

Escuela de Doctorado y Estudios de Posgrado

Máster Universitario en Seguridad y Calidad de los Alimentos

GUÍA DOCENTE DE LA ASIGNATURA :

**Prácticas externas
(2018 - 2019)**

1. Datos descriptivos de la asignatura

Asignatura: Prácticas externas	Código: 245583201
<ul style="list-style-type: none">- Centro: Escuela de Doctorado y Estudios de Postgrado- Lugar de impartición: Facultad de Ciencias de la Salud. Sección de Farmacia- Titulación: Máster Universitario en Seguridad y Calidad de los Alimentos- Plan de Estudios: 2013 (Publicado en 2014-04-29)- Rama de conocimiento: Ciencias de la Salud- Itinerario / Intensificación:- Departamento/s:<ul style="list-style-type: none">Ingeniería Química y Tecnología FarmacéuticaObstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y ParasitologíaBioquímica, Microbiología, Biología Celular y GenéticaQuímica- Área/s de conocimiento:<ul style="list-style-type: none">Farmacia y Tecnología FarmacéuticaIngeniería QuímicaMedicina Preventiva y Salud PúblicaMicrobiologíaNutrición y BromatologíaParasitologíaQuímica AnalíticaToxicología- Curso: 1- Carácter: Obligatoria- Duración: Segundo cuatrimestre- Créditos ECTS: 12,0- Modalidad de impartición: Presencial- Horario: Enlace al horario- Dirección web de la asignatura: http://www.campusvirtual.ull.es- Idioma: Español e Inglés (0,4 ECTS en Inglés)	

2. Requisitos para cursar la asignatura

Los especificados para el acceso a esta titulación de máster.

3. Profesorado que imparte la asignatura

Profesor/a Coordinador/a: LUIS ANTONIO GONZALEZ MENDOZA

- Grupo: **1**

- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**

- Área de conocimiento: **Ingeniería Química**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Presencial Martes, miércoles y jueves de 10-12 horas Los
lunes de 10-12 la tutoría serán online debido a la
participación en el Programa de Apoyo a la Docencia
Presencial mediante Herramientas TIC, modalidad B Tutorías
Online. Para ello se usa la herramienta Hangouts

Lugar:

Despacho nº 8 Dpto. Ingeniería Química. Facultad de
Química

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Presencial Martes, miércoles y jueves de 10-12 horas Los
lunes de 10-12 la tutoría serán online debido a la
participación en el Programa de Apoyo a la Docencia
Presencial mediante Herramientas TIC, modalidad B Tutorías
Online. Para ello se usa la herramienta Hangouts

Lugar:

Despacho nº 8 Dpto. Ingeniería Química. Facultad de
Química

- Teléfono (despacho/tutoría): **922318079**

- Correo electrónico: **lagonmen@ull.es**

- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: MARIA DE LOS ANGELES ARIAS RODRIGUEZ

- Grupo: **1**

- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina
Legal y Forense y Parasitología**

- Área de conocimiento: **Medicina Preventiva y Salud Pública**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lunes, miércoles y viernes de 9.30-11.30

Lugar:

Despacho Facultad de Medicina. Área de Medicina
Preventiva y Salud Pública

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lunes, miércoles y viernes de 9.30-11.30

Lugar:

Despacho Facultad de Medicina. Área de Medicina
Preventiva y Salud Pública

- Teléfono (despacho/tutoría): **922319372**

- Correo electrónico: **angarias@ull.es**

- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: ARTURO HARDISSON DE LA TORRE

- Grupo: 1
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Toxicología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Martes de 10 a 11 h; jueves de 11 a 12 h; viernes de 11 a 12 h

Lugar:

Área de Toxicología, Instituto de Medicina Legal y Forense, 2ª Planta, Campus de Ofra

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Martes de 10 a 11 h; jueves de 11 a 12 h; viernes de 11 a 12 h

Lugar:

Área de Toxicología, Instituto de Medicina Legal y Forense, 2ª Planta, Campus de Ofra

