


	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS		
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002		

PLAN DOCENTE DE LA ASIGNATURA DE PRÁCTICAS EXTERNAS

Curso académico: 2023-2024

Identificación y características de la asignatura			
Código	400590	Créditos ECTS	6
Denominación (español)	PRÁCTICAS EXTERNAS		
Denominación (inglés)	EXTERNAL PRACTICES		
Titulaciones	MÁSTER EN GESTIÓN DE LA CALIDAD Y TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL		
Centro	Escuela de Ingenierías Agrarias		
Semestre	Segundo (2º)	Carácter	Obligatorio
Módulo	Prácticas Externas y Trabajo Fin de Máster		
Materia	Prácticas Externas		
Profesor/es			
Nombre	Despacho	Correo-e	Página web
Rocío Velázquez Otero	D112 Edificio Alfonso XIII	rvotero@unex.es	http://www.unex.es/conoce-la-unex/estructura-academica/centros/eia/centro/profesores
M ^a Luisa Timón Andrada	D708 Edificio Valle del Jerte	mltimon@unex.es	http://www.unex.es/conoce-la-unex/estructura-academica/centros/eia/centro/profesores
Área de conocimiento	Producción Vegetal, Tecnología de Alimentos		
Departamento	INGENIERÍA MEDIO AGRÓNOMICO Y FORESTAL, PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		
Profesor coordinador (si hay más de uno)	Rocío Velázquez Otero		
Competencias*			
Competencias Básicas			
<ul style="list-style-type: none"> • CB6 - 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. • CB7 - Que los 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. • CB8 - Que los 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. • CB9 - Que los 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. • CB10 - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar 			

* Los apartados relativos a competencias, breve descripción del contenido, actividades formativas, metodologías docentes, resultados de aprendizaje y sistemas de evaluación deben ajustarse a lo recogido en la memoria verificada del título.

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	 Escuela de Ingenierías Agrarias
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Competencias Generales

- CG1 - Formar especialistas que sepan mejorar, innovar y auditar sistemas de Gestión de Calidad y Trazabilidad desde la producción hasta la obtención final de alimentos de origen vegetal.
- CG2 - Proporcionar al alumno capacidad de nivel superior para mejorar de forma continua la producción y transformación, obteniendo y elaborando productos agroalimentarios seguros, saludables y de calidad, desde la perspectiva de la conservación del medio ambiente y el uso integral del territorio.
- CG3 - Ampliar los conocimientos de Grado y aplicarlos en contextos de investigación en el ámbito de la Gestión de Calidad y Trazabilidad de alimentos de origen vegetal.

Competencias Transversales

- CT1 - Dominio de las TIC.
- CT2 - Fomentar el uso de una lengua extranjera.
- CT3 - Proporcionar conocimientos y metodologías de enseñanza-aprendizaje a diferentes niveles; recopilar y analizar información existente.
- CT4 - Capacidad de razonamiento crítico, análisis y síntesis.
- CT5 - Capacidad de gestión eficaz y eficiente con espíritu emprendedor, iniciativa, creatividad, organización, planificación, control, toma de decisiones y negociación.
- CT6 - Conocimiento de los principios y métodos de la investigación científica y técnica.
- CT7 - Capacidad de resolución de problemas, demostrando principios de originalidad y autodirección.
- CT8 - Capacidad de aprendizaje autónomo y preocupación por el saber y la formación permanente.
- CT9 - Capacidad de trabajo en equipo.
- CT10 - Preocupación permanente por la calidad y el medio ambiente, la prevención de riesgos laborales y la responsabilidad social y corporativa.
- CT11 - Capacidad para 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.

Competencias Específicas

- CTF1 - Saber definir los intereses profesionales y de investigación a través del contacto con el mundo laboral.
- CTF2 - Proporcionar conocimientos "in situ" de la metodología de trabajo en diferentes industrias, empresas y centros de investigación relacionados con la Gestión de Calidad y Trazabilidad.
- CTF3 - Ser capaces de enfrentarse en condiciones prácticas a los retos que se plantean en las empresas en relación con la Gestión de Calidad y Trazabilidad.
- CTF4 - Capacidad para iniciarse en la investigación teórica o práctica de un tema específico.

