



1. Identificación

1.1. De la Asignatura

Curso Académico	2017/2018
Titulación	GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
Nombre de la Asignatura	PRACTICUM
Código	1734
Curso	CUARTO
Carácter	PRÁCTICAS
N.º Grupos	1
Créditos ECTS	12
Estimación del volumen de trabajo del alumno	300
Organización Temporal/Temporalidad	Segundo Cuatrimestre
Idiomas en que se realiza	ESPAÑOL
Tipo de Enseñanza	Presencial

1.2. Del profesorado: Equipo Docente

Coordinación de la asignatura JOSE MARIA ROS GARCIA Grupo: 1	Área/Departamento	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA			
	Categoría	PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD			
	Correo Electrónico / Página web / Tutoría electrónica	jmros@um.es Tutoría Electrónica: Sí			
	Teléfono, Horario y Lugar de atención al alumnado	Duración	Día	Horario	Lugar
		Anual	Lunes	10:00- 12:00	868887662, Facultad de Veterinaria B2.-1.026



2. Presentación

Esta asignatura permite al estudiante la adquisición de experiencia profesional mediante la realización de prácticas formativas externas, que propician su integración en un contexto de aprendizaje ubicado en campos reales, relacionados con el ámbito profesional de la titulación. Las prácticas externas deben fomentar al mismo tiempo la adquisición de las competencias específicas del título que garanticen una exitosa inserción en el mundo laboral.

Esta asignatura se desarrollará en una institución, empresa, o entidad externa y bajo la supervisión tanto de un tutor o tutora externo como de un tutor o tutora interno (profesor de la UMU).

3. Requisitos Previos

4. Competencias

4.1 Competencias Básicas

- 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
- 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
- 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
- CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
- CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía

4.2 Competencias de la titulación

- CE1. Fundamentos físicos, químicos y biológicos en ciencias de alimentos y nutrición
- CE21. Gestión medioambiental
- CG1. Ser capaz de expresarse correctamente en lengua castellana en su ámbito disciplinar.
- CG21. Liderazgo
- CE2. Estructura y función del cuerpo humano
- CE22. Deontología
- CG2. Comprender y expresarse en un idioma extranjero en su ámbito disciplinar, particularmente el inglés.
- CG22. Iniciativa y espíritu emprendedor



- CE23. Nutrición humana y dietoterapia
- CE3. Bioquímica
- CG23. Motivación por la calidad
- CG3. Ser capaz de gestionar la información y el conocimiento en su ámbito disciplinar, incluyendo saber utilizar como usuario las herramientas básicas en TIC.
- CE24. Dietética. Bases de la alimentación saludable
- CE4. Fundamentos de matemáticas y estadística en ciencia y tecnología de los alimentos
- CG24. Sensibilidad hacia temas medioambientales
- CG4. Considerar la ética y la integridad intelectual como valores esenciales de la práctica profesional.
- CE25. Epidemiología nutricional
- CE5. Composición de alimentos y materias primas
- CG5. Ser capaz de proyectar los conocimientos, habilidades y destrezas adquiridos para promover una sociedad basada en los valores de la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo.
- CE26. Conductas y hábitos alimentarios en la población
- CE6. Valor nutritivo y funcionalidad
- CG6. Capacidad para trabajar en equipo para relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.
- CE27. Fisiopatología y patología nutricional
- CE7. Propiedades fisicoquímicas de los alimentos
- CG7. Desarrollar habilidades de iniciación a la investigación.
- CE28. Métodos de valoración del estado nutricional
- CE8. Técnicas de análisis de alimentos
- CG8. Capacidad de análisis y síntesis
- CE29. Metodología de la educación alimentaria
- CE9. Producción de materias primas
- CG9. Capacidad de organizar y planificar
- CE10. Operaciones básicas en la industria alimentaria
- CE30. Sistemas de salud y políticas alimentarias
- CG10. Conocimientos generales y básicos de la profesión
- CE11. Procesado y modificaciones de los alimentos
- CG11. Resolución de problemas
- CE12. Biotecnología alimentaria
- CG12. Toma de decisiones
- CE13. Microbiología y parasitología de los alimentos
- CG13. Capacidad crítica y autocrítica
- CE14. Toxicología alimentaria
- CG14. Capacidad para comunicarse con expertos de otras áreas
- CE15. Higiene de los manipuladores de alimentos, de los productos y procesos
- CG15. Capacidad para aplicar los conocimientos a la práctica
- CE16. Diseño higiénico de establecimientos e industrias alimentarias
- CG16. Capacidad de aprender
- CE17. Análisis de riesgos en la industria alimentaria
- CG17. Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones
- CE18. Gestión de la calidad
- CG18. Capacidad de generar nuevas ideas (creatividad)
- CE19. Normalización y legislación alimentaria
- CG19. Habilidades para trabajar de forma autónoma
- CE20. Economía, técnicas de mercado y gestión
- CG20. Diseño y gestión de proyectos