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **atorre@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: VICTORIA DE ZARATE MACHADO

- Grupo: 1
- Departamento: **Bioquímica, Microbiología, Biología Celular y Genética**
- Área de conocimiento: **Microbiología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

lunes, martes y miércoles de 9:30 a 11:30. Las horas de tutorías estarán sujetas al P.O.D. y a la actividad académica del profesor. Las posibles modificaciones de las mismas se darán a conocer a los alumnos

Lugar:

Departamento de Microbiología en la Facultad de Farmacia

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

lunes, martes y miércoles de 9:30 a 11:30. Las horas de tutorías estarán sujetas al P.O.D. y a la actividad académica del profesor. Las posibles modificaciones de las mismas se darán a conocer a los alumnos

Lugar:

Departamento de Microbiología en la Facultad de Farmacia

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **vzarate@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: MARIA DEL CARMEN RUBIO ARMENDARIZ

- Grupo: 1
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Toxicología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Martes de 10 a 11 h; jueves de 11 a 12 h; viernes de 11 a 12 h

Lugar:

Área de Toxicología, Instituto de Medicina Legal y Forense, 2ª Planta, Campus de Ofra

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Martes de 10 a 11 h; jueves de 11 a 12 h; viernes de 11 a 12 h

Lugar:

Área de Toxicología, Instituto de Medicina Legal y Forense, 2ª Planta, Campus de Ofra

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **crubio@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: ELENA MARIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ

- Grupo: 1
- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**
- Área de conocimiento: **Nutrición y Bromatología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

L, M y J: 8:15-10:00; X: 8:15-9:00

Lugar:

Sección de Farmacia, 2º planta, Área de Nutrición y Bromatología

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

L, M y J: 8:15-10:00; X: 8:15-9:00

Lugar:

Sección de Farmacia, 2º planta, Área de Nutrición y Bromatología

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **emrguez@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: ANA MARIA RODRIGUEZ PEREZ

- Grupo: 1
- Departamento: **Bioquímica, Microbiología, Biología Celular y Genética**
- Área de conocimiento: **Microbiología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lunes de 11 a 13. Jueves y viernes de 9 a 11.

Lugar:

Microbiología. Facultad de Farmacia

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lunes de 11 a 13. Jueves y viernes de 9 a 11.

Lugar:

Microbiología. Facultad de Farmacia

- Teléfono (despacho/tutoría): **922318510**
- Correo electrónico: **anarguez@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: FERNANDO PERESTELO RODRIGUEZ

- Grupo: **1**
- Departamento: **Bioquímica, Microbiología, Biología Celular y Genética**
- Área de conocimiento: **Microbiología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Martes, jueves y viernes de 10 a 12

Lugar:

Microbiología. Facultad de Farmacia

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Martes, jueves y viernes de 10 a 12

Lugar:

Microbiología. Facultad de Farmacia

- Teléfono (despacho/tutoría): **922318511**
- Correo electrónico: **fpereste@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: LAILA MOUJIR MOUJIR

- Grupo: **1**
- Departamento: **Bioquímica, Microbiología, Biología Celular y Genética**
- Área de conocimiento: **Microbiología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lunes, martes y miércoles de 10 a 12

Lugar:

Microbiología Facultad de Farmacia

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lunes, martes y miércoles de 10 a 12

Lugar:

Microbiología Facultad de Farmacia

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **lmoujir@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: GONZALO BRITO MIRALLES

- Grupo: **1**
- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**
- Área de conocimiento: **Nutrición y Bromatología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

M y J: 17:00-20:00

Lugar:

Sección de Farmacia, 2º planta, Área de Nutrición y Bromatología

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

M y J: 17:00-20:00

Lugar:

Sección de Farmacia, 2º planta, Área de Nutrición y Bromatología

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **gbrito@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: ANGEL JOSE GUTIERREZ FERNANDEZ

- Grupo: **1**
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Toxicología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Martes, jueves y viernes de 10 a 12

Lugar:

Área de Toxicología, Instituto de Medicina Legal y Forense, 2ª Planta, Campus de Ofra

