

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

ASIGNATURA: Prácticas I

PLAN DE ESTUDIOS: Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria

GRUPO: 2223-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

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

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.

CV INVESTIGACIÓN:

Doctora por la Universidad de Valladolid, Facultad de Medicina.

Trabajo: Estudio de la capacidad antioxidante y el contenido en β -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 cursar esta asignatura son necesarios los conocimientos y competencias adquiridos en las diferentes asignaturas del plan de estudios. Durante la realización de las prácticas externas el estudiante profundizará en los conocimientos, capacidades y actitudes que ha adquirido y desarrollado en su formación universitaria previa. Este vínculo directo con la realidad empresarial, completará y complementará su formación teórica con la experiencia práctica. A través de estas prácticas, los estudiantes tomarán contacto con una situación laboral real que les facilitará nuevos escenarios de aprendizaje y práctica profesional.

Las prácticas externas son un elemento imprescindible del currículum formal del título. La realización de las prácticas y el aprendizaje competencial que ello conlleva (papel activo y dinamizador del estudiante), dotará al estudiante de las competencias laborales requeridas en la sociedad del conocimiento actual conforme a su perfil profesional, 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 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 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/portaltresp/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.wsp.inia.es/OfertasEmpleo/NueCon/BolEmp/Paginas/MuestraLista.aspx>

PLANIFICACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍAS:

MÉTODO DIDÁCTICO:

No aplica

MÉTODO DIALÉCTICO:

Habiéndose formalizado la correspondiente documentación previa (Anexo I o Programa Formativo), el alumno inicia sus prácticas en la empresa o institución. El tutor académico, en su labor de seguimiento de las prácticas, indicará al alumno cómo y cuándo se desarrollarán la/s tutoría/s (al menos una). No obstante, el estudiante puede contactar por correo electrónico con el tutor académico en el momento que quiera. Así mismo, el tutor académico estará en contacto con el tutor de la empresa.

MÉTODO HEURÍSTICO:

Durante 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.

Independientemente del carácter anual o semestral de la asignatura, las prácticas podrán desarrollarse en cualquier momento del curso.

Los alumnos que deseen realizar prácticas deben contactar con el Servicio de Prácticas en Empresas con la suficiente antelación para la gestión de la documentación oportuna. Para comunicarse con el Servicio de Prácticas en Empresas los alumnos podrán utilizar las siguientes vías:

- Acudir personalmente al despacho del Servicio.
- Mediante el correo electrónico practicas@uemc.es.
- Por teléfono (983 00 1000).
- Por chat de Teams.

El periodo de evaluación abarcará desde el comienzo de las prácticas en la empresa o institución en la que se desarrollen, hasta la cumplimentación del cuestionario de satisfacción obligatorio y 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 en el plazo establecido de 1 mes desde la finalización de las prácticas. No obstante, en determinados casos podrá haber una fecha límite de entrega con menor margen temporal en función de las circunstancias personales y/o académicas del alumno. Si fuera el caso, el estudiante será informado con la suficiente antelación.

En el desarrollo de esta materia:

- Los estudiantes deben cumplir con los trámites administrativos fijados por el Real Decreto que regula la realización de prácticas de los alumnos universitarios y que gestiona el Servicio de Prácticas en Empresas, realizar las prácticas curriculares correspondientes, cumplimentar el cuestionario de satisfacción y entregar la Memoria Final de Prácticas al tutor académico para que éste pueda evaluar las prácticas una vez que disponga, también, del informe remitido por el tutor de la empresa.
- El tutor académico de prácticas resolverá las cuestiones y dudas que le sean planteadas por los estudiantes, realizará el seguimiento adecuado con el alumno y con el tutor de la empresa, revisará y calificará la Memoria Final de Prácticas y evaluará la asignatura.
- El tutor de empresa será el responsable de cumplimentar el informe de valoración del desempeño del alumno tras su periodo de prácticas.
- Todos los trámites documentales se realizarán a través del Servicio de Prácticas en Empresas, por medio del Portal de Gestión de Prácticas (<https://empleo.uemc.es/>).
- La comunicación entre el tutor académico de prácticas y los alumnos se realizará:
 - presencialmente, previo concierto de una tutoría
 - mediante el correo electrónico. El alumno deberá usar su cuenta de correo electrónico de la UEMC para las comunicaciones.
 - Por chat de Teams.
- 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. Deberá entregarla en el plazo de un mes desde la finalización de las prácticas. Durante ese mes tiene derecho a una revisión de la Memoria Final por parte del tutor académico. Vencido dicho plazo, previa conformidad del tutor académico, se podrá prorrogar el periodo de entrega en hasta 15 días adicionales, siempre que existan motivos personales o profesionales justificados y no condicione otras circunstancias académicas, como podría ser la defensa del TFG.

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	
Estrega Actividades y Guiones de Prácticas														X		X	X	
Trabajo Grupal															X	X	X	

CONSIDERACIONES DE LA EVALUACIÓN EN LA CONVOCATORIA ORDINARIA:

El objetivo final de la asignatura Prácticas Externas es que el alumnado adquiera las competencias y habilidades

necesarias para el ejercicio profesional y laboral.

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 más 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 alumno 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 Final de Prácticas realizada por el alumno siguiendo las directrices indicadas sobre su estructura y extensión recomendada (de entre 10 y 20 páginas), valorando lo relativo a:

- 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 al alumno se detallan los contenidos de cada uno de estos epígrafes.

Con la Memoria Final se pretende evaluar 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 (30%) y la labor de seguimiento cercano del estudiante a través de ambos tutores (10%) tienen un peso conjunto 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.

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 pudiendo obtener la máxima calificación.

En caso de que el alumno suspendiera el período 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 para esta asignatura