

30835 - Practicum Planta Piloto

Información del Plan Docente

Año académico: 2024/25

Asignatura: 30835 - Practicum Planta Piloto

Centro académico: 105 - Facultad de Veterinaria

Titulación: 568 - Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Créditos: 6.0

Curso: 4

Periodo de impartición: Segundo semestre

Clase de asignatura: Obligatoria

Materia:

1. Información básica de la asignatura

El objetivo de la asignatura es que los alumnos, mediante la preparación y ejecución de un proyecto de desarrollo y/o innovación en Planta Piloto, complementen y apliquen de forma autónoma e integradora los conocimientos adquiridos en su formación académica previa. De este modo, se pretende favorecer la adquisición de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas que les preparen para el ejercicio de su actividad profesional y fomenten su capacidad de emprendimiento, de creatividad, trabajo en equipo y liderazgo.

Estos planteamientos y objetivos están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>) y determinadas metas concretas, de tal manera que la adquisición de los resultados de aprendizaje contribuirán en cierta medida al logro de las metas 2.4 del Objetivo 2; 3.4 del Objetivo 3; 4.7 del Objetivo 4; y de las metas 12.3 y 12.5 del Objetivo 12.

2. Resultados de aprendizaje

El estudiante, para superar esta asignatura, deberá demostrar que...

1- Es capaz de plantear un proyecto de desarrollo y/o innovación que tenga por objeto el diseño de una línea de procesado de un alimento, atendiendo a criterios técnicos, higiénicos, legales, económicos y/o medioambientales, y defenderlo públicamente. Para ello, es capaz de gestionar la información, organizarse, estimar el material, manipulaciones y equipos necesarios, eligiéndolos en base a sus ventajas, inconvenientes y limitaciones, prever dificultades y problemas metodológicos, y plantear posibles soluciones.

2- Es capaz de aprender de modo autónomo.

3- Es capaz de manejar eficazmente y con seguridad equipamiento de procesado de alimentos, modificar las condiciones de tratamiento, y emplear los sistemas de control más adecuados.

4- Es capaz de ejecutar un proyecto en planta piloto trabajando en equipo; es capaz de liderar un equipo de trabajo y posee habilidades de relación interpersonal en un entorno colaborativo.

5. Es capaz de interpretar y analizar los resultados obtenidos y extraer conclusiones adecuadas.

6- Es capaz de elaborar un informe en el que plantea un proyecto de desarrollo y/o innovación, las actividades realizadas, los resultados obtenidos y las conclusiones de su trabajo.

7- Es capaz de elaborar un documento audiovisual para uso docente en el que se recoja la línea de procesado de un nuevo alimento.

3. Programa de la asignatura

La asignatura favorece la integración de conocimientos y competencias adquiridos hasta el cuarto curso de la titulación. Se enfoca en proyectos prácticos relacionados con el desarrollo de nuevos alimentos que respondan a las demandas actuales y futuras de la sociedad. No sigue un programa común, sino que se adapta a las necesidades de cada proyecto mediante seminarios sobre el método científico, elaboración de informes, liderazgo, trabajo en equipo, etc. Los estudiantes (en grupos de 3-5 componentes), bajo la tutela de los profesores de la asignatura, preparan un proyecto de desarrollo e innovación, asisten a sesiones de resolución de problemas, ejecutan el proyecto en Planta Piloto y elaboran un informe final y un documento audiovisual que recogen los resultados obtenidos.

4. Actividades académicas

-Asistencia a 5 horas de seminarios: método científico, elaboración de informes, liderazgo y trabajo en equipo.

-Preparación de un proyecto de desarrollo e innovación durante los dos primeros meses. Trabajo en equipo y autónomo (20 horas).

-Asistencia a sesiones de preparación, resolución de problemas y evaluación del informe inicial (30 horas).

-Ejecución del proyecto en Planta Piloto durante una estancia de 55 horas en las últimas tres semanas del curso.

- Elaboración de un informe que recoja el análisis de los resultados obtenidos (30 horas).
- Creación de un documento audiovisual que describa las materias primas, procesos y producto final elaborado por el grupo (4 horas).
- Realización de actividades de evaluación no presenciales (6 horas).

5. Sistema de evaluación

La asignatura cuenta con un sistema de evaluación continua que permite al estudiante demostrar que ha alcanzado los resultados de aprendizaje previstos. Las actividades de evaluación incluyen la preparación y presentación del proyecto en grupo y evaluación individual, el seguimiento durante la ejecución del proyecto, la presentación de una memoria escrita y un documento audiovisual.

La primera prueba, la preparación del proyecto, se realiza antes del inicio de la ejecución del proyecto en planta piloto y consiste en la evaluación de la preparación de la fase experimental de manera grupal e individual. La evaluación grupal se basa en un informe y una presentación oral, mientras que la evaluación individual se centra en cuestiones sobre el diseño experimental y la habilidad para manejar los equipos necesarios. Esta prueba supone el 30% de la calificación final.

La prueba de seguimiento se lleva a cabo durante las tres semanas de ejecución del proyecto y evalúa el trabajo en equipo, la participación y el liderazgo de los estudiantes, y su conocimiento sobre la evolución del proyecto. Esta prueba supone el 20% de la calificación final.

La presentación de la memoria escrita sobre el trabajo realizado se evalúa en función de criterios específicos y representa el 40% de la calificación final. La memoria podrá ser individual o grupal, en cuyo caso, deberá indicarse la responsabilidad de cada alumno en la ejecución y posterior redacción de los apartados "Objetivos", "Material y métodos", "Resultados y discusión" y "Conclusiones".

El grupo de trabajo entregará un documento audiovisual que muestre el procesado del alimento (10% de la calificación final).

6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

- 2 - Hambre Cero
- 3 - Salud y Bienestar
- 12 - Producción y Consumo Responsables