

Plan 450 GRADO EN INGENIERÍA DE LAS INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS  
Asignatura 42246 PRÁCTICA INTEGRADA

Tipo de asignatura (básica, obligatoria u optativa)

Optativa

Créditos ECTS

3

Competencias que contribuye a desarrollar

A lo largo de la asignatura se desarrollarán las siguientes competencias generales:

- G2  
Saber y aplicar los conocimientos en la práctica
  - G3  
Ser capaz de analizar y sintetizar
  - G4  
Ser capaz de organizar y planificar
  - G5  
Ser capaz de comunicarse de forma oral y escrita, tanto en foros especializados como para personas no expertas
  - G6  
Hablar, leer y escribir en una lengua extranjera (inglés)
  - G8  
Gestionar la información
  - G10  
Ser capaz de tomar decisiones
  - G12  
Trabajar en equipo
  - G13  
Ser capaz de trabajar en un contexto local, regional, nacional o internacional
  - G14  
Desarrollar las relaciones interpersonales
  - G15  
Demostrar un razonamiento crítico
  - G16  
Tener un compromiso ético
  - G17  
Aprender de forma autónoma tanto de manera individual como cooperativa
  - G18  
Adaptarse a nuevas situaciones
  - G19  
Desarrollar la creatividad.
  - G21  
Reconocer y apreciar otras culturas y costumbres así como de la diversidad y multiculturalidad
  - G22  
Ser capaz de tomar iniciativas y desarrollar espíritu emprendedor
- Y las siguientes del módulo de Tecnología Específica:  
Capacidad para conocer, comprender y utilizar los principios de:

- Ingeniería y tecnología de los alimentos (EIA1).
- Ingeniería y operaciones básicas de alimentos. Tecnología de alimentos. Procesos en las industrias agroalimentarias. Modelización y optimización. Gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria. Análisis de

alimentos. Trazabilidad (EIA2).

- Ingeniería de las industrias agroalimentarias (EIA3)
  - Equipos y maquinarias auxiliares de la industria agroalimentaria. Automatización y control de procesos. Ingeniería de las obras e instalaciones. Construcciones agroindustriales. Gestión y aprovechamiento de residuos (EIA4)
- El peso del desarrollo de cada una de estas competencias podrán variar en función de las visitas y actividades que se realicen.

## Objetivos/Resultados de aprendizaje

- Conocer la realidad de las empresas agroalimentarias, sus departamentos, organización y problemática.
- Profundizar en el conocimiento de distintos procesos agroalimentarios
- Profundizar en el conocimiento de materias primas, aditivos, tecnologías de la producción o nuevas tendencias tanto en los procesos como en los productos.
- Entrar en contacto, de manera práctica, con distintos agentes del Sector Agroalimentario, bien sea a través del desarrollo de jornadas técnicas, como a partir de visitas a empresas y plantas de procesado. Sintetizar la información recibida en estas actividades.

## Contenidos

Esta asignatura no se concibe como una asignatura tradicional, sino como una asignatura práctica que sirva a los alumnos como vínculo con la realidad industrial y empresarial, y las nuevas tendencias del mercado. Por lo tanto no existen en la misma unos contenidos teóricos prefijados.

Sin embargo, en la asignatura se pretende que los alumnos alcancen los objetivos de aprendizaje mencionados con anterioridad, a través de visitas y asistencia a jornadas técnicas. La temática de estas actividades estará relacionada con las competencias propias del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias, pero se adaptará a la disponibilidad de las empresas y centros tecnológicos, así como de las distintas jornadas que se programen y celebren a lo largo del segundo cuatrimestre del curso académico.

## Principios Metodológicos/Métodos Docentes

1. Prácticas de campo: Se llevarán a cabo a través de un viaje de 4 días de duración, durante el cuál se visitarán instalaciones industriales y/o centros tecnológicos relacionados con los distintos subsectores alimentarios, y/o materias propias del Grado en Ingeniería de las Industrias Agrarias y Alimentarias.
2. Seminarios: En ellos se abordará el estudio monográfico de distintos factores de producción o subsectores propios de la Industria Agroalimentaria (materias primas, aditivos, tecnologías de la producción o nuevas tendencias tanto en los procesos como en los productos).

## Criterios y sistemas de evaluación

La evaluación de la adquisición o puesta en práctica de competencias por parte de los alumnos, se llevará a cabo mediante la realización de distintas actividades que generan una serie de entregas. Dichas entregas serán evaluadas por parte del profesor, valorándose la información aportada por los alumnos, la contestación a las preguntas planteadas, la participación en foros y la aportación de material complementario que evidencie el trabajo desarrollado por el alumno o la alumna. En algunos casos podrá valorarse también la presentación oral de dichas entregas. Debido al carácter eminentemente práctico de la asignatura, para obtener una máxima valoración en las actividades que generan entregas, se hace necesaria la asistencia a las actividades presenciales de la asignatura. En los casos en los que el alumno o la alumna no pueda participar en las actividades presenciales planteadas (siempre de manera justificada), el profesor no dispondrá de material suficiente para realizar una valoración objetiva de la asignatura. Por ello, se plantearán procedimientos de evaluación complementarios como la realización de exámenes y pruebas escritas.

## Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial

Los alumnos contarán con el apoyo tutorial del profesor responsable de la asignatura a lo largo del desarrollo de la misma.

También se utilizará la plataforma Moodle de la UVa, tanto para la realización y entrega de los trabajos como para su corrección y se establecerán foros para mejorar el desarrollo de la asignatura.

También se dará apoyo permanente para la realización de los trabajos propuestos, tanto en la búsqueda bibliográfica como en otros aspectos que se consideren necesarios.

## Calendario y horario

Por las características de la asignatura no tiene un horario fijado previamente.

Esta asignatura se desarrollara en el segundo cuatrimestre.

Se realizará un viaje de 4-5 días de duración durante una semana de dicho cuatrimestre. Asimismo, se propondrá la asistencia a distintos seminarios y jornadas técnicas, convocándose éstas con suficiente antelación.

## Tabla de Dedicación del Estudiante a la Asignatura/Plan de Trabajo

El alumno debe dedicar 75 horas de trabajo total a esta asignatura, incluyendo su asistencia a las actividades presenciales, el estudio individual o en grupo, y la realización de las actividades que generan entregas

Responsable de la docencia (recomendable que se incluya información de contacto y breve CV en el que aparezcan sus líneas de investigación y alguna publicación relevante)

Pedro A. Caballero Calvo

---

Idioma en que se imparte

Español

---