

## PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA

**Curso académico 2017-2018**

Identificación y características de la asignatura			
Código	502241	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	<b>PRACTICAS EXTERNAS</b>		
Denominación (inglés)	<b>EXTERNAL PRACTICES</b>		
Titulaciones	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias		
Semestre	Segundo (8º)	Carácter	Obligatorio
Módulo	<b>Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado</b>		
Materia	<b>Prácticas Externas</b>		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Ana Carrapiso Martínez		acarrapi@unex.es	
Marisa Timón Andrada		mltimon@unex.es	
M <sup>a</sup> de los Ángeles Rozas Espadas	D616	marozas@unex.es	
Área de conocimiento	Producción Vegetal, Tecnología de Alimentos		
Departamento	Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal, Producción Animal y Ciencia de los Alimentos		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	<b>M<sup>a</sup> de los Ángeles Rozas Espadas</b>		
Competencias			
Competencias Básicas			
<p>CB1 - Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio</p> <p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p> <p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p> <p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p> <p>CB5 - Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía</p>			
Competencias Generales			
CG1	En el ámbito de la gestión y control de calidad de procesos y productos capacidad para		

establecer procedimientos y manuales de control de calidad; implantar y gestionar sistemas de calidad; analizar alimentos, materias primas, ingredientes, aditivos y emitir los informes correspondientes; evaluar y mejorar la calidad de los métodos de análisis aplicados al control de alimentos.

CG2 En el ámbito de la seguridad alimentaria adquirir conocimientos para evaluar el riesgo higiénico-sanitario y toxicológico de un proceso, alimento, ingrediente, envase; identificar las posibles causas de deterioro de los alimentos y establecer mecanismos de trazabilidad.

CG3 En el ámbito del desarrollo e innovación de procesos y productos capacidad para diseñar y elaborar nuevos procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado en los diferentes aspectos implicados; evaluar el grado de aceptabilidad de estos productos en el mercado; establecer sus costes de producción; evaluar los riesgos medioambientales de los nuevos procesos productivos.

CG4 En el ámbito del procesado de alimentos ser capaces de identificar los problemas asociados a los diferentes alimentos y a su procesado, lo que abarca un conocimiento en profundidad de las materias primas, las interacciones entre componentes, los diferentes procesos tecnológicos (tanto productivos como de envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los productos), así como de las transformaciones que puedan sufrir los productos durante dichos procesos; gestionar el procesado desde un punto de vista medioambiental; establecer herramientas de control de los procesos.

CG5 En el ámbito de la nutrición comunitaria y salud pública ser capaces de intervenir en actividades de promoción de la salud, a nivel individual y colectivo, contribuyendo a la educación nutricional de la población; promover el consumo racional de alimentos de acuerdo a pautas saludables y desarrollar estudios epidemiológicos.

CG6 En el ámbito de la restauración colectiva saber gestionar servicios de restauración colectiva; proponer programas de alimentación adecuados a los diferentes colectivos; asegurar la calidad y seguridad alimentaria de los alimentos gestionados; proporcionar la formación adecuada al personal implicado.

CG7 En el ámbito de la comercialización, comunicación y marketing ser capaces de asesorar en las tareas de publicidad y marketing, así como en las de etiquetaje y presentación de los productos alimenticios; conocer los aspectos técnicos más novedosos de cada producto, relacionados con su composición, funcionalidad, procesado, etc.

CG8 En el ámbito de la asesoría legal, científica y técnica ser capaces de estudiar e interpretar los informes y expedientes administrativos en relación a un producto, para poder responder razonadamente la cuestión que se plantee; conocer la legislación vigente; defender ante la administración las necesidades de modificación de una normativa relativa a cualquier producto.

### **Competencias Transversales**

CT1 Dominio de las TIC a nivel básico.

CT2 Conocimiento de una lengua extranjera (inglés).

CT3 Proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente.

CT4 Capacidad de resolución eficaz y eficiente de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.

CT5 Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.

CT6 Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.

CT7 Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.

CT8 Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.

