Universidad Zaragoza

Curso Académico: 2022/23

68772 - Prácticas externas

Información del Plan Docente

Año académico: 2022/23
Asignatura: 68772 - Prácticas externas
Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria
Titulación: 631 - Máster Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos
Créditos: 12.0
Curso: 1
Periodo de impartición: Segundo semestre
Clase de asignatura: Prácticas externas
Materia:

1. Información Básica

1.1. Objetivos de la asignatura

La asignatura y sus resultados previstos responden a los siguientes planteamientos y objetivos:

El objetivo de esta asignatura es que el estudiante pueda aplicar los conocimientos adquiridos durante su formación académica en diversos centros de trabajo, favoreciendo así la adquisición de competencias en el ejercicio de actividades profesionales. Se podrán realizar en diversas empresas, entidades públicas o privadas, organizaciones e instituciones con las que exista un Convenio de Cooperación Educativa. El estudiante estará tutelado por un/a profesor/a del Máster o tutor/a académico, y por un profesional o tutor/a externo que preste servicios en la empresa, institución o entidad donde se realicen las prácticas.

El Máster tiene como objetivo formar a profesionales preparados para ejercer su actividad en el ámbito de la industria, laboratorios o entidades relacionadas con el sector agroalimentario a diferentes niveles: procesado de alimentos, seguridad alimentaria, gestión y control de calidad de productos, desarrollo e innovación de procesos y productos, asesoría legal, científica y técnica, docencia e investigación.

En consecuencia, con la realización de las Prácticas Externas se pretenden alcanzar los siguientes objetivos:

1. Contribuir a la formación integral de los estudiantes complementando y contrastando la práctica con su aprendizaje teórico y práctico.
2. Adquirir experiencia en las actividades de la empresa, sobre el trabajo en equipo, la toma de decisiones en tiempo real y la resolución de problemas reales de la vida profesional.
3. Desarrollar habilidades prácticas en el ámbito de la tecnología y el análisis de alimentos.
4. Obtener una experiencia práctica que facilite la inserción en el mercado de trabajo y mejore su empleabilidad futura.
5. Fomentar el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas.
6. Fomentar los valores de la innovación, la creatividad y el carácter emprendedor.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con algunos Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas (https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/), de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje de la asignatura proporciona capacitación y competencia para contribuir en cierta medida a su logro. Dichos objetivos son:

- Objetivo 2: Hambre cero.
- Objetivo 3: Salud y bienestar.
- Objetivo 4: Educación de calidad.
- Objetivo 5: Igualdad de género.
- Objetivo 6: Agua limpia y saneamiento.
- Objetivo 9: Industria, innovación e infraestructuras.
- Objetivo 12: Producción y consumo responsables.
- Objetivo 13: Acción por el clima.

1.2. Contexto y sentido de la asignatura en la titulación

Esta asignatura constituye una actividad formativa incluida en el plan de estudios del Máster como actividad obligatoria. Las Prácticas Externas permiten al estudiante poner en práctica las competencias genéricas y específicas adquiridas en el Máster en un entorno real y resolver problemas prácticos aplicando los conocimientos adquiridos. Se pretende que el estudiante desarrolle una serie de capacidades instrumentales y técnicas en el periodo de prácticas, que aprenda a trabajar en equipo y a colaborar con otros profesionales. La experiencia adquirida en las prácticas favorecerá la integración del estudiante en el contexto laboral cuando tenga que enfrentarse a él.

1.3. Recomendaciones para cursar la asignatura

De acuerdo con el artículo 8, punto 2, apartado c, del Real Decreto 1707/2011, de 18 de noviembre, por el que se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios, es requisito indispensable que el estudiante no mantenga ninguna relación contractual con la empresa, institución o entidad pública o privada o la propia universidad en la que se van a realizar las prácticas, salvo autorización expresa de la Universidad de Zaragoza.

Las Prácticas Externas se desarrollarán preferentemente durante el segundo semestre, una vez que terminen las clases presenciales, aunque también se podrán realizar en el primer semestre siempre que el horario de las prácticas permita la asistencia a las clases teóricas y prácticas.

2. Competencias y resultados de aprendizaje

2.1. Competencias

La superación de la asignatura contribuye a la adquisición de las siguientes competencias:

- Adquirir conocimientos teóricos sobre buenas prácticas de laboratorio y procedimientos de validación de metodologías analíticas.