4.3 Competencias transversales y de materia

- Competencia 1. Conocer el papel del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los distintos organismos y entidades en las que puede realizar su labor profesional.
- Competencia 2. Trabajar en un laboratorio de análisis bromatológico.
- Competencia 3. Conocer el trabajo de producción y procesado de alimentos en las diferentes industrias alimentarias.
- Competencia 4. Evaluar los principales parámetros de control de calidad de los distintos sectores alimentarios.
- Competencia 5. Conocer los sistemas de gestión de calidad dentro de las industrias e implementar sistemas de aseguramiento de la calidad total y calidad sanitaria.
- Competencia 6. Realizar asesoramiento sanitario, bromatológico y legal a las empresas.
- Competencia 7. Realizar actividades de comercialización y estudios de mercado de productos alimenticios.
- Competencia 8. Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria.
- Competencia 9. Evaluar dietas nutricionales para distintas colectividades.
- Competencia 10. Realizar actividades de promoción de salud a través de asesoramiento dietético y nutricional.

5. Tipo de prácticas

6. Programa de Actividades

Actividad	Temporalización
Realización de Practicum	<p>El estudiante realizará prácticas pre-profesionales en diferentes organismos públicos y privados dentro del ámbito alimentario y relacionado con perfiles profesionales del título. La duración de las Prácticas Tuteladas será de 12 ECTS con una presencialidad del 90%.</p> <p>El alumno realizará prácticas diarias con una duración de 6 horas durante 9 semanas, lo que supone unas 270 horas de trabajo práctico quedando 30 horas para estudio y preparación de las actividades a realizar, así como para elaboración de la memoria que será presentada públicamente ante una comisión.</p>



Actividad	Temporalización
Elaboración de memoria o informe	<p>El estudiante deberá realizar un informe una vez concluido su periodo de practicum en la Empresas asignada.</p> <p>Este informe constara de 20-25 folios donde se expondrá de forma clara y adecuada las características de la empresa así como el planteamiento y descripción de las actividades realizadas en la misma, acompañado de la bibliografía oportuna.</p> <p>El responsable de la empresa emitirá un informe sobre la estancia del estudiante en su empresa que será entregado a su tutor para su consideración.</p>
Tutorías personalizadas	<p>El estudiante asistirá a las reuniones de tutoría personalizadas con el tutor académico con el objetivo de evaluar la realización de las prácticas, el cumplimiento de los objetivos y la preparación del informe final de evaluación.</p>

7.Sistema de Evaluación

Métodos / Instrumentos	Valoración de la memoria de actividades de las Prácticas Tuteladas: presentada por el alumno al tutor académico.
Criterios de Valoración	<p>Presentación de las actividades realizadas en prácticas</p> <p>Inclusión y valoración de todas las actividades prácticas</p> <p>Corrección en su realización</p> <p>Claridad expositiva</p> <p>Estructuración y sistematización</p> <p>Originalidad y creatividad</p> <p>Capacidad crítica y autocrítica</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis</p> <p>Incorporación de bibliografía</p>
Ponderación	60



Métodos / Instrumentos	Exposición del Trabajo realizado durante las Prácticas Tuteladas: evaluado por el Tribunal designado por el centro y defendido por el alumno en un acto público.
Criterios de Valoración	<p>Presentación de las actividades realizadas en prácticas.</p> <p>Inclusión y valoración de todas las actividades prácticas.</p> <p>Concrección en su realización.</p> <p>Claridad expositiva.</p> <p>Estructuración y sistematización.</p> <p>Originalidad y creatividad.</p> <p>Capacidad crítica y autocrítica.</p> <p>Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>Incorporación de bibliografía.</p> <p>Capacidad de responder a las cuestiones planteadas.</p>
Ponderación	40

Fechas de exámenes

Consulte usted en la página Web de la titulación

8. Resultados del Aprendizaje

2

- Conocer el papel del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los distintos organismos y entidades en las que puede realizar su labor profesional.
- Trabajar en un laboratorio de análisis bromatológico.
- Conocer el trabajo de producción y procesado de alimentos en las diferentes industrias alimentarias.
- Evaluar los principales parámetros de control de calidad de los distintos sectores alimentarios.
- Conocer los sistemas de gestión de calidad dentro de las industrias e implementar sistemas de aseguramiento de la calidad total y calidad sanitaria.
- Realizar asesoramiento sanitario, bromatológico y legal a las empresas.



- Realizar actividades de comercialización y estudios de mercado de productos alimenticios.
- Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria.
- Evaluar dietas nutricionales para distintas colectividades.
- Realizar actividades de promoción de salud a través de asesoramiento dietético y nutricional.
- Realizar actividades encaminadas a la comercialización de los alimentos.

9. Normativa

Reglamento del centro

<http://www.um.es/veterina/contenido/normativa>

10. Observaciones

OBSERVACIONES

El Practicum ser reconocido por actividad profesional cuando el estudiante cumpla los requisitos establecidos en la Normativa. Para ello deberá acreditar las actividades profesionales realizadas y solicitar a la Comisión de Convalidación del Centro dicho reconocimiento.