

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

**ASIGNATURA:** Prácticas I

**PLAN DE ESTUDIOS:** Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

**GRUPO:** 2021-M1

**CENTRO:** Escuela Politécnica Superior

**CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:** Obligatorio

**ECTS:** 6,0

**CURSO:** 3º

**SEMESTRE:** 2º Semestre

**IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:**

Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

## DATOS DEL PROFESOR

**NOMBRE Y APELLIDOS:** ANA CRISTINA ALDAVERO PEÑA

**EMAIL:** [caldavero@uemc.es](mailto:caldavero@uemc.es)

**TELÉFONO:** 983 00 10 00

**HORARIO DE TUTORÍAS:**

### Información sobre tutoría

Las tutorías de esta asignatura podrán ser llevadas a cabo de forma presencial en el despacho 1351 estableciendo una cita previa o por correo electrónico [caldavero@uemc.es](mailto:caldavero@uemc.es)

### CV DOCENTE:

Profesora de la Universidad de Zaragoza (EUPLA) responsable de las asignaturas de Ingeniería Técnica Agrícola (especialidad en Industrias Alimentarias)

- Industrias extractivas y conserveras,
- Microbiología de los alimentos
- Legislación alimentaria

Profesora de la Universidad de Valladolid (UVA), responsable de la asignatura de Microbiología de las titulaciones de Fisioterapia y Enfermería.

### CV PROFESIONAL:

Experiencia profesional en la Industria Alimentaria relacionada con el Control de Calidad, Auditoría y gestión de proyectos de I+D+i.

Veedora del Consejo Regulador de la DOP Mantequilla de Soria.

Especialista en Análisis sensorial de alimentos y miembro de la Academia Castellano-Leonesa de Gastronomía

### CV INVESTIGACIÓN:

Doctora por la Universidad de Valladolid, Facultad de Medicina.

Trabajo: Estudio de la capacidad antioxidante y el contenido en  $\beta$ -glucanos de un grupo de setas comestibles de Castilla y León.

Coautora de diferentes artículos de revistas internacionales con gran índice de impacto en el campo de la

innovación y desarrollo agroalimentario.

- 2013 Lapresta J.L., Aldavero C., Castro S. A linguistic approach to multi-criteria and multi-expert sensory analysis.
- 2014 Tejero J., Gayoso S., Basterrechea J., Córdoba-Díaz D., Aldavero C., García V., Girbés T. y Jiménez P. Estudio comparado de las capacidades antioxidantes y AR y contenido total de polifenoles en distintos tipos de té. Food and Nutrition Sciences, (2014).
- 2014 Tejero J., Gayoso S., Basterrechea J., Córdoba-Díaz D., Aldavero C., García V., Girbés T. y Jiménez. Thermal sensitivity of the antioxidant and free-radical scavenging activities of water-extracts of edible mushrooms from Northwestern Spain. Food and Nutrition Sciences, (2014).
- 2014 Pilar Jiménez, Cristina Aldavero, Jesús Tejero, José E. Basterrechea, Damián Córdoba-Díaz and Tomás Girbés. B-1,3-1,6-glucan content in wild edible mushrooms. Molecules, (2014).

## DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

### DESCRIPTOR DE LA ASIGNATURA:

La demanda actual por parte de las Industrias Agroalimentarias de profesionales cualificados y con una mínima experiencia laboral, convierte a la asignatura Prácticas en Empresa I en parte fundamental del Grado de Tecnología e Innovación Alimentaria. Durante el desarrollo de las mismas, el alumno realiza su primera aproximación al mundo laboral de la Industria Alimentaria asumiendo tareas teórico-prácticas, profundizando en los conocimientos adquiridos en su formación universitaria de los primeros cursos del grado y realizando una toma de contacto con la compleja realidad empresarial. Al finalizar estas prácticas, el alumno habrá sido capaz de aprender a gestionar recursos, utilizar instrumentación, registrar resultados, hacer informes, resolver problemas, trabajar en equipo,...etc. Lo que le permitirá adquirir una nueva perspectiva y valoración de los conocimientos teóricos adquiridos.

### IMPORTANCIA DE LA ASIGNATURA PARA EL ÁMBITO PROFESIONAL.

El conocimiento de las cualidades personales y de las expectativas profesionales de cada estudiante permite asignar convenientemente las prácticas en empresas, alcanzando así un alto grado de satisfacción de las partes y elevadas posibilidades de empleo. Con ésta incursión laboral, los alumnos adquieren información fundamental e imprescindible para una exitosa orientación de su carrera profesional así como el desarrollo de otras destrezas personales.