- Conocer herramientas de búsqueda de información científica y legal en las ciencias alimentarias y saber aplicarlas a las metodologías de análisis de los alimentos y de evaluación de la calidad y la seguridad de los alimentos.

- Comprender un procedimiento analítico o proceso industrial y tomar decisiones de cómo optimizarlo y mejorar su calidad.

- Comunicar por escrito los resultados de las actividades llevadas a cabo en la empresa o en un laboratorio de investigación haciendo uso de un adecuado planteamiento para la comunicación científica en el ámbito de las ciencias.

2.2. Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar los siguientes resultados...

1. Comprender el papel del egresado del Máster en los distintos organismos y entidades públicas y privadas en las que puede realizar su actividad profesional.
2. Desempeñar la tarea de asesoramiento en la producción y procesado de alimentos en diferentes tipos de industrias alimentarias.
3. Realizar las actividades de un laboratorio de análisis de alimentos.
4. Conocer la actividad de un departamento de I+D+i de una industria alimentaria.
5. Conocer cuáles son los sistemas de gestión de calidad dentro de las industrias e implementar sistemas de aseguramiento de la calidad.
6. Realizar actividades relacionadas con la comercialización y estudios de mercado de los alimentos.
7. Aplicar los conocimientos adquiridos al análisis de situaciones nuevas, resolución de problemas y toma de decisiones en contextos reales.
8. Organizar y planificar de forma autónoma del trabajo y de gestión de la información.
9. Trabajar en equipo, comprender las propuestas de otros especialistas y poseer habilidades de relación interpersonal en el entorno laboral.
10. Tener un compromiso ético en todas las actividades derivadas de la labor profesional.
11. Elaborar un informe de actividades en la que se plasmen los objetivos propuestos y se describan las actividades realizadas en la entidad don-de se hayan desarrollado las prácticas.

2.3. Importancia de los resultados de aprendizaje

Los resultados de aprendizaje que se conseguirán mediante la realización de las Prácticas Externas permitirán al estudiante aplicar de forma conjunta las competencias y habilidades adquiridas en las asignaturas del Máster. Además, el estudiante tendrá la oportunidad de enfrentarse a los problemas y situaciones que previsiblemente tendrá que afrontar en su actividad profesional futura, estando acompañado y orientado por el tutor de la empresa o entidad en la que realice las práctica.

3. Evaluación

3.1. Tipo de pruebas y su valor sobre la nota final y criterios de evaluación para cada prueba

Las actividades de evaluación que se llevarán a cabo en esta asignatura serán las siguientes:

Actividad 1: Evaluación de la actividad desarrollada durante las prácticas en la empresa o entidad colaboradora. Esta evaluación la realizará el tutor de la entidad en un documento proporcionado por UNIVERSA que remitirá a esta oficina y al profesor tutor académico a la conclusión de las prácticas. Este informe de evaluación supondrá el 60% de la calificación global del estudiante en la asignatura.

Actividad 2: Presentación de la memoria de actividades. El estudiante presentará por escrito una memoria final de actividades cuando haya concluido la realización de las prácticas, en la que deberán figurar los siguientes aspectos:

- Índice.
- Datos personales del alumno: apellidos, nombre, DNI, dirección, teléfono y correo electrónico.
- Datos de la entidad colaboradora: nombre, dirección, tutor/a en la empresa, teléfono y correo electrónico y número de horas realizadas en las prácticas.
- Resumen en español e inglés (300 palabras) (hasta 0,5 puntos)
- Descripción de la empresa o entidad en la que se han realizado las prácticas y sus actividades principales (hasta 0,5 puntos).
- Descripción de los objetivos planteados (hasta 1,5 puntos).
- Descripción concreta y detallada de las tareas desarrolladas y departamentos de la entidad en los que ha desarrollado las prácticas (hasta 6 puntos).
- Valoración de las tareas desarrolladas en relación con los conocimientos y competencias adquiridos en el Máster (hasta 1 punto).
- Bibliografía consultada (hasta 0,5 puntos).

