



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT
PRÀCTIQUES EXTERNES

Coordinació: GARZA GARZA, SALVADOR

Any acadèmic 2023-24

Informació general de l'assignatura

Denominació	PRÀCTIQUES EXTERNES			
Codi	13130			
Semestre d'impartició	2N Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA / 1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA			
Caràcter	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat
	Màster Universitari en Gestió i Innovació en la Indústria Alimentària	1	OBLIGATÒRIA	Presencial
Nombre de crèdits assignatura (ECTS)	9			
Tipus d'activitat, crèdits i grups	Tipus d'activitat	PAES		
	Nombre de crèdits	9		
	Nombre de grups	1		
Coordinació	GARZA GARZA, SALVADOR			
Departament/s	TECNOLOGIA, ENGINYERIA I CIÈNCIA D'ALIMENTS			
Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant	Hores totals: 225 Hores de activitat presencial en la empresa: 220 Hores no presencials: 5			
Informació important sobre tractament de dades	Consulteu aquest enllaç per a més informació.			
Idioma/es d'impartició	Castellà / Català			

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
GARZA GARZA, SALVADOR	salvador.garza@udl.cat	4,6	

Informació complementària de l'assignatura

Les Pràctiques externes constitueixen un període de formació pràctica en empresa que permet a l'alumne aprofundir en diferents àmbits de la formació obtinguda durant el curs. Aquesta activitat es realitza en el marc dels convenis de col·laboració que l'Oficina de Pràctiques en Empresa de la UdL gestiona. Al final de l'activitat realitzada l'alumne ha de presentar un document en el qual se sintetitzin totes les competències específiques adquirides durant la pràctica i es visualitzin les capacitats en les competències generals previstes.

Objectius acadèmics de l'assignatura

Els objectius acadèmics de l'assignatura de Pràctiques Externes són:

Apropar als alumnes al món de la professió de l'àmbit corresponent: 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

Segons el document "Descripció de Matèries" del Màster en Gestió i innovació en la indústria alimentària, les competències aplicables a les pràctiques externes són:

Competències bàsiques

CB6 Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i/o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.

CB7 Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seva capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seva àrea d'estudi.

CB8 Que els estudiants siguin capaços d'integrar coneixements i enfrontar-se a la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, inclogui reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.

CB9 Que els estudiants sàpiguen comunicar les seves conclusions i els coneixements i raons últimes que les sustenten a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.

CB10 Que els estudiants posseeixin les habilitats d'aprenentatge que els permetin continuar estudiant d'una manera que haurà de ser en gran manera autodirigit o autònom.

Competències generals

CG1 Desenvolupar habilitats per a l'organització i planificació.

CG2 Gestionar la informació.

CG3 Desenvolupar habilitats per a l'anàlisi i síntesi de la informació.

CG4 Desenvolupar la capacitat crítica i autocrítica.

CG5 Treballar en equip i relacionar-se amb altres persones del mateix o diferent àmbit professional.

CG6 Resoldre problemes i prendre decisions.

CG7 Desenvolupar l'habilitat per a treballar de manera autònoma.

CG8 Ser capaç de comunicar les seves conclusions -i els coneixements i raons últimes que les sustenten- a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.

Competències transversals

CT1 Comunicar-se de manera clara i precisa oralment i per escrit en català i castellà i en una tercera llengua, especialment l'anglès.

CT2 Utilitzar eficientment les tecnologies digitals en l'àmbit professional.

CT3 Plantejar solucions innovadores, creatives i emprenedores en situacions pròpies de l'àmbit professional.

CT4 Avaluar la sostenibilitat i l'impacte social de les propostes plantejades i actuar amb responsabilitat ètica, mediambiental i professional.

Competències específiques

CE1 Analitzar i interpretar les actualitzacions legislatives en matèria alimentària.

CE2 Analitzar en profunditat els perills i avaluar els riscos microbiològics, químics, físics, tecnològics, i nutricionals, que puguin influir en la innocuïtat d'un aliment.

CE3 Desenvolupar, implementar i mantenir procediments de qualitat i seguretat alimentària en empreses alimentàries

CE4 Identificar tendències i oportunitats de mercat per a desenvolupar aliments innovadors.

CE5 Establir relacions entre els components i els ingredients dels aliments i els seus efectes sobre la salut dels consumidors.

CE6 Valorar la selecció d'ingredients i la formulació per a ser capaç de desenvolupar productes alimentaris nous d'acord amb la normativa vigent.

CE7 Implementar noves tecnologies de processament, conservació i envasament, i aplicar-les per a desenvolupar aliments innovadors i de major qualitat.

CE8 Quantificar i comprovar mitjançant mètodes avançats la idoneïtat sensorial de nous

aliments.

