

Pràcticum

Codi: 103241
Crèdits: 12

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2501925 Ciència i Tecnologia dels Aliments	OB	4	A

Professor/a de contacte

Nom: Josep Yuste Puigvert

Correu electrònic: Josep.Yuste@uab.cat

Utilització d'idiomes a l'assignatura

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: Sí

Grup íntegre en espanyol: No

Prerequisits

- Haver superat el primer curs i 120 crèdits dels tres primers cursos.
- En començar-lo, estar matriculat i haver abonat l'import de l'assegurança d'accidents i responsabilitat civil prevista en la normativa de taxes.
- No mantenir una relació contractual o familiar amb l'entitat.
- Compatibilitat amb les activitats acadèmica i formativa de les altres assignatures del grau.

Objectius

El Pràcticum, assignatura obligatòria de 12 crèdits, és una activitat que l'estudiant fa a una entitat, privada o pública, nacional o internacional, per complementar la seva formació universitària i apropar-lo a l'àmbit professional on exercirà la seva activitat. Ha de permetre l'estudiant:

- conèixer la metodologia de treball adequada a la realitat professional;
- desenvolupar competències tècniques, metodològiques, personals i participatives;
- obtenir una experiència que li faciliti la inserció al mercat de treball;
- reforçar els valors de la innovació, la creativitat i l'emprenedoria.

Competències

- Analitzar, sintetitzar, resoldre problemes i prendre decisions en l'àmbit professional.
- Assumir un compromís ètic i valorar la importància de la qualitat i de la feina ben feta.
- Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
- Demostrar sensibilitat en temes mediambientals, sanitaris i socials.
- Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
- Integrar els coneixements, habilitats i actituds pròpies del grau en l'entorn professional d'algun dels diversos àmbits de la ciència i la tecnologia dels aliments.
- Treballar individualment i en equip, unidisciplinari o multidisciplinari, així com en un entorn internacional.

Resultats d'aprenentatge

1. Analitzar, sintetitzar, resoldre problemes i prendre decisions en l'àmbit professional.
2. Argumentar les conclusions presentades.
3. Assumir un compromís ètic i valorar la importància de la qualitat i de la feina ben feta.
4. Categoritzar la ubicació del treball dut a terme en el conjunt de les activitats de l'empresa.
5. Col·laborar disciplinadament amb l'equip humà.
6. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
7. Demostrar sensibilitat en temes mediambientals, sanitaris i socials.
8. Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
9. Dissenyar i defensar els futurs experiments.
10. Integrar els resultats obtinguts en el projecte marc en el qual estiguin englobats.
11. Organitzar les tasques experimentals a partir d'un ordre científic i pragmàtic pràctic.
12. Treballar individualment i en equip, unidisciplinari o multidisciplinari, així com en un entorn internacional.

Continguts

Les tasques que desenvolupa l'estudiant depenen de l'entitat on faci les pràctiques, i han de ser relacionades amb la ciència i la tecnologia dels aliments.

Metodologia

- L'estudiant té un tutor acadèmic designat pel professor responsable del Pràcticum. L'entitat designa un tutor que, abans del Pràcticum, defineix el projecte formatiu, les activitats i les competències de l'estudiant d'acord amb el professor responsable.
- L'estudiant acorda amb l'entitat les dates inicial i final i l'horari, i ho comunica al professor responsable. Cada 15 dies, fa una tutoria, presencial o no, amb el tutor acadèmic.
- 280 hores equivalen aproximadament a una estada intensiva de 7 setmanes i 40 h/setmana. L'estada pot ser no intensiva.
- Pot cursar-se durant tres períodes: estiu entre 3r i 4t, primer quadrimestre de 4t i segon quadrimestre de 4t (que pot perllongar-se fins al setembre).
- La informació sobre el Pràcticum és a la pàgina web de la facultat i l'aula Moodle.
- El professor responsable programa una sessió informativa cada curs acadèmic.

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Supervisades			
Activitat a l'entitat	280	11,2	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
Activitats d'orientació professional	10	0,4	1, 8
Tutories	1	0,04	6, 10
Tipus: Autònomes			
Estudi i consulta de bibliografia	3	0,12	8, 12
Redacció de la memòria	6	0,24	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12

Avaluació

Indicadors per avaluar (tutor acadèmic):

- acompliment de les tutories;
- adequació dels continguts en els diversos apartats de la memòria;
- comunicació escrita;
- capacitat de síntesi;
- capacitat de valoració crítica.

Avaluació:

1. Quan l'estudiant hagi acabat o sigui a punt d'acabar el Pràcticum, enviarà per correu-e la memòria (model a l'aula Moodle) al tutor acadèmic (posant en còpia el professor responsable de l'assignatura). El període màxim és 15 dies després d'acabar les pràctiques, excepte si cal tancar les actes, que llavors s'ha d'enviar almenys 7 dies abans del tancament.
2. El tutor extern envia per correu-e la seva avaluació al tutor acadèmic (posant en còpia el professor responsable). Prèviament, el professor responsable fa arribar al tutor extern el model de l'informe d'avaluació.
3. El tutor acadèmic avalua la memòria seguint el model de l'informe d'avaluació (és a l'aula Moodle) i fa arribar el document al professor responsable.
4. L'avaluació final de l'estudiant és la nota del tutor extern (55 %), la del tutor acadèmic (40 %) i l'assistència a les activitats d'orientació professional (5 %). El professor responsable de l'assignatura introduirà les qualificacions a l'acta.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Assistència a activitats d'orientació professional	5 %	0	0	1, 8
Avaluació del tutor acadèmic: tutories i memòria	40 %	0	0	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12
Avaluació del tutor extern	55 %	0	0	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

Bibliografia

La bibliografia correspon a les tasques concretes de l'estudiant durant les pràctiques, i la que necessiti per redactar la memòria.