

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA**

Codi: 36398
Nom: Pràctiques externes
Cicle: Grau
Crèdits ECTS: 18
Curs acadèmic: 2025-26

TITULACIONS

Titulació	Centre	Curs	Període
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	FACULTAT DE FARMÀCIA I CC. DE L'ALIMENTACIÓ	4	Indefinida (Actes individuals)

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques	Pràctiques externes	PRÀCTIQUES EXTERNES

COORDINACIÓ

CARBO VALVERDE ESTER

RESUM

L'assignatura "Pràctiques externes" és una assignatura de 18 ECTS pertanyent a la matèria "Pràctiques externes i Treball Fi de Grau" del quart curs que consta d'un total de 30 ECTS.

Els objectius generals de les pràctiques externes són:

- Complementar la formació docent rebuda amb la formació pràctica, apropant l'alumnat a la realitat laboral en els que en un futur pugui desenvolupar competències professionals.
- Aplicar els coneixements i competències adquirides en el grau al desenvolupament de l'activitat professional.
- Fomentar la iniciativa, la creativitat, la superació de dificultats, la resolució de problemes, la presa de decisions, la responsabilitat, l'interès per l'aprenentatge pràctic, el treball en equip, el respecte a la resta del personal i el compliment de compromisos.
- Facilitar la inserció laboral dels graduats.

El criteri d'adjudicació de les empreses, es basa en la nota mitjana, en base 10 de l'expedient i en el nombre de crèdits superats.

El calendari de gestió de les pràctiques externes està publicat a la pàgina web del centre on es recull la normativa, requisits, ordre d'elecció i empreses gestionades per ADEIT

CONEIXEMENTS PREVIS



RELACIÓ AMB ALTRES ASSIGNATURES DE LA MATEIXA TITULACIÓ

No s'ha especificat restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

ALTRES TIPUS DE REQUISITS

No hi ha restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Per poder matricular-se del mòdul Pràcticum l'estudiant ha de tenir superats almenys 160 crèdits ECTS entre bàsics i obligatoris.

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENENTATGE

1212 - Grau de Ciències Gastronòmiques

Adquirir la formació bàsica per a formular hipòtesi, arregar i interpretar la informació per a la resolució de problemes seguint el mètode científic i comprenent la importància i les limitacions del pensament científic.

Posseir i comprendre els coneixements de l'àrea en l'àmbit de les Ciències Gastronòmiques.

Que els estudiants sàpien aplicar els seus coneixements al seu treball o vocació d'una forma professional i posseïsquen les competències que solen demostrar-se per mitjà de l'elaboració i defensa d'arguments i la resolució de problemes dins de la seua àrea d'estudi.

Resoldre tasques o realitzar treballs en el temps assignat per a això mantenint la qualitat del resultat.

Saber aplicar aqueixos coneixements al món professional, contribuint al desenvolupament dels Drets Humans, dels principis democràtics, dels principis d'igualtat entre dones i homes, de solidaritat, de protecció del medi ambient i de foment de la cultura de la pau amb perspectiva de gènere.

Ser capaç de distribuir el temps adequadament per al desenvolupament de tasques individuals o de grup.

Ser capaç de treballar en equip i d'organitzar i planificar activitats, tenint en compte, sempre, una perspectiva de gènere.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

Consistirà en la realització de pràctiques preprofessionals en empreses de l'àmbit de la gastronomia



1. Practiques externes: caracteristiques

(indústries alimentàries i de restauració col·lectiva, centres I+D+i, hotels, entre d'altres).

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Total hores	0,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
Total hores	0,00

METODOLOGIA DOCENT

- Assistència al centre de treball: 15 ECTS
- Tutorials: 1 ECTS
- Elaboració i presentació de la memòria: 2 ECTS

AVALUACIÓ

La pràctica a l'empresa està supervisada per un tutor acadèmic i un tutor de l'empresa. Com tutors acadèmics actuen professors universitaris dels diferents departaments designats en funció de les activitats a desenvolupar a l'empresa. Els tutors acadèmics són els responsables d'explicar als estudiants els criteris d'avaluació.

La matèria Pràctiques externes s'avaluarà en base a les competències pròpies, relacionades amb l'àmbit de la gastronomia, utilitzant com a indicadors els informes dels tutors de l'empresa i de la Universitat i la memòria presentada.

Avaluació

L'estudiant ha de complir els següents requisits per superar la matèria:

- Assistència a les tutorials.
- Complir amb solvència el pla de treball proposat pel tutor de l'empresa.
- Haver presentat la memòria i els documents de finalització i avaluació de les pràctiques emplenats per l'estudiant i pel tutor de l'empresa en el termini de 10 dies després de finalitzar el pràcticum: i) document de finalització de les pràctiques; ii) Formulari d'avaluació de Pràctiques externes emplenat per l'estudiant; iii) avaluació del tutor de l'empresa en sobre tancat.
- El tutor de la Universitat avaluarà l'aprenentatge tenint en compte l'adequació de la memòria a les normes i criteris establerts pel tutor.
- El tutor de l'empresa valorarà, a través d'un qüestionari, les habilitats adquirides per l'estudiant. La valoració emesa pel tutor de l'empresa estarà basada en l'assistència, el compliment de les tasques realitzades per l'estudiant, el grau en què l'alumne ha assumit responsabilitats, el grau de satisfacció de



l'empresa amb la tasca realitzada per l'estudiant i la valoració global de la tasca realitzada per l'estudiant. La qualificació final de l'estudiant procedeix de la valoració, que els professors encarregats, facin dels següents aspectes: • Avaluació del Tutor d'Empresa sobre l'actitud, aprofitament i procés d'aprenentatge: (50%) • Avaluació del Tutor Acadèmic (memòria i tutories personalitzades): 50%

BIBLIOGRAFIA

- - 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