Contenidos

Breve descripción del contenido*

Las Prácticas Externas tratan de aproximar al alumno a la realidad en la Gestión de Calidad y Trazabilidad de alimentos de origen vegetal, al aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en el Máster en la resolución de situaciones y problemas reales.

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 en Gestión de Calidad y Trazabilidad, con los de contenido práctico y de incorporarse al mundo profesional al finalizar el programa con un mínimo de experiencia.



Sus contenidos serán previamente definidos de común acuerdo entre las empresas, centros de Investigación y otras instituciones colaboradoras y los tutores en la Escuela de Ingenierías Agrarias, de tal forma que la actividad realizada por los alumnos deberá ser la adecuada para la capacitación profesional propia del título.

Los alumnos podrán optar por realizar sus trabajos prácticos, tanto en los propios Laboratorios y plantas piloto de la UEx, como en laboratorios de investigación de los Centros de investigación y/o empresas del sector agroalimentario o consultoras con las que existe convenio de colaboración docente, de cuya disponibilidad de plazas se informa al inicio del curso. De acuerdo con la Comisión de Coordinación del Máster y la empresa o institución de acogida se decidirá cuál es la opción elegida, procediéndose a designar su tutor. La realización de los trabajos prácticos estará sujeta al régimen temporal establecido en el convenio, y podrá realizarse a lo largo del curso. El tutor realizará un seguimiento de la actividad desarrollada por el alumno en la empresa o institución.

Los alumnos deberán realizar una memoria de las Prácticas Externas desarrolladas, siguiendo las directrices de la Comisión de Coordinación del Máster, designada por la Junta de Escuela. Esta Comisión servirá para homogenizar y objetivar la evaluación por parte de los tutores. 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.

La Comisión de Coordinación del Máster 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.

La Comisión de Coordinación del Máster 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.

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 (<https://www.unex.es/organizacion/gobierno/vicerrectorados/vicerelint/convenios>)

Temario de la asignatura

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

Actividades formativas*

Horas de trabajo del alumno por tema		Horas teóricas	Actividades prácticas				Actividad de seguimiento	No presencial
Tema	Total		GG	PCH	LAB	ORD		
1	141						1	140
2	9						1	8
Evaluación								
Total	150						2	148

GG: Grupo Grande (100 estudiantes).

PCH: prácticas clínicas hospitalarias (7 estudiantes)

LAB: prácticas laboratorio o campo (15 estudiantes)

	PROCESO PARA EL DESARROLLO DE LAS ENSEÑANZAS DE LA ESCUELA DE INGENIERÍAS AGRARIAS	
	CÓDIGO: P/CL009_EIA_D002	

<p>ORD: prácticas sala ordenador o laboratorio de idiomas (30 estudiantes) SEM: clases problemas o seminarios o casos prácticos (40 estudiantes). TP: Tutorías Programadas (seguimiento docente, tipo tutorías ECTS). EP: Estudio personal, trabajos individuales o en grupo, y lectura de bibliografía.</p>
Metodologías docentes*
<ul style="list-style-type: none"> - Tutorización de prácticas en empresas, Centros de Investigación o Departamentos de la UEX. - Seguimiento y desarrollo de memoria descriptiva de las practicas en empresa.
Resultados de aprendizaje*
<p>El estudiante que haya cursado la asignatura podrá:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer "in situ" la realidad de la industria del sector agroalimentario en aspectos relacionados con la Gestión de Calidad y trazabilidad de alimentos vegetales. - Obtener un conocimiento práctico pormenorizado sobre los trabajos de Gestión de Calidad y Trazabilidad - Conocer el funcionamiento para la implantación de sistemas de Gestión de Calidad y Trazabilidad - Efectuar un seguimiento de los sistemas de Gestión de Calidad y Trazabilidad. - Conocer y trabajar con técnicas de investigación avanzadas aplicadas a la Gestión de Calidad y Trazabilidad de alimentos de origen vegetal
Sistemas de evaluación*
<p>Las prácticas externas se evaluarán sobre 10 y se tendrá en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluación del seguimiento del tutor de las prácticas en la empresa (40%) - Evaluación de la memoria de las actividades desarrolladas en las prácticas (60%)