



1. DATOS GENERALES

Asignatura: PRÁCTICAS EXTERNAS

Tipología: OPTATIVA

Grado: 383 - GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Centro: 1 - FTAD. CC. Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS CR.

Curso: 4

Lengua principal de impartición: Español

Uso docente de otras lenguas:

Página web:

Código: 58332

Créditos ECTS: 6

Curso académico: 2020-21

Grupo(s): 22

Duración: Primer cuatrimestre

Segunda lengua:

English Friendly: S

Bilingüe: N

Profesor: MARIA AREVALO VILLENA - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3423	maria.arevalo@uclm.es	
Profesor: ANA ISABEL BRIONES PEREZ - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie. Planta baja	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3424	ana.briones@uclm.es	
Profesor: MARIA CONSUELO DIAZ-MAROTO HIDALGO - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie / IRICA	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	6743	mariaconsuelo.diaz@uclm.es	
Profesor: GIUSEPPE FREGAPANE QUADRI - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie, 1a planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3439	giuseppe.fregapane@uclm.es	
Profesor: SERGIO GOMEZ ALONSO - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
IRICA/Primera planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	926052829	sergio.gomez@uclm.es	
Profesor: MIGUEL ANGEL GONZALEZ VIÑAS - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052167	miguelangel.gonzalez@uclm.es	
Profesor: MANUELA VANESSA MANCEBO CAMPOS - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
MARIE CURIE/PLANTA PILOTO	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34 926 29 52 59	MVanessa.Mancebo@uclm.es	
Profesor: MARIA SOLEDAD PEREZ COELLO - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
MarieCurie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3421	soledad.perez@uclm.es	
Profesor: JUSTA MARIA POVEDA COLADO - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie / IRICA	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	ext 6427	justamaria.poveda@uclm.es	
Profesor: MARIA DESAMPARADOS SALVADOR MOYA - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie, 1a planta	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	3422	amparo.salvador@uclm.es	
Profesor: EVA SANCHEZ PALOMO LORENZO - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	+34926052167	eva.sanchez@uclm.es	
Profesor: MARIA ALMUDENA SORIANO PEREZ - Grupo(s): 22				
Edificio/Despacho	Departamento	Teléfono	Correo electrónico	Horario de tutoría
Marie Curie	Q. ANALÍTICA Y TGIA. ALIMENTOS	926 051925	almudena.soriano@uclm.es	

2. REQUISITOS PREVIOS

Haber superado, al menos, 120 créditos del grado, siendo necesario tener aprobadas todas las materias del Módulo de Formación Básica

3. JUSTIFICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS, RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS Y CON LA PROFESIÓN

Esta asignatura permitirá al alumno tomar contacto con el mundo laboral y conocer las funciones del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en

el ambito profesional.

4. COMPETENCIAS DE LA TITULACIÓN QUE LA ASIGNATURA CONTRIBUYE A ALCANZAR

Competencias propias de la asignatura

Código	Descripción
E06	Conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos.
E08	Aplicar los avances tecnológicos a la innovación en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por el consumidor.
E09	Conocer, optimizar y controlar los sistemas de elaboración de alimentos y los procesos de conservación.
E11	Capacitar al alumno para que pueda evaluar los efectos del procesado sobre los componentes y propiedades de los alimentos.
E15	Analizar y evaluar los riesgos alimentarios. Gestionar la seguridad alimentaria.
E16	Conocer y controlar las pautas sobre higiene de personal, manipulación de alimentos y control higiénico de procesos de fabricación.
E18	Poseer conocimientos sobre normalización y legislación alimentaria. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
E19	Conocer los fundamentos de los sistemas de calidad y trazabilidad llevar a cabo su implantación, así como evaluar y controlar la calidad alimentaria.
E20	Gestionar subproductos y residuos de la industria alimentaria de acuerdo con un programa efectivo de gestión medioambiental.
E22	Realizar tareas de formación de personal para el sector alimentario
E25	Establecer y calcular pautas alimentarias saludables, así como desarrollar la planificación de menús para colectividades.
E26	Evaluar los hábitos y la ingesta alimentaria y el estado nutricional individual y en colectividades.
E27	Planificar y desarrollar programas de educación alimentario-nutricional y de promoción y de prevención de salud.
G01	Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
G03	Desarrollar hábitos de excelencia y calidad en el ejercicio profesional aplicando los derechos humanos fundamentales, los principios de igualdad de oportunidades y los valores propios de una cultura de paz y democrática. Adquiriendo un compromiso ético y actuando según la deontología profesional y el respeto al medio ambiente.
G07	Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, espíritu emprendedor y capacidad para trabajar en equipo. Poseer capacidad de resolución de problemas específicos del ámbito laboral y desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.
G09	Desarrollar la motivación por la calidad, la capacidad de adaptación a nuevas situaciones y la creatividad.

5. OBJETIVOS O RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS

Resultados de aprendizaje propios de la asignatura

Descripción

Adquirir capacidad para la iniciativa y la toma de decisiones en el ámbito laboral.

Adquirir capacidad para el debate y la resolución de problemas surgidos en el desempeño de la profesión que podrían realizar en el futuro.

Tomar contacto con el mundo laboral y conocer las funciones del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el mundo profesional.

Saber trabajar en equipo, adquirir responsabilidades y tener iniciativas en el desempeño de su actividad laboral, siendo consciente de la trascendencia de sus resultados y de la toma de decisiones.

Saber aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en el Grado a los casos reales que se le presenten en el mundo laboral.

Obtener conocimientos sobre la gestión y organización del trabajo en una empresa o Institución relacionada con el sector alimentario.

6. TEMARIO

No se ha introducido ningún tema

COMENTARIOS ADICIONALES SOBRE EL TEMARIO

El alumno se incorporará a la Empresa/Institución para realizar una actividad profesional que previamente se coordinará entre los tutores (académico y externo) relacionada con la actividad de la empresa y que permita la aplicación de los conocimientos, capacidades y actitudes adquiridos en sus estudios de grado al ámbito profesional.

La actividad a realizar por el alumno podrá estar relacionada con los siguientes aspectos:

- Control de materias primas
- Control de procesos de elaboración de alimentos
- Control de productos terminados/conservación/envasado.
- Determinaciones analíticas relacionadas con la calidad de los alimentos
- Gestión de la calidad o Seguridad alimentaria
- Formación de personal relacionada con el control y aseguramiento de la calidad de alimentos
- Nutrición y Dietética
- Diseño de nuevos alimentos y/o procesos de elaboración.
- Cualquier otra actividad propia de la empresa relacionada con las competencias del Grado.

7. ACTIVIDADES O BLOQUES DE ACTIVIDAD Y METODOLOGÍA

Actividad formativa	Metodología	Competencias relacionadas (para títulos anteriores a RD 822/2021)	ECTS	Horas	Ev	Ob	Descripción
							Actividad realizada en la empresa.

Prácticas externas [PRESENCIAL]	Prácticas		4.5	112.5	S	S	Duración mínima 6 semanas. Horario y periodo de realización según necesidades de la empresa.
Elaboración de memorias de Prácticas [AUTÓNOMA]	Trabajo autónomo		1	25	S	S	El alumno elaborará una memoria con una extensión orientativa entre 5 y 10 páginas en la que describirá su trabajo realizado en la empresa
Prueba final [PRESENCIAL]	Otra metodología		0.01	0.25	S	S	El alumno realizará una exposición oral de la memoria presentada
Tutorías individuales [PRESENCIAL]	Otra metodología		0.39	9.75	S	S	Se realizarán tutorías personalizadas con los tutores académico y de empresa
Enseñanza presencial (Teoría) [PRESENCIAL]	Tutorías grupales		0.1	2.5	S	N	Sesiones informativa en grupo sobre la realización de las prácticas
Total:			6	150			
Créditos totales de trabajo presencial: 5			Horas totales de trabajo presencial: 125				
Créditos totales de trabajo autónomo: 1			Horas totales de trabajo autónomo: 25				

Ev: Actividad formativa evaluable

Ob: Actividad formativa de superación obligatoria (Será imprescindible su superación tanto en evaluación continua como no continua)

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y VALORACIONES			
Sistema de evaluación	Evaluación continua	Evaluación no continua*	Descripción
Elaboración de memorias de prácticas	30.00%	0.00%	La valoración de la memoria se realizará por el tutor académico
Realización de prácticas externas	40.00%	0.00%	El tutor de la empresa realizará un informe en el que se valore la realización de las prácticas
Prueba final	30.00%	0.00%	Se realizará una prueba final en la que se valore el aprovechamiento de las prácticas.
Total:	100.00%	0.00%	

* En **Evaluación no continua** se deben definir los porcentajes de evaluación según lo dispuesto en el art. 4 del Reglamento de Evaluación del Estudiante de la UCLM, que establece que debe facilitarse a los estudiantes que no puedan asistir regularmente a las actividades formativas presenciales la superación de la asignatura, teniendo derecho (art. 12.2) a ser calificado globalmente, en 2 convocatorias anuales por asignatura, una ordinaria y otra extraordinaria (evaluándose el 100% de las competencias).

9. SECUENCIA DE TRABAJO, CALENDARIO, HITOS IMPORTANTES E INVERSIÓN TEMPORAL	
No asignables a temas	
Horas	Suma horas

10. BIBLIOGRAFÍA, RECURSOS					
Autor/es	Título/Enlace Web	Editorial	Población	ISBN	Año Descripción
Coordinadores de Prácticas Externas UCLM	Guía para la realización de Prácticas Académicas Externas en los Grados y Másteres de la Facultad				Información completa sobre la realización de las Prácticas externas: Convocatoria, Normativas, Temporización y Documentación
	http://www.uclm.es/cr/fquimicas/menu_principal/06-movilidad/practicas_empresa/index.htm				