



FACULTAT DE  
FARMÀCIA

0/14



UNIVERSITAT DE BARCELONA

U

B



# ESTADES A LA INDÚSTRIA

Curs  
2006-07

Ensenyament de Ciència  
i Tecnologia dels Aliments

# ENSENYAMENT DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

PLA DOCENT Curs 2006-07

Assignatura: ESTADES A LA INDÚSTRIA

---

## 1. CARACTERÍSTIQUES GENERALS

- a) Núm. de codi: 249022 i 246022
- b) Caràcter: OPTATIU
- c) Semestre del curs acadèmic: (1) i (2)
- d) Núm. de crèdits: 12
- e) Àrea/es de coneixement: totes les implicades a l'ensenyament
- f) Departament responsable: NUTRICIÓ i BROMATOLOGIA
- g) Professors responsables: RAFAEL CODONY/JOSEP BOATELLA
- h) Idioma: CATALÀ



## 2. OBJECTIUS GENERALS

Les Estades a la indústria són una activitat de tipus pràctic que l'alumne/a pot desenvolupar mentre cursa la llicenciatura en Ciència i Tecnologia dels Aliments i que ve a cobrir dos objectius importants dins el procés formatiu. En primer lloc facilita l'acostament de l'alumne a les activitats que haurà de desenvolupar en la seva futura experiència professional, al temps que li permet l'aplicació en casos i problemes reals dels coneixements que ha anat adquirint en el seu itinerari curricular. En segon lloc, permet a les empreses i institucions, futurs empleadors, una participació activa en el procés formatiu.

## 3. OBJECTIUS ESPECÍFICS

En finalitzar l'assignatura, cal que l'alumne/a hagi assolit:

- Coneixement de les principals àrees de treball dins una empresa alimentària, una explotació agària, un laboratori de control o un servei de l'administració pública.
- Criteris per plantejar, documentar i resoldre problemes i qüestions de la pràctica diària professional, en l'àrea en que hagi desenvolupat l'estada
- Capacitat d'aplicació dels coneixements teòrics rebuts en altres assignatures a la pràctica professional

## 4. CONEIXEMENTS NECESSARIS D'ALTRES MATÈRIES

L'alumne/a ha de tenir coneixements bàsics relatius als principals camps implicats en l'activitat professional relacionada amb els aliments i l'alimentació, com són la química i bioquímica d'aliments, la composició i tecnologia dels aliments, l'anàlisi d'aliments, la microbiologia, parasitologia i higiene alimentàries, la gestió i control de la qualitat, la legislació alimentària, etc.

**!! Requisit obligatori:** l'alumne/a que estigui cursant la llicenciatura en C.T.A, per poder matricular l'assignatura optativa de *Estades a la indústria* haurà d'haver aprovat prèviament totes les assignatures de *Complements de Formació* que estigui obligat a cursar .

## 5.METODOLOGIA DOCENT

- a) El Tutor/a de l'empresa assigna al principi una sèrie d'activitats a desenvolupar per l'alumne durant la seva estada
- b) L'alumne ha de prendre anotacions i buscar la informació i documentació necessàries per redactar un informe final de la seva estada
- c) La realització de l'informe final estarà tutoritzada pel tutor/a de l'empresa o institució i pel Tutor/a de la universitat (professor/a responsable de l'assignatura)

Característiques de l'informe final:

-Presentació en format DIN-A4, amb lletra Times 12 pts i amb interlineat simple, amb una extensió màxima de 30 fulles, sense comptar la inclusió opcional de gràfics, imatges, fotocòpies de fulls de dades o esquemes de procediments, o qualsevol altre Annex que l'alumne/a consideri interessant.

-L'informe te un objectiu fonamentalment avaluatiu i per tant l'alumne/a ha de fugir d'una presentació merament descriptiva d'activitats i ha d'intentar reflectir sobre tot aquells aspectes que ajudin a valorar quin ha estat el seu grau d'aprenentatge, d'interès, de documentació, etc.

## 6.FONTS D'INFORMACIÓ

### 7.AVALUACIÓ DE L'ESTUDIANT

- a) El Tutor/a de l'empresa realitzarà al final de l'estada una valoració de l'alumne/a, relativa al seu nivell d'aprenentatge, d'habilitats i d'interès i comportament personal. Aquesta valoració suposarà un 50% de la qualificació final.
- b) El Tutor/a de la universitat valorarà l'informe final presentat per l'alumne/a i aquesta valoració suposarà un altre 50% de la qualificació.

**!! Nota:** la presentació de l'Informe Final de l'alumne és un requisit OBLIGATORI per a la seva avaluació. Per aquesta raó, si no ho presenta en 1<sup>a</sup> convocatòria l'hi constarà una qualificació de "No presentat", però si no ho presenta a la 2<sup>a</sup> convocatòria l'hi constarà una qualificació de "Suspens".

## 8.CRÈDITS ECTS

-Hores presencials (activitats desenvolupades a l'empresa/institució)	300 h
-Hores de treball individual (documentació, lectura i redacció informe)	60 h
TOTAL .....	360 h

Crèdits ECTS ..... 360 h/30 = 12 crèdits

## CONVENI CURRICULAR

Només es podrà fer una única ESTADA A LA INDUSTRIA amb conveni curricular !!!