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Martes, jueves y viernes de 10 a 12

Lugar:

Área de Toxicología, Instituto de Medicina Legal y Forense, 2ª Planta, Campus de Ofra

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **ajguti@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: JOSE ENRIQUE PIÑERO BARROSO

- Grupo: 1
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Parasitología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Martes y jueves de 10:00 a 13:00 horas

Lugar:

Departamento de Parasitología, Ecología y Genética

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Martes y jueves de 10:00 a 13:00 horas

Lugar:

Departamento de Parasitología, Ecología y Genética

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **jpintero@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: ALEXIS MANUEL OLIVA MARTIN

- Grupo: 1
- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**
- Área de conocimiento: **Farmacia y Tecnología Farmacéutica**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lunes y martes de 10:00 a 13:0 horas

Lugar:

Departamento de Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica, Facultad de Farmacia

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lunes y martes de 10:00 a 13:0 horas

Lugar:

Departamento de Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica, Facultad de Farmacia

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **amoliva@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: MATIAS ANTONIO LLABRES MARTINEZ

- Grupo: 1
- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**
- Área de conocimiento: **Farmacia y Tecnología Farmacéutica**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lunes, miércoles y jueves de 10:00 a 12:00 horas

Lugar:

Departamento de Ingeniería Química y Tecnología
Farmacéutica, Facultad de Farmacia

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lunes, miércoles y jueves de 10:00 a 12:00 horas

Lugar:

Departamento de Ingeniería Química y Tecnología
Farmacéutica, Facultad de Farmacia

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: mllabres@ull.es
- Web docente: <http://www.campusvirtual.ull.es>

Profesor/a: JACOB LORENZO MORALES

- Grupo:
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Parasitología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

- Teléfono (despacho/tutoría): **922318484**
- Correo electrónico: jmlorenz@ull.es
- Web docente: <http://www.campusvirtual.ull.es>

Profesor/a: GUILLERMO GONZALEZ HERNANDEZ

- Grupo: **1**
- Departamento: **Química**
- Área de conocimiento: **Química Analítica**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

Lunes, Martes, Miércoles, Jueves de 10:30 a 11:30 horas.
Viernes de 9.30 a 11,30

Química Analítica, Nutrición y Bromatología

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lunes, Martes, Miércoles, Jueves de 10:30 a 11:30 horas.
Viernes de 9.30 a 11,30

- Teléfono (despacho/tutoría): **922318047**
- Correo electrónico: **gglezh@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Lugar:

Química Analítica, Nutrición y Bromatología

Profesor/a: PILAR FORONDA RODRIGUEZ

- Grupo:
- Departamento: **Obstetricia y Ginecología, Pediatría, Medicina Preventiva y Salud Pública, Toxicología, Medicina Legal y Forense y Parasitología**
- Área de conocimiento: **Parasitología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

- Teléfono (despacho/tutoría):
- Correo electrónico: **pforonda@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

Profesor/a: BEATRIZ RODRÍGUEZ GALDÓN

- Grupo:
- Departamento: **Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica**
- Área de conocimiento: **Nutrición y Bromatología**

Tutorías Primer cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

Martes, Miércoles, Jueves: 12:00-14:00

Tutorías Segundo cuatrimestre:

Horario:

Lugar:

Martes, Miércoles, Jueves: 12:00-14:00

- Teléfono (despacho/tutoría): **679327974**
- Correo electrónico: **bgaldon@ull.es**
- Web docente: **<http://www.campusvirtual.ull.es>**

4. Contextualización de la asignatura en el plan de estudio

Bloque formativo al que pertenece la asignatura: **Materias Obligatorias**
Perfil profesional: **Master**

5. Competencias

Competencias específicas

- ce1** - Conocer los sistemas de gestión de calidad avanzados y los nuevos protocolos de seguridad alimentaria
- ce2** - Utilizar los conocimientos básicos del método epidemiológico como procedimiento científico de aplicación en los problemas de salud relacionados con los alimentos y actuar frente a los brotes de origen alimentario y su repercusión económica
- ce6** - Ser capaz de utilizar correctamente las fuentes de documentación relativas a las normas alimentarias.
- ce7** - Conocer los aspectos fundamentales de la responsabilidad derivada de la legislación alimentaria.
- ce9** - Hacer informes de seguridad y calidad de los alimentos.

