

## DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

<b>ASIGNATURA:</b> Prácticas I
<b>PLAN DE ESTUDIOS:</b> Grado en Tecnología e Innovación Alimentaria
<b>GRUPO:</b> 1819-M
<b>CENTRO:</b> Escuela Politécnica Superior
<b>CARÁCTER DE LA ASIGNATURA:</b> Obligatorio
<b>ECTS:</b> 6,0
<b>CURSO:</b> 3º
<b>SEMESTRE:</b> 2º Semestre
<b>IDIOMA EN QUE SE IMPARTE:</b> Castellano, excepto las asignaturas de idiomas que se impartirán en el idioma correspondiente

## DATOS DEL PROFESOR

<b>NOMBRE Y APELLIDOS:</b> Ana Cristina Aldavero Peña
<b>EMAIL:</b> <a href="mailto:caldavero@uemc.es">caldavero@uemc.es</a>
<b>TELÉFONO:</b> 983 00 10 00
<b>HORARIO DE TUTORÍAS:</b>

### 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., Gírbés 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., Gírbés 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 Gírbés. 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.

### 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:

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, Empleo y Emprendimiento](http://www.uemc.es/p/cemcap)(<http://www.uemc.es/p/cemcap>)

Su objetivo es facilitar la conexión tanto de los estudiantes de la UEMC como de los recién egresados con el mundo laboral

### 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:

Mediante este método práctico de aprendizaje, alumno será capaz de:

1. Desenvolverse a nivel básico en un entorno de trabajo.
2. Integrarse en una estructura organizativa y en un equipo de trabajo
3. Tomar conciencia del funcionamiento del mercado laboral de las Industrias Alimentarias

### CONSIDERACIONES DE LA PLANIFICACIÓN:

#### PLANIFICACIÓN ESTIMADA DE LA ASIGNATURA

La materia Prácticas externas consta de horas que se desarrollarán casi en su totalidad en la empresa o institución en que se realicen las prácticas.

Incluyen la ejecución misma de las prácticas en la organización seleccionada por el estudiante y la elaboración de la Memoria de prácticas en la que el alumno detallará la formación y actividad práctica realizada, así como las tutorías con el profesor (tutor).

La planificación dependerá del periodo en que cada alumno realice sus prácticas, en términos generales consistirán en la siguiente programación:

1. Tutoría 1: Toma de contacto con el tutor académico: el alumno recibirá una charla orientativa antes del comienzo de sus prácticas sobre los procedimientos necesarios para la consecución de la asignatura, requisitos, empresas disponibles... el lugar y fecha se acordará previamente entre las partes.
2. Cumplimiento de los procesos administrativos para formalizar la solicitud
3. Realización de las prácticas curriculares con el seguimiento tutorial correspondiente.
4. Contacto del tutor académico con el tutor de la empresa o institución y seguimiento de la actividad
5. Entrega de la memoria de prácticas al tutor para su calificación junto con el informe remitido por la empresa o institución.
6. Corrección de la memoria.
7. Calificación final

**IMPORTANTE:** Para poder obtener la calificación final de las prácticas, los alumnos deberán haber realizado al menos 1 de los seminarios o talleres informativos propuestos por CEMCAP

### 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
-----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	-------------	----	----

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:

El objetivo final de la asignatura es que el alumno adquiera las competencias y habilidades necesarias para el ejercicio profesional y laboral. La evaluación responde a este objetivo y permite otorgar al alumno una calificación final, con el fin de computarle los créditos en la configuración de su expediente académico. Para la evaluación y calificación de las Prácticas se tendrá en cuenta:

1. El Informe de Evaluación emitido por el Tutor de la Empresa/Entidad (IETE).
2. La Memoria Final de prácticas elaborada por el estudiante (MF).
3. El Informe de Evaluación emitido por el Tutor Académico (IETA).

La ponderación de cada uno de estos tres componentes en el total de la calificación es:

1. El Informe de Evaluación emitido por el Tutor de la Empresa/Entidad. El sistema de evaluación utilizado son las "Escala de actitudes" (ponderación mínima 50%, máxima 60%).
2. El Informe de Evaluación emitido por el Tutor Académico y la Memoria Final de prácticas elaborada por el estudiante. El sistema de evaluación utilizado son los "Informes y memorias de prácticas" (ponderación mínima 30%, máxima 40%).
3. La labor de seguimiento cercano del alumno a través de ambos tutores, midiendo su desempeño, valorando su aprendizaje y, asegurando la puesta en práctica de las competencias sistémicas adquiridas durante el período de prácticas en la empresa, se evalúa mediante el sistema de evaluación "Técnicas de observación" (ponderación mínima 10%, máxima 20%).

El Informe de Evaluación emitido por el Tutor de la Empresa/Entidad (IETE) tiene un mayor peso en la calificación al ser la empresa/entidad 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 Centro de Empleo y Carrera Profesional (CEMCP) proporcionará al Tutor de la Empresa/Entidad un modelo estandarizado para la evaluación de un conjunto de ítems 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.

Los Informes de Evaluación emitido por el Tutor de la Empresa/Entidad (IETE) en que se haga constar que el alumnado ha suspendido su periodo de prácticas curricular, supondrá que el alumno tenga derecho a una segunda convocatoria. El Tutor Académico valorará el grado de cumplimiento de los objetivos y de la evolución en las competencias adquiridas por el alumno, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- Valoración de la Memoria Final de prácticas elaborada por el alumno. La memoria final ha de ser presentada en un plazo máximo de un mes desde la finalización del periodo de práctica, siguiendo el modelo que se facilita en la plataforma virtual. 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: la capacidad del estudiante 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 del Grado; y que la redacción, presentación y el uso de terminología son adecuados desde un punto de vista técnico y profesional. Tanto la Memoria Final como el Informe de Evaluación emitido por el Tutor de la Empresa/Entidad (IETE) deberán



aprobarse para dar por superada la asignatura. Las faltas de ortografía y el plagio serán motivo de suspenso.

- Valoración de las competencias interpersonales desarrolladas por el alumno durante el periodo de prácticas a través de las tutorías mantenidas con él (sistema de evaluación “Técnicas de Observación”, (ponderación mínima 10%, máxima 20%). El tutor valorará mediante la observación las competencias sistémicas relacionadas con las actitudes, comportamiento habitual, reacciones, decisiones, valores y en general el interés prestado en la realización de las prácticas, interacción personal con los tutores y las tutorías programadas durante todo el proceso de prácticas.
- Certificado que acredite la asistencia obligatoria a al menos un seminario formativo ofertado por el Centro de Empleo y Carrera Profesional (CEMCAP) en el mismo año en que el alumno esté matriculado de la asignatura o, en su defecto, en el año inmediatamente anterior. Este certificado **es imprescindible** para poder computar las otras variables que conforman la calificación final de la asignatura de Prácticas Externas. En el caso de que el alumno se matricule de dos asignaturas de prácticas en el mismo año, deberá asistir a un mínimo de dos seminarios.
- En el caso de que el estudiante se matricule de dos asignaturas de prácticas en el mismo año, deberá asistir a un mínimo de dos seminarios. Los estudiantes que hayan realizado regularmente las actividades del Plan de Carrera quedarán exentos de asistir a seminario de orientación laboral.

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

No Aplica

#### 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