



## **Normativa de la asignatura PRACTICUM del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

*(aprobado en Junta de Facultad de 6 de mayo de 2013)*

1. Una vez concluido su período práctico en la Empresa asignada, el alumno deberá realizar un informe.
2. El informe constará de una extensión aproximada de 20-25 folios donde se expondrá de forma clara y adecuada las características de la empresa, así como el planteamiento y descripción de las actividades realizadas en la misma, todo ello acompañado de la bibliografía correspondiente.
3. El tutor externo, responsable del alumno en la empresa, emitirá a su vez un informe sobre la estancia del alumno que será entregado al profesor tutor que tiene asignado el alumno.
4. Con los informes del alumno y el remitido por el tutor externo, el profesor tutor emitirá un informe de valoración que representará el 60% de la nota final del Practicum.
5. La evaluación de los profesores tutores atenderá, preferentemente, a los siguientes criterios:

	Valoración
Actitud e interés.	1
Conocimiento del funcionamiento e infraestructura de la empresa.	1
Presentación y redacción del informe.	3
Conocimiento de los contenidos desarrollados.	4
Información Complementaria y Bibliografía.	1

6. El alumno deberá presentarle a su profesor tutor su informe (y el del tutor externo en su caso), en el plazo de 15 días naturales tras la finalización de su rotación en la empresa.
7. En caso de que el alumno entregue el informe al profesor tutor fuera del plazo de 15 días naturales tras la finalización de la rotación, se penalizará la nota final en un punto, pudiendo, a criterio del profesor tutor, ser superior en función del tiempo excedido. Asimismo, en caso de que el tutor detecte plagios en los contenidos del informe o una actitud no adecuada en la empresa donde se desarrolla la estancia, podrá reducir la nota final a su criterio.
8. Posteriormente, el alumno deberá confeccionar un póster que se presentará en una sesión de Tribunal, constituido al efecto, en la fecha y lugar previsto.
9. El póster será valorado por el Tribunal, que emitirá una calificación que constituirá el 40% de la nota final de la asignatura.