

Pràcticum

Codi: 103241

Crèdits: 12

2025/2026

Titulació	Tipus	Curs
Ciència i Tecnologia dels Aliments	OB	4

Professor/a de contacte

Nom: Maria Lourdes Abarca Salat

Correu electrònic: lourdes.abarca@uab.cat

Equip docent

Josep Yuste Puigvert

Idiomes dels grups

Podeu consultar aquesta informació al [final](#) del document.

Prerequisits

- Haver superat el primer curs i 120 crèdits dels tres primers cursos, i tenir cursats com a mínim 180 ECTS.
- En començar-lo, estar matriculat i haver abonat l'import de l'assegurança d'accidents i responsabilitat civil prevista en la normativa de taxes.
- No mantenir una relació contractual o familiar amb l'entitat.
- Compatibilitat amb les activitats acadèmica i formativa de les altres assignatures del grau.

Objectius

El Pràcticum, assignatura obligatòria de 12 crèdits, és una activitat que l'estudiant fa a una entitat, privada o pública, nacional o internacional, per complementar la seva formació universitària i apropar-lo a l'àmbit professional on exercirà la seva activitat. Ha de permetre l'estudiant:

- conèixer la metodologia de treball adequada a la realitat professional;
- desenvolupar competències tècniques, metodològiques, personals i participatives;
- obtenir una experiència que li faciliti la inserció al mercat de treball;
- reforçar 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

Les tasques que desenvolupa l'estudiant depenen de l'entitat on faci les pràctiques, i han de ser relacionades amb la ciència i la tecnologia dels aliments.

Activitats formatives i Metodologia

Títol	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Tipus: Supervisades			
Activitat a l'entitat	290	11,6	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
Tutories	1	0,04	6, 10
Tipus: Autònomes			
Estudi i consulta de bibliografia	3	0,12	8, 12
Redacció de la memòria	6	0,24	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12

- El/la responsable del Pràcticum serà el/la Vicedegà/na d'estudiants i pràctiques extrafacultatives i comptarà amb l'assistència d'un/a professor/a Coordinador/a de l'assignatura.

- L'estudiant té un tutor/a acadèmic designat pel Coordinador/a del Pràcticum. L'entitat designa un tutor/a que, abans del Pràcticum, defineix el projecte formatiu, les activitats i les competències de l'estudiant d'acord amb el Coordinador/a.
- L'estudiant acorda amb l'entitat les dates inicial i final i l'horari, i ho comunica al Coordinador/a. Cada 15 dies, fa una tutoria, presencial o no, amb el tutor/a acadèmic.
- 290 hores equivalen a una estada intensiva de 7-8 setmanes i 40 h/setmana. L'estada pot ser no intensiva.
- Pot cursar-se durant tres períodes: estiu entre 3r i 4t, primer quadrimestre de 4t i segon quadrimestre de 4t (que pot perllongar-se fins al setembre).
- La informació sobre el Pràcticum és a la pàgina web de la facultat i l'aula Moodle.
- El professor/a responsable i el Coordinador/a programen una sessió informativa cada curs acadèmic.

Nota: es reservaran 15 minuts d'una classe, dins del calendari establert pel centre/titulació, perquè els alumnes completin les enquestes d'avaluació de l'actuació del professorat i d'avaluació de l'assignatura.

Avaluació

Activitats d'avaluació continuada

Títol	Pes	Hores	ECTS	Resultats d'aprenentatge
Avaluació del tutor acadèmic: tutories i memòria	40 %	0	0	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12
Avaluació del tutor extern	60 %	0	0	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

Indicadors per avaluar (tutor acadèmic):

- compliment de les tutories;
- adequació dels continguts en els diversos apartats de la memòria;
- comunicació escrita;
- capacitat de síntesi;
- capacitat de valoració crítica.

Avaluació:

1. Quan l'estudiant hagi acabat o sigui a punt d'acabar el Pràcticum, enviarà per correu-e la memòria (model a l'aula Moodle) al tutor/a acadèmic (posant en còpia al Coordinador/a). El període màxim és 15 dies després d'acabar les pràctiques, excepte si cal tancar les actes, que llavors s'ha d'enviar almenys 7 dies abans del tancament.
2. El tutor/a extern envia per correu-e la seva avaluació al tutor/a acadèmic (posant en còpia al Coordinador/a). Prèviament, el Coordinador/a fa arribar al tutor/a extern el model de l'informe d'avaluació.
3. El tutor/a acadèmic avalua la memòria seguint el model de l'informe d'avaluació (és a l'aula Moodle) i fa arribar el document al Coordinador/a.
4. L'avaluació final de l'estudiant és la nota del tutor/a extern (60 %) i la del tutor/a acadèmic (40 %). El professor/a responsable de l'assignatura introduirà la qualificació a l'acta.

Si no es realitzen les pràctiques en el període establert, l'assignatura es qualificarà com a No evaluable.

Aquesta assignatura/mòdul no preveu el sistema d'avaluació única.

Bibliografia

La bibliografia correspon a les tasques concretes de l'estudiant durant les pràctiques, i la que necessiti per redactar la memòria.

Programari

El programari correspon a les tasques concretes de l'estudiant durant les pràctiques, i el que necessiti per redactar la memòria.

Grups i idiomes de l'assignatura

La informació proporcionada és provisional fins al 30 de novembre de 2025. A partir d'aquesta data, podreu consultar l'idioma de cada grup a través daquest [enllaç](#). Per accedir a la informació, caldrà introduir el CODI de l'assignatura