**CONOCIMIENTOS PREVIOS Y CONDICIONES.** Prácticas en Empresa I, se ofrece en el tercer curso del plan de estudios del Grado de Tecnología e Innovación Alimentaria. Para acceder a las mismas, es muy aconsejable que el alumno posea los conocimientos básicos de las materias desarrolladas durante los tres primeros cursos debiendo cumplir además una serie de requisitos, tal y como contempla el artículo 5 del Reglamento de práctica externas de la UEMC: estar matriculado en esta asignatura y no mantener ningún tipo de relación contractual con la empresa o institución en la que vaya a realizar estas prácticas. Igualmente, el horario de permanencia en la empresa o institución ha de ser compatible con el horario académico del curso.

Las Prácticas Externas son un elemento imprescindible del currículum formal del título. La realización de Prácticas y el aprendizaje competencial que ello conlleva (papel activo y dinamizador del estudiante), dotará al alumnado de las competencias laborales requeridas en la sociedad del conocimiento actual, conforme a su perfil profesional (claro enfoque profesionalizante), lo que les facilitará tanto la empleabilidad en un mercado laboral competitivo y con nuevas demandas como la mejora en su carrera profesional.

El tutor académico de esta asignatura acordará con el alumnado el día y franja horaria para la tutoría académica individual.

### CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA:

1. **Formación Previa :** Los alumnos deben realizar un mínimo de cursos de formación previos a la realización de sus primeras prácticas laborales.

1. **Seminarios de presentación y toma de contacto con el mundo laboral** : Los alumnos serán periódicamente informados de todas las actividades de orientación profesional organizadas por el CEMPCAP
2. **Periodo de prácticas apoyado en tutorías** : El alumno deberá realizar un mínimo de 150h presenciales de prácticas en la empresa
  1. **Desarrollo del "Diario de Prácticas"** : Durante el transcurso de las prácticas el alumno deberá elaborar un diario o cuaderno de prácticas que será la base de su memoria final
3. **Proceso de evaluación** : Evaluación del alumno por parte del tutor de prácticas y el tutor académico
  1. **Presentación Memoria** : Transcurrido el periodo de prácticas, el alumno deberá presentar en el plazo máximo de 1 mes, una memoria de su actividad que será evaluada por el tutor académico.

## COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE A ADQUIRIR POR EL ALUMNO

### COMPETENCIAS BÁSICAS:

- 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

### COMPETENCIAS GENERALES:

- CG05. Comunicación oral y escrita en lengua nativa
- CG07. Habilidades básicas de informática
- CG08. Habilidades de gestión de la información
- CG09. Capacidad para trabajar en equipo
- CG10. Compromiso ético
- CG11. Capacidad de crítica y autocrítica
- CG12. Habilidades interpersonales
- CG14. Capacidad de adaptación a nuevas situaciones
- CG15. Motivación por la calidad

### COMPETENCIAS ESPECÍFICAS:

- CE01. Habilidades para Fabricar y conservar alimentos
- CE02. Habilidades para Analizar alimentos
- CE03. Capacidad para Controlar y optimizar los procesos y los productos
- CE04. Habilidades para Desarrollar nuevos procesos y productos
- CE05. Capacidad para Gestionar subproductos y residuos
- CE06. Capacidad para Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
- CE07. Capacidad para Gestionar la seguridad alimentaria
- CE08. Capacidad para Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
- CE09. Capacidad para Implantar Sistemas de Calidad
- CE10. Capacidad para Comercializar los productos alimentarios.
- CE12. Capacidad para conocer los principios de gestión de proyectos aplicados a la innovación de alimentos
- CE13. Capacidad para Identificar los factores que influyen en la nutrición.
- CE15. Capacidad para Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.
- CE16. Habilidades para Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.
- CE29. Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios tecnológicos de equipos de la industria alimentaria. Automatización y control de procesos. Instalaciones.
- CE30. Capacidad para comprender y aplicar las pautas de exportación e internacionalización de la empresa

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

El alumno será capaz de:

