

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	34000
Nom	Practiques externes
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	18.0
Curs acadèmic	2022 - 2023

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Segon quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments	29 - Prácticas externas	Pràct. Externes

Coordinació

Nom	Departament
CARBO VALVERDE, ESTER	25 - Biologia Vegetal

RESUM

"Pràctiques externes" és una assignatura de 18 ECTS pertanyent a la matèria "Pràctiques externes i Treball Fi de Grau" del quart curs que consta d'un total de 30 ECTS.

Els **objectius generals** de les pràctiques són

- Complementar la formació docent rebuda amb la formació pràctica, acostant l'alumnat a la realitat laboral en els que en un futur puga desenvolupar competències professionals.
- Aplicar els coneixements i competències adquirides en el grau al desenvolupament de l'activitat professional
- Fomentar la iniciativa, la creativitat, la superació de dificultats, la resolució de problemes, la presa de decisions, la responsabilitat, l'interès per l'aprenentatge pràctic, el treball en equip, el respecte a la resta del personal i el compliment de compromisos.
- Facilitar la inserció laboral dels graduats



El criteri d'adjudicació de les empreses, es basa en la nota mitjana, en base 10 de l'expedient i en el nombre de crèdits superats.

El calendari de gestió de les pràctiques externes està publicat a la pàgina web del centre on es recull la normativa, requisits, ordre d'elecció i empreses gestionades per ADEIT

<http://www.uv.es/uvweb/farmacia/ca/estudis-grau/graus/practiques-/practiques-cta-nhd-1285852824026.html>

CONEIXEMENTS PREVIS

Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

Per poder matricular-se del mòdul Pràctiques externes i Treball fi de grau l'estudiant ha de tenir superats almenys 160 crèdits ECTS entre bàsics i obligatoris.

COMPETÈNCIES

1103 - Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

- Capacitat d'organització i de planificació.
- Saber interpretar, valorar i comunicar dades rellevants en els distints vessants de l'activitat professional, fent ús de les tecnologies de la informació i la comunicació.
- Saber aplicar al món professional els coneixements adquirits al llarg dels estudis.
- Adquirir capacitat per transmetre idees, analitzar problemes amb esperit crític i ser capaç de proposar solucions amb perspectives de gènere.
- Desenvolupar habilitats de comunicació en les relacions interpersonals i capacitat de treball en equip.
- Capacitat per a la presa de decisions.
- Contribuir al desenvolupament dels drets humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi i de foment de la cultura de la pau, amb perspectiva de gènere.
- Conèixer, valorar i aplicar en l'àmbit científic i professional una perspectiva de gènere.
- Destresa en la presentació d'un treball oral o escrit.



RESULTATS DE L'APRENTATGE

- Ser capaç d'aplicar, en el món professional, els coneixements adquirits al llarg dels estudis.
- Ser capaç de transmetre idees, analitzar problemes amb esperit crític i ser capaç de proposar solucions amb perspectives de gènere
- Ser capaç d'organitzar i planificar
- Ser capaç d'establir comunicació i treballar en equip
- Ser capaç de prendre decisions
- Ser capaç reinterpretar, valorar i comunicar dades rellevants en les diferents vessants de l'activitat professional.
- Ser capaç d'elaborar una memòria escrita

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Pràctiques externes: característiques

Consistirà en la realització de pràctiques preprofessionals en empreses del món de la alimentació (organitzacions comunitàries, indústries alimentàries, de restauració col·lectiva i de recerca), que permetin incorporar els valors professionals i competències del graduat en l'àmbit de salut pública, de restauració col·lectiva, de qualitat i seguretat alimentària, de recerca, d'educació nutricional, d'assessoria legal científica o tècnica i d'indústria alimentària.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Pràctiques externes		100
Preparació d'activitats d'avaluació	50,00	0
Realització de Pràctiques externes	375,00	0
Seguiment i tutorització de Pràctiques externes	25,00	0
TOTAL	450,00	

METODOLOGIA DOCENT

Pràctiques externes (18 ECTS)

- Assistència al centre de treball: 15 ECTS
- Seguiment i tutorització de les pràctiques externes: 1 ECTS (Seminaris, 10 h; Tutorització, 15h)



- Elaboració i presentació de la memòria: 2 ECTS

Els seminaris i tutories consten de 10 hores presencials consistents en l'assistència justificada, a qualsevol de les següents activitats:

- Jornades / Congressos relacionats amb aliments
- Jornades científiques o relatives a sortides professionals organitzades per l'OPAL o ADEIT
- Assistència a altres Jornades, Congressos de caràcter científic o relatiu a sortides professionals amb el vistiplau dels coordinadors de titulació i de Pràctiques.

AVALUACIÓ

La pràctica a l'empresa esta supervisada per un tutor acadèmic i un tutor de l'empresa. Com tutors acadèmics actuen professors universitaris dels diferents departaments designats en funció de les activitats a desenvolupar a l'empresa. Els tutors acadèmics són els responsables d'explicar als estudiants els criteris d'avaluació.

La matèria Pràctiques externes s'avaluarà en base a les competències pròpies, relacionades amb l'àmbit de ciència i tecnologia dels aliments, utilitzant com a indicadors els informes dels tutors de l'empresa i de la Universitat i la memòria presentada.

Avaluació

L'estudiant ha de complir els següents requisits per superar la matèria:

- Assistència a les tutories i activitats proposades.
- Complir amb solvència el pla de treball proposat pel tutor de l'empresa.
- Haver presentat la memòria en el termini de 10 dies després de finalitzar el pràcticum i el formulari de les pràctiques externes emplenat per l'estudiant.
- El tutor de la Universitat avaluarà l'aprenentatge tenint en compte l'adequació de la memòria a les normes i criteris establerts pel tutor.
- El tutor de l'empresa valorarà, a través d'un qüestionari, les habilitats adquirides per l'estudiant. La valoració emesa pel tutor de l'empresa estarà basada en l'assistència, el compliment de les tasques realitzades per l'estudiant, el grau en què l'alumne ha assumit responsabilitats, el grau de satisfacció de l'empresa amb la tasca realitzada per l'estudiant i la valoració global de la tasca realitzada per l'estudiant.

La qualificació final de l'estudiant procedeix de la valoració, que els professors encarregats, facin dels següents aspectes:

- Assistència a seminaris 10%
- Avaluació del Tutor d'Empresa sobre l'actitud, aprofitament i procés d'aprenentatge: (45%)
- Avaluació del Tutor Acadèmic (memòria i tutories personalitzades): 45%



REFERÈNCIES

Bàsiques

- RD 1707/2011, de 18 de noviembre, por el que se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios. BOE nº297 pp132391-9
Reglament de pràctiques externes de la Universitat de València. ACGUV 131/2012