CE9 Adoptar una perspectiva multidisciplinària en la innovació alimentària

CE10 Adoptar estratègies innovadores sostenibles en la indústria alimentària.

Continguts fonamentals de l'assignatura

D'acord amb la "[Normativa de les pràctiques acadèmiques externes de la UdL](#)"

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 de l'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."

Eixos metodològics de l'assignatura

Les pràctiques acadèmiques externes es poden dur a terme en qualsevol empresa, institució o entitat pública o privada, d'àmbit nacional i internacional, sempre que hi hagi un conveni de col·laboració amb la UdL.

El tutor acadèmic de la UdL s'encarregarà de:

Preparar el projecte formatiu junt amb el tutor de l'entitat col·laboradora i amb el vistiplau del professor responsable de l'assignatura de pràctiques.

Orientar l'estudiant i fer-ne el seguiment durant les pràctiques.

Orientar l'estudiant en la redacció de la memòria i donar-li el vistiplau.

Avaluar les pràctiques i proposar una qualificació.

El tutor de l'entitat col·laboradora haurà de:

Definir el projecte formatiu, junt amb el tutor acadèmic de la UdL i amb el vistiplau del professor responsable de l'assignatura de pràctiques.

Acollir, assistir i orientar l'estudiant durant el desenvolupament de les tasques establertes en el projecte formatiu i vetllar per que rebi un tracte adequat.

Supervisar el desenvolupament del pla de treball.

Estar en contacte amb el tutor acadèmic de la UdL i amb el professor responsable de l'assignatura de pràctiques.

Emetre un informe final de valoració de l'estada en pràctiques acadèmiques de l'estudiant segons el model de la UdL, via portal web (o el que la UdL, l'ETSEA o la titulació especifiquin).

En qualsevol cas, el tutor de l'entitat ha de ser una persona que hi estigui vinculada, amb experiència professional i amb els coneixements necessaris per a una tutela efectiva.

El nomenament no pot recaure en qui desenvolupi les funcions de tutor acadèmic.

Marc normatiu:

Les pràctiques acadèmiques externes són estrictament acadèmiques. El conveni de cooperació educativa que acordin la UdL i l'entitat ha d'esmentar explícitament el caràcter no laboral de la relació, així com el fet que la cobertura de qualsevol accident es garanteix mitjançant l'assegurança escolar obligatòria o l'assegurança privada complementària que tingui la Universitat.

Pla de desenvolupament de l'assignatura

Requisits per poder realitzar les Pràctiques Externes:

- Estar matriculat de les pràctiques externes.
- En matricular-se, seleccionar en quin termini es vol que les pràctiques apareguin a l'acta (és a dir que les pràctiques estiguin acabades i avaluades).

Previ a la realització de les pràctiques externes:

- Contactar amb el/la professor/a responsable de l'assignatura de Pràctiques Externes del màster qui s'encarregarà d'assignar una empresa o institució.
- Una vegada proposada l'empresa, serà necessari signar un conveni marc de col·laboració educativa entre l'empresa o institució i la UdL (si no està ja establert).
- Es proposarà un/una tutor/a de l'empresa i un/una tutor/a acadèmic de l'ETSEA.
- Serà necessari acordar un pla de treball (Projecte Formatiu) a realitzar durant les pràctiques que haurà de comptar amb el vist i plau dels dos tutors. Si és necessari, se signarà un acord de confidencialitat.

Durant el desenvolupament de les pràctiques:

L'estudiant no pot començar les pràctiques sense l'existència del conveni de col·laboració educativa i sense que totes les parts hagin signat el document de projecte formatiu.

L'estada a l'empresa s'ajustarà a les dates i condicions establertes al Projecte Formatiu.

Durant les pràctiques, el tutor de l'empresa supervisarà l'estudiant i es podrà adreçar al tutor acadèmic per resoldre possibles dubtes.

Un cop finalitzades les pràctiques:

L'estudiant haurà de redactar una memòria d'un màxim de 10 pàgines seguint les indicacions que se li faran arribar.

Sistema d'avaluació

Les pràctiques s'avaluaran a partir de:

- L'informe d'avaluació per part del tutor de l'empresa (40%)
- La memòria de l'estudiant (30%). Es obligatoria su presentación.
- La qualificació proposada per el tutor de la UdL (30%)

Per a l'avaluació de la memòria, que obligatòriament ha de lliurar l'estudiant, se seguiràn els següents criteris:

- - 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%

Bibliografia i recursos d'informació

[Normativa de les pràctiques acadèmiques externes de la UdL](#). Consell de Govern de 26 de novembre de 2014. Universitat de Lleida.