- Fabricar y conservar alimentos
- Analizar alimentos

- Controlar y optimizar los procesos y los productos
- Desarrollar nuevos procesos y productos
- Gestionar subproductos y residuos
- Analizar y evaluar los riesgos alimentarios
- Gestionar la seguridad alimentaria
- Evaluar, controlar y gestionar la calidad alimentaria
- Implantar Sistemas de Calidad
- Comercializar los productos alimentarios.
- Identificar los factores que influyen en la nutrición.
- Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.
- Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.
- Utilizar los principios tecnológicos de equipos de la industria alimentaria. Automatización y control de procesos. Instalaciones.
- Comprender y aplicar las pautas de exportación e internacionalización de la empresa

## BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

### BIBLIOGRAFÍA:

El estudiante tendrá como materiales de referencia los recursos y las principales referencias bibliográficas aportadas en cada una de las asignaturas de la titulación que estén directamente relacionadas con el ámbito empresarial donde realiza las prácticas.

Flores, Mónica (2017): Cómo conseguir tu primer trabajo. Editorial Diana, Grupo Planeta.

Zabalza Beraza, Miguel Ángel (2013): El practicum y las prácticas de empresas: en la formación universitaria. Madrid: Editorial Narcea.

### WEBS DE REFERENCIA:

Web / Descripción

[Prácticas Externas](http://www.uemc.es/p/practicas-academicas-externas)(<http://www.uemc.es/p/practicas-academicas-externas>)

Área de la web de la UEMC dedicada a las Prácticas Académicas Externas donde el estudiante encontrará toda la información que la Universidad le brinda sobre la realización de Prácticas: procedimientos, ofertas de Prácticas, etc.

### OTRAS FUENTES DE REFERENCIA:

Webs Empleo

- <http://www.tutrabajo.org>
- <http://www.canaltrabajo.com>
- <http://www.infojobs.net>
- <http://www.oficinaempleo.com>
- <http://www.inem.es/>
- <http://www.todotrabajo.com/>
- <http://www.infoempleo.com/>
- <http://www.trabajo.org/>
- <http://www.monster.es/>
- <http://www.infoempleo.com/>
- <http://www.untrabajo.com/> Web / Descripción
- <http://www.empleocastillayleon.com/>
- <http://www.oficinaempleo.com/manualcv1.htm>
- [https://cincodias.elpais.com/cincodias/2015/10/28/economia/1446026283\\_296255.html](https://cincodias.elpais.com/cincodias/2015/10/28/economia/1446026283_296255.html) Guía para encontrar el primer empleo en diez pasos

### Cómo hacer tu CV

- <https://www.modelocurriculum.net/conseguir-primer-empleo>
- <https://www.gestiopolis.com/80-preguntas-para-la-entrevista-de-trabajo/>
- <https://www.hacercurriculum.net/herramientas-infografias.html>

### Becas

- <http://www.madrimasd.org/empleo/ofertas-destacadas/>
- <http://www.ficyt.es/portalttransp/empleo.asp>

### Ofertas de empleo y Bolsas de empleo

- <http://www.yahoraquehago.org/>
- <http://www.bolsatrabajo.com/>
- <http://www.redconecta.com/>
- <http://www.elmundo.es/clasificados/>
- <http://www.adecco.es/> <http://www.teletrabajo.es/>
- <http://www.laboris.net>
- <http://www.oficinaempleo.com/>
- <https://www.indeed.es/Ofertas-de-Sector-del-vino>
- <https://www.vinoempleo.es/>
- [http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/formacion/empleo/1\\_conv\\_contratacion/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/formacion/empleo/1_conv_contratacion/index.html)
- <http://wwwsp.inia.es/OfertasEmpleo/NueCon/BolEmp/Paginas/MuestraLista.aspx>

## PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

### METODOLOGÍAS:

#### MÉTODO HEURÍSTICO:

Se realizará una presentación de la asignatura donde se informará a los alumnos, de las cuestiones más relevantes a la hora de realizar las prácticas en empresa. El objetivo es presentar la asignatura, incidiendo en aspectos como:

- Contextualización y relevancia de la asignatura en el plan de estudios.
- Carácter y objetivos de la asignatura.
- Requerimientos administrativos necesarios: procedimiento general.
- Premisas de actuación básicas en el centro de trabajo.
- Pautas para confeccionar la Memoria de Prácticas.
- Sistema de evaluación de la asignatura.

Los alumnos que deseen realizar prácticas en empresa deben contactar con el Servicio de Prácticas en Empresas con la suficiente antelación para la gestión de la documentación oportuna.

Una vez que el alumno comience sus prácticas, tendrá al tutor académico a su disposición para el seguimiento de su estancia en la empresa o institución.

