



DATOS DE LA ASIGNATURA

Denominación: **Prácticas Externas**

Código: **102243**

Plan de estudios: **GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Curso **4º**

Denominación del módulo: **Prácticas Externas y Trabajo Fin de Grado**

Materia: **Prácticas Externas**

Carácter: **Obligatoria** Duración **Segundo Cuatrimestre**

Créditos ECTS: **12**

Porcentaje de presencialidad: **80%**

DATOS DEL PROFESORADO

MONTSERRAT VIOQUE AMOR (Coordinadora)

Departamento: **BROMATOLOGIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Área: **NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA**

Ubicación del despacho: **EDIFICIO DARWIN -CAMPUS DE RABANALES**

E-Mail: **bt1viamm@uco.es** Teléfono: **957218081**

Para la realización de las prácticas externas, los estudiantes contarán con un tutor académico, designado por Junta de Facultad entre el profesorado que imparte docencia en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (<http://www.uco.es/veterinaria/gtecnologia-alimentos/profesores/index.html>).

REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos previos establecidos en el plan de estudios

Haber superado 180 ECTS (75% de los créditos del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos).

Otros requisitos

*Es requisito imprescindible tener suscrito el seguro **cum lauden** y la firma de un acuerdo de confidencialidad*

COMPETENCIAS

Poner en práctica los principios y metodologías que definen el perfil profesional del científico y tecnólogo de los alimentos, demostrando de forma integrada la adquisición de las destrezas y competencias que contempla el grado (CE16).

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 avanzado, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio (CB1).



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 (CB2).

Tener 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 (CB3).

Ser capaz de transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado (CB4).

Haber desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía (CB5).

Acreditar el uso y dominio de una lengua extranjera (CU1).

Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TICs (CU2).

Potenciar los hábitos de búsqueda activa de empleo y la capacidad de emprendimiento (CU3).

Capacidad de expresarse correctamente en lengua española en su ámbito disciplinar (CT1).

Capacidad de resolver problemas (CT2).

Capacidad de trabajar en equipo (CT3).

Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica (CT4).

Capacidad de tomar decisiones (CT5).

Adquirir un compromiso ético (CT6).

Capacidad de análisis y síntesis (CT7).

Desarrollar un razonamiento crítico (CT8).

Desarrollar habilidades de iniciación al trabajo científico y el informe técnico (CT9).

Haber desarrollado la motivación por la calidad (CT10).

Capacidad de organización y planificación (CT11).

Capacidad de gestión de la información (CT12).

Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones (CT13).

Sensibilidad hacia temas medioambientales (CT14).

Ser capaz de diseñar y gestionar proyectos (CT15).

OBJETIVOS

Las Prácticas Externas consisten en unas prácticas pre-profesionales, con una evaluación final de competencias, en centros públicos y privados relacionados con los perfiles profesionales del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y en ámbitos generales de actuación como son laboratorios de análisis de alimentos, la salud pública y la actividad empresarial en la industria alimentaria.

CONTENIDOS

Aplicación práctica de los principios y metodologías del científico y tecnólogo de los alimentos, así como la adquisición de las destrezas y competencias descritas en los objetivos generales del título. El Trabajo debe ser de iniciación al ámbito profesional en el campo de la ciencia y tecnología alimentarias. La práctica se realizará sobre



cualquiera de las materias de los módulos incluidos en el plan de estudios en laboratorios de análisis de alimentos, en actividades de salud pública y actividad empresarial en la industria alimentaria.

METODOLOGÍA

Los estudiantes podrán realizar prácticas de forma continuada en periodos de un mes y medio, hasta completar 12 créditos, en entidades colaboradoras, bajo la supervisión de un Tutor de la entidad colaboradora, perteneciente a la entidad colaboradora y se le asignará un Tutor Académico de la Universidad, que será un profesor con docencia en el Título, que de forma coordinada acordarán el plan formativo del estudiante y realizarán su seguimiento para su ulterior evaluación, de acuerdo al Estatuto del Estudiante Universitario. En el proyecto formativo se concretará la realización de cada práctica académica externa y deberá fijar los objetivos educativos y las actividades a desarrollar.

El estudiante deberá asistir de forma regular, en el horario que se establezca en la empresa, de acuerdo con las actividades y características de las mismas, cumpliendo un total de 30 horas semanales presenciales. El desarrollo de estas prácticas se realizará durante el curso académico, aprobado anualmente por la Universidad de Córdoba.

Los estudiantes de la Universidad de Córdoba que se encuentren dentro de programas de movilidad podrán realizar las Prácticas Externas en las Universidades de destino previa aprobación del programa de Prácticas Externas dentro del convenio que se establezca entre ambas Universidades. En tales casos el Tutor Académico será profesor de la Universidad de Córdoba.

MATERIAL DE TRABAJO PARA EL ALUMNO

Los/as tutores/as de entidad colaboradora suministrarán el material necesario para la realización de la práctica, en caso necesario.

EVALUACIÓN

Una vez finalizado el periodo de prácticas, el/la Tutor/a de la Entidad Colaboradora entregará al Tutor/a Académico/a el Informe de Prácticas Externas que es el informe de evaluación del estudiante. El estudiante entregará una Memoria del trabajo realizado. La memoria constará de una extensión aproximada de 20 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, todo ello acompañado de la bibliografía correspondiente.

El tutor académico emitirá una nota final, utilizando los diferentes instrumentos de evaluación y con la siguiente ponderación: Memoria realizada por el estudiante (50%), Informe remitido por el tutor de la entidad colaboradora (50%). La asistencia mínima



para poder evaluar esta asignatura será del 80%. La calificación final se otorgará según se establece en el art. 5 del RD 1125/2003, de 5 de septiembre.

Calificación mínima para eliminar materia: La calificación mínima para eliminar materia es de un 5.0.

Aclaraciones generales sobre la evaluación y adaptación metodológicas para los alumnos a tiempo parcial: Se tendrán consideraciones especiales para aquellos alumnos que estén matriculados parcialmente y/o tengan condiciones particulares.

Criterios de calificación para la obtención de Matrícula de Honor: Obtendrán MH los alumnos a criterio del Tutor Académico.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bibliografía básica: La bibliografía general podrá ser consultada en la web de la Biblioteca Universitaria de la UCO: www.uco.es/servicios/biblioteca/formacion/trabajofingrado.htm.
2. La bibliografía específica será indicada por cada Tutor Académico.
3. Reglamento de Prácticas Externas: <https://sede.uco.es/bouco/bandejaAnuncios/BOUCO/2015/00199>.
4. Información adicional: <http://www.uco.es/veterinaria/gtecnologia-alimentos/asignatura-practicas-externas/index.html>.

CRITERIOS DE COORDINACIÓN

La Unidad de Garantía del título establecerá la temporización de la asignatura en relación a la solicitud, adjudicación, realización y entrega de memorias de las Prácticas Externas, así como los criterios generales de evaluación. Asimismo, la Unidad de Garantía de Calidad del Título velará porque exista un número suficiente de Entidades Colaboradoras para que todos los estudiantes matriculados puedan cursar esta materia.