GRADO EN QUÍMICA

***ITINERARIO: EMPRESAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO**

PROYECTO FORMATIVO DE LA PRÁCTICA
COMPETENCIAS GENÉRICAS Y/O ESPECÍFICAS
- Capacidad de análisis y síntesis. - Capacidad de organización y planificación. - Comunicación oral y escrita en la lengua nativa. - Conocimiento de una lengua extranjera. - Capacidad para la gestión de datos y la generación de información/conocimiento. - Resolución de problemas. - Capacidad de adaptarse a nuevas situaciones y toma de decisiones. - Trabajo en equipo. - Razonamiento crítico. - Capacidad de aprendizaje autónomo para el desarrollo continuo profesional. - Sensibilidad hacia temas medioambientales. - Compromiso ético. - Capacidad para demostrar el conocimiento y comprensión de los hechos esenciales, conceptos, principios y teorías relacionadas con la química. - Capacidad de aplicar dichos conocimientos a la resolución de problemas cualitativos y cuantitativos según modelos previamente desarrollados. - Competencia para evaluar, interpretar y sintetizar datos e información química. - Capacidad para reconocer y llevar a cabo buenas prácticas en el trabajo científico y profesional. - Competencia para presentar, tanto en forma escrita como oral, material y argumentación científica a una audiencia especializada. - Destreza en el manejo y procesado informático de datos e información química. - Habilidad para manipular con seguridad materiales químicos, teniendo en cuenta sus propiedades físicas y químicas, incluyendo cualquier peligro específico asociado con su uso. - Habilidad para llevar a cabo procedimientos estándares de laboratorio implicados en

trabajos analíticos y sintéticos, en relación con sistemas orgánicos e inorgánicos.

- Habilidad para la observación, seguimiento y medida de propiedades, eventos o cambios químicos, y el registro sistemático y fiable de la documentación correspondiente.
- Habilidad para manejar instrumentación química estándar, como la que se utiliza para estudios estructurales y separaciones.
- Interpretación de datos procedentes de observaciones y medidas en el laboratorio en términos de su significación y de las teorías que la sustentan.
- Capacidad para realizar valoraciones de riesgos relativos al uso de sustancias químicas y procedimientos de laboratorio.

OBJETIVOS EDUCATIVOS

- Integrar, desarrollar y aplicar en un entorno empresarial los conocimientos teóricos y prácticos tratados en los estudios de grado.
- Dotar de un complemento práctico a la formación académica del alumno, conectando sus estudios con las posibles actividades y salidas profesionales existentes en la actualidad.
- Saber resolver problemas cualitativos y cuantitativos según modelos previamente establecidos, así como desarrollar estrategias para analizar y solucionar nuevos problemas.
- Conocer y saber aplicar conceptos de metrología de los procesos químicos incluyendo la gestión de la calidad.
- Demostrar habilidades para el trabajo en el laboratorio: realización de procedimientos químicos, monitorización, gestión de la información y gestión de residuos.
- Demostrar habilidad inicial para planificar, diseñar y ejecutar experimentos en el ámbito científico.
- Saber interpretar resultados procedentes de observaciones y medidas en base a su significación y a las teorías que los sustentan.

CONTENIDOS DE LA PRÁCTICA

***Objetivos específicos del itinerario EMPRESAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO**

- Conocimientos de la industria de alimentos y bebidas como pieza fundamental en la cadena alimentaria, y generadora de valor añadido a la producción primaria.
- Conocimientos sobre prevención de riesgos laborales y salud.
- Profundizar en los aspectos específicos del análisis químico aplicado a productos agroalimentarios.

- Describir los componentes (bio)químicos de los alimentos, su importancia nutricional y la necesidad de su control analítico.
- Ser capaz de crear hipótesis de trabajo.
- Ser capaz de recoger, almacenar y analizar datos utilizando las técnicas adecuadas de laboratorio.
- Llevar a cabo el trabajo de manera organizada, responsable y segura.
- Saber preparar, procesar, interpretar y presentar datos usando las técnicas cualitativas y cuantitativas adecuadas, así como los programas informáticos apropiados.
- Integrar diversos tipos de datos y observaciones con el fin de comprobar hipótesis de trabajo.
- Valorar los problemas de selección de muestras, exactitud, precisión e incertidumbre durante la recogida, registro y análisis de datos experimentales.
- Aplicar conocimientos para abordar problemas relacionados con el control de calidad y seguridad alimentaria usuales o desconocidos.
- Habilidad para llevar a cabo procedimientos estándares de laboratorio implicados en trabajos analíticos y sintéticos, en relación con sistemas orgánicos e inorgánicos.
- Habilidad para manejar instrumentación química estándar.
- Interpretación de datos procedentes de observaciones y medidas en el laboratorio en términos de su significación y de las teorías que la sustentan.
- Capacidad para realizar valoraciones de riesgos relativos al uso de sustancias químicas y procedimientos de laboratorio.
- Aplicar los conocimientos a la práctica.

Actividades o Tareas a realizar durante el periodo de prácticas. **Marcadas por la UHU y/o por la empresa/institución (Si se considera adecuado por cada titulación citar una serie de tareas no exclusivas ni excluyentes).**

***Otras tareas propuestas por la empresa/institución**