Competencias Generales

- cg1** - Saber aplicar los conocimientos en Seguridad y Calidad de los alimentos adquiridos para la resolución de las nuevas situaciones que se generen como consecuencia de la rápida evolución que el sector alimentario está experimentando.
- cg3** - Renovar proceso de producción y conservación de los alimentos destinados a aumentar la calidad y mejorar la seguridad alimentaria
- cg4** - Aplicar los procedimientos, normas y protocolos para la gestión de la calidad y seguridad de los alimentos.
- cg5** - Conocer los nuevos riesgos que se pueden presentar en los alimentos y la alimentación como consecuencia de la evolución que el sector alimentario está experimentando.
- cg6** - Conocer nuevas tecnologías aplicables a la seguridad y calidad de los alimentos

Competencias Básicas

- cb6** - Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación
- cb7** - Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio
- cb8** - Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios
- cb10** - Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

6. Contenidos de la asignatura

Contenidos teóricos y prácticos de la asignatura

Las Prácticas Externas están reguladas por la Normativa de Gestión de Prácticas Externas del estudiantado de la ULL (BOC nº57, 21 de marzo de 2012).

De las 300 horas que comprende esta asignatura, el alumno empleará un total de 200 horas de trabajo en su centro de prácticas.

Durante las prácticas externas los alumnos aplicarán los conocimientos adquiridos durante su formación académica a la experiencia en centros de trabajo, favoreciendo así la adquisición de competencias en el ámbito del ejercicio de actividades profesionales en el ámbito de la Seguridad y Calidad de los Alimentos.

Las prácticas externas se podrán realizar en diversas empresas, entidades, organizaciones e instituciones con las que existe convenio de cooperación educativa como es el Servicio de Salud Pública del Servicio Canario de Salud, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, numerosas empresas de producción y manipulación de alimentos y empresas de análisis y control de calidad alimentos, pero también podrán realizarse en centros o servicios de la ULL externos a la Facultad de Farmacia de la ULL, pero relacionados con nuevas tecnologías aplicables a la Seguridad y Calidad de los Alimentos

Actividades a desarrollar en otro idioma

Créditos en otro idioma 0,4 ECTS.

Búsqueda y Análisis de documentación en inglés. Evaluada por el Tutor de Empresa

7. Metodología y volumen de trabajo del estudiante

Descripción

El alumno tendrá un tutor académico y un tutor externo de prácticas que serán los responsables del seguimiento, supervisión y orientación del alumno a lo largo de sus prácticas.

Al finalizar las mismas, el alumno deberá entregar una memoria del trabajo realizado al tutor externo de prácticas y éste emitirá un informe en el que evaluará el trabajo realizado.

El tutor académico realizará la evaluación de la asignatura en base a la memoria del trabajo presentada por el alumno y al informe emitido por el tutor externo de prácticas

Actividades formativas en créditos ECTS, su metodología de enseñanza-aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante

Actividades formativas	Horas presenciales	Horas de trabajo autónomo	Total horas	Relación con competencias
Realización de trabajos (individual/grupal)	0,00	19,00	19,0	[cb6], [cb7]
Estudio/preparación de clases teóricas	0,00	30,00	30,0	[cb8], [cb10]
Realización de exámenes	1,00	0,00	1,0	[ce1], [ce2], [ce6], [ce7], [ce9], [cg1], [cg3], [cg4], [cg5], [cg6]
Asistencia a tutorías	20,00	0,00	20,0	[cg3], [cb6], [cb7], [cb8], [cb10]

Estancia en centro de prácticas externas	200,00	0,00	200,0	[cb6], [cb7], [cb8], [cb10]
Realización de la memoria	0,00	30,00	30,0	[ce1], [ce2], [cg5], [cg6], [cb6], [cb7], [cb8], [cb10]
Total horas	221.0	79.0	300.0	
		Total ECTS	12,00	