<p>CT9 Capacidad de trabajo en equipo.</p> <p>CT10 Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.</p> <p>CT11 Trabajar de forma adecuada en un laboratorio biológico con material biológico incluyendo seguridad, manipulación, eliminación de residuos biológicos y químicos y registro anotado de actividades.</p>
<b>Competencias Específicas</b>
<p>CETF1 Capacidad para desarrollar de forma práctica las competencias adquiridas en los demás módulos.</p> <p>CETF2 Capacidad para iniciarse en la investigación teórica o práctica de un tema específico.</p> <p>CETF3 Conocimiento para la realización de búsquedas, recolección, evaluación y organización del material bibliográfico y de las TIC's.</p> <p>CETF4 Obtener práctica en la redacción y presentación, así como en la exposición oral de cualquier comunicación escrita tanto en español como en inglés.</p>
<b>Contenidos</b>
<b>Breve descripción del contenido</b>
<p>Las Prácticas Externas tratan de aproximar al alumno a la realidad, al aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en la Escuela en la resolución de situaciones y problemas reales.</p> <p>El objetivo fundamental de las Prácticas Externas es la formación integral del alumno universitario. Se pretende con ello dar la oportunidad al estudiante de combinar los conocimientos teóricos con los de contenido práctico y de incorporarse al mundo profesional al finalizar el programa con un mínimo de experiencia.</p> <p>Sus contenidos serán previamente definidos de común acuerdo entre las empresas e instituciones colaboradoras y la Escuela, de tal forma que la actividad realizada por los alumnos deberá ser la adecuada para la capacitación profesional propia del título.</p> <p>Los alumnos deberán realizar una memoria de las Prácticas Externas desarrolladas, siguiendo las directrices de la Comisión de Prácticas Externas designada al efecto por la Junta de Escuela. Esta Comisión servirá para homogeneizar y objetivar la evaluación por parte de los tutores.</p> <p>También se elaborará un cuestionario o formulario al que los tutores deben responder en relación con las competencias, habilidades y aptitudes mostradas por el alumno, así como la evolución del alumno durante el periodo de las prácticas.</p> <p>La Comisión de Prácticas Externas revisará cada año la metodología aplicable en el proceso de realización de las prácticas, en función de los informes elaborados por los profesores-tutores y los tutores de la empresa.</p> <p>La Comisión de Prácticas Externas elaborará y publicará los criterios para la selección de las empresas o instituciones en las que los alumnos pueden realizar las Prácticas Externas. Igualmente elaborará la lista de los profesores tutores de prácticas y los criterios para la asignación de éstos a los alumnos; al mismo tiempo la Comisión informará al alumno de quien es su tutor en la empresa.</p> <p>Los convenios que la Universidad de Extremadura firma con las empresas en las que los alumnos realizan prácticas están coordinados desde el Vicerrectorado de Relaciones Institucionales e Internacionalización  <a href="https://www.unex.es/organizacion/gobierno/vicerrectorados/vicerelint/convenios"> (https://www.unex.es/organizacion/gobierno/vicerrectorados/vicerelint/convenios) </a></p>

<b>Temario de la asignatura</b>					
Denominación del tema 1: Introducción a las prácticas externas Contenidos del tema 1: Introducción. Alcance del trabajo. Contenido. Normativa. Medios a disposición del alumnado. Elección y realización de las prácticas					
Denominación del tema 2: Memoria de prácticas externas. Contenidos del tema 2: Introducción. Objetivos. Desarrollo del trabajo. Conclusiones. Bibliografía. Actividad práctica: Redacción y presentación de la memoria de prácticas externas					
<b>Actividades formativas</b>					
Horas de trabajo del alumno por tema		Presencial		Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total	GG	SL	TP	EP
1	125				25
2	25				25
<b>Evaluación del conjunto</b>					
<b>Total</b>	150				50
GG: Grupo Grande (100 estudiantes). SL: Seminario/Laboratorio (prácticas clínicas hospitalarias = 7 estudiantes; prácticas laboratorio o campo = 15; prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas = 30, clases problemas o seminarios o casos prácticos = 40). TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS). EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.					
<b>Metodologías docentes</b>					
12. Tutorización de prácticas en empresas, Centros de Investigación o Departamentos de la UEX 13. Seguimiento y desarrollo de memoria descriptiva de las practicas en empresa					
<b>Resultados de aprendizaje</b>					
1. Ser capaz de desarrollar de forma práctica todas las competencias y aptitudes adquiridas durante la carrera. 2. Saber desarrollar aspectos de investigación sobre un tema específico. 3. Tener las herramientas adecuadas para la redacción y presentación de trabajos.					
<b>Sistemas de evaluación</b>					
El sistema de evaluación propuesto será el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluación del seguimiento del tutor de las prácticas en la empresa (50%)</li> <li>- Evaluación de la memoria de las actividades desarrolladas en las prácticas (50%)</li> </ul>					
<b>Horario de tutorías</b>					

Tutorías Programadas: los días en los que así se indique por el profesor en la web de la escuela.
<a href="http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/informacion-academica/horarios">http://www.unex.es/conoce-la-uex/estructura-academica/centros/eia/informacion-academica/horarios</a>
<b>Recomendaciones</b>