FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	41030
Nombre	Prácticas externas
Ciclo	Máster
Créditos ECTS	15.0
Curso académico	2023 - 2024

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
2021 - M.U. en Calidad y Seguridad Alimentaria 09-V.1	Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación	1	Anual

Materias

Titulación	Materia	Caracter
2021 - M.U. en Calidad y Seguridad Alimentaria 09-V.1	5 - Prácticas externas	Optativa

Coordinación

Nombre	Departamento
ESTEVE MAS, MARIA JOSE	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal
RUIZ LEAL, MARIA JOSE	265 - Medicina Prev. y Salud Púb., CC. Aliment, Toxic.y Med. Legal

RESUMEN

El objetivo de las prácticas externas es que el estudiantado 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 el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria de empresas, centros tecnológicos y 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.

BORRADOR

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

2021 - M.U. en Calidad y Seguridad Alimentaria 09-V.1

- 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.

BORRADOR

- 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 extractar los argumentos y las conclusiones más relevantes para su resolución.
- Planificar, ordenar y encauzar actividades de manera que se eviten en lo posible los emprevistos, 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 alimentaría.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Como resultado del aprendizaje el estudiantado quedará capacitado 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.
- Centros de investigación públicos y privados.
- Administración Pública.
- Empresas de auditoría y consultoría

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.

BORRADOR

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.

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 la asignatura Prácticas Externas que tiene suscrito con las empresas y entidades que aparecen en la relación del ADEIT y, además, un acuerdo específico para cada estudiante que vaya 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 estudiante que realice sus prácticas:

En el acuerdo específico se definen los compromisos que se adquieren entre la empresa y entidades colaboradoras, la Universidad y el/la estudiante sobre el proyecto a desarrollar, la duración, el tutor/a o mentor/a y recursos:

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

- El/la estudiante realizará las actividades establecidas por la empresa o el centro de investigación.

- El/la tutor/a académico/a llevará a cabo un seguimiento del progreso del/la estudiante durante las prácticas, evaluando su rendimiento.

BORRADOR

- Al finalizar las prácticas, el/la estudiante presentará una memoria al tutor/a académico/a siguiendo las directrices indicadas en la web del máster.

Las empresas y entidades que aparecen en la relación que proporcionará el ADEIT se encuentran ubicadas en el entorno geográfico de Valencia, principalmente en Valencia capital y alrededores.

EVALUACIÓN

Las prácticas en la empresa son supervisadas por un tutor académico y un tutor de la empresa. Como tutores académicos actúan profesores y profesoras universitarias designados por la CCA del máster en función de las actividades a desarrollar en la empresa. Los tutores académicos son responsables de explicar a los estudiantes los criterios de evaluación.

La materia Prácticas Externas será evaluada en base a las competencias propias, relacionadas con el ámbito de la calidad y seguridad alimentaria.

La calificación final del y la estudiante será determinada por los profesores y profesoras encargados, considerando los siguientes aspectos:

a) Evaluación por el tutor o la tutora de la empresa sobre la actitud, aprovechamiento y proceso de aprendizaje, rellenando un cuestionario, con un valor del 60% sobre el total de la asignatura.

b) Evaluación por el tutor o la tutora académica, que tomará en cuenta la memoria presentada por el estudiantado, con un valor del 40% sobre el total de la asignatura.

REFERENCIAS

Básicas

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

BORRADOR