

Pràcticum**2014/2015**

Codi: 103241

Crèdits: 12

Titulació	Tipus	Curs	Semestre
2501925 Ciència i Tecnologia dels Aliments	OB	4	A

Professor de contacte

Nom: María Manuela Hernández Herrero

Correu electrònic: Manuela.Hernandez@uab.cat

Utilització de llengües

Llengua vehicular majoritària: català (cat)

Grup íntegre en anglès: No

Grup íntegre en català: Sí

Grup íntegre en espanyol: No

Prerequisits

- Només es podrà sol·licitar una plaça i matricular-se per fer una estada pràctica si s'ha superat el primer curs i 120 crèdits dels tres primers
- A més, caldrà estar matriculat en el moment de començar l'estada i haver abonat l'import de l'assegurança d'accidents i responsabilitat civil prevista en la normativa de taxes.
- No mantenir cap relació contractual ni familiar amb l'entitat col·laboradora on es realitza les pràctiques
- Només es podran realitzar pràctiques acadèmiques externes amb entitats que tinguin signat el Conveni Marc de Cooperació Educativa amb la Facultat.
- La realització de l'assignatura ha de ser compatible amb l'activitat acadèmica i formativa de les altres assignatures del Grau

Objectius

El Pràcticum és una assignatura de 12 ECTS (equivalent a 300 h) i amb caràcter obligatori. Aquesta assignatura inclou un conjunt d'activitats formatives que l'estudiant realitza en una empresa, entitat o organisme, de caràcter privat o públic, nacional o internacional, amb l'objectiu de complementar la seva formació universitària, i apropar a l'estudiant a les realitats de l'àmbit professional on exercirà seva activitat un cop s'hagi graduat. Per tant, ha de permetre a l'estudiant:

- Contribuir a la formació integral complementant l'aprenentatge teòric i pràctic.
- Facilitar el coneixement de la metodologia de treball adequada a la realitat professional en què s'ha d'operar.
- Afavorir el desenvolupament de competències tècniques, metodològiques, personals i participatives.
- Obtenir una experiència pràctica que faciliti la inserció al mercat de treball i millori la seva ocupabilitat futura.
- Afavorir els valors de la innovació, la creativitat i l'emprenedoria.

Competències

- Analitzar, sintetitzar, resoldre problemes i prendre decisions en l'àmbit professional.
- Assumir un compromís ètic i valorar la importància de la qualitat i de la feina ben feta.
- Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
- Demostrar sensibilitat en temes mediambientals, sanitaris i socials.
- Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.

- Integrar els coneixements, habilitats i actituds pròpies del grau en l'entorn professional d'algun dels diversos àmbits de la ciència i la tecnologia dels aliments.
- Treballar individualment i en equip, unidisciplinari o multidisciplinari, així com en un entorn internacional.

Resultats d'aprenentatge

1. Analitzar, sintetitzar, resoldre problemes i prendre decisions en l'àmbit professional.
2. Argumentar les conclusions presentades.
3. Assumir un compromís ètic i valorar la importància de la qualitat i de la feina ben feta.
4. Categoritzar la ubicació del treball dut a terme en el conjunt de les activitats de l'empresa.
5. Col·laborar disciplinadament amb l'equip humà.
6. Comunicar-se de manera eficaç, oralment i per escrit, a una audiència professional i no professional, en les llengües pròpies i/o en anglès.
7. Demostrar sensibilitat en temes mediambientals, sanitaris i socials.
8. Desenvolupar l'aprenentatge autònom i tenir capacitat d'organització i planificació.
9. Dissenyar i defensar els futurs experiments.
10. Integrar els resultats obtinguts en el projecte marc en el qual estiguin englobats.
11. Organitzar les tasques experimentals a partir d'un ordre científic i pragmàtic pràctic.
12. Treballar individualment i en equip, unidisciplinari o multidisciplinari, així com en un entorn internacional.

Continguts

Els continguts concrets sobre els que haurà de treballar l'estudiant depenen del tipus de centre on es realitzi les pràctiques. Malgrat això, en tots els casos, el contingut guardará sempre una estreta relació amb el Grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments

Metodologia

Encara que el responsable del Pràcticum és el/la coordinador/-a de la Titulació, durant el període de pràctiques l'estudiant comptarà amb l'orientació d'un tutor acadèmic, i un tutor per part de l'entitat col·laboradora. L'entitat col·laboradora designarà un tutor que organitzarà les activitats formatives de l'estudiant d'acord amb el coordinador/a de la titulació.

