

Pràcticum

Código: 103241
Créditos ECTS: 12

Titulación	Tipo	Curso	Semestre
2501925 Ciencia y Tecnología de los Alimentos	OB	4	A

Contacto

Nombre: Josep Yuste Puigvert
Correo electrónico: Josep.Yuste@uab.cat

Uso de idiomas

Lengua vehicular mayoritaria: catalán (cat)
Algún grupo íntegramente en inglés: No
Algún grupo íntegramente en catalán: Sí
Algún grupo íntegramente en español: No

Prerequisitos

- Haber superado el primer curso y 120 créditos de los tres primeros cursos.
- Al comenzar, estar matriculado y haber abonado el importe del seguro de accidentes y responsabilidad civil previsto en la normativa de tasas.
- No mantener una relación contractual o familiar con la entidad.
- Compatibilidad con las actividades académica y formativa de las otras asignaturas del grado.

Objetivos y contextualización

El Pràcticum, asignatura obligatoria de 12 créditos, es una actividad que el estudiante hace en una entidad, privada o pública, nacional o internacional, para complementar su formación universitaria y acercarlo al ámbito profesional donde ejercerá su actividad. Debe permitir al estudiante:

- conocer la metodología de trabajo adecuada a la realidad profesional;
- desarrollar competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas;
- obtener una experiencia que le facilite la inserción en el mercado de trabajo;
- reforzar los valores de la innovación y la creatividad, y el concepto de emprendedor.

Competencias

- Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional.
- Asumir un compromiso ético y valorar la importancia de la calidad y del trabajo bien hecho.
- Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés.
- Demostrar sensibilidad en temas medioambientales, sanitarios y sociales.
- Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación.
- Integrar los conocimientos, habilidades y actitudes propias del Grado en el entorno profesional de alguno de los diversos ámbitos de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- Trabajar individualmente y en equipo, uni o multidisciplinar, así como en un entorno internacional.

Resultados de aprendizaje

1. Analizar, sintetizar, resolver problemas y tomar decisiones en el ámbito profesional

2. Argumentar las conclusiones presentadas
3. Asumir un compromiso ético y valorar la importancia de la calidad y del trabajo bien hecho
4. Categorizar la ubicación del trabajo llevado a cabo en el conjunto de las actividades de la empresa
5. Colaborar disciplinadamente con el equipo humano
6. Comunicar de forma eficaz, oralmente y por escrito, a una audiencia profesional y no profesional, en las lenguas propias y/o en inglés
7. Demostrar sensibilidad en temas medioambientales, sanitarios y sociales
8. Desarrollar el aprendizaje autónomo y demostrar capacidad de organización y planificación
9. Diseñar y defender los futuros experimentos a realizar
10. Integrar los resultados obtenidos en el proyecto marco en que estén englobados
11. Organizar las tareas experimentales en base a un orden científico y pragmático práctico
12. Trabajar individualmente y en equipo, uni o multidisciplinar, así como en un entorno internacional

Contenido

Las tareas que desarrolla el estudiante dependen de la entidad donde haga las prácticas, y deben estar relacionadas con la ciencia y la tecnología de los alimentos.

Metodología

- El estudiante tiene un tutor académico designado por el profesor responsable del Pràcticum. La entidad designa un tutor que, antes del Pràcticum, define el proyecto formativo, las actividades y las competencias del estudiante de acuerdo con el profesor responsable.
- El estudiante acuerda con la entidad las fechas inicial y final y el horario, y lo comunica al profesor responsable.
- Cada 15 días, hace una tutoría, presencial o no, con el tutor académico.
- 280 horas equivalen aproximadamente a una estancia intensiva de 7 semanas i 40 h/semana. La estancia puede ser no intensiva.
- Puede cursarse durante tres períodos: verano entre 3º y 4º, primer cuatrimestre de 4º y segundo cuatrimestre de 4º (que puede prolongarse hasta septiembre).
- La información sobre el Pràcticum está en la página web de la facultad y el aula Moodle.
- El profesor responsable programa una sesión informativa cada curso académico.

Actividades

Título	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Tipo: Supervisadas			
Actividad en la entidad	280	11,2	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
Actividades de orientación profesional	10	0,4	1, 8
Tutorías	1	0,04	6, 10
Tipo: Autónomas			
Estudio y consulta de bibliografía	3	0,12	8, 12
Redacción de la memoria	6	0,24	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12

Evaluación

Indicadores para evaluar (tutor académico):

- cumplimiento de las tutorías;
- adecuación de los contenidos en los diversos apartados de la memoria;
- comunicación escrita;
- capacidad de síntesis;
- capacidad de valoración crítica.

Evaluación:

1. Cuando el estudiante haya acabado o esté a punto de acabar el Pràcticum, enviará por correo-e la memoria (modelo en el aula Moodle) al tutor académico (poniendo en copia al profesor responsable de la asignatura). El período máximo es 15 días después de acabar las prácticas, excepto si hay que cerrar las actas, en cuyo caso debe enviarse al menos 7 días antes del cierre.
2. El tutor externo envía por correo-e su evaluación al tutor académico (poniendo en copia al profesor responsable). Previamente, el profesor responsable facilita al tutor externo el modelo del informe de evaluación.
3. El tutor académico evalúa la memoria siguiendo el modelo del informe de evaluación (está en el aula Moodle) y entrega el documento al profesor responsable.
4. La evaluación final del estudiante es la nota del tutor externo (55 %), la del tutor académico (40 %) y la asistencia a las actividades de orientación profesional (5 %). El profesor responsable de la asignatura introducirá las calificaciones en el acta.

Actividades de evaluación

Título	Peso	Horas	ECTS	Resultados de aprendizaje
Asistencia a actividades de orientación profesional	5 %	0	0	1, 8
Evaluación del tutor académico: tutorías y memoria	40 %	0	0	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12
Evaluación del tutor externo	55 %	0	0	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

Bibliografía

La bibliografía corresponde a las tareas concretas del estudiante durante las prácticas, y la que necesite para redactar la memoria.