El informe completo deberá tener una extensión de entre 20 y 25 páginas (Times 12, interlineado 1,5). El tutor académico evaluará la memoria presentada por el estudiante. La calificación del profesor tutor será de 0 a 10 y se detallará la puntuación asignada a cada apartado como se ha indicado previamente en la lista de apartados. La nota resultante supondrá el 40% de la calificación global del estudiante en la asignatura. El tutor académico una vez evaluada la memoria de las prácticas cumplimentará el correspondiente "Cuestionario de Valoración de la memoria de prácticas". La calificación de este cuestionario junto con el aportado por el tutor en la empresa constituirán la evaluación final del alumno que se reflejará en la ?Hoja de calificación final del estudiante? que cumplimentará el tutor académico y entregará en la secretaría del centro.

La entrega de toda la documentación necesaria para que el estudiante pueda ser evaluado en cada una de las convocatorias oficiales de junio y septiembre finalizará 15 días antes de la fecha límite de entrega de actas en cada una de ellas.

Sistema de calificaciones: De acuerdo con el Reglamento de Normas de Evaluación del Aprendizaje de la Universidad de Zaragoza (Acuerdo de Consejo de Gobierno de 22 de diciembre de 2010), los resultados obtenidos por el alumno se calificarán en función de la siguiente escala numérica de 0 a 10, con expresión de un decimal, a la que podrá añadirse su correspondiente calificación cualitativa:

0-4,9: Suspenso (SS).

5,0-6,9: Aprobado (AP).

7,0-8,9: Notable (NT).

9,0-10: Sobresaliente (SB).

La mención de «Matrícula de Honor» se otorgará entre los estudiantes que hayan obtenido una calificación superior a 9,0. Su número no podrá exceder del cinco por ciento de los estudiantes matriculados en el correspondiente curso académico. El profesor que considere que el estudiante que ha tutelado es merecedor de una Matrícula de Honor, deberá presentar un informe en el que se indiquen las razones que ha considerado para la propuesta. Además, los estudiantes propuestos deberán preparar una presentación que expondrán al profesor coordinador de la asignatura, el cual podrá constituir una comisión con otros profesores si lo estima oportuno, para evaluarlas antes de realizar la propuesta de asignación de la calificación de «Matrícula de Honor».

4. Metodología, actividades de aprendizaje, programa y recursos

4.1. Presentación metodológica general

El proceso de aprendizaje que se ha diseñado para esta asignatura se basa en:

La realización de una estancia de al menos 300 horas en la entidad colaboradora realizando las funciones que se le asignen.

La realización de las tutorías con el tutor de la empresa y con el profesor tutor académico para orientación y seguimiento de las actividades, de forma individualizada cuando se estime oportuno y siempre que surja algún problema en su desarrollo. Se aconseja que haya una tutoría en mitad del periodo de las prácticas.

La elaboración de una memoria de actividades que será entregada por escrito al finalizar las prácticas al profesor tutor académico asignado según se describe en el apartado de Actividades de Evaluación.

4.2. Actividades de aprendizaje

El programa que se ofrece al estudiante para ayudarle a lograr los resultados previstos comprende las siguientes actividades...

1. Reunión informativa

Al principio del primer semestre, se realizará una reunión con los estudiantes y un representante de UNIVERSA, en la que se les informará de la planificación de la asignatura y se les indicará la página web donde se pueden encontrar el listado de las entidades con las que existe un convenio de prácticas para los estudiantes del Máster y el número de estudiantes que la empresa acogerá ese curso académico. Cada práctica deberá contemplar un "Proyecto Formativo" que se habrá acordado previamente con la entidad colaboradora, en el que se concretarán, entre otros aspectos, los objetivos educativos y las actividades a realizar. Los objetivos se establecerán considerando las competencias básicas, genéricas y/o específicas, así como, en su caso, aquellas de carácter transversal que debe adquirir el estudiante.

Es posible que algunos estudiantes establezcan contacto con una empresa por su cuenta para realizar las prácticas. En este caso, deberá comunicarlo al profesor responsable de la asignatura y a UNIVERSA, que realizará los trámites para formalizar el convenio correspondiente, si este no existiera previamente.

2. Solicitud de entidad colaboradora

Tras un periodo de tiempo que se fijará en la primera reunión, los estudiantes deberán entregar una "Ficha de solicitud de Prácticas Curriculares que cumplimentarán con sus datos personales y académicos. En la ficha tendrán que indicar tres entidades colaboradoras por orden de preferencia (empresas del sector, instituciones y entidades públicas y privadas en el ámbito nacional e internacional) en las que deseen realizar sus prácticas, el motivo de su elección y el periodo de realización de las mismas, así como un "Curriculum Vitae". Las fichas y el Curriculum Vitae se entregarán de forma escrita y por mail a la persona de contacto de UNIVERSA en las fechas que indique la coordinación del Máster.

