

68772 - Prácticas externas

Información del Plan Docente

Año académico: 2023/24

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 de la asignatura

El objetivo de esta asignatura es que el estudiante pueda aplicar los conocimientos adquiridos durante su formación académica en diversos centros de trabajo, favoreciendo la adquisición de competencias en el ejercicio de actividades profesionales. Se podrán realizar en empresas, entidades públicas o privadas, organizaciones e instituciones con las que exista un Convenio de Cooperación Educativa

Los objetivos de esta asignatura están alineados con algunos Objetivos de Desarrollo Sostenible, ODS, de la Agenda 2030 (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>), según las actividades que se realicen, como: ODS2, Hambre cero; ODS3, Salud y bienestar; ODS4, Educación de calidad; ODS5: Igualdad de género; ODS6, Agua limpia y saneamiento; ODS8, Trabajo decente y crecimiento económico; ODS9, Industria, innovación e infraestructuras, ODS12, Producción y consumo responsables; ODS13, Acción por el clima.

2. Resultados de aprendizaje

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.

4. Actividades académicas

- Al comienzo del curso, se realizará la primera reunión con los estudiantes para informar de la planificación de la asignatura y oferta de las entidades donde pueden realizar las prácticas.
- En una segunda reunión se comunicará a los estudiantes la empresa que se les ha asignado y el tutor/a académico que se encargará del seguimiento de sus prácticas y supervisión del informe.
- Tras finalizar las prácticas (mínimo 300 horas) el estudiante deberá entregar al tutor/a la memoria final de las prácticas 15 días antes de la fecha de entrega de actas de las convocatorias de junio o de septiembre.

5. Sistema de evaluación

1: Evaluación de la actividad desarrollada durante las prácticas en la empresa o entidad colaboradora por 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.

2: Presentación de la memoria de actividades por escrito, que consistirá en:

- Índice
- Datos personales del alumno
- Datos de la entidad colaboradora
- Resumen en español e inglés (300 palabras)
- Descripción de la empresa o entidad en la que se han realizado las prácticas y sus actividades
- Descripción de los objetivos planteados
- Descripción concreta y detallada de las tareas desarrolladas y departamentos en los que ha desarrollado las prácticas
- Valoración de las tareas desarrolladas en relación con los conocimientos y competencias adquiridos en el máster
- Bibliografía

El informe tendrá una extensión de entre 20 y 25 páginas (Times 12, interlineado 1,5). La calificación del tutor académico supondrá el 40% de la calificación global. El tutor académico cumplimentará el "Cuestionario de Valoración de la memoria de prácticas".