

MÓDULO	MATERIA	CURSO	SEMESTRE	CRÉDITOS	TIPO
PRACTICUM	PRÁCTICAS EXTERNAS	4º	2º	12	Obligatorio
PROFESORES			DIRECCIÓN COMPLETA DE CONTACTO PARA TUTORÍAS		
<ul style="list-style-type: none"> Juristo Fonollá Joya 			Planta principal, Facultad de Farmacia Despacho nº. 726 Correo electrónico: practicumfarmacia@ugr.es		
			HORARIO DE TUTORÍAS		
			Lunes y martes, de 17:00 a 18:00 horas		
GRADO EN EL QUE SE IMPARTE			OTROS GRADOS A LOS QUE SE PODRÍA OFERTAR		
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos					
PRERREQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES					
Podrán realizar las Prácticas Externas, aquellos estudiantes que reúnan los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - Haber presentado la solicitud para la realización de las prácticas. - Estar matriculado en la asignatura Practicas Externas. - En el momento de la elección de centro receptor, el estudiante ha de tener superados al menos el 75% de los créditos ECTS del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, es decir, 180 créditos 					
BREVE DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS					
<ul style="list-style-type: none"> Realización de prácticas pre-profesionales en empresas del ámbito de la Alimentación y la Ciencia y Tecnología de los Alimentos (instituciones sanitarias, organizaciones comunitarias, industrias alimentarias y de restauración colectiva, centros de investigación). Conocimiento y 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. 					

COMPETENCIAS GENERALES Y ESPECÍFICAS

COMPETENCIAS BÁSICAS (CB) y GENERALES (CG)

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.

CG.04 - Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos a la práctica.

CG.05 - Toma de decisiones.

CG.06 - Capacidad de compromiso ético.

CG.08 - Razonamiento crítico.

CG.09 - Motivación por la calidad.

CG.10 - Capacidad de organización y planificación.

CG.11 - Capacidad de gestión de la información.

CG.12 - Capacidad para adaptarse a nuevas situaciones.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES (CT)

CT.2 - Capacidad de utilizar con desenvoltura las TICs.

CT.3 - Capacidad para la búsqueda de empleo y capacidad de emprendimiento.

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS (CE)



- CE.12 - Conocer y establecer pautas nutricionales y diseñar alimentos para favorecer un consumo y una alimentación saludable.
- CE.13 - Comprender y saber aplicar acciones para fomentar la educación alimentaria, los sistemas de salud y las políticas alimentarias.
- CE.14 - Evaluar, controlar y gestionar las estrategias y planes de prevención y control de enfermedades originadas por el consumo de alimentos.
- CE.15 - Informar, capacitar y asesorar legal, científica y técnicamente a la administración pública, a la industria alimentaria y a los consumidores para diseñar estrategias de intervención y formación en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos.
- CE.16 - 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.

OBJETIVOS

Al final de estas prácticas el estudiante debe ser capaz de:

- Entender el papel del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en los distintos organismos y entidades públicos y privados en las que puede realizar su labor profesional.
- Trabajar en un laboratorio de análisis de alimentos.
- Llevar a cabo el trabajo de producción y procesado de alimentos en diferentes industrias alimentarias.
- Evaluar los principales parámetros de control de calidad de los distintos sectores alimentarios.
- Saber cuáles son 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.
- Trabajar en un departamento de I+D+i en una industria alimentaria.

TEMARIO DETALLADO DE LA ASIGNATURA

TEMARIO TEÓRICO:

Esta asignatura tiene unas características especiales: no existe un temario teórico específico a desarrollar, por este motivo los estudiantes, durante el tiempo de las mismas, deberán de asistir a acciones formativas, jornadas, cursos o seminarios propuestas por la Facultad o por el tutor en el centro receptor con objeto de completar diversos aspectos que se consideren importantes. Los estudiantes deberán de elaborar una memoria para cada una de estas actividades, lo cual se tendrá en cuenta para la calificación final.

TEMARIO PRÁCTICO:

Seminarios/Talleres

- Jornadas de salidas profesionales. La asistencia a las mismas se tendrá en cuenta para la valoración



final de la asignatura.

