



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE **PRÁCTICAS EXTERNAS**

Coordinación: ARANTEGUI JIMENEZ, JAVIER

Año académico 2021-22

Información general de la asignatura

Denominación	PRÁCTICAS EXTERNAS			
Código	102242			
Semestre de impartición	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA / 1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	4	OBLIGATORIA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	12			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PAES		
	Número de créditos	12		
	Número de grupos	1		
Coordinación	ARANTEGUI JIMENEZ, JAVIER			
Departamento/s	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Català / Castellà			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\profesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
ALEGRE VILAS, ISABEL	isabel.alegre@udl.cat	,1	
ARANTEGUI JIMENEZ, JAVIER	javier.arantegui@udl.cat	1,7	
ELEZ MARTINEZ, PEDRO	pedro.elez@udl.cat	,1	
GINER SEGUÍ, JOAQUÍN JESÚS	joaquin.giner@udl.cat	0	
MARIN SILLUE, SONIA	sonia.marin@udl.cat	0	
MOLINO GAHETE, FRANCISCO	francisco.molino@udl.cat	0	
ODRIOZOLA SERRANO, ISABEL ANDREA	isabel.odrizola@udl.cat	,1	
RAMOS GIRONA, ANTONIO JAVIER	antonio.ramos@udl.cat	0	
SALA MARTI, NURIA	nuria.sala@udl.cat	,1	
SALVIA TRUJILLO, LAURA	laura.salvia@udl.cat	0	

Objetivos académicos de la asignatura

Los objetivos de la asignatura de Practicum de las titulaciones de la ETSEA son:

- **Acercar a los alumnos al mundo de la profesión en la que quieren iniciarse:** Las vivencias en los centros laborales sirven para experimentar y / o conocer las dinámicas de las organizaciones, los estilos de dirección y en definitiva la cultura empresarial.
- **Llevar a la práctica los conocimientos adquiridos en la formación académica:** Los estudiantes pueden entender de forma más significativa las exposiciones teóricas del aula a través de la experiencia vivida durante el periodo de las prácticas.
- **Adquirir un desarrollo personal y madurativo:** Conocer los diferentes roles que se desarrollan en la empresa los influirán sin duda en su formación en responsabilidad.
- **Aprender a elaborar, redactar y exponer la información relacionada con el trabajo realizado:** Durante su estancia en la empresa el alumno debe realizar un informe de las tareas realizadas, el cual deberá estar bien detallado.
- **Aproximar las universidades al mundo empresarial:** Un mejor conocimiento de los procesos productivos o de servicios debe conducir a la universidad poder ajustar los planes de estudios a la realidad de su entorno socioeconómico.

Competencias

Básicas:

CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio.

CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio

CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado

CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía.

Genéricas:

CG1. Analizar situaciones concretas, definir problemas, tomar decisiones e implementar planes de actuación en la búsqueda de soluciones.

CG2. Interpretar estudios, informes, datos y analizarlos numéricamente.

CG3. Seleccionar y manejar las fuentes de información escritas e informatizadas disponibles relacionadas con la actividad profesional.

CG4. Trabajar solo y en equipo multidisciplinar.

CG5. Entender y expresarse con la terminología adecuada.

CG6. Discutir y argumentar en fóruns diversos.

CG7. Reciclarse en los nuevos avances tecnológicos mediante un aprendizaje continuo.

CG8. Valorar la formación integral, la motivación personal y la movilidad.

CG9. Analizar y valorar las implicaciones sociales y éticas de la actividad profesional.

CG10. Tener un espíritu crítico e innovador.

CG11. Analizar y valorar las implicaciones medioambientales en la actividad profesional.

Competencias Transversales:

CT1. Presentar correctamente información de forma oral y escrita

CT2. Comunicarse y dominar un idioma extranjero

CT3. Utilizar las herramientas informáticas y de la comunicación existentes como soporte para el desarrollo de su actividad profesional

CT4. Respetar los derechos fundamentales de igualdad entre hombres y mujeres, la promoción de los Derechos Humanos y los valores propios de una cultura de paz y de valores democráticos

CT5. Aplicar la perspectiva de género a las funciones propias del ámbito profesional

Competencias Específicas:

El graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos después de finalizar sus estudios habrá adquirido los siguientes conocimientos y competencias:

- **Ciencias básicas**

CE1. Seleccionar y aplicar los fundamentos físicos y matemáticos necesarios para el desarrollo de otras disciplinas y de las actividades propias de la profesión.

CE2. Identificar y aplicar los fundamentos químicos necesarios para el desarrollo de otras disciplinas y de las actividades propias de la profesión.

CE3. Identificar y aplicar los fundamentos de la Biología y de la Fisiología humana necesarios para el desarrollo de otras disciplinas y de las actividades propias de la profesión.

CE4. Seleccionar y aplicar los conceptos básicos del método estadístico, siendo capaz de analizar estadísticamente los resultados de estudios e interpretarlos críticamente.

CE5. Aplicar los procesos básicos de un laboratorio y utilizar equipos, manejar reactivos, cumplir condiciones de seguridad y elaborar informes.

CE6. Plantear y resolver problemas aplicando correctamente los conceptos adquiridos a situaciones concretas.

- **Nutrición y salud**

CE7. Identificar los nutrientes básicos, su metabolismo y su función en el cuerpo humano

CE8. Reconocer los conceptos básicos relacionados con el gasto de energía, los cálculos energéticos y los requerimientos energéticos recomendados en las diferentes etapas de la vida.

CE9. Describir los sistemas de digestión, absorción, transporte y excreción de nutrientes.

CE10. Contextualizar los conceptos básicos de la nutrición humana con otras ciencias y disciplinas afines, en particular con los procesos de fabricación de alimentos

CE11. Definir las necesidades nutritivas a lo largo de las diferentes etapas de la vida.

CE12. Desarrollar los mecanismos de intervención nutricional-modificaciones de la dieta más recomendables para diferentes patologías.

CE13. Diseñar la metodología para el desarrollo de alimentos funcionales.

- **Ciencia de los alimentos**

CE14. Reconocer la composición química de los alimentos y sus reacciones químicas.

CE15. Relacionar la composición de los alimentos con sus propiedades físicas, químicas y tecnológicas.

CE16. Interpretar las transformaciones físicas, químicas y bioquímicas que se producen a lo largo de los procesos de elaboración y almacenamiento.

CE17. Seleccionar y aplicar los métodos y la instrumentación para el análisis físico-químico y sensorial de alimentos.

- **Tecnología de los alimentos**

CE18. Describir los sistemas de producción de materias primas de origen animal y vegetal.

CE19. Analizar los aspectos tecnológicos de la producción animal que determinan la calidad de las materias primas para su posterior transformación.

CE20. Evaluar las características de las principales variedades vegetales y su aptitud para los diferentes procesos de transformación.

CE21. Discutir el fundamento y aplicar las operaciones básicas a los procesos de fabricación de alimentos.

CE22. Reconocer los equipos de procesado de alimentos y saber utilizarlos.

CE23. Esquematizar, en base a diagramas de flujo, los procesos de elaboración y conservación de alimentos.

CE24. Identificar y evaluar materias primas, ingredientes, aditivos y coadyuvantes tecnológicos de uso en la industria agroalimentaria.

CE25. Explicar la función de los ingredientes y de los aditivos alimentarios.

CE26. Aplicar los conocimientos básicos sobre materias primas, ingredientes y aditivos a la formulación de alimentos.

CE27. Interpretar los cambios físicos y químicos que se producen durante los diferentes procesos de elaboración de alimentos.

CE28. Modificar los procesos de elaboración de un alimento sobre la base de unos objetivos.

CE29. Seleccionar equipamiento y organizar las líneas de elaboración y envasado de alimentos.

CE30. Desarrollar nuevos procesos y productos.

CE31. Identificar y valorar las diversas partes de un proyecto de una industria agroalimentaria.

CE32. Dimensionar líneas de producción.

CE33. Estimar las capacidades de equipos para las líneas de producción y las necesidades de sistemas auxiliares.

- **Seguridad alimentaria**

CE34. Describir la microbiología y parasitología de los alimentos y las implicaciones microbianas en la higiene y seguridad alimentaria.

CE35. Analizar y evaluar los riesgos alimentarios y gestionar la seguridad alimentaria.

CE36. Organizar tareas de formación de personal y de manipuladores de alimentos.

CE37. Identificar las medidas higiénicas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos.

CE38. Evaluar el diseño higiénico de locales, superficies, equipos y útiles de trabajo.

CE39. Prevenir los problemas de salud relacionados con la manipulación no higiénica de los alimentos.

CE40. Usar las técnicas de análisis microbiológico de alimentos

CE41. Desarrollar analíticas químicas, físicas, microbiológicas y sensoriales de evaluación de alimentos.

- **Gestión y Calidad en la industria alimentaria**

CE42. Definir los sistemas de gestión de la calidad en la industria alimentaria.

CE43. Diseñar y aplicar un programa de gestión de calidad en una industria agroalimentaria.

CE44. Elaborar un plan productivo y dirigir procesos agroalimentarios.

CE45. Establecer formas para gestionar el control de la calidad de productos en las distintas fases del proceso productivo.

CE46. Organizar la gestión de subproductos y residuos de la industria alimentaria.

CE47. Identificar, analizar y dar solución a los problemas medioambientales generados por las industrias agroalimentarias.

CE48. Buscar e interpretar las disposiciones legislativas y fuentes de información que afecten a la industria alimentaria.

CE49. Diseñar un Plan de Empresa y un Esquema de Organización empresarial.

CE50. Evaluar económicamente una inversión.

CE51. Analizar el Sector Productivo Agroalimentario, analizar el consumo de alimentos, y estimar la demanda global de un alimento.

CE52. Identificar los sistemas de comercialización y regulación de los mercados.

CE53. Diseñar y aplicar políticas y estrategias de Marketing Agroalimentario.

CE54. Efectuar estudios de mercado sobre productos agroalimentarios, e innovación de productos.

CE55. Evaluar el aspecto ético y sociocultural de las nuevas formas de alimentación, de los nuevos productos, sabiendo adaptarse a las nuevas demandas

Contenidos fundamentales de la asignatura

"Artículo 2. De las prácticas académicas externas

1. Las prácticas académicas externas son una actividad docente regulada y oficial que tiene como función fundamental contribuir a la formación integral del estudiantado. A través del desarrollo de un programa de treballacadèmic en una empresa o institució, el estudiante aplica los conocimientos y las competencias adquiridas en el decurso de la carrera en un ámbito profesional cercano a los objetivos formativos del título de grado o máster respectivo."

[NORMATIVA DE LES PRACTIQUES ACADEMIQUES EXTERNES DE LA UdL](#)

Ejes metodológicos de la asignatura

Previo a la realización de las prácticas

- Ponerse en contacto con el / la profesor / a responsable de las Prácticas Externas del grado que se encargará de asignar la empresa o institución más adecuada donde realizar las prácticas.
- Una vez propuesta la empresa o institución, es necesario firmar un convenio marco (entre la empresa o institución y la Universidad) de cooperación educativa si aún no se ha establecido.
- Se propondrá un / a tutor / a de la empresa o institución y un / a tutor / a académico de la ETSEA
- Será necesario acordar un Programa Formativo a realizar durante las prácticas que deberá contar con el visto bueno de los dos tutores. Asimismo, si es necesario, se firmará el acuerdo de confidencialidad.

Plan de desarrollo de la asignatura

Desarrollo de las prácticas

- La estancia en la empresa o institución se ajustará a las fechas establecidas en el Plan de Trabajo
- Durante las prácticas, el estudiante / a será supervisado por el tutor / a de la empresa y podrá dirigirse al tutor / a académico para resolver las posibles dudas

Sistema de evaluación

Para evaluar las prácticas, se realiza una media entre la nota propuesta por el tutor de la UdL, la valoración de la

memoria y la encuesta del tutor de la empresa.

Para valorar la memoria, se sigue el siguiente criterio:

- Presentación de la memoria: 10%
- Descripción de la entidad: 5%
- Descripción del puesto de prácticas: 5%
- Descripción de las tareas realizadas: 50%
- Vinculación de las actividades realizadas: 5%
- Identificación de las aportaciones a las competencias adquiridas: 5%
- Valoración personal: 20%

Reconocimiento de las prácticas externas

[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)