

**FITXA IDENTIFICATIVA****DADES DE L'ASSIGNATURA****Codi:** 41030**Nom:** Pràctiques externes**Cicle:** Màster Universitari Oficial**Crèdits ECTS:** 15**Curs acadèmic:** 2025-26**TITULACIONS**

Titulació	Centre	Curs	Període
2021 - Màster Universitari en Qualitat i Seguretat Alimentària	Facultat de Farmàcia i Ciències de L'alimentació	1	Indefinida (Actes individuals)

MATÈRIES

Titulació	Matèria	Caràcter
2021 - Màster Universitari en Qualitat i Seguretat Alimentària	Prácticas externas	OPTATIVA

COORDINACIÓ

RUIZ LEAL MARIA JOSE

ROIG MONTOYA PATRICIA

RESUM

L'objectiu de les pràctiques externes és que l'estudiantat del màster tinga l'oportunitat de conèixer i aprendre com integrar la formació adquirida amb les demandes del món laboral.

L'assignatura de pràctiques externes permetrà fomentar la capacitat per a la presa de decisions en l'àmbit de la qualitat i seguretat alimentària d'empreses, centres tecnològics i d'investigació

Es progressarà en les habilitats d'interpretar, valorar i comunicar dades rellevants en els diferents vessants de les activitats relacionades amb els aliments, fent ús de les tecnologies de la informació i la comunicació.

Les pràctiques en l'empresa comprendran 375 hores de treball, la qual cosa equival a tres mesos d'assistència a l'empresa un mínim de 6 hores diàries.



CONEXEMENTS 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 procedeix

COMPETÈNCIES / RESULTATS D' APRENTATGE

2021 - Màster Universitari en Qualitat i Seguretat Alimentària

Adquirir la formació bàsica per a l'activitat investigadora, amb capacitat de formular hipòtesis, recollir i interpretar la informació per a la resolució de problemes d'acord amb el mètode científic, comprenent la importància i les limitacions del pensament científic en matèria sanitària i nutricional.

Capacitat de treball en equip, promoure iniciatives, planificar i prendre decisions en l'àmbit de l'empresa alimentària.

Conèixer, valorar críticament i saber utilitzar i aplicar les fonts d'informació relacionades amb la nutrició, ciència i tecnologia dels aliments i seguretat alimentària, estils de vida i aspectes sanitaris.

Contemplar en conjunt i tenir en compte els diferents aspectes i les implicacions en els diferents aspectes de les decisions i opcions adoptades, sabent triar o aconsellar les més convenients dins de l'ètica, la legalitat i els valors de la convivència social.

Elaborar i manejar els escrits, informes i procediments d'actuació més idonis per als problemes suscitats.

Manejar la metodologia estadística i saber analitzar problemes i aplicar les eines estadístiques més apropiades en cada cas.

Participar en debats i discussions, dirigir-los i coordinar-los i ser capaços de resumir i extreure'n les conclusions més rellevants i acceptades per la majoria.

Planificar, ordenar i canalitzar activitats de manera que s'evitin al màxim els imprevistos, es prevegin i minimitzin els eventuals problemes i s'anticipin les seves solucions.

Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.

Projectar sobre problemes concrets els seus coneixements i saber resumir i extractar els arguments i les conclusions més rellevants per a la seva resolució.

Que els estudiants posseïsquen les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'una forma que haurà de ser en gran manera autodirigida o autònoma.



Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.

Que els estudiants sàpiguen comunicar les conclusions (i els coneixements i les raons últimes que les sustenten) a públics especialitzats i no especialitzats d'una manera clara i sense ambigüitats.

Que els estudiants siguen capaços d'integrar coneixements i afrontar la complexitat de formular judicis a partir d'una informació que, sent incompleta o limitada, incloga reflexions sobre les responsabilitats socials i ètiques vinculades a l'aplicació dels seus coneixements i judicis.

Saber treballar en equips multidisciplinaris reproduint contextos reals i aportant i coordinant els propis coneixements amb els d'altres branques i intervinents.

Ser capaços d'obtenir i de seleccionar la informació i les fonts rellevants per a la resolució de problemes, elaboració d'estratègies i assessorament a clients.