- Sesiones en congresos o seminarios que se estimen de interés para completar la formación teórico-práctica de los estudiantes.
- Preparación de talleres a propuesta del tutor profesional.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA FUNDAMENTAL:

- ASTIASARAN y MARTINEZ. Alimentos Composición y propiedades. Ed. McGraw-Hill. Interamericana. 2000.
- BERK, Z. Food Process Engineering and Technology. Ed. Academic Press, 2009.
- BRENAN, J.G. y cols. Food Processsing Handbook. Ed. Wiley, 2006.
- FELLOWS, P. Tecnología del Procesado de los Alimentos: Principios y Prácticas, Ed. Acribia, 2008.
- IBARZ, A. y BARBOSA-CANOVAS, G. Unit Operations in Food Engineering. Ed. CRC, 2002.
- LEGISLACIÓN ALIMENTARIA. Código Alimentario Español y disposiciones complementarias. Tecnos, Madrid. 2006.
- ORDÓÑEZ, J.A. y cols. Tecnología de los Alimentos. Vol I. Componentes de los alimentos y procesos. Ed. Síntesis, 1998.
- RECUERDA GIRELA, M.A. Seguridad alimentaria y nuevos alimentos. Régimen jurídico-administrativo. Aranzadi, Cizur Menor (Navarra) 2006.
- RODRÍGUEZ, F. y cols. Ingeniería de la Industria Alimentaria. Vol. III. Operaciones de conservación de alimentos. Ed. Síntesis, 2002.
- RODRÍGUEZ, F. y cols. Ingeniería de la Industria Alimentaria. Vol. II. Operaciones de Procesado de Alimentos. Ed. Síntesis, 2002.
- SARAVACOS, G.D., KOSTAROPOULOS. A.E., Handbook of Food Processing Equipment, Ed. Kluwer/Plenum Publishers, 2002.
- SINGH, R.P., HELDMAN, D.R., Introduction to Food Engineering, Elsevier, 2009.
- VAN LEEUWEN, C.J., VERMEIRE T.G. (edit.). Risk assessment of chemicals: An introduction. 2ª ed. Springer. Dordrecht, 2007.

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

- ALEIXANDRE BENAVENT, J.L., ALEIXANDRE TUDÓ, J.L. Manual de vinos y bebidas. Universidad Politécnica de Valencia. Servicio de Publicación. Valencia. 2010.
- ALONSO R., SERRANO, A. Economía de la empresa agroalimentaria. 3ª Ed. Ediciones Mundi-Prensa, 2008.
- DE LAS CUEVAS INSÚA, V. APPCC aplicado a la restauración colectiva. Madrid: Ideas Propias, 2006.



- SAGRADO, S., BONET DOMINGO, E., MEDINA HERNÁNDEZ, M.J., MARTÍN BIOSCA, Y. Manual práctico de calidad en los laboratorios. Enfoque ISO 17025. AENOR 2005.
- WILLS, R. Introducción a la Fisiología y Manipulación Poscosecha de Frutas y Hortalizas y Plantas Ornamentales. Ed. Acribia. 1999.

ENLACES RECOMENDADOS

<http://farmacia.ugr.es/acuerdosFF/norma/NormaPTCTA28-11-14.pdf>
http://europa.eu.int/index_es
<http://mapya.es>
<http://www.ine.es>
<http://www.consumo-inc.es>
<http://www.seguridadalimentaria.org>
<http://www.fao.org>
<http://www.fns.usda.gov/fns>
<http://www.cytali.org/tiki/tiki-index.php>
<http://agrovia.com>
<http://www.us.es/>
<http://www.institutohuevo.com>
<http://geocities.com>
<http://elvino.com>
<http://www.molineriaypanaderia.com>
<http://www.mercasa.es>
<http://www.nutricioncomunitaria.org>
<http://www.efsa.europa.eu>
<http://www.aecosan.msssi.gob.es>
<http://www.enac.es/>
<http://www.aenor.es/>
<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/agenciaagrariaypesquera/centros/red-de-laboratorios-agroalimentarios-y-estaciones-enologicas/index.html>
<http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/laboratorios-agroalimentarios>

Será de interés cualquier otro enlace que el profesional tutor proporcione al estudiante durante el desarrollo del periodo de prácticas.