Desenvolupament del Pràcticum:

- Prèviament a l'inici del Pràcticum, l'Entitat haurà definit el Projecte Formatiu, Activitats i Competències que l'estudiant va a desenvolupar durant la realització de les mateixes (Document del Projecte formatiu).
- L'estudiant acordarà amb l'Entitat les dates concretes d'inici i final de les Pràctiques, així com l'horari en que es van a realitzar.
- L'estudiant ha de comunicar per correu electrònic al responsable de l'assignatura el dia d'incorporació a l'entitat col·laboradora, i cada quinze dies haurà de realitzar tutories presencials o no amb el tutor acadèmic.
- Durant les pràctiques l'estudiant complirà amb les normes internes de l'Entitat col·laboradora

Les activitats formatives (% dels ECTS) i la metodologia d'ensenyament-aprenentatge, queden resumits a continuació:

- Realització de practiques individuals amb entitats concertades (90%) (270 h) : Pràctiques en empreses i organismes externs del àmbit alimentari o afí com empreses del sector agroalimentari en el seu més ampli concepte, laboratoris de diagnòstic, assessories i centres d'estudis, centres de investigació, etc.
- Elaboració de la memòria de pràctiques i les tutories (10%) (30 h)

L'estada de l'estudiant de 270 hores, equival aproximadament, a una estada intensiva de 8 setmanes a 38 h/setmana. Òbviament, l'estada es pot cursar també de forma no intensiva. Els horaris de realització de les

pràctiques s'establiran d'acord amb les característiques de les mateixes i la disponibilitat de l'entitat col·laboradora. Els horaris, en tot cas, han de ser compatibles amb l'activitat acadèmica i formativa.

L'assignatura es podrà cursar en tres períodes (estiu, primer i segon semestre).

L'estudiant trobarà tota la informació relativa a aquesta assignatura i a com ha de formalitzar la petició de plaça i tots els tràmits derivats de l'adjudicació de plaça en la plana web de la Facultat titulada "Pràctiques acadèmiques Grau".

El responsable de l'assignatura programarà cada curs acadèmic una sessió informativa específica

Activitats formatives

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Supervisades			
Activitat a l'entitat col·laboradora	270	10,8	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
Tutoria	2	0,08	6, 10
Tipus: Autònomes			
Elaboració i preparació de la memòria	18	0,72	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12
Estudi autònom i consulta de bibliografia	10	0,4	8, 12

Avaluació

Per aquesta avaluació el tutor acadèmic tindrà en compte que:

- La memòria final i les tutories de l'estudiant té un pes d'un 40%
- L'Informe final emès pel Tutor Extern té un pes de 60 %

El indicadors per a l'avaluació de la memòria final són:

- Grau d'acompliment de les tutories i de les instruccions de la memòria final i adequació dels continguts als diferents apartats.
- Comunicació escrita.
- Capacitat de síntesi.
- Capacitat de valoració crítica.

El tutor extern o de l'Entitat col·laboradora, d'acord amb el Formulari Normalitzat establert per la Facultat, elaborarà un informe final a la finalització de les pràctiques que farà arribar al responsable de l'assignatura per correu o el portarà l'alumne en un sobre tancat.

La memòria final realitzada per l'estudiant conforme al model facilitat per la Facultat serà lliurada al responsable de l'assignatura, com a màxim 15 dies després d'haver acabat l'estada. En casos excepcionals que han de ser autoritzats pel responsable de l'assignatura, aquest període pot estendre's fins a un màxim de 30 dies.

El responsable de l'assignatura proporcionarà ambdós documents al tutor acadèmic de l'estudiant el qual realitzarà un Informe conforme a un model realitzant l'avaluació definitiva que comunicarà al responsable de l'assignatura qui farà la qualificació en l'acta.

Activitats d'avaluació

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Avaluació del tutor acadèmic: memòria final i tutories	40	0	0	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12
Avaluació del tutor de l'entitat col·laboradora: Informe	60%	0	0	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

Bibliografia

La Bibliografia serà variable i es referirà a la tasca concreta que desenvoluparà cada estudiant durant la seva estada pràctica i a la que necessiti per a l'elaboració de la memòria final.