

## **PRÁCTICA PROFESIONAL**

Duración: 300 h, preferentemente entre el cuarto y quinto cuatrimestre del segundo ciclo, en un período no mayor de un año.

Tiene como objetivo complementar la formación académica con una experiencia de trabajo en instituciones públicas o privadas vinculadas con el sector alimentario. Enfrentar al estudiante con situaciones reales de su futura vida profesional, interactuar con otros profesionales, poner en práctica los conocimientos adquiridos en la resolución de problemas concretos del ámbito profesional, desarrollar su capacidad analítica y pensamiento crítico, indispensables para la resolución de problemas relacionados con alguna de las etapas de la carrera. Conocer y comprender los fundamentos de nuevas metodologías. Adquirir experiencia acerca de la organización y funcionamiento de diferentes ámbitos laborales relacionados con el sector alimentario. El trabajo de la Práctica Profesional versará sobre algún aspecto de la elaboración, gestión de la calidad, análisis de alimentos, desarrollo de nuevos productos, legislación de alimentos u otras temáticas que se consideren de interés.