METODOLOGÍA DOCENTE

Para el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje se llevarán a cabo distintas acciones formativas que permitirán al estudiante adquirir las competencias programadas. No obstante, se intentará, en la medida de lo posible, ajustarse a las especificaciones realizadas en el plan formativo establecido con el centro receptor en el momento de la firma del convenio correspondiente.

EVALUACIÓN



En la evaluación se tendrá en cuenta por una parte la valoración que el coordinador académico realiza de la memoria de Prácticas en Empresa y de cualquier trabajo o actividad complementaria que haya realizado el estudiante durante el desarrollo de las mismas, y por otra, la valoración que el profesional tutor hace del estudiante durante su estancia formativa en la empresa.

1.- Evaluación continua por parte del profesional tutor

El Profesional tutor realizará una valoración global del estudiante que reflejará en el documento “valoración del estudiante” que hará llegar al coordinador académico. En este documento se consideran una serie de actitudes y habilidades entre las que pueden incluirse los siguientes aspectos: capacidad técnica, capacidad de aprendizaje, administración de trabajos, habilidades de comunicación, sentido de responsabilidad, facilidad de adaptación, creatividad e iniciativa, implicación personal, motivación, receptividad a las críticas, puntualidad, asistencia, relaciones con su entorno laboral y capacidad de trabajo en equipo. Estos aspectos se valorarán de 1 a 10 puntos.

Se considerará una evaluación positiva por parte del Profesional tutor, que será imprescindible para continuar el proceso de evaluación, cuando el estudiante haya obtenido una valoración de cinco o más puntos en todas y cada una de las actitudes y habilidades evaluadas.

Una valoración negativa supondrá la repetición de las Prácticas en Empresa por parte del estudiante y la supresión del proceso de evaluación.

La valoración global del Profesional tutor será la media aritmética de las puntuaciones obtenidas en cada una de las actitudes y habilidades evaluadas.

2.- Evaluación por parte del coordinador académico

Habiendo obtenido el estudiante una valoración global positiva por parte del profesional tutor, el coordinador académico emitirá una calificación numérica de 1 a 10, teniendo en cuenta la memoria de Práctica en Empresa, así como las posibles actividades complementarias que haya realizado el estudiante. Esta calificación figurará en el expediente académico del estudiante. La memoria de Prácticas en Empresa se evaluará conforme a lo establecido en la memoria verificada del título. Será imprescindible obtener una calificación igual o superior a cinco puntos para continuar el proceso de evaluación. En caso de obtener una calificación inferior a cinco puntos, la Memoria de Prácticas en Empresa ha de ser repetida.

3.- Calificación final

La calificación final de las Prácticas en Empresa será la media ponderada de las calificaciones del Profesional tutor, que representará el 30 % de la calificación, y del coordinador académico, que representará el 70 % de la calificación. Dicha calificación será la que aparezca en el expediente académico personal del estudiante.

Adicionalmente, para mejorar la valoración en las Prácticas en Empresa, se tendrá en cuenta haber participado en acciones formativas como las Jornadas de Salidas Profesionales.

EVALUACIÓN ÚNICA FINAL:

Atendiendo a la normativa de “Evaluación y calificación de los estudiantes” de la Universidad de Granada, se realizará también una evaluación única final por motivos debidamente justificados y previa solicitud al coordinador de la asignatura, en los plazos establecidos en dicha normativa.

Valoración:

- Memoria de Prácticas en Empresa (40%).
- Prueba escrita de cuestiones relacionadas con las competencias adquiridas durante el desarrollo de la



asignatura (60%).

INFORMACIÓN ADICIONAL

El incumplimiento del horario asignado por el centro receptor, la ausencia injustificada en el mismo y la no asistencia a las Jornadas de Salidas Profesionales, llevará asociado el no superar las Prácticas Externas.

