

MODELO PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS DEL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

Las prácticas externas consisten en unas prácticas pre-profesionales, con una evaluación final por competencias, relacionadas con los perfiles profesionales del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos que se realizan en centros públicos y privados como son laboratorios de análisis de alimentos, laboratorios de salud pública o empresas con actividad en el sector alimentario. A través de ellas, el estudiantado puede poner en práctica los principios y metodologías que definen el perfil profesional de la titulación, demostrando de forma integrada la adquisición de las destrezas y competencias específicas que contempla el Grado.

El tutor o tutora de la entidad colaboradora valorará las competencias propias del desempeño de la actividad profesional. Para ello, deberá realizar una evaluación continua del estudiantado tutorizado, que se traducirá en la emisión de un informe, siguiendo el modelo recomendado en este documento (según Art. 13, BOE 592/2014, de 11 de julio, por el que se regulan las prácticas académicas externas de los estudiantes universitarios).

El tutor o tutora académica deberá valorar la capacidad del estudiantado tutorizado para describir, reconocer y sistematizar el trabajo desarrollado en el centro asignado, así como su juicio crítico para evaluar la utilidad de las prácticas realizadas. El tutor o tutora académica emitirá la calificación final, que debe ser numérica de acuerdo con la normativa vigente (Art. 5 del RD 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional), y que se calculará con el 60 % de la calificación emitida por el tutor o tutora de la entidad colaboradora y el 40 % de la emitida por el tutor o tutora académica.

Este documento pretende ser una guía que permita evaluar las competencias y habilidades adquiridas por el estudiantado del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba durante la realización de las actividades prácticas en los organismos, instituciones o empresas participantes en el programa de prácticas académicas externas de la Facultad de Veterinaria.



**MODELO PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PRÁCTICAS EXTERNAS
DEL GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

INFORME DEL ORGANISMO/INSTITUCIÓN/EMPRESA COLABORADORA

Nombre y apellidos del alumno/a			
Organismo/Institución/Empresa			
Tutor/a de la entidad		DNI	
Fecha de realización	Desde	hasta	
Número total de horas			

VALORACIÓN DEL ESTUDIANTE

Por favor, valore de 0 (muy deficiente) a 10 (excelente) los siguientes aspectos de la actividad desarrollada por el/la estudiante durante el desarrollo de las prácticas externas:

	Valoración (de 0 a 10)
Posee los conocimientos teórico-prácticos necesarios para desarrollar su trabajo	
Capacidad para aprender y poner en práctica lo aprendido	
Capacidad de realizar las tareas encomendadas sin necesidad de un apoyo constante	
Calidad del trabajo realizado (precisión, rigor, limpieza...)	
Habilidad para la comunicación oral y escrita asegurando la comprensión de los mensajes ^a	
Capacidad de integración en el equipo	
Capacidad para comprender, aceptar y adecuarse a nuevas situaciones en la organización, puesto o ambiente de trabajo	
Capacidad de resolver problemas	
Capacidad de tomar decisiones éticas y socialmente responsables (económicas, sociales y ambientales) en todos los aspectos del desempeño profesional	
Receptividad a las críticas	
Asistencia y puntualidad a su puesto de trabajo sin retrasos ni ausencias injustificadas	
Interés por cuidar su imagen acorde con el puesto de trabajo	
Muestra iniciativa y espíritu emprendedor	
VALORACIÓN FINAL (se cumplimenta automáticamente)	

^a En caso de dificultad en la expresión oral, indicar si requiere algún tipo de recurso técnico y/o humano para la misma

FALTAS NO JUSTIFICADAS:

OBSERVACIONES:

En, a

Fdo.....

Tutor/a de la Entidad Colaboradora