8. Bibliografía / Recursos

Bibliografía Básica

- Cameán A y Repetto M. 2006. Toxicología Alimentaria. Díaz de Santos.
- Orozco C, Pérez Serrano A, González Delgado MN, Rodríguez Vidal FJ, Alfayate Blanco JM . (2004). Contaminación ambiental. Una visión desde la química. Thomson, Madrid.
- Klaasen CD, Watkins JB. (2005). Casarett & Doull. Fundamentos de Toxicología. Ed. Interamericana. McGraw-Hill, Madrid.
- Repetto Jiménez M, Repetto Kuhn G. (2009). Toxicología Fundamental. 4ª Edición. Díaz de Santos, Madrid.
- Bello J, López de Cerain A. (2001). Fundamentos de Ciencia Toxicológica. Díaz de Santos, Madrid.
- Cameán A y Repetto M. 2006. Toxicología Alimentaria. Díaz de Santos.
- DELEUZE ISASI, P. Legislación Alimentaria: Código Alimentario Español y disposiciones complementarias. 7ª edición actualizada. Ed. Tecnos. Madrid, 2006.
- BADUI S. (2006). Química de los alimentos. Pearson, Prentice Hall.
- BELLO GUTIÉRREZ J. (2000). Ciencia bromatológica. Principios generales de los alimentos. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- IBAÑEZ F.C., BARCINA Y. (2000). Análisis sensorial de alimentos: métodos y aplicaciones. Ed. Acribia. Zaragoza.
- LEGISLACIÓN ALIMENTARIA 35. Ed. Eypasa. Madrid.
- Nielsen S.S. (2008). Análisis de alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza.
- RAHMAN M.S. (2002). Manual de conservación de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza.
- Doyle MP, Beuchat LR, Montville TJ. Microbiología de los alimentos. Zaragoza, Acribia, 2001.
- Forsythe SJ. Alimentos seguros: Microbiología. Acribia: Zaragoza, 2000.
- <http://www.aesan.es>: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
- <http://www.eurosurveillance.org/>: The European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC)
- <http://www.cdc.gov/> : Center for Disease Control and Prevention
- ZÁRATE, V; Moujir, L; Perestelo, F. y Rodríguez, A. 2009. Guía docente teórica y práctica para la asignatura "Calidad y seguridad microbiológica de los alimentos".
- CAC/GL 50-2004. Directrices generales sobre el muestreo. Manual de Procedimientos del Codex Alimentarius.
- MOSSEL, D.A.A., Moreno, B. y Struijk, C.B. 2003. Microbiología de los alimentos. 2ª Edición. Editorial Acribia.
- Reglamento CE 2073/2005 Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Diario Oficial de la Unión Europea.
- YOUSEF, A.E. y Carlstrom, C. Microbiología de los alimentos: Manual de laboratorio. 2003. John Wiley and Sons, EEUU.
- González Mendoza, L.A., "GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD – 1SO 9001. Seguimiento y Medición del Producto. Análisis de Datos". Ed. ARTE. Comunicación Visual S.L. 2002.

Bibliografía Complementaria

- UNE-EN ISO 9001 : sistemas de gestión de la calidad : requisitos : (ISO 9001:2000) / elaborada por el comité técnico AEN/CTN 66, AENOR, Madrid, 2000
- Sistemas de gestión de la calidad alimentaria : guía para ISO 9001/2 / Andrew Bolton ; traducido por Luis M. Cintas Izarra, Acibia, Zaragoza, 2000
 - UNE-EN ISO/IEC 17025 :requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración : (ISO/IEC 17025:2005) / elaborada por el comité técnico AEN/CTN 66, AENOR, Madrid, 2005
 - UNE-EN ISO 2200, Noviembre 2005 :sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos : requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria / elaborada por el comité técnico AEN/CTN 34, AENOR, Madrid, 2005
 -
- UNE-EN-ISO 9000:2005. Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario.
- UNE-EN-ISO 9001:2005. Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos.
 - UNE-EN-ISO 9004:2005. Sistemas de Gestión de la Calidad. Directrices para la mejora en el desempeño.

Otros Recursos

9. Sistema de evaluación y calificación

Descripción

La Evaluación de la asignatura se rige por el Reglamento de Evaluación y Calificación de la Universidad de La Laguna (BOC de 19 de enero de 2016), o el que la Universidad tenga vigente, además de por lo establecido en la Memoria de Verificación inicial o posteriores modificaciones

Al finalizar las prácticas, el alumno deberá entregar una memoria del trabajo realizado al tutor externo de prácticas y éste emitirá un informe en el que evaluará el trabajo realizado.

El tutor académico realizará la evaluación de la asignatura en base a la memoria del trabajo presentada por el alumno y al informe emitido por el tutor externo de prácticas

Estrategia Evaluativa

Tipo de prueba	Competencias	Criterios	Ponderación
Informe de los Tutores de Prácticas Externas	[ce1], [ce2], [ce6], [ce7], [ce9], [cg1], [cg3], [cg4], [cg5], [cg6], [cb6], [cb7], [cb8], [cb10]	Informe del Tutor	100 %

10. Resultados de Aprendizaje

Al finalizar la asignatura, se espera que los estudiantes sean capaces de:
Aplicar los conocimientos adquiridos durante su formación académica a la experiencia en centros de trabajo.

11. Cronograma / calendario de la asignatura

Descripción

* La distribución de los temas por semana es orientativo, puede sufrir cambios según las necesidades de organización docente.

Los criterios de baremación serán los mismos que los de Admisión de Alumnos al Master.

Segundo cuatrimestre

Semana	Temas	Actividades de enseñanza aprendizaje	Horas de trabajo presencial	Horas de trabajo autónomo	Total
Semana 1:	Tutoría, estudio	Tutoría, estudio	2.00	2.00	4.00
Semana 2:	Estudio	Estudio	0.00	2.00	2.00
Semana 3:	Tutoría, estudio	Tutoría, estudio	2.00	2.00	4.00
Semana 4:	Estudio	Estudio	0.00	2.00	2.00
Semana 5:	Estudio	Estudio	0.00	2.00	2.00
Semana 6:	Estudio	Estudio	0.00	2.00	2.00
Semana 7:	Tutoría, estudio	Tutoría, estudio	2.00	4.00	6.00
Semana 8:	Estancia en centro de prácticas, tutoría, realización de la memoria y estudio	Estancia en centro de prácticas, tutoría, realización de la memoria y estudio	41.00	6.00	47.00
Semana 9:	Estancia en centro de prácticas, tutoría, realización de la memoria y estudio	Estancia en centro de prácticas, tutoría, realización de la memoria y estudio	41.00	9.00	50.00
Semana 10:	Estancia en centro de prácticas, tutoría, realización de la memoria y estudio	Estancia en centro de prácticas, tutoría, realización de la memoria y estudio	41.00	8.00	49.00
Semana 11:	Estancia en centro de prácticas, tutoría, realización de la memoria y estudio	Estancia en centro de prácticas, tutoría, realización de la memoria y estudio	41.00	8.00	49.00
Semana 12:	Estancia en centro de prácticas, tutoría, realización de la memoria y estudio	Estancia en centro de prácticas, tutoría, realización de la memoria y estudio	42.00	8.00	50.00

Semana 13:	Tutoría, realización de la memoria y estudio	Tutoría, realización de la memoria y estudio	2.00	8.00	10.00
Semana 14:	Tutoría, realización de la memoria y estudio	Tutoría, realización de la memoria y estudio	3.00	8.00	11.00
Semana 15:	Tutoría, realización de la memoria y estudio	Tutoría, realización de la memoria y estudio	3.00	8.00	11.00
Semana 16 a 18:	Evaluación y trabajo autónomo del alumnado	Entrega de la memoria de prácticas	1.00	0.00	1.00
Total			221.00	79.00	300.00