Utilitzar les diferents tècniques d'exposició-oral, escrita, presentacions, panells, etc-per comunicar els seus coneixements, propostes i posicions.

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1. Pràctiques en Empresa

Realització de pràctiques preprofessionals en empreses i organismes de l'àmbit de la qualitat i seguretat alimentàries.

Les pràctiques presenten continguts relacionats amb la nutrició, qualitat, seguretat i tecnologia dels aliments.

VOLUM DE TREBALL (HORES)

ACTIVITATS PRESENCIALS

Activitat	Hores
Assistència al centre de pràctiques	0,00
Assistència a activitats complementàries	0,00
Seguiment i tutorització de les pràctiques	0,00
Total hores	0,00

ACTIVITATS NO PRESENCIALS

Activitat	Hores
-----------	-------



Estudi i treball autònom	0,00
Preparació d'informes complementaris	0,00
Preparació de la memòria i avaluació de les pràctiques	0,00
Total hores	0,00

METODOLOGIA DOCENT

La Universitat de València disposa d'un model de conveni de cooperació educativa per a l'assignatura Pràctiques Externes que té subscrit amb les empreses i entitats que apareixen en la relació de IçADEIT i, a més, un acord específic per a cada estudiant que vaja a realitzar pràctiques en empresa.

Totes les empreses i entitats col·laboradores adquireixen els següents compromisos que seran detallats en els corresponents acords específics, per a desenvolupar un projecte, per cada estudiant que realitze les seues pràctiques:

En l'acord específic es defineixen els compromisos que s'adquireixen entre l'empresa i entitats col·laboradores, la universitat i el/la estudiant sobre el projecte a desenvolupar, la duració, el tutor/a o mentor/a i recursos:

- L'empresa posarà a la disposició de l'estudiantat a un professional que actua com a tutor/a, dirigint i orientant les activitats d'els/les estudiants durant la seua estada i col·laborant amb el/la professor/a tutor/a de la universitat en el procés d'aprenentatge del y la estudiant.
- S'estableix, de comú acord, el programa d'activitats que realitzaran els/les estudiants, i que s'adequarà als objectius establits i les competències a aconseguir per els/les estudiants.
- Les empreses i entitats disposaran dels mitjans materials i serveis suficients per a realitzar les pràctiques.
- El y la estudiant realitzarà les activitats establides per l'empresa o el centre d'investigació.
- El/la tutor/a acadèmic/a durà a terme un seguiment del progrés del/la estudiant durant les pràctiques, avaluant el seu rendiment.
- En finalitzar les pràctiques, el y la estudiant presentarà una memòria al tutor/a acadèmic/a seguint les directrius indicades en la web del màster.

Les empreses i entitats que apareixen en la relació que proporcionarà IçADEIT estan situades principalment en l'entorn geogràfic de València, principalment a València capital i voltants.

AVALUACIÓ



Les pràctiques en l'empresa són supervisades per un tutor acadèmic i un tutor de l'empresa. Com a tutors acadèmics actuen professors i professores universitàries designats per la CCA del màster en funció de les activitats a desenvolupar en l'empresa. Els tutors acadèmics són responsables d'explicar als estudiants els criteris d'avaluació.

La matèria Pràctiques Externes serà avaluada sobre la base de les competències pròpies, relacionades amb l'àmbit de la qualitat i seguretat alimentària.

La qualificació final de l'estudiantat serà determinada pels professors i professores encarregats, considerant els següents aspectes:

- a) Avaluació pel tutor o la tutora de l'empresa sobre l'actitud, aprofitament i procés d'aprenentatge, emplenant un qüestionari, amb un valor del 60% sobre el total de l'assignatura.
- b) Avaluació pel tutor o la tutora acadèmica, que tindrà en compte la memòria presentada per l'estudiantat, amb un valor del 40% sobre el total de l'assignatura.

BIBLIOGRAFIA

- Les obtingudes en realitzar la busca bibliogràfica d'articles de revisió i experimentals de la temàtica seleccionada en les bases de dades, relatives a les activitats de l'empresa.