

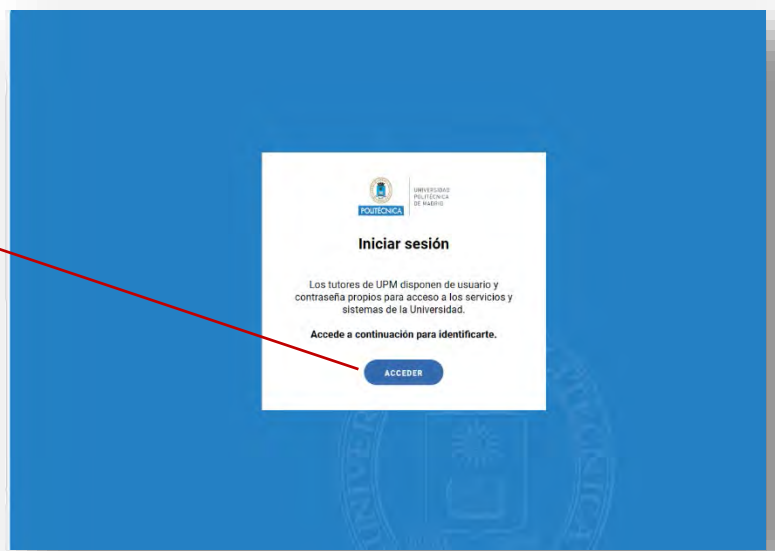
Indicaciones **Tutores Académicos** para revisar el **Informe del estudiante y tutor profesional** y realizar su propio informe

<https://practicas-externas.upm.es/>

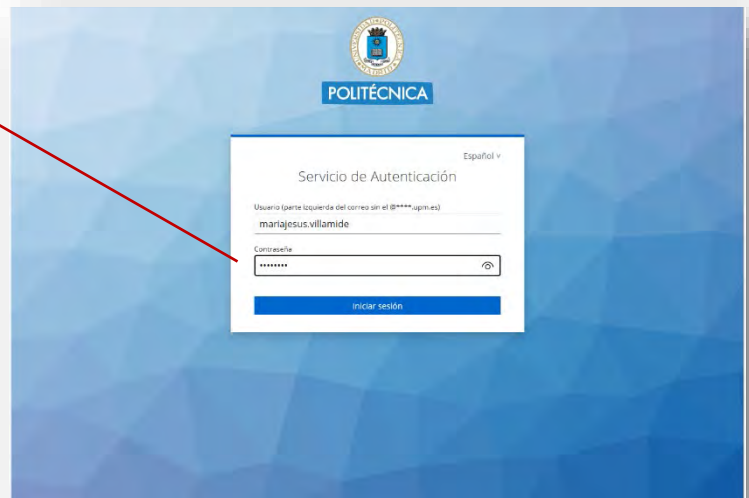


Teclea

Todos los tutores académicos tenéis correo upm



Entra con correo y clave upm



En inicio te aparece el nº de estudiantes tutorados



Tecleando Prácticas en curso

Aparece el listado de los estudiantes en prácticas de los cuales eres tutor/a académico/a

Hola MARIA JESUS VILLAMIDE DIAZ

Listado de prácticas

Escribe para buscar

ID PRÁCTICA	NOMBRE Y APELLIDOS	TITULACIÓN	TIPO	FECHA INICIO	FECHA FIN
2460	Nombre y apellidos alumno	Grado en Ingeniería Alimentaria	Extracurricular	12/10/2023	04/03/202
2381	Nombre y apellidos alumno	Máster Universitario en Tecnología Agroambiental para una Agricultura Sostenible	Extracurricular	06/10/2023	14/02/202
2347	Nombre y apellidos alumno	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica	Extracurricular	04/10/2023	03/04/202
2342	Nombre y apellidos alumno	Máster Universitario en Producción y Sanidad Animal	Curricular	02/10/2023	05/12/202
2292	Nombre y apellidos alumno	Grado en Ingeniería Alimentaria	Extracurricular	02/10/2023	02/06/202

3.2.13

Tecleando su nombre

Aparecen los datos del estudiante y sus prácticas en 4 pestañas

Hola MARIA JESUS VILLAMIDE DIAZ

Listado de prácticas

DESCARGAR COL. Escrib

ID PRÁCTICA	NOMBRE Y APELLIDOS	TITULACIÓN
2506	Nombre y apellidos alumno	Doble Máster Universitario Ingeniería Agronómica y E Agraria y de los Recursos I
2495	Nombre y apellidos alumno	Grado en Ingeniería Alimer
2460	Nombre y apellidos alumno	Grado en Ingeniería Alimer
2381	Nombre y apellidos alumno	Máster Universitario en Te Agroambiental para una A Sostenible
2347	Nombre y apellidos alumno	Máster Universitario en Inq Agronómica
2342	Nombre y apellidos alumno	Máster Universitario en Pr Sanidad Animal

3.2.13

Estudiante

DATOS PERSONALES

Nombre	Apellidos
Estudiante	Móvil
Fijo	Fecha de nacimiento
País de nacionalidad ESPAÑA	Dirección Paseo Narcea
Población SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES	Provincia Madrid
Código Postal 28707	Discapacidad No

DATOS ACADÉMICOS EN CURSO

Titulación Máster Universitario en Producción y Sanidad Animal - 20AC

Matriculado de prácticas SI	Prácticas pendientes SI
-----------------------------	-------------------------

VER CV DEL ESTUDIANTE →

MARCAR COMO CERRADA

3.2.13

En la segunda pestaña: PRACTICA aparece el título y las características de la práctica, así como el tutor profesional (de la empresa), su mail y teléfono.

ESTUDIANTE PRACTICA EMPRESA OBSERVACIONES

Datos de la práctica

Id Práctica
2342

Nombre gestor
Mª Jesús Villamide Díaz

DETALLES DEL PUESTO

Tipo de práctica
Curricular

Nombre del puesto
Formulación y fabricación de premezclas vitamínico-minerales

Ayuda al estudio
0

Tareas a desarrollar

- Formulación de piensos y premezclas vitamínico-minerales
- Elaboración de etiquetas de premezclas
- Control de la legislación de alimentación animal
- Relación con los socios fabricantes de piensos.

DURACIÓN

Fecha de inicio
02/10/2023

Fecha de finalización
05/12/2023

Horario
8 a 13 h

Nº horas al día
5

Horas totales
185

Días en semana
4

Horas curriculares
185

Número de créditos
6

TUTOR/A EN LA EMPRESA

Nombre y apellidos
[Redacted]

Email
[Redacted]

MARCAR COMO CERRADA

3.2.13

Bajando el cursor, podéis ver y descargar el Anexo de prácticas firmado y los INFORMES del tutor profesional y del estudiante

Horas curriculares
185

Número de créditos
6

TUTOR/A EN LA EMPRESA

Nombre y apellidos
[Redacted]

Email
[Redacted]

Teléfono
[Redacted]

[VER DOCUMENTO ANEXO DE PRÁCTICAS](#) →

INFORMES

Informes de final de prácticas ya contestados

[GENERAL. EVALUACIÓN PRÁCTICAS ACADÉMICAS CURRICULARES - INFORME FINAL DEL TUTOR PROFESIONAL](#) →

[GENERAL. INFORME FINAL 1 DEL ESTUDIANTE - CURRICULARES](#) →

SEGUIMIENTO

Fecha de práctica asignada
27/09/2023 9:54:16

Calificación

[AÑADIR CALIFICACIÓN](#)

[AÑADIR DOCUMENTACIÓN](#)

MARCAR COMO CERRADA

3.2.13

Si no aparecen estos enlaces es porque no se han realizado los informes y por tanto debes indicarle a tu tutorado/a que debe realizarlo a la mayor brevedad posible

Tu informe como tutor académico debes realizarlo a través del enlace que te ha llegado al correo electrónico. Finalmente si añades aquí tu calificación facilitará el proceso de evaluación de la comisión de prácticas.

Informe del estudiante



OFICINA DE PRÁCTICAS EXTERNAS
E.T.S. DE INGENIERÍA AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BOSQUESTAS
(ETIAAB)

EVALUACIÓN PRÁCTICAS ACADÉMICAS CURRICULARES – CURSO 2023-2024 INFORME FINAL DEL/DE LA ESTUDIANTE (a cumplimentar por el/la estudiante)

Estudiante	
Entidad Colaboradora	

Valoración global de la práctica. INTERÉS FORMATIVO

Las actividades de la práctica se han ajustado a lo establecido en el programa formativo 5
Se han cubierto los objetivos del programa formativo 5
El/la estudiante ha recibido la formación necesaria para el desarrollo de su actividad en la entidad 5
El/la estudiante ha tenido el apoyo de la entidad en la que se ha desarrollado la práctica 5
El/la estudiante ha disfrutado de una formación efectiva de su actividad formativa 5
El/la estudiante ha mejorado sus habilidades y competencias técnicas 5
El/la estudiante ha mejorado sus habilidades y competencias transversales 5

Valoración global de la práctica. INTERÉS PROFESIONAL

Las actividades realizadas están relacionadas con los estudios cursados 5
La actividad desarrollada en la práctica es complementaria de la formación académica 5
La actividad desarrollada es útil para el futuro desempeño profesional 5
El desarrollo de la práctica ha mejorado las expectativas profesionales de la estudiante 5

