

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

Codi	41030
Nom	Pràctiques externes
Cicle	Màster
Crèdits ECTS	15.0
Curs acadèmic	2022 - 2023

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
2021 - M.U. en Qualitat i Seguritat Alimentària 09-V.1	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	1	Anual

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
2021 - M.U. en Qualitat i Seguritat Alimentària 09-V.1	5 - Prácticas externas	Optativa

Coordinació

Nom	Departament
FONT PEREZ, GUILLERMINA	265 - Medicina Prev. i Salut Púb., C. Aliment., Toxic. i Med.Legal

RESUM

L'objectiu de les pràctiques externes és que el/ la estudiant del màster tinga l'oportunitat de conèixer com integrar la formació adquirida en aquest màster amb les demandes del món laboral.

El mòdul de pràctiques externes permetrà fomentar la capacitat per prendre decisions.

Es progressarà en les activitats d'interpretar, valorar i comunicar dades rellevants en les diferents vessants de l'activitat de tecnòleg d'aliments, fent ús de les tecnologies de la informació i la comunicació.

Les pràctiques a l'empresa comprendran 375 hores de treball, el que equival a tres mesos d'assistència a l'empresa un mínim de sis hores diàries.



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 procedeix

COMPETÈNCIES

2021 - M.U. en Qualitat i Seguritat Alimentària 09-V.1

- Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants siguen capaços d'integrar coneixements i afrontar la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, incloga reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.
- Que els estudiants sàpiguen comunicar les conclusions (i els coneixements i les raons últimes que les sustenten) a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.
- Que els estudiants posseïsquen les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'una forma que haurà de ser en gran manera autodirigida o autònoma.
- Manejar la metodologia estadística i saber analitzar problemes i aplicar les eines estadístiques més a p r o p i a d e s e n c a d a c a s .
- Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb la nutrició, ciència i tecnologia dels aliments i seguretat alimentària, estils de vida i aspectes sanitaris.
- Adquirir la formació bàsica per a l'activitat investigadora, amb capacitat de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a la resolució de problemes d'acord amb el mètode científic, comprenent la importància i les limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.
- Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.
- Ser capaços d'obtenir i de seleccionar la informació i les fonts rellevants per a la resolució de problemes, elaboració d'estratègies i assessorament a clients.
- Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats.
- Contemplar en conjunt i tenir en compte els diferents aspectes i les implicacions en els diferents aspectes de les decisions i opcions adoptades, sabent triar o aconsellar les més convenientes dins de l'ètica, la legalitat i els valors de la convivència social.



- Saber treballar en equips multidisciplinaris reproduint contextos reals i aportant i coordinant els propis coneixements amb els d'altres branques i intervinents.
- Participar en debats i discussions, dirigir-los i coordinar-los i ser capaços de resumir i extreure'n les conclusions més rellevants i acceptades per la majoria.
- Utilitzar les diferents tècniques d'exposició-oral, escrita, presentacions, panells, etc-per comunicar els seus coneixements, propostes i posicions.
- Projectar sobre problemes concrets els seus coneixements i saber resumir i extractar els arguments i les conclusions més rellevants per a la seva resolució.
- Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'evitin al màxim els imprevistos, es prevegin i minimitzin els eventuais problemes i s'anticipin les seves solucions.
- Capacitat de treball en equip, promoure iniciatives, planificar i prendre decisions en l'àmbit de l'empresa alimentària.

RESULTATS DE L'APRENTATGE

S'aprendrà a treballar en equip, organitzar, planificar i a prendre decisions, així com interpretar, valorar i comunicar dades rellevant en les diferents aspectes de l'activitat del professional d'aliments, fent ús de les tecnologies de la informació i la comunicació.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Pràctiques en Empresa

Realització de pràctiques preprofessionals en empreses i organismes de l'àmbit de la qualitat i seguretat alimentàries.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Pràctiques externes		100
TOTAL	0,00	

METODOLOGIA DOCENT

Desenvolupament de projectes



AVALUACIÓ

Examen final

Presentació oral

REFERÈNCIES

Bàsiques

- 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.