

## CRITERIOS DE CALIDAD PARA LA REALIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS CURRICULARES – v22-0

Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de calidad

<https://www.uclm.es/ciudad-real/quimicas/masteres/midea>

La asignatura de Prácticas Externas es una actividad de naturaleza formativa, realizada por los estudiantes en empresas, entidades e instituciones públicas o privadas bajo la codirección de un tutor interno, perteneciente a la Universidad y uno externo, ajeno a ella. Están diseñadas para complementar la formación adquirida en el Máster, dirigidas a la preparación o afianzamiento del alumno para las actividades profesionales y enfocadas hacia el actual mercado de trabajo.

El estudiante se incorporará a la Empresa/Institución para realizar una actividad profesional que previamente se coordinará entre los tutores (académico y externo) relacionada con la actividad de la empresa y que permita la aplicación de los conocimientos, capacidades y actitudes adquiridos en los estudios de Máster en el ámbito profesional.

La actividad a realizar por el alumno estará relacionada con los múltiples y diversos aspectos de la innovación y desarrollo de alimentos y de la disciplina de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, dependiendo del tipo de empresa en la que se integre.

En base a las Competencias y Resultados del Aprendizaje descritos en la Memoria verificada por la ANECA y la correspondiente Guía Docente de la asignatura (puntos 4 y 5 respectivamente; <https://guiae.uclm.es/vistaGuia/2345/310847>) se establecen los criterios de calidad para la realización y posterior evaluación de esta actividad formativa, que tiene que ser desarrollados bajo la responsabilidad y supervisión de los tutores externo en la empresa y académico en la Universidad.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Tomar contacto con el mundo laboral y conocer las funciones del especialista en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el mundo profesional.
- Obtener conocimientos sobre la gestión y organización del trabajo en una empresa o Institución relacionada con el sector alimentario.
- Saber aplicar los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos en el Máster a los casos reales que se le presenten en el mundo laboral.
- Adquirir capacidad para el debate y la resolución de problemas surgidos en el desempeño de la profesión que podrían realizar en el futuro.
- Adquirir capacidad para la iniciativa y la toma de decisiones en el ámbito laboral.
- Saber trabajar en equipo, adquirir responsabilidades y tener iniciativas en el desempeño de su actividad laboral, siendo consciente de la trascendencia de sus resultados y de la toma de decisiones.

Para alcanzar dicho resultados resulta necesario que el estudiante se integre en el Departamento de la Empresa al que se incorpora, alcanzando (i) un buen conocimiento de su estructura y organización y desarrollando labores de (ii) representación, interpretación y presentación de resultados y de (iii) redacción de informes, aunque sean simulados.

Eso no significa que el estudiante no lleve a cabo actividades más básicas – por debajo de su cualificación profesional como graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos –, por ejemplo

como técnico o auxiliar – para adquirir experiencia de campo en todos los aspectos relacionados con la actividad del puesto de trabajo y departamento en el que se incorpora.

### **SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE ADQUISICIÓN DE LAS COMPETENCIAS**

La evaluación de las prácticas externas se indica en el punto 6.- Evaluación y reconocimiento académico de las prácticas externas de la GUÍA PARA LA REALIZACIÓN DE PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS EN LOS TÍTULOS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS (disponible en [https://www.uclm.es/ciudad-real/quimicas/tramites/practicas\\_externas](https://www.uclm.es/ciudad-real/quimicas/tramites/practicas_externas) > Prácticas en Empresas).

Los estudiantes serán evaluados por (i) los tutores externo en empresa (40% de la nota final) y académico (30%), los cuales rellenarán un informe en el que figurará la valoración de la memoria, actitud del estudiante y trabajo realizado (Anexo 8 – Informe de valoración de los tutores), y por medio de (ii) la presentación y defensa de las actividades formativas desarrolladas (30%) ante el/los responsable/s de la asignatura (Anexo 9 – Informe prueba final).

#### **Criterios empleados en la evaluación:**

1. Competencias transversales (principalmente por parte del Tutor en Empresa-TE):
  - a. Capacidad de aprendizaje y adaptación al cambio
  - b. Conocimientos técnicos de la profesión
  - c. Trabajo en equipo y en entornos multidisciplinares
  - d. Habilidades comunicativas (escritas, orales y TICs) e interpersonales
  - e. Análisis, innovación y resolución de problemas
2. Trabajo realizado y formación recibida por el estudiante (Tutor Académico-TA y Presentación y Defensa-PD)
3. Actitud del alumno en el lugar de trabajo y durante las tutorías (TE y TA)
4. Calidad de la memoria realizada por el alumno (TE y TA)
5. Nivel de adecuación y coherencia con las competencias asociadas con la titulación (TA y PD)
6. Capacidad de transmitir información oral y escrita. Claridad expositiva y lingüística (TA y PD)
7. Dominio del tema y capacidad de defensa y argumentación (TA y PD).

#### **FORMATO DE LA MEMORIA Y SU PRESENTACIÓN Y DEFENSA PÚBLICA**

El formato de la memoria se ajustará a los criterios generales fijados por la Facultad de Químicas ([https://www.uclm.es/ciudad-real/quimicas/tramites/practicas\\_externas](https://www.uclm.es/ciudad-real/quimicas/tramites/practicas_externas)> Prácticas en Empresas):

- Extensión: entre 5 y 10 páginas (sin contar los anexos)
- Márgenes: 35 mm (izdo.), 25 mm (drcho., superior e inferior)
- Letra Arial, tamaño 11, Times New Romas 12 o similares.

En el contenido de la memoria se describan de forma específica: una breve presentación de la empresa, organización y estructura del departamento/área de incorporación, actividades realizadas, metodología, fundamentos, técnicas y recursos utilizados, relación con las competencias de la titulación.

El tiempo de exposición será de entre 5 y 7 minutos, más 5-7 minutos para el turno de preguntas y defensa.