



Universitat de Lleida

# GUIA DOCENT **PRACTICUM**

Coordinació: Teresa Hernández Jover  
M. Puy Rubio Ferraz

Any acadèmic 2014-15

## Informació general de l'assignatura

<b>Denominació</b>	PRACTICUM
<b>Codi</b>	100622
<b>Semestre d'impartició</b>	Anual Avaluació Continuada
<b>Caràcter</b>	Obligatòria
<b>Nombre de crèdits ECTS</b>	30
<b>Grups</b>	Un únic grup
<b>Crèdits teòrics</b>	0
<b>Crèdits pràctics</b>	0
<b>Coordinació</b>	Teresa Hernández Jover M. Puy Rubio Ferraz
<b>Horari de tutoria/lloc</b>	Es fixaran previ acord amb les professores Despatx de Nutrició de la Facultat de Medicina
<b>Departament/s</b>	Tecnologia d'Aliments- Facultat de Medicina
<b>Modalitat</b>	Presencial
<b>Informació important sobre tractament de dades</b>	Consulteu <a href="#">aquest enllaç</a> per a més informació.
<b>Idioma/es d'impartició</b>	Català
<b>Horari de tutoria/lloc</b>	Es fixaran previ acord amb les professores Despatx de Nutrició de la Facultat de Medicina
<b>Adreça electrònica professor/a (s/es)</b>	thernandez@cofleida.cat teresa.hernandez@tecal.udl.cat prubio@gss.scs.es

HERNANDEZ JOVER, TERESA  
M<sup>a</sup> PUY RUBIO FERRAZ

## Informació complementària de l'assignatura

Té una càrrega docent de 30 ECTS, (750 hores de treball global de l'alumne). La seva modalitat és la de "realització de pràctiques per part dels alumnes a empreses, institucions sanitàries i d'altres tipus relacionades amb els aliments i/o amb la nutrició". Aquest tipus de pràctiques que es portaran a terme en empreses i institucions seran tutelades i controlades des de la universitat.

De les 750 hores dedicades al treball en les empreses/institucions, els alumnes hauran de realitzar dos tipus d'estades:

- **Una estada dependent del Departament de Tecnologia dels aliments i una estada dependent del Departament de Medicina.** Ambdues estades constaran de 350 hores de treball de l'alumne, equivalent a 10 setmanes a dedicació completa (equivalent a 7 hores diàries, 5 dies setmanals durant 10 setmanes).
- **Elaboració d'una memòria de** cadascuna de les seves estades equivalent a 50 hores de treball de l'alumne.

## Objectius acadèmics de l'assignatura

Els objectius generals de l'assignatura són:

- Integrar a la pràctica els coneixements teòrics adquirits al llarg del

ensenyament de la titulació.

- Adquirir experiència en el àmbit professional mitjançant la realització de pràctiques en empreses relacionades amb els aliments (producció, control de qualitat, etc.) i/o en empreses/ institucions relacionades amb la nutrició clínica/comunitària (unitats de nutrició i dietètica, consultes de primària o privades, restauració col·lectiva, laboratoris d'investigació clínica, etc.).
- Conèixer algunes de les característiques diferencials de diferents àmbits professionals relacionats amb la titulació.

## Eixos metodològics de l'assignatura

### DISTRIBUCIÓ DELS ALUMNES

Tenint en compte els acords del grup que van promoure la titulació, es va determinar la adjudicació d'aquesta matèria al departament de Tecnologia d'Aliments, adscrit a l'Escola Tècnica Superior Agrària, i al Departament de Medicina, adscrit a la Facultat de Medicina:

**El Departament de Tecnologia d'Aliments s'encarregarà del 50% dels alumnes del practicum i el Departament de Medicina se n'encarregarà de l'altre 50%.**

### Esquema de la distribució dels alumnes del practicum

50% dels alumnes matriculats

50% dels alumnes matriculats

Pràctiques en empreses o institucions relacionades amb els aliments

Pràctiques en empreses o institucions relacionades amb la nutrició clínica/comunitària

Responsable Departament de Tecnologia d'Aliments

Responsable Departament de Medicina

## FORMA D'ACCÉS DELS ESTUDIANTS A LES ESTADES

L'assignació de les estades en empreses a cadascun dels estudiants es farà per elecció dels alumnes. L'elecció de les diferents estades es farà en una sessió pública i en presència dels professors responsables i del coordinador de la titulació.

L'ordre dels alumnes per escollir les empreses/institucions estarà determinat per la puntuació obtinguda a les assignatures troncal i obligatòries. La puntuació obtinguda per cada alumne es calcularà a partir de la mitjana aritmètica que surt a partir de la suma de la nota de cadascuna de les assignatures cursades multiplicat pel nombre de crèdits ECTS.

## REQUISITS

Per poder accedir a fer el practicum és requisit indispensable haver aprovat tots els crèdits de les 6 assignatures que estan íntimament relacionades amb el fet nutricional i els eixos fonamentals relacionades amb l'activitat professional de la titulació com són les següents:

- Bromatologia
- Nutrició
- Nutrició Clínica i Dietoteràpia
- Dietètica
- Processat d'Aliments
- Fisiopatologia

## Sistema d'avaluació

L'avaluació del Practicum es farà tenint en compte les següents consideracions:

- **TREBALL + PRESENTACIÓ DEL TREBALL** : 66,7 %
  - i. Informe- memòria de l'alumne sobre l'estada ,on es valorarà:
    - Descripció de les activitats
    - Amplitud i qualitat de la redacció de l'informe
    - Valoració de la consecució del objectius docents
    - Avaluació de la utilitat professional de l'estada
    - Estructura del treball (Títol, Introducció, objectius, metodologia, conclusions, bibliografia)
  - i. Exposició i defensa oral del informe- memòria
- **INFORME DEL TUTOR EMPRESA**: 33,3 %
  - Puntualitat
  - Assistència
  - Interès i dedicació
  - Compliment dels objectius
  - Compromís amb l'activitat professional de l'empresa

- Grau de compliment de les tasques encomanades