



Universitat de Lleida

# GUIA DOCENT **PRÀCTIQUES EXTERNES**

Coordinació: ARANTEGUI JIMENEZ, JAVIER

Any acadèmic 2017-18

## Informació general de l'assignatura

<b>Denominació</b>	PRÀCTIQUES EXTERNES			
<b>Codi</b>	102242			
<b>Semestre d'impartició</b>	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
<b>Caràcter</b>	<b>Grau/Màster</b>	<b>Curs</b>	<b>Caràcter</b>	<b>Modalitat</b>
	Grau en Ciència i Tecnologia d'Aliments	4	OBLIGATÒRIA	Presencial
<b>Nombre de crèdits ECTS</b>	12			
<b>Grups</b>	GG,GG,1GM,1GM			
<b>Crèdits teòrics</b>	0			
<b>Crèdits pràctics</b>	12			
<b>Coordinació</b>	ARANTEGUI JIMENEZ, JAVIER			
<b>Departament/s</b>	TECNOLOGIA D'ALIMENTS			
<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 / Castellà			
<b>Horari de tutoria/lloc</b>	<p>Vicente Gimeno  Centre: ETSEA  Departament: Tecnologia d'Aliments  Despatx: 2.2.16  Telèfon: 973702921</p> <p>Salvador Garza  Centre: ETSEA  Departament: Tecnologia d'Aliments  Despatx: 2.2.16  Telèfon: 973702594</p>			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professor	Horari de tutoria/lloc
ARANTEGUI JIMENEZ, JAVIER	arante@tecal.udl.cat	6	Tutories: Acordar dia i hora per l'eina de Missatges del campus virtual o tel. (973702595) Desp. 2.2.13

## Objectius acadèmics de l'assignatura

Els objectius de l'assignatura de *Practicum* de les titulacions d'ETSEA són:

- **Apropar als alumnes al món de la professió en què volen iniciar-se:** Les vivències en els centres laborals serveixen per experimentar i/o conèixer les dinàmiques de les organitzacions, els estils de direcció i en definitiva la cultura empresarial.
- **Dur a la pràctica els coneixement adquirits en la formació acadèmica:** Els estudiants poden entendre de forma més significativa les exposicions teòriques de l'aula a través de l'experiència viscuda durant el període de les pràctiques.
- **Adquirir un desenvolupament personal i maduratiu:** Conèixer els diferents rols que es desenvolupen en l'empresa els influiran, sens dubte, en la seua formació en responsabilitat.
- **Aprendre a elaborar, redactar i exposar la informació relacionada amb el treball realitzat:** Durant la seva estada en l'empresa l'alumne ha de realitzar un informe de les tasques realitzades, el qual haurà d'estar ben detallat.
- **Aproximar les universitats al món empresarial:** Un millor coneixement dels processos productius o de serveis ha de conduir a la universitat a poder ajustar els plans d'estudis a la realitat del seu entorn socioeconòmic.

## Competències

### Ciències bàsiques

CE1: Conèixer i saber aplicar els fonaments físics i matemàtics necessaris per al desenvolupament d'altres disciplines i de les activitats pròpies de la professió.

CE2: Conèixer i saber aplicar els fonaments químics necessaris per al desenvolupament d'altres disciplines i de les activitats pròpies de la professió.

CE3: Conèixer i saber aplicar els fonaments de la Biologia i de la Fisiologia humana necessaris per al desenvolupament d'altres disciplines i de les activitats pròpies de la professió.

CE4: Conèixer i saber utilitzar els conceptes bàsics del mètode estadístic, sent capaç d'analitzar estadísticament els resultats d'estudis i interpretar-los críticament.

CE5: Conèixer els processos bàsics d'un laboratori i saber utilitzar equips, manejar reactius, complir condicions de seguretat i elaborar informes.

CE6: Saber plantejar i resoldre problemes aplicant correctament els conceptes adquirits a situacions concretes.

### Nutrició i salut

CE10. Contextualitzar els conceptes bàsics de la nutrició humana amb altres ciències i disciplines afins, en particular amb els processos de fabricació d'aliments

CE11. Conèixer les necessitats nutritives al llarg de les diferents etapes de la vida.

CE12. Conèixer els mecanismes d'intervenció nutricional-modificacions de la dieta més recomanables per a diferents patologies.

CE13. Conèixer la metodologia per al desenvolupament d'aliments funcionals.

### Ciència dels aliments

CE14. Conèixer la composició química dels aliments i les seves reaccions químiques.

CE15. Relacionar la composició dels aliments amb les seves propietats físiques, químiques i tecnològiques.

CE17. Conocer i saber utilitzar els mètodes i la instrumentació per a l'anàlisi fisicoquímica i sensorial d'aliments.

### **Tecnologia dels aliments**

CE19. Conèixer els aspectes tecnològics de la producció animal que determinen la qualitat de les matèries primeres per a la seva posterior transformació.

CE23. Esquematitzar, basant-diagrames de flux, els processos d'elaboració i conservació d'aliments.

CE24. Identificar i avaluar matèries primeres, ingredients, additius i coadjuvants tecnològics d'ús en la indústria agroalimentària.

CE25. Conèixer la funció dels ingredients i dels additius alimentaris.

CE27. Interpretar els canvis físics i químics que es produeixen durant els diferents processos d'elaboració d'aliments.

CE28. Modificar els processos d'elaboració d'un aliment sobre la base d'uns objectius.

CE29. Seleccionar equipament i organitzar les línies d'elaboració i envasat d'aliments.

CE31. Identificar i valorar les diverses parts d'un projecte d'una indústria agroalimentària seguretat alimentària

CE34. Conèixer la microbiologia i parasitologia dels aliments i les implicacions microbianes en la higiene i seguretat alimentària.

CE35. Analitzar i avaluar els riscos alimentaris i gestionar la seguretat alimentària.

CE36. Realitzar tasques de formació de personal i de manipuladors d'aliments.

CE37. Identificar les mesures higièniques necessàries per garantir la innocuïtat dels aliments.

CE38. Avaluar el disseny higiènic de locals, superfícies, equips i estris de treball.

CE39. Prevenir els problemes de salut relacionats amb la manipulació no higiènica dels aliments.

CE40. Utilitzar les tècniques d'anàlisi microbiològica d'aliments

CE41. Realitzar anàlisis químiques, físiques, microbiològiques i sensorials d'avaluació d'aliments.

### **Gestió i Qualitat en la indústria alimentària**

CE42. Definir els sistemes de gestió de la qualitat en la indústria alimentària.

CE43. Dissenyar i aplicar un programa de gestió de qualitat en una indústria agroalimentària.

CE44. Elaborar un pla productiu i dirigir processos agroalimentaris.

CE45. Establir formes per gestionar el control de la qualitat de productes en les diferents fases del procés productiu.

CE46. Organitzar la gestió de subproductes i residus de la indústria alimentària.

CE47. Identificar, analitzar i donar solució als problemes mediambientals generats per les indústries agroalimentàries.

CE48. Buscar i interpretar les disposicions legislatives i fonts d'informació que afectin la indústria alimentària.

CE55. Avaluar l'aspecte ètic i sociocultural de les noves formes d'alimentació, dels nous productes, sabent adaptar-se a les noves demandes

### **Competències Generals**

CG1: Que els estudiants hagin demostrat posseir i comprendre coneixements a partir de la base de l'educació secundària general a un nivell que, si bé es recolza en llibres de text avançats, inclou també alguns aspectes que impliquen coneixements procedents de l'avantguarda d'aquesta àrea .

CG2: Que els estudiants sàpiguen aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseeixin les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins la seva àrea d'estudi

CG3: Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

CG4: Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat

CG5: Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

CG6: Analitzar situacions concretes, definir problemes, prendre decisions i implementar plans d'actuació en la recerca de solucions.

CG7: Interpretar estudis, informes, dades i analitzar numèricament.

CG8: Seleccionar i manejar les fonts d'informació escrites i informatitzades disponibles relacionades amb l'activitat professional.

CG9: Utilitzar les eines informàtiques i de la comunicació existents com a suport per al desenvolupament de la

seva activitat professional (competència estratègica UdL)

CG10: Treballar sol i en equip multidisciplinari.

CG11: Entendre i expressar-se amb la terminologia adequada.

CG12: Presentar correctament informació de forma oral i escrita (competència estratègica UdL)

CG13: Discutir i argumentar en fòrums diversos.

CG14: Comunicar-se i dominar un idioma estranger (competència estratègica UdL)

CG15: Reciclar-se en els nous avenços tecnològics mitjançant un aprenentatge continu.

CG16: Valorar la formació integral, la motivació personal i la mobilitat.

CG17: Analitzar i valorar les implicacions socials i ètiques de l'activitat professional.

CG18: Tenir un esperit crític i innovador.

CG19: Analitzar i valorar les implicacions mediambientals en la seva activitat professional.

CG20: Respectar els drets fonamentals d'igualtat entre homes i dones, la promoció dels Drets Humans i els valors propis d'una cultura de pau i de valors democràtics

## Eixos metodològics de l'assignatura

### Previ a la realització de les pràctiques

- Posar-se en contacte amb el/la professor/a responsable de las Pràctiques Externes del grau qui s'encarregarà d'assignar l'empresa o institució més adequada on realitzar les pràctiques.
- Una vegada proposada l'empresa o institució, és necessari signar un conveni marc (entre l'empresa o institució i la Universitat) de cooperació educativa si encara no s'ha establert.
- Es proposarà un/a tutor/a de l'empresa o institució i un/a tutor/a acadèmic de l'ETSEA
- Serà necessari acordar un Programa Formatiu a realitzar durant les pràctiques que haurà de comptar amb el vist i plau dels dos tutors. Així mateix, si és necessari, es signarà l'acord de confidencialitat.

## Pla de desenvolupament de l'assignatura

### Desenvolupament de les pràctiques

- L'estada a l'empresa o institució s'ajustarà a las dates establertes al Pla de Treball
- Durant les pràctiques, l'estudiant/a serà supervisat pel tutor/a de l'empresa i podrà dirigir-se al tutor/a acadèmic per a resoldre els possibles dubtes

## Sistema d'avaluació

Per avaluar les pràctiques, es realitza una mitjana entre la nota proposada pel tutor de la UdL, la valoració de la memòria i l'enquesta del tutor de l'empresa.

Per valorar la memòria, se segueix el següent criteri:

- Presentació de la memòria: 10%
- Descripció de l'entitat: 5%
- Descripció del lloc de pràctiques: 5%
- Descripció de les tasques realitzades: 50%
- Vinculació de les activitats realitzades: 5%
- Identificació de les aportacions a les competències adquirides: 5%
- Valoració personal: 20%