Tras la realización de las Prácticas el estudiante ha de ser capaz de:

- Desenvolverse a nivel básico en un entorno de trabajo.
- Integrarse en una estructura organizativa y en un equipo de trabajo.
- Tomar conciencia del funcionamiento del mercado laboral.
- Conocer el funcionamiento operativo de las empresas del sector en el que se enmarque la experiencia de prácticas.

### CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

La matrícula en esta asignatura da derecho al alumnado a dos convocatorias comprendidas entre el curso en el que se realiza la matrícula y los dos siguientes.

La planificación de esta asignatura dependerá fundamentalmente del período en que cada estudiante realice sus prácticas. Independientemente de esta temporalidad, cuando un estudiante realice sus Prácticas seguirá las pautas señaladas en la metodología y actividades de enseñanza.

El periodo de evaluación abarcará desde su comienzo en la empresa o institución en la que se desarrollen hasta la entrega de la Memoria Final de Prácticas Académicas Externas, comprendiendo, por tanto, toda su ejecución y el trabajo de elaboración del informe requerido, que deberá remitirse al Tutor Académico de Prácticas en el plazo establecido de 1 mes desde la finalización de las prácticas. No obstante, se establece una fecha límite de entrega para cierre de actas en el Curso Académico correspondiente, que se comunicará al alumnado con la suficiente antelación.

En el desarrollo de esta materia:

- Los estudiantes deben cumplir los procesos administrativos fijados por el Servicio de Prácticas en Empresas: selección, entrevistas, documentación, etc., que le asesorará y asistirá durante todo el proceso, además de realizar las Prácticas Curriculares correspondientes y entregar la Memoria Final de Prácticas al Tutor Académico para su evaluación junto con el informe remitido por el Tutor de la Empresa/Institución.
- El Tutor Académico de Prácticas resolverá las cuestiones y dudas que le sean planteadas por los estudiantes, realizará el seguimiento con el Tutor de la Empresa, y calificará la Memoria Final de Prácticas.
- El Tutor de Empresa/Institución será el responsable de cumplimentar el informe de seguimiento y calificación del estudiante en su periodo de prácticas.
- Todas las gestiones documentales se realizarán a través del Servicio de Prácticas en Empresas, por medio del Portal de Gestión de Prácticas (<https://empleo.uemc.es/>).
- El alumno deberá contactar con el Servicio de Prácticas en Empresas para solicitar la realización de las Prácticas con 2 meses de antelación como mínimo a la fecha en la que prevea iniciar el período de estancia en la empresa/entidad.
- La comunicación de Tutor Académico de Prácticas-alumnos se realizará exclusivamente a través del correo electrónico institucional de la UEMC. El estudiante mantendrá el contacto con su Tutor Académico mientras duren sus Prácticas.
- El alumno desarrollará la Memoria Final de Prácticas en cumplimiento de las indicaciones particulares establecidas por el Tutor Académico de Prácticas.
- El estudiante debe entregar la Memoria Final en el plazo de un mes desde la finalización de las Prácticas. Durante este mes tiene derecho a una revisión de la Memoria Final por parte del Tutor Académico.
- Vencido dicho plazo, previa conformidad del Tutor Académico de Prácticas, se podrá prorrogar el periodo de entrega en hasta 15 días adicionales, siempre que existan motivos personales o profesionales justificados y no condicione la defensa del TFG. Con carácter general y en relación a este último aspecto, el estudiante entregará la Memoria para su corrección con una antelación mínima de 1 mes respecto de la fecha de Entrega de Actas de la Convocatoria en la que tenga previsto defender su TFG.
- De forma excepcional para este curso académico 2020-2021, previa solicitud y exposición de motivos al Centro, será posible defender el Trabajo fin de Grado antes de tener finalizadas las practicas académicas curriculares, siempre que el estudiante tenga superados todos los créditos de la titulación a falta solo de los créditos de las prácticas externas correspondientes y de la asignatura de Trabajo fin de Grado.

#### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES Y EVALUACIONES:

##### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES:

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	¿Se evalúa?	CO	CE
Examen eliminatorio (I)						X										X	X	
Defensa trabajo Individual									X							X	X	
Examen eliminatorio (II)											X					X	X	
Entrega Actividades y Guiones de Prácticas														X		X	X	
Trabajo Grupal															X	X	X	

#### CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

La evaluación de las Prácticas Externas se realizará del siguiente modo:

1. Informe de evaluación emitido por la empresa donde el estudiante ha realizado las Prácticas Externas, donde



se valorará de 0 a 10 las competencias profesionales adquiridas por el alumno. Este informe tiene un mayor peso en la calificación al ser la empresa quien dispone de mayor información sobre las capacidades, habilidades, conocimientos y destrezas del estudiante mostradas en la realización de las actividades encomendadas en el programa formativo de las Prácticas, así como su adaptación a un ambiente laboral o profesional real.

El Servicio de Prácticas en Empresas proporcionará al Tutor de la Empresa un modelo estandarizado para la evaluación de los alumnos que permitirán calificar el desempeño del estudiante durante el periodo de prácticas. La empresa colaboradora es la responsable de designar el Tutor, el cual debe ser una persona vinculada a la entidad colaboradora, con experiencia profesional y con los conocimientos y actitudes necesarias para la realización de una tutela efectiva.

Este informe tiene un peso del 60% en la calificación final de la asignatura. En caso de que en dicho informe se haga constar que el alumnado ha suspendido su periodo de prácticas curricular, supondrá que el estudiante tenga derecho a una segunda convocatoria.

2. Calificación por parte del Tutor Académico de la Memoria de prácticas realizada por el alumno, valorando el grado de cumplimiento en lo relativo a la redacción de:

Estructura de la memoria, con una extensión recomendada de entre 10 y 20 páginas:

- Descripción de la empresa
- Contextualización de las prácticas
- Descripción concreta y detallada de las tareas y trabajos realizados
- Valoración personal

En el modelo de Memoria Final que se facilitará a través de la plataforma se detallan los contenidos de cada uno de estos epígrafes. El estudiante deberá entregar su Memoria de Prácticas a través del Portal de Gestión de Prácticas, en el plazo de 1 mes tras la finalización del periodo de prácticas. El incumplimiento de este plazo puede conducir a que el profesor-tutor decline la evaluación de la misma.

Con la Memoria Final se pretenden evaluar objetivos más académicos planteados al estudiante, de manera que por esta vía se juzgarán: su capacidad para exponer razonada y fundadamente las tareas llevadas a cabo durante la práctica; que éstas no han sido realizadas de manera simplemente mecánica, sino que conoce la razón de las mismas, acreditándose de esta forma la aplicabilidad racional de los conocimientos y habilidades adquiridos a lo largo de la Titulación; y que la redacción, presentación y el uso de terminología son adecuados desde un punto de vista técnico y profesional.

La calificación de la Memoria de Prácticas y la labor de seguimiento cercano del estudiante tienen un peso del 40% en la calificación final de la asignatura. El Tutor Académico valorará tanto la forma como el contenido de esta memoria y la calificación mínima deberá ser de 5 sobre 10. Las faltas de ortografía y el plagio serán motivo de suspenso.

Tanto el informe emitido por la empresa, como la Memoria Final deberán aprobarse para dar por superada la asignatura con una nota de 5 o más puntos sobre 10.

Debido a la situación de crisis sanitaria derivada de la pandemia de la COVID-19, la Universidad Europea Miguel de Cervantes ha desarrollado un Plan Específico de Prácticas en Empresas, enmarcado en el Plan de Contingencia Académica para el curso 2020- 2021 y al amparo del Plan UEMC de medidas frente a la COVID-19. Este Plan (<https://www.uemc.es/p/plan-especifico-de-practicas-externas>) persigue establecer los criterios de tramitación, desarrollo y evaluación de las Prácticas en Empresa y podrá ser de aplicación cuando se produzcan aquellas situaciones contempladas en el Plan.

#### **CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:**

Los estudiantes que hayan suspendido la Memoria Final de Prácticas podrán entregar una nueva memoria de su periodo de prácticas en el plazo que les da derecho su matrícula (tres cursos académicos) pudiendo obtener la máxima calificación.

En caso de que el alumno suspendiera el periodo de prácticas (Informe del Tutor de Empresa), supondrá que el estudiante tenga derecho a una segunda convocatoria. Esta situación deberá ser comunicada al Servicio de

Prácticas en Empresas para su valoración y gestión.

**SISTEMAS DE EVALUACIÓN:**

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PORCENTAJE (%)
Técnicas de observación	10%
Informes de prácticas	30%
Escalas de actitudes	60%

**EVALUACIÓN EXCEPCIONAL:**

No aplica a esta asignatura