Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

PRÀCTIQUES EXTERNES

Coordinació: VILANOVA TORREN, LAURA

Any acadèmic 2023-24

PRÀCTIQUES EXTERNES 2023-24

Informació general de l'assignatura

Denominació	PRÀCTIQUES EXTERNES
Codi	102242
Semestre d'impartició	1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA / 2N 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	VILANOVA TORREN, LAURA
Departament/s	TECNOLOGIA, ENGINYERIA I CIÈNCIA D'ALIMENTS
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.
Idioma/es d'impartició	Català / Castellà

PRÀCTIQUES EXTERNES 2023-24

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
VILANOVA TORREN, LAURA	laura.vilanova@udl.cat	4,4	

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 vivencies 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

Bàsiques

CB1. 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 del seu camp d'estudi.

CB2. 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 de la seva àrea d'estudi

CB3. Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins de la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

CB4. Que els estudiants puguin transmetre informació, idees, problemes i solucions a un públic tant especialitzat com no especialitzat

CB5. Que els estudiants hagin desenvolupat aquelles habilitats d'aprenentatge necessàries per emprendre estudis posteriors amb un alt grau d'autonomia.

Genèriques

CG1. Analitzar situacions concretes, definir problemes, prendre decisions i implementar plans d'actuació en la

cerca de solucions.

CG2. Interpretar estudis, informes, dades i analitzar-los numèricament.

CG3. Seleccionar i manejar les fonts d'informació escrites i informatitzades disponibles relacionades amb l'activitat professional.

CG4. Treballar sol i en equip multidisciplinari.

CG5. Entendre i expressar-se amb la terminologia adequada.

CG6. Discutir i argumentar en fòrums diversos.

CG7. Reciclar-se en els nous avanços tecnològics mitjançant un aprenentatge continu.

CG8. Valorar la formació integral, la motivació personal i la mobilitat.

CG9. Analitzar i valorar les implicacions socials i ètiques de l'activitat professional.

CG10. Tenir un esperit crític i innovador.

CG11. Analitzar i valorar les implicacions mediambientals en la la seva activitat profesional

Transversals

CT1. Presentar correctament informació de manera oral i escrita

CT2. Comunicar-se i dominar un idioma estranger

CT3. Utilitzar les eines informàtiques i de la comunicació existents com a suport per al desenvolupament de la seva activitat professional

CT4. 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

CT5. Aplicar la perspectiva de gènere a les tasques pròpies de l'àmbit professional

Específiques

CE1. Seleccionar i aplicar els fonaments físics i matemàtics necessaris per al desenvolupament d'altres disciplines i de les activitats pròpies de la professió.**Específiques**

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

CE3. Identificar i 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. Seleccionar i aplicar els conceptes bàsics del mètode estadístic, sent capaç d'analitzar estadísticament els resultats d'estudis i interpretar-los críticament.

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

CE6. Plantejar i resoldre problemes aplicant correctament els conceptes adquirits a situacions concretes.

CE7. Identificar els nutrients bàsics, el seu metabolisme i la seva funció en el cos humà

CE8. Reconèixer els conceptes bàsics relacionats amb la despesa d'energia, els càlculs energètics i els requeriments energètics recomanats en les diferents etapes de la vida.

CE9. Descriure els sistemes de digestió, absorció, transport i excreció de nutrients.

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. Definir les necessitats nutritives al llarg de les diferents etapes de la vida.

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

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

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

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

CE16. Interpretar les transformacions físiques, químiques i bioquímiques que es produeixen al llarg dels processos d'elaboració i emmagatzematge.

CE17. Seleccionar i aplicar els mètodes i la instrumentació per a l'anàlisi física-químic i sensorial d'aliments.

CE18. Descriure els sistemes de producció de matèries primeres d'origen animal i vegetal.

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

CE20. Avaluar les característiques de les principals varietats vegetals i la seva aptitud per als diferents processos de transformació.

CE21. Discutir el fonament i aplicar les operacions bàsiques als processos de fabricació d'aliments.

CE22. Reconèixer els equips de processament d'aliments i saber utilitzar-los.

CE23. Esquematitzar, sobre la base de 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. Explicar la funció dels ingredients i dels additius alimentaris.

CE26. Aplicar els coneixements bàsics sobre matèries primeres, ingredients i additius a la formulació d'aliments.

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 envasament d'aliments.

CE30. Desenvolupar nous processos i productes.

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

CE32. Dimensionar línies de producció.

CE33. Estimar les capacitats d'equips per a les línies de producció i les necessitats de sistemes auxiliars.

CE34. Descriure 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. Organitzar 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 útils de treball.

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

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

CE41. Desenvolupar analítiques químiques, físiques, microbiològiques i sensorials d'avaluació d'aliments.

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.

CE49. Dissenyar un Pla d'Empresa i un Esquema d'Organització empresarial.

CE50. Avaluar econòmicament una inversió.

CE51. Analitzar el Sector Productiu Agroalimentari, analitzar el consum d'aliments, i estimar la demanda global d'un aliment.

CE52. Identificar els sistemes de comercialització i regulació dels mercats.

CE53. Dissenyar i aplicar polítiques i estratègies de Màrqueting Agroalimentari.

CE54. Efectuar estudis de mercat sobre productes agroalimentaris, i innovació de productes.

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

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 treballacadèmic en una empresa o institució, l'estudiant aplica els coneixements iles 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 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%

Reconeixement de les pràctiques externes

Normativa per al reconeixement de les pràctiques externes curriculars dels graus de l'ETSEA
(Aprovada per la Comissió d'Estudis de l'ETSEA 4/14, d'11 de juliol de 2014)

Bibliografia i recursos d'informació

- Normativa de les pràctiques acadèmiques externes de la Universitat de Lleida.
  (Aprovada per l'acord 32/2014 del Consell de Govern de 26 de febrer de 2014 i modificada per l'acord 282/2014 en la sessió de 26.11.2014)