Facultad de **Veterinaria**

Universidad Complutense

FICHA DOCENTE

TITULACIÓN	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	**0885**	**2014-2015**

TÍTULO DE LA ASIGNATURA	**Prácticas Externas**
SUBJECT	**External Practices**

CÓDIGO GEA	804300
CARÁCTER (BASICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA..)	Obligatoria
DURACIÓN (Anual-Semestral)	Semestral

FACULTAD	**VETERINARIA**	
DPTO. RESPONSABLE	Comisión de Coordinación de Prácticas Académicas Externas del Grado en Ciencia y Tecnología del los Alimentos, constituida por un miembro de los siguientes Departamentos: Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos Nutrición y Bromatología II Ingeniería Química Producción Animal Nutrición y Bromatología I	
CURSO	4º	
SEMESTRE/S	8º	
PLAZAS OFERTADAS	(si procede)	

	CRÉDITOS ECTS: **9**
ESTANCIA EN ENTIDAD	**8 (200 horas)**
SEMINARIOS Y REDACCIÓN DE LA MEMORIA.	**1**

	NOMBRE	E-MAIL
COORDINADOR	Rosa Ortega Anta.	rortega@ucm.es
PROFESORES: Comisión de Coordinación de Prácticas Académicas Externas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Comisión PAE)	M. Isabel Cambero Rodríguez Rosa Ortega Anta. Mª Dolores Tenorio Sanz Jesús de la Fuente Vázquez Eva Hierro Paredes José Santiago Torrecilla Velasco	icambero@ucm.es rortega@ucm.es dtenorio@ucm.es jefuente@vet.ucm.es hierro@ucm.es jstorre@quim.ucm.es

BREVE DESCRIPTOR
La asignatura tiene por finalidad el acercamiento de los estudiantes a la realidad profesional del Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTA) mediante la realización de prácticas en entidades colaboradoras, en el ámbito nacional e internacional, tales como: -Empresas del sector agroalimentario, -Instituciones y entidades públicas y privadas, -Organismos públicos,

-Laboratorios de análisis e I+D,
-Asesorías
-Cualquier establecimiento relacionado con el ámbito profesional del Graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

REQUISITOS PREVIOS

Haber superado el 75 % de los créditos del Grado (180 créditos)

OBJETIVOS

El objetivo principal de la asignatura es aplicar y complementar los conocimientos adquiridos en la formación académica del alumno, favoreciendo la adquisición de competencias que le preparen para el ejercicio de actividades profesionales y faciliten la búsqueda de empleo.
Con la realización de las Prácticas Externas, en general, se pretenden alcanzar los siguientes fines:
a) Contribuir a la formación integral de los estudiantes complementando su aprendizaje teórico y práctico.
b) Facilitar el conocimiento de la metodología de trabajo adecuada con la que los estudiantes habrán de operar en la realidad profesional.
c) Favorecer el desarrollo de competencias técnicas, metodológicas, personales y participativas.
d) Obtener una experiencia práctica que facilite la inserción en el mercado de trabajo y mejore su empleabilidad futura.
e) Fomentar la innovación, la creatividad y el emprendimiento.

OBJECTIVES

The main objective of the course is to implement and supplement the knowledge acquired in the academic training of students, encouraging the acquisition of skills to prepare for the exercise of professional activities and facilitate the job search.
The specific goals of the External Practice are:
a) To contribute to the integral formation of students supplementing their theoretical and practical learning.
b) To facilitate knowledge of the methodology appropriate to the professional reality in which students must operate, comparing and applying the acquired knowledge work.
c) To promote the development of technical, methodological, personal and participatory skills.
d) To get practical experience to facilitate insertion into the labour market and improve their future employability.
e) To promote the values of innovation, creativity and entrepreneurship.

PRINCIPALES COMPETENCIAS A ADQUIRIR POR LOS ESTUDIANTES

Competencias generales-transversales del título:
- Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en CYTA, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión.
- Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias.
- Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Desarrollar capacidad crítica, adaptación a nuevas situaciones y contextos, creatividad y

capacidad para aplicar el conocimiento a la resolución de problemas en el ámbito alimentario.
- Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas.
- Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional.
- Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores.
-Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria.

Competencias específicas

-Las competencias específicas pueden ser cualesquiera de las expuestas en las distintas materias incluidas en el Grado en CYTA. Dependerán de la naturaleza de la empresa o institución en la que se integre el alumnado.

- Familiarizarse con la situación y necesidades de la industria o institución en la que se integre el alumno.
- Familiarizarse con la problemática laboral de una forma aplicada y directa
- Desarrollar la actividad encomendada, siempre ateniéndose a la formación del alumno en cualquier faceta de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE BUSCADOS

-Conocer las actividades profesionales del titulado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde distintas vertientes, incluida la producción industrial y aspectos medioambientales, sociales y responsabilidades legales.
-Conocer los nuevos productos, los avances en metodologías y técnicas aplicadas en la Industria Alimentaria.
-Tener capacidad crítica y de adaptación a nuevas situaciones y contextos relacionados con el ejercicio profesional.
-Saber buscar información científica de calidad, utilizar bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
-Tener la formación básica para desarrollar actividad investigadora, formular hipótesis, diseñar experimentos e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico.
-Organizar y planificar tareas, y tomar decisiones en un ámbito profesional.
-Saber ofrecer asesoramiento legal, científico y técnico a la industria alimentaria y a los consumidores.

PROGRAMA

Las prácticas sólo podrán realizarse en entidades con las que exista convenio de colaboración con la UCM para tal fin.
En el caso de entidades con las que no exista un convenio firmado y en las que el estudiante, de modo proactivo, decida realizar prácticas, la Comisión de PAE procederá a iniciar los trámites oportunos para establecer el correspondiente convenio. Sin el establecimiento del convenio no podrán iniciarse las prácticas.
Los alumnos podrán indicar su preferencia para la realización de las prácticas en distintas entidades incluidas en un listado que será publicado al inicio del curso. La asignación final de la entidad la llