



Universitat de Lleida

GUÍA DOCENTE **PRÁCTICAS EN EMPRESA**

Coordinación: GARZA GARZA, SALVADOR

Año académico 2023-24

Información general de la asignatura

Denominación	PRÁCTICAS EN EMPRESA			
Código	13130			
Semestre de impartición	2o Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA / 1R Q(SEMESTRE) EVALUACIÓN CONTINUADA			
Carácter	Grado/Máster	Curso	Carácter	Modalidad
	Máster Universitario en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria	1	OBLIGATORIA	Presencial
Número de créditos de la asignatura (ECTS)	9			
Tipo de actividad, créditos y grupos	Tipo de actividad	PAES		
	Número de créditos	9		
	Número de grupos	1		
Coordinación	GARZA GARZA, SALVADOR			
Departamento/s	TECNOLOGÍA, INGENIERÍA Y CIENCIA DE ALIMENTOS			
Distribución carga docente entre la clase presencial y el trabajo autónomo del estudiante	Horas totales: 225 Horas de actividad presencial en la empresa: 220 Horas no presenciales: 5			
Información importante sobre tratamiento de datos	Consulte este enlace para obtener más información.			
Idioma/es de impartición	Castellano / Catalán			

Profesor/a (es/as)	Dirección electrónica\nprofesor/a (es/as)	Créditos impartidos por el profesorado	Horario de tutoría/lugar
GARZA GARZA, SALVADOR	salvador.garza@udl.cat	4,6	

Información complementaria de la asignatura

Las Prácticas externas constituyen un periodo de formación práctica en empresa que permite al alumno profundizar en diferentes ámbitos de la formación obtenida durante el curso. Esta actividad se realiza en el marco de los convenios de colaboración que la Oficina de Prácticas en Empresa de la UdL gestiona. Al final de la actividad realizada el alumno debe presentar un documento en el que se sinteticen todas las competencias específicas adquiridas durante la práctica y se visualicen las capacidades en las competencias generales previstas.

Objetivos académicos de la asignatura

Los objetivos académicos de la asignatura de Prácticas Externas son:

Acercar a los alumnos en el mundo de la profesión del ámbito correspondiente: 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 tiene que realizar un informe de las tareas realizadas, el cual tendrá que estar muy detallado.

Aproximar las universidades en el mundo empresarial: Un mejor conocimiento de los procesos productivos o de servicios tiene que conducir en la universidad a poder ajustar los planes de estudios a la realidad de su entorno socioeconómico.

Competencias

Según el documento "Descripción de Materias" del Máster en Gestión e innovación en la industria alimentaria, las competencias aplicables a las prácticas externas son:

Competencias básicas

CB6 Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación.

CB7 Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio.

CB8 Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios.

CB9 Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

CB10 Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Competencias generales

CG1 Desarrollar habilidades para la organización y planificación.

CG2 Gestionar la información.

CG3 Desarrollar habilidades para el análisis y síntesis de la información.

CG4 Desarrollar la capacidad crítica y autocrítica.

CG5 Trabajar en equipo y relacionarse con otras personas del mismo o distinto ámbito profesional.

CG6 Resolver problemas y tomar decisiones.

CG7 Desarrollar la habilidad para trabajar de forma autónoma.

CG8 Ser capaz de comunicar sus conclusiones -y los conocimientos y razones últimas que las sustentan- a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades.

Competencias transversales

CT1 Comunicarse de forma clara y precisa oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, especialmente el inglés.

CT2 Utilizar eficientemente las tecnologías digitales en el ámbito profesional.

CT3 Plantear soluciones innovadoras, creativas y emprendedoras en situaciones propias del ámbito profesional.

CT4 Evaluar la sostenibilidad y el impacto social de las propuestas planteadas y actuar con responsabilidad ética, medioambiental y profesional.

Competencias específicas

CE1 Analizar e interpretar las actualizaciones legislativas en materia alimentaria.

CE2 Analizar en profundidad los peligros y evaluar los riesgos microbiológicos, químicos, físicos, tecnológicos, y nutricionales, que puedan influir en la inocuidad de un alimento.

CE3 Desarrollar, implementar y mantener procedimientos de calidad y seguridad alimentaria en empresas alimentarias

CE4 Identificar tendencias y oportunidades de mercado para desarrollar alimentos innovadores.

CE5 Establecer relaciones entre los componentes y los ingredientes de los alimentos y sus efectos sobre la salud de los consumidores.

CE6 Valorar la selección de ingredientes y la formulación para ser capaz de desarrollar productos

alimentarios nuevos de acuerdo con la normativa vigente.

CE7 Implementar nuevas tecnologías de procesado, conservación y envasado, y aplicarlas para desarrollar alimentos innovadores y de mayor calidad.

CE8 Cuantificar y comprobar mediante métodos avanzados la idoneidad sensorial de nuevos alimentos.

CE9 Adoptar una perspectiva multidisciplinar en la innovación alimentaria

CE10 Adoptar estrategias innovadoras sostenibles en la industria alimentaria.

Contenidos fundamentales de la asignatura

De acuerdo con la "[Normativa de les pràctiques acadèmiques externes de la UdL](#)"

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 trabajo académico en una empresa o institución, el estudiantado aplica los conocimientos y las competencias adquiridas en el transcurso de la carrera, en un ámbito profesional próximo a los objetivos formativos del título de máster respectivo.

Ejes metodológicos de la asignatura

Las prácticas académicas externas se pueden llevar a cabo en cualquier empresa, institución o entidad pública o privada, de ámbito nacional e internacional, siempre que haya un convenio de colaboración con la UdL.

El tutor académico de la UdL se encargará de:

Preparar el proyecto formativo junto con el tutor de la entidad colaboradora, y con el visto bueno del profesor responsable de la asignatura de prácticas.

Orientar al estudiante y hacer el seguimiento durante las prácticas.

Orientar al estudiante en la redacción de la memoria y darle el visto bueno.

Evaluar las prácticas y proponer una calificación.

El tutor de la entidad colaboradora tendrá que:

Definir el proyecto formativo junto con el tutor académico de la UdL, y con el visto bueno del profesor responsable de la asignatura de prácticas.

Acoger, asistir y orientar al estudiante durante el desarrollo de las tareas establecidas en el proyecto formativo y velar por que reciba un trato adecuado.

Supervisar el desarrollo del plan de trabajo.

Estar en contacto con el tutor académico de la UdL y con el profesor responsable de la asignatura de prácticas.

Emitir un informe final de valoración de la estancia en prácticas académicas del estudiante según el modelo de la UdL, vía portal web (o el que la UdL, lo ETSEA o la titulación especifiquen).

En cualquier caso, el tutor de la entidad tiene que ser una persona que esté vinculada, con experiencia profesional y con los conocimientos necesarios para una tutela efectiva.

El nombramiento no puede recaer en quien desarrolle las funciones de tutor académico.

Marc normativo:

Las prácticas académicas externas son estrictamente académicas. El convenio de cooperación educativa que acuerden la UdL y la entidad tiene que mencionar explícitamente el carácter no laboral de la relación, así como el hecho que la cobertura de cualquier accidente se garantiza mediante el seguro escolar obligatorio o el seguro privado complementario que tenga la Universidad.

Plan de desarrollo de la asignatura

Requisitos para poder realizar las Prácticas Externas:

- Estar matriculado de las prácticas externas.
- Al matricularse, seleccionar en qué plazo se quiere que las prácticas aparezcan al acta (es decir que las prácticas estén acabadas y evaluadas).

Previo a la realización de las prácticas externas:

- Contactar con el/la profesor/a responsable de la asignatura de Prácticas Externas del máster quien se encargará de asignar una empresa o institución.
- Una vez propuesta la empresa, será necesario firmar un convenio marco de colaboración educativa entre la empresa o institución y la UdL (si no está ya establecido).
- Se propondrá un/una tutor/a de la empresa y un/una tutor/a académico de lo ETSEA.
- Será necesario acordar un plan de trabajo (Proyecto Formativo) a realizar durante las prácticas que tendrá que contar con el visto y aprobado de los dos tutores. Si es necesario, se firmará un acuerdo de confidencialidad.

Durante el desarrollo de las prácticas:

- El estudiante no puede empezar las prácticas sin la existencia del convenio de colaboración educativa y sin que todas las partes hayan firmado el documento de proyecto formativo.
- La estancia a la empresa se ajustará a las fechas y condiciones establecidas al Proyecto Formativo.
- Durante las prácticas, el tutor de la empresa supervisará el estudiante y éste se podrá dirigir al tutor académico para resolver posibles dudas.

Una vez finalizadas las prácticas:

- El estudiante tendrá que redactar una memoria de un máximo de 10 páginas siguiendo las indicaciones que se le harán llegar.

Sistema de evaluación

Las prácticas se evaluarán a partir de:

- El informe emitido por el tutor de la empresa colaboradora (40%).
- La memoria del estudiante en prácticas (30%). Es obligatoria su presentación.
- El informe del tutor académico y su propuesta de calificación (30%).

Para la evaluación de la memoria, que obligatoriamente ha de entregar el estudiante, se seguirá los siguientes criterios:

- - 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%

Bibliografía y recursos de información

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