FITXA IDENTIFICATIVA

Dades de l'Assignatura

Codi	36398
Nom	Pràctiques externes
Cicle	Grau
Crèdits ECTS	18.0
Curs acadèmic	2019 - 2020

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	4	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	38 - Pràctiques externes	Pràct. Externes

Coordinació

Nom	Departament
CARBO VALVERDE, ESTER	25 - Biologia Vegetal

RESUM

L'assignatura "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 externes són:
- Complementar la formació docent rebuda amb la formació pràctica, apropant l'alumnat a la realitat laboral en els que en un futur pugui 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

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

No hi ha restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.
Per poder matricular-se del mòdul Pràcticum l'estudiant ha de tenir superats almenys 160 crèdits ECTS entre bàsics i obligatoris.

COMPETÈNCIES

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

- Que els estudiants sàpien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea d'estudi.
- Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.
- Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arreplegar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprenent la importància i les limitacions del pensament científic.
- Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.
- Resoldre tasques o realitzar treballs en el temps assignat per a això mantenint la qualitat del resultat.
- Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.
- Saber aplicar aqueixos coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels Drets Humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.

RESULTATS DE L'APRENENTATGE

Ser capaç d'aplicar, en el món professional, els coneixements adquirits al llarg dels estudis.
Ser capaç de realitzar un aprenentatge autònom i adaptar-se a noves situacions.
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'utilitzar les noves tecnologies en la comunicació.
Ser capaç d'elaborar una memòria escrita

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Practiques externes: caracteristiques

Consistirà en la realització de pràctiques preprofessionals en empreses de l'àmbit de la gastronomía (indústries alimentàries i de restauració col lectiva, centres I+D+i, hotels, entre d'altres).

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Pràctiques externes		100
Realització de Pràctiques externes	400,00	100
Seguiment i tutorització de Pràctiques externes	50,00	0
TOTAL	**450,00**	

METODOLOGIA DOCENT

• Assistència al centre de treball: 15 ECTS
• Tutories: 1 ECTS
• Elaboració i presentació de la memòria: 2 ECTS

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 la gastronomia, 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.
- Complir amb solvència el pla de treball proposat pel tutor de l'empresa.
- Haver presentat la memòria i els documents de finalització i avaluació de les pràctiques emplenats per l'estudiant i pel tutor de l'empresa en el termini de 10 dies després de finalitzar el pràcticum: i) document de finalització de les pràctiques; ii) Formulari d'avaluació de Pràctiques externes emplenat per l'estudiant; iii) avaluació del tutor de l'empresa en sobre tancat.
- 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: • Avaluació del Tutor d'Empresa sobre l'actitud, aprofitament i procés d'aprenentatge: (50%) • Avaluació del Tutor Acadèmic (memòria i tutories personalitzades): 50%

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

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern