

**FICHA IDENTIFICATIVA****Datos de la Asignatura**

Código	41030
Nombre	Prácticas externas
Ciclo	Máster
Créditos ECTS	15.0
Curso académico	2019 - 2020

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
2021 - Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	1	Anual

Materias

Titulación	Materia	Carácter
2021 - Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria	5 - Prácticas externas	Optativa

Coordinación

Nombre	Departamento
FONT PÉREZ, GUILLERMINA	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

El objetivo de las prácticas externas es que el/la estudiante del máster tenga la oportunidad de conocer y aprender cómo integrar la formación adquirida con las demandas del mundo laboral.

La asignatura de prácticas externas permitirá fomentar la capacidad para la toma de decisiones en los departamentos de análisis, microbiológicos, de calidad e investigación de empresas y centros de investigación.

Se progresará en las habilidades de interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de las actividades relacionadas con los alimentos, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.



Las prácticas en la empresa comprenderán 375 horas de trabajo, lo que equivale a tres meses de asistencia a la empresa un mínimo de 6 horas diarias.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

No procede

COMPETENCIAS (RD 1393/2007) // RESULTADOS DEL APRENDIZAJE (RD 822/2021)

2021 - Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria

- Que los/las estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.
- Que los/las estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.
- Que los/las estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.
- Que los/las estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo
- Manejar la metodología estadística y saber analizar problemas y aplicar las herramientas estadísticas más apropiadas en cada caso.
- Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con la nutrición, ciencia y tecnología de los alimentos y seguridad alimentaria, estilos de vida y aspectos sanitarios
- Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, con capacidad de formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas de acuerdo con el método científico, comprendiendo la importancia y limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y nutricional.



- Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.
- Ser capaces de obtener y de seleccionar la información y las fuentes relevantes para la resolución de problemas, elaboración de estrategias y asesoramiento a clientes.
- Elaborar y manejar los escritos, informes y procedimientos de actuación más idóneos para los problemas suscitados.
- Contemplar en conjunto y tener en cuenta los distintos aspectos y las implicaciones en los distintos aspectos de las decisiones y opciones adoptadas, sabiendo elegir o aconsejar las más convenientes dentro de la ética, la legalidad y los valores de la convivencia social.
- Saber trabajar en equipos multidisciplinares reproduciendo contextos reales y aportando y coordinando los propios conocimientos con los de otras ramas e intervinientes.
- Participar en debates y discusiones, dirigirlos y coordinarlos y ser capaces de resumirlos y extraer de ellos las conclusiones más relevantes y aceptadas por la mayoría.
- Utilizar las distintas técnicas de exposición -oral, escrita, presentaciones, paneles, etc- para comunicar sus conocimientos, propuestas y posiciones.
- Proyectar sobre problemas concretos sus conocimientos y saber resumir y extraer los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.
- Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los imprevistos, se prevean y minimicen los eventuales problemas y se anticipen sus soluciones.
- Capacidad de trabajo en equipo, promover iniciativas, planificar y tomar decisiones en el ámbito de la empresa alimentaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE (RD 1393/2007) // SIN CONTENIDO (RD 822/2021)

Como resultado del aprendizaje los estudiantes quedaran capacitados para trabajar en distintas actividades en las empresas y centros de investigación del sector agroalimentario como por ejemplo en:

Laboratorios microbiológicos y de análisis de alimentos.

Departamentos de calidad.

Departamentos de I+D.

Plantas de producción y procesado.

Clínicas nutricionales.

Centros de investigación públicos y privados.

Administración Pública.



Se aprenderá a trabajar en equipo, organizar, planificar y a tomar decisiones, así como interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad de profesional de alimentos, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Prácticas en Empresa

Realización de prácticas pre-profesionales en empresas y organismos del ámbito de la calidad y seguridad alimentarias.

Las prácticas presentan contenidos relacionados con la Nutrición y Bromatología, Seguridad Alimentaria y Tecnología y Biotecnología de los Alimentos:

Análisis de nutrientes, ingredientes y contaminantes.

Análisis microbiológico.

Actividades en planta de producción.

Desarrollo de estrategias de calidad.

Estudios antropométricos.

Desarrollo de menús.

Evaluaciones nutricionales.

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Prácticas externas		100
TOTAL	0,00	

METODOLOGÍA DOCENTE

La Universitat de València dispone de un modelo de convenio de cooperación educativa para las asignatura Prácticas Externas que tiene suscrito con las empresas y entidades que aparecen en la relación adjunta, y además, un acuerdo específico para cada uno de los/las estudiantes que vayan a realizar prácticas en empresa.

Todas las empresas y entidades colaboradoras adquieren los siguientes compromisos que serán detallados en los correspondientes acuerdos específicos, para desarrollar un proyecto, por cada uno de los/las estudiantes que realicen sus prácticas:

- Ponen a disposición del alumnado a un profesional que actúa como tutor/ra, dirigiendo y orientando las actividades de los/las estudiantes durante su estancia y colaborando con el/la profesor/ra tutor/ra de la universidad en el proceso de aprendizaje del estudiante.



- Se establece, de común acuerdo, el programa de actividades que realizarán los/las estudiantes, y que se adecuará a los objetivos establecidos y las competencias a alcanzar por los/las estudiantes.

- Las empresas y entidades dispondrán de los medios materiales y servicios suficientes para realizar las prácticas.

Las empresas y entidades se encuentran ubicadas en el entorno geográfico de la Universitat de València, principalmente en Valencia capital y alrededores, y también se dispone de empresas en otras poblaciones de la provincia, resto del estado español y en países de la Unión Europea.

Relación de empresas y entidades con convenio de cooperación educativa para realizar periodos de prácticas externas los/las estudiantes que cursen el Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria de la Universitat de València.

NOMBRE DE LA EMPRESA/ENTIDAD

Aceitunas y Encurtidos Molero, S. L.

Agua Mineral San Benedetto, S. A.

Alimentos Funcionales de Origen Tradicional, S. L

Belenguer, S. A.

Cárnicas Serrano S.L.

CEATEL (Centro de apoyo tecnológico lácteo)

Centro Superior de Investigación en Salud Pública. CSISP

Clece, S.A. - Residencia 3ª Edad de Moncada

Clínica de Nutrición Dra. Benaches

Clínica de Trastornos Alimentarios S.L.

Clínica Santa Eugenia

Cooperativa Agrícola Villar del Arzobispo

CSIC - IATA - Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos

El Horno de Pedro, S.L.

Embutidos F. Martínez R., S.A.

Font Salem S.L.

Frimar Panaderos, S.L.



Fundación de Hostelería de Valencia

Generalitat Valenciana - Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Valenciana

Gestió Socio-Sanitaria al Mediterrani S.L. - Residencia 3ª Edad

Gracomsa Alimentaria, S.A.

Grupo Civae S.L

Grupo Hospitalario Quirón, S.A.

Hospital Arnau de Vilanova

Hospital Clínico Universitario de Valencia

Hospital de la Ribera

Hospital Doctor Moliner

Hospital General Mateo Orfila

Hospital General Universitario de Valencia

Hospital Infantil La Fe

Hospital La Magdalena

Hospital Obispo Polanco de Teruel

Hospital Universitario Doctor Peset

Hospital Universitario La Fe

Hoteles Orange, S.A.

Importaco, S.A.

Industrias Cárnicas Levantina S.A. – INCARLESA

Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias – IVIA

Jamones Nicolau, S.A.

Laboratorios Grumaya, S.L.

Laboratorios Tacsá S.L.

Ministerio de Industria, Turismo y Comercio – Dirección Territorial de Comercio. SOIVRE

Nanta Valencia S.A.



Productos Alimenticios BELROS, S.A.

Productos Alimenticios Meivel, S.L.

Sodexho España S.A. - Clínica Valencia

Sodexho España S.A. - Hospital Casa Salud

EVALUACIÓN

El estudiant es evaluado:

- a) por el/la tutor/ra de la empresa en cuanto a los resultados del aprendizaje rellenando un cuestionario.
- b) por el/la tutor/ra académico que tendra en cuenta la memoria que presenta el estudiante y una exposición oral.
- c) La CCA con estas evaluaciones calificara la asignatura.

REFERENCIAS

Básicas

- Las obtenidas al realizar las búsqueda bibliográficas de artículos de revisión y experimentales de la temática seleccionada en las bases de datos, relativas a las actividades de la empresa.

ADENDA COVID-19

Esta adenda solo se activará si la situación sanitaria lo requiere y previo acuerdo del Consejo de Gobierno

1. Contenidos

Se mantienen los contenidos inicialmente programados en la guía docente para las sesiones teóricas.

2. Volumen de trabajo y planificación temporal de la docencia

Mantenimiento de la planificación docente.



3. Metodología docente

Se mantendrá la metodología docente que podrá ser telemática si se llega a un acuerdo con la empresa o institución.

La formación práctica (o al menos el 50%) podrá extenderse, si hay posibilidad hasta la finalización del curso académico.

Otras alternativas se considerarán con el visto bueno de la Comisión de Coordinación Académica del Master y de la Comisión del Centro para Prácticas Externas.

4. Evaluación

Se mantiene la modalidad de evaluación de esta sección.

5. Bibliografía

Se mantienen las lecturas recomendadas disponibles en bases de datos que tiene suscrita la UV (requieren VPN en algunos casos) y las recomendadas por los profesores.