En caso de que haya, por parte de los alumnos, una demanda mayor a la establecida por una determinada entidad colaboradora, el orden de selección se llevará a cabo teniendo en cuenta la nota media del grado que les dio acceso al Máster. La relación de los estudiantes preseleccionados se enviará a la entidad colaboradora, junto con su curriculum, para que la empresa establezca un orden de prelación de los candidatos. La decisión última se tomará entre el coordinador de la titulación y la persona de contacto de UNIVERSA.

3. Segunda reunión: asignación de prácticas

En una segunda reunión, una vez se hayan tramitado las solicitudes se comunicará a los estudiantes la empresa que se les ha asignado y el profesor tutor académico que se encargará del seguimiento de sus prácticas, cuyas funciones serán las de asesorarle en la elaboración de la memoria de las prácticas realizadas y de emitir la evaluación de la misma. Además, para cada práctica UNIVERSA elaborará un "Anexo al Convenio de Cooperación Educativa" cuyo contenido deberá integrar los requisitos indicados en el artículo 7, punto 2 del Real Decreto 1707/2011, de 18 de noviembre.

El tutor académico deberá ser un profesor que imparta docencia en el Máster, que tenga cierta afinidad si es posible con la actividad que desarrolle el estudiante en la empresa o entidad colaboradora. El reparto de las tutorías de las Prácticas Externas será proporcional a las horas de docencia de los profesores en el Máster. En el caso de prácticas realizadas en el marco de los programas de movilidad nacionales o internacionales, el tutor será el profesor coordinador del centro encargado del destino elegido.

Al comienzo de las prácticas los estudiantes proporcionarán al tutor de la entidad colaboradora el "Cuestionario de Evaluación de las Prácticas Externas del tutor en la empresa". Una vez realizadas las prácticas, que tendrán una duración mínima de 300 horas, el tutor de la entidad colaboradora cumplimentará este documento, y lo remitirá a UNIVERSA y al profesor tutor. El profesor tutor evaluará la memoria de prácticas presentada por el alumno y cumplimentará el "Cuestionario de evaluación de la memoria de prácticas". La nota obtenida en ambos cuestionarios quedará reflejada en el "Hoja de calificación final del estudiante" que cumplimentará el profesor tutor y entregará en la secretaría del centro.

4.3. Programa

No existe un programa general para esta asignatura, las actividades serán específicas de cada una de las Prácticas Externas.

4.4. Planificación de las actividades de aprendizaje y calendario de fechas clave

Calendario de sesiones presenciales y presentación de trabajos

Las fechas e hitos clave de la asignatura se indicarán en la página Web de la Facultad de Veterinaria.

Al principio del primer semestre, se realizará una reunión con los estudiantes donde se les informará de la planificación de la asignatura y de la oferta de las entidades colaboradoras donde pueden realizar las prácticas. Además, se les indicará la documentación que tienen que completar para entregar a UNIVERSA en un plazo de 15 días.

En una segunda reunión, que será aproximadamente dos meses después de la primera, se comunicará a los alumnos la empresa que se les ha asignado y el profesor/a tutor/a que se encargará del seguimiento de sus prácticas.

Antes de iniciar las prácticas, y tras haber contactado con la entidad colaboradora, el estudiante deberá cumplimentar una ficha proporcionada por UNIVERSA donde se indicarán los datos de la estancia. Durante el desarrollo de las prácticas, el tutor académico realizará un seguimiento del trabajo del estudiante. Para ello, establecerá las tutorías necesarias para supervisar el trabajo realizado y elaborar la memoria final de las prácticas. Tras finalizar las prácticas, que tendrán una

duración mínima de 300 horas, el estudiante deberá entregar al profesor tutor/a la "Memoria final de las Prácticas" al menos 15 días antes de la fecha dispuesta por el centro para la entrega de actas de las convocatorias de junio o de septiembre.

4.5. Bibliografía y recursos recomendados

No hay registros bibliográficos para esta asignatura.