distribución de alimentos; isto é, posuír os coñecementos necesarios de microbioloxía, parasitoloxía e toxicoloxía alimentaria; así como o referente á hixiene do persoal, produtos e procesos
A8	Coñecer e comprender os sistemas de calidade alimentaria, así como todos os aspectos referentes á normalización e lexislación alimentaria
A12	Capacidade para fabricar e conservar alimentos
A13	Capacidade para analizar alimentos
A14	Capacidade para controlar e optimizar os procesos e os produtos
A15	Capacidade para desenvolver novos procesos e produtos
A16	Capacidade para xerir subprodutos e residuos
A17	Capacidade para analizar e avaliar os Riscos Alimentarios
A18	Capacidade para xerir a seguridade alimentaria
A19	Capacidade para avaliar, controlar e xerir a calidade alimentaria
A20	Capacidade para implementar sistemas de calidade
B1	Capacidade de organización e planificación
B2	Capacidade de análise e síntese
B5	Capacidade de xestión da información
B6	Adquirir capacidade de resolución de problemas
B7	Adquirir capacidade na toma de decisións
B8	Capacidades de traballo en equipo, con carácter multidisciplinar e en contextos tanto nacionais como internacionais
B9	Habilidades nas relacións interpersoais
B14	Adaptación a novas situacións
B15	Creatividade
B16	Liderado

Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)	A6
(*)	A7
(*)	A8
(*)	A12
(*)	A13

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

Contidos

Tema

(*)La asignatura no es una materia al uso. Tiene (*)Consiste en una estancia tutelada en una industria alimentaria, la misión de facilitar al alumno el primer contacto laboratorio de análisis alimentario, empresa de consulting alimentario, etc. con lo que presumiblemente será su futuro entorno laboral

Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Prácticas externas	140	0	140
Informes/memorias de prácticas externas ou prácticum	0	10	10

*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

Metodoloxía docente

	Descrición
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

Metodoloxías	Descrición
Prácticas externas	
Probas	Descrición
Informes/memorias de prácticas externas ou prácticum	

Avaliación

	Descrición	Cualificación
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 ou prácticum	(*)Se valorará la memoria de prácticas, su presentación, contenidos y profundidad.	50

Outros comentarios sobre a Avaliación

Bibliografía. Fontes de información

Recomendacións

Materias que se recomenda ter cursado previamente

Tecnoloxía alimentaria/O01G040V01605

Ciencia e tecnoloxía da carne/O01G040V01701

Ciencia e tecnoloxía do leite/O01G040V01704

Ciencia e tecnoloxía dos produtos pesqueiros/O01G040V01702

Ciencia e tecnoloxía dos produtos vexetais/O01G040V01703

Ciencia e tecnoloxía enolóxicas/O01G040V01802
