FICHA IDENTIFICATIVA

Datos de la Asignatura

Código	36398
Nombre	Prácticas externas
Ciclo	Grado
Créditos ECTS	18.0
Curso académico	2022 - 2023

Titulación(es)

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	Facultad de Farmacia	4	Primer cuatrimestre

Materias

Titulación	Materia	Caracter
1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas	38 - Prácticas externas	Práct. Externas

Coordinación

Nombre	Departamento
CARBO VALVERDE, ESTER	25 - Biología Vegetal

RESUMEN

"Prácticas externas" es una asignatura de 18 ECTS perteneciente a la materia "Prácticas externas y Trabajo Fin de Grado" del cuarto curso que consta de un total de 30 ECTS.
Los objetivos generales de las prácticas externas son:
- Complementar la formación docente recibida con la formación práctica, acercando al alumnado a la realidad laboral en los que en un futuro pueda desarrollar competencias profesionales.
- Aplicar los conocimientos y competencias adquiridas en el grado al desarrollo de la actividad profesional.
- Fomentar la iniciativa, la creatividad, la superación de dificultades, la resolución de problemas, la toma de decisiones, la responsabilidad, el interés por el aprendizaje práctico, el trabajo en equipo, el respeto al resto del personal y el cumplimiento de compromisos.
- Facilitar la inserción laboral de los graduados.
El criterio de adjudicación de las empresas, se basa en la nota media, en base 10 del expediente y en el número de créditos superados. El calendario de gestión de las practicas externas está publicado en la pagina web del centro en donde se recoge la normativa, requisitos, orden de elección y empresas gestionadas por ADEIT

CONOCIMIENTOS PREVIOS

Relación con otras asignaturas de la misma titulación

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

Otros tipos de requisitos

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.
Para poder matricularse del módulo Prácticum el estudiante debe tener superados al menos 160 créditos ECTS entre básicos y obligatorios.

COMPETENCIAS

1212 - Grado de Ciencias Gastronómicas

- Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio.
- Poseer y comprender los conocimientos del área en el ámbito de las Ciencias Gastronómicas.
- Adquirir la formación básica para formular hipótesis, recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico y comprendiendo la importancia y las limitaciones del pensamiento científico.
- Ser capaz de trabajar en equipo y de organizar y planificar actividades, teniendo en cuenta, siempre, una perspectiva de género.
- Resolver tareas o realizar trabajos en el tiempo asignado para ello manteniendo la calidad del resultado.
- Ser capaz de distribuir el tiempo adecuadamente para el desarrollo de tareas individuales o de grupo.
- Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz con perspectiva de género.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Ser capaz de aplicar, en el mundo profesional, los conocimientos adquiridos a lo largo de los estudios.
Ser capaz de realizar un aprendizaje autónomo y adaptarse a nuevas situaciones.
Ser capaz de transmitir ideas, analizar problemas con espíritu critico y ser capaz de proponer soluciones con perspectivas de género
Ser capaz de organizar y planificar
Ser capaz de establecer comunicación y trabajar en equipo
Ser capaz de tomar decisiones
Ser capaz reinterpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad

profesional.
Ser capaz de utilizar las nuevas tecnologías en la comunicación.
Ser capaz de elaborar una memoria escrita

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

1. Practicas externas:caracteristicas

Consistirá en la realización de prácticas preprofesionales en empresas del ámbito de la gastronomía (industrias alimentarias y de restauración colectiva, centros de I+D+i, hoteles, entre otros).

VOLUMEN DE TRABAJO

ACTIVIDAD	Horas	% Presencial
Prácticas externas		100
Realización de Prácticas externas	400,00	0
Seguimiento y tutorización de Prácticas externas	50,00	0
TOTAL	**450,00**	

METODOLOGÍA DOCENTE

• Asistencia al centro de trabajo: 15 ECTS
• Tutorías: 1 ECTS
• Elaboración y presentación de la memoria: 2 ECTS

EVALUACIÓN

La práctica en la empresa esta supervisada por un tutor académico y un tutor de la empresa. Como tutores académicos actúan profesores universitarios de los diferentes Departamentos designados en función de las actividades a desarrollar en la empresa. Los tutores académicos son los responsables de explicar a los estudiantes los criterios de evaluación.
La materia Prácticas externas se evaluará en base a las competencias propias, relacionadas con el ámbito de la gastronomía, utilizando como indicadores los informes de los tutores de la empresa y de la Universidad y la memoria presentada.
Evaluacion
El estudiante debe cumplir los siguientes requisitos para superar la materia:
- Asistencia a las tutorías.
- Cumplir con solvencia el plan de trabajo propuesto por el tutor de la empresa.
- Haber presentado la memoria y los siguientes documentos de finalización y evaluación de las practicas cumplimentados por el estudiante y por el tutor de la empresa en el plazo de 10 días tras

finalizar el prácticum: i) documento de finalización de las prácticas; Formulario de evaluación de Prácticas externas cumplimentado por el estudiante; iii) evaluación del tutor de la empresa en sobre cerrado.

- El tutor de la Universidad evaluará el aprendizaje teniendo en cuenta la adecuación de la memoria a las normas y criterios establecidos por el tutor.
- El tutor de la empresa valorará, a través de un cuestionario, las habilidades adquiridas por el estudiante. La valoración emitida por el tutor de la empresa estará basada en la asistencia, el cumplimiento de las tareas realizadas por el estudiante, el grado en que el alumno ha asumido responsabilidades, el grado de satisfacción de la empresa con la labor realizada por el estudiante y la valoración global de la tarea realizada por el estudiante.

La calificación final del estudiante procederá de la valoración, que los profesores encargados, hagan de los siguientes aspectos:

• Evaluación del Tutor de Empresa sobre la actitud, aprovechamiento y proceso de aprendizaje: (50%)• Evaluación del Tutor Académico (memoria y tutorías personalizadas): 50%

REFERENCIAS

Básicas

- - RD 1707/2011, de 18 de noviembre, por el que se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios. BOE nº297 pp132391-9
  - Reglament de pràctiques externes de la Universitat de València. ACGUV 131/2012