Valoración global de la práctica desarrollada 5

1. AUTOEVALUACIÓN Valoración del desempeño propio de/la estudiante. COMPETENCIAS PERSONALES

- Creatividad, iniciativa y espíritu emprendedor 5
- Implicación personal y motivación 5
- Sentido de la responsabilidad 5
- Habilidades de comunicación oral y escrita 4
- Liderazgo y toma de decisiones 5
- Compromiso ético y valores 5

Valoración del desempeño propio de/la estudiante. COMPETENCIAS TÉCNICAS

- Capacidad técnica general 5
- Capacidad para aplicar conocimientos técnicos y prácticos 5
- Capacidad de aprendizaje 5
- Capacidad para gestionar la información 4
- Capacidad de organizar y planificar 5
- Capacidad de resolución de problemas 5
- Uso de las TIC y programas específicos 5
- Capacidad para trabajar de forma autónoma 5
- Capacidad de trabajo en equipo 5

Valoración del desempeño propio de/la estudiante. COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL ENTORNO

- Capacidad de adaptación 4
- Capacidad para resolver temas ambientales 5
- Capacidad crítica y de iniciativa 5
- Relaciones interpersonales 5
- Coordinación con el equipo de trabajo 5
- Sensibilidad medioambiental 4

Autoclasificación global de 0 a 10

10

Observaciones

Prácticas muy enriquecedoras y muy relacionadas con el master. Estas prácticas me han permitido aplicar los conocimientos aprendidos en las clases.

2. ANÁLISIS DE LA ENTIDAD EN LA QUE SE HAN DESARROLLADO LAS PRÁCTICAS Informe sobre el tipo y tamaño de la entidad, sector de actividad, estructura y organigrama, infraestructura, condiciones de trabajo, volumen de negocio, servicios...

Nicosp - Copiadora (Nivestris, Ansoal S.L.) es una empresa dedicada al desarrollo, fabricación y comercialización de productos vitamínicos-minerales y plantas complementarias para alimentación animal. También se dedica a la gestión de compra-venta de materias primas para plantas y asesoramiento técnico para fábricas de plantas, cooperativas y granjeros. La empresa dispone de una fábrica de correctores vitamínicos-minerales, ubicada en el polígono industrial de las Flores (Móstoles), donde se fabrican anualmente 6 millones de kilos de suplemento vitamínico-mineral, con los que se fabrican 1,8 millones de toneladas de pienso/celof. Esta fábrica tiene 1200m² y posee 44 salas y/o salas para paque y distribución automática, 4 bancadas de paque, una percha de big-bag y una piqueta de dosificación manual de productos que se pegan previamente en una báscula para producción manual. Algunas materias primas especializadas problemáticas (sin oxidación) se incluyen manualmente para tener un control exacto y reducir al máximo posible las contaminación cruzada. También dispone de una oficina, en San Sebastián de las Flores, con sala de reunión y despacho, donde se encuentra el departamento contable, el departamento de compra-venta de materias primas y el departamento técnico. En cuanto a los compra-venta de materias primas, Nicosp gestiona 2 millones de toneladas/año. El sector que es Nicosp - Copiadora (Nivestris, Ansoal S.L.), el establecimiento del Sistema de Calidad se realiza mediante la certificación FAMI QS Code Versión 6.0. 2 de octubre 2018, cuya finalidad es la de facilitar la administración y la gestión de los procedimientos de Calidad aplicados en la empresa para el cumplimiento de los requisitos del Código Europeo de buenas prácticas para explotadoras de aditivos y premixtas para la alimentación animal.

3. MEMORIA DE ACTIVIDADES Y DESARROLLO DE LAS PRÁCTICAS Descripción detallada de las tareas y actividades desarrolladas, planificación temporal, programas y departamentos en los que ha participado, entornos y condiciones de actividad, integración en el equipo de la entidad, ...

He estado rotando por los distintos departamentos de la empresa, asistiendo la oportunidad no solo de conocer el funcionamiento de cada departamento y de las actividades que se desarrollan en estos, sino también de conocer al personal y aprender la experiencia que han adquirido en sus puestos a lo largo de los años. Principalmente he estado en el departamento técnico y en el departamento de fabricación y control de calidad. La práctica consistió en la realización de las actividades diarias que se describen a continuación en la empresa, rotando principalmente por el departamento técnico y en el departamento de fabricación y control de calidad, permitiéndome aprender el funcionamiento de la empresa y su forma de trabajar y aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo de mi estancia. La mayor parte del tiempo estubo en el departamento técnico, donde estubo ayudando en la formulación de plantas para dietas especiales, así como asesorar a los clientes a cerca de que hacer frente a los problemas que les surgen. Desde la alta variedad de los precios de las materias primas, el mayor reto fue lograr un pienso equilibrado con un precio contenido. Lo que produjo la necesidad de estar modificando las fórmulas casi por completo constantemente. Además, me permitieron con la supervisión del área profesional, encargarme de realizar la formulación de los piensos para terneros de ceba y oros de para la Copiadora de La Paz ubicada en La Puebla de Valverde a la que asesorábamos, logrando aprender como formular piensos adaptados para cada tipo de animal, condiciones ambientales y de manejo de las granjas además de tener en

funcionalidades del programa. Por otro lado, aprendí como usar otros programas de formulación, en concreto el "MSI Profesional", que se trata de un programa especializado en la formulación de raciones para vacas de leche. En este departamento, también me enseñaron a valorar/formular de piensos, para formular piensos más optimizados y ajustados a las necesidades de los animales lecheros así que fueron piensos con un menor coste y mejorando la rentabilidad de las granjeras de los clientes. Esto me hizo saber que hacer bibliografía sobre eso de materias primas poco comunes en piensos para poder introducirlos y reducir los costes de estos. Por otro lado, uno de los nuevos clientes, UVEGA, que se trata de la segunda productora de pollo de España, usa un programa (Calmetria) de análisis de datos de la integración, el cual me enseñaron a interpretar, con el que se puede analizar cómo han estado los resultados productivos y en caso de que surja algún problema, tratar de encontrar las causas y realizar las modificaciones necesarias para corregir el problema y mejorar la rentabilidad de toda la cadena de producción. Simultáneamente a la realización del resto de tareas, me permitieron estar presente en reuniones con comercial de otras empresas, donde me mostraban los nuevos aditivos que estaban desarrollando y que a su vez comercializando, y me contaban sus mecanismos de acción y los beneficios que aportaban a los animales. Gracias a esto, tuve la posibilidad de conocer los nuevos aditivos que están desarrollando las diferentes empresas y hacer bibliografía científica sobre el uso de estos aditivos y su eficacia, para valorar si incluirlos o no en nuevas correcciones. En cuanto a las visitas, tuve la suerte de poder ir a visitar la fábrica de UVEGA ubicada en Valladolid junto con el director técnico, donde estuvimos viendo diferentes calidades de oros que administraban los proveedores y cuáles se debían de rechazar y cuáles no. El director de la fábrica, me realizó una visita por toda la fábrica explicándome detalladamente cual era el funcionamiento de cada parte del proceso de elaboración del pienso. En esta fábrica, principalmente se fabrican piensos para pollos y cerdos. Una visita que realizó, fue a la fábrica de piensos de COIAP, ubicada en Puzosblanco (Córdoba) junto con el director técnico, donde fui para ver como se instalaba una nueva ocasión en el NIV que tienen en el control de calidad de la fábrica. En esta ocasión, tuve la suerte de poder ver el centro de racionamiento del que dispone COIAP, en el que se realiza la ración diaria para más de 1.000 vacas de leche. A esta fábrica visité a su vez una ocasión de marzo con el director técnico, pero esta vez para conocer a una cliente sobre el uso de anticorrosivos en la ración diaria de vacas de leche. También asistí a unas jornadas técnicas organizadas por la empresa (Inpro), donde se explicaban las causas y posibles soluciones a los problemas de calidad de carne de pollo que se están produciendo en los últimos años. Esto me permitió adquirir nuevos conocimientos y conocer a especialistas del sector con los que posteriormente tengo que trabajar y colaborar en el futuro. En el departamento de fabricación y control de calidad, que está ubicado en la propia fábrica en Móstoles, me permitieron estar físicamente en la fábrica y ver el funcionamiento diario de una fábrica de correctores, así como los últimos formularios de presentación de los minerales, vitaminas, anticorrosivos y aditivos anticorrosivos, algo fundamental para asegurar la formulación no solo desde el punto de vista nutricional, sino también del punto de vista práctico de mezcla y homogeneidad de los correctores. Me enseñaron a usar un programa de gestión de fábrica (Píensus), con el que se genera toda la fábrica. Y con supervisión me permitieron formular correcciones, modificar formulaciones y aprender a hacer etiquetas.

4. ANÁLISIS DE LA APORTACIÓN DEL/DE LA ESTUDIANTE DURANTE LAS PRÁCTICAS Valoración del desempeño de/la estudiante en relación a las actividades y problemas planteados (programación, diseño, desarrollo, procedimientos para su producción, nivel de responsabilidad, consecución de resultados, ...)

Durante las prácticas, he aprendido a resolver problemas de forma eficiente, pero siempre siendo consciente de llevarlo a cabo de la mejor forma posible. Además, me han hecho cumplir