



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT **PRÀCTIQUES EXTERNES**

Coordinació: ARANTEGUI JIMENEZ, JAVIER

Any acadèmic 2020-21

Informació general de l'assignatura

Denominació	PRÀCTIQUES EXTERNES			
Codi	102242			
Semestre d'impartició	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA / 1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments	4	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	12			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PAES		
	Nombre de crèdits	12		
	Nombre de grups	1		
Coordinació	ARANTEGUI JIMENEZ, JAVIER			
Departament/s	TECNOLOGIA D'ALIMENTS			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	Català / Castellà			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
ALEGRE VILAS, ISABEL	isabel.alegre@udl.cat	,2	
ARANTEGUI JIMENEZ, JAVIER	javier.arantegui@udl.cat	,2	
BASSIÉ , LUDOVIC	ludovic.bassie@udl.cat	,1	
COMPANYS FERRAN, ENCARNACIÓN	encarna.companys@udl.cat	,1	
GINER SEGUÍ, JOAQUÍN JESÚS	joaquin.giner@udl.cat	,2	
GRAELL SARLE, JORGE MARIANO	jordi.graell@udl.cat	,1	
IBARZ MARTÍNEZ, RAQUEL	raquel.ibarz@udl.cat	,2	
LOPEZ FRUCTUOSO, MARIA LUISA	marialuisa.lopez@udl.cat	,1	
ODRIOZOLA SERRANO, ISABEL ANDREA	isabel.odrizola@udl.cat	2,3	
OMS OLIU, GEMMA	gemma.oms@udl.cat	,2	
RAMOS GIRONA, ANTONIO JAVIER	antonio.ramos@udl.cat	,1	

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
SALA MARTI, NURIA	nuria.sala@udl.cat	,1	
SANCHIS ALMENAR, VICENTE	vicente.sanchis@udl.cat	,1	

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 posseïxin 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

Continguts fonamentals de l'assignatura

Article 2. De les pràctiques acadèmiques externes

1. Les pràctiques acadèmiques externes són una activitat docent regulada i oficial que té com a funció fonamental contribuir a la formació integral del'estudiantat. A través del desenvolupament d'un programa de treball acadèmic en una empresa o institució, l'estudiant aplica els coneixements i les competències adquirides en el decurs de la carrera en un àmbit professional proper als objectius formatius del títol de grau o màster respectiu.

[NORMATIVA DE LES PRÀCTIQUES ACADÈMIQUES EXTERNES DE LA UdL](#)

Eixos metodològics de l'assignatura

Previ a la realització de les pràctiques

- Posar-se en contacte amb el/la professor/a responsable de les 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.

En el cas de confinaments:

Adaptacions a la metodologia degudes al COVID-19

Donada la restricció de presencialitat en les activitats acadèmiques deguda al Covid-19, sempre que sigui possible per l'entitat acollidora, el compliment de les hores establertes s'adaptarà al format de teletreball. Si l'anterior format no es possible, s'intentarà completar les hores presencialment quan s'aixequin les restriccions, en el benentès que es puguin assolir abans de la finalització dels terminis del curs acadèmic, incloent els períodes extraordinaris que pugui definir la Universitat i posposant el període de tancament d'acta si s'escau. Si cap dels formats anteriors no resulta viable s'establirà una sèrie d'activitats formatives compensatòries no presencials per complementar les hores pendents o el total de les hores, segons correspongui.

Adaptacions al pla de desenvolupament degudes al COVID-19

En el cas d'adequació de la pràctica a algun dels formats extraordinaris esmentats en la Metodologia, s'adaptarà el

Projecte Formatiu inicialment previst a les condicions que correspongui, tant que pel que fa als terminis i dates de realització com a les tasques a desenvolupar sota la regulació del Professor Responsable de l'assignatura.

Adaptacions a l'avaluació degudes al COVID-19

En el cas d'adequació de la pràctica a algun dels formats extraordinaris esmentats en la Metodologia, els apartats de la Memòria s'adaptaran a les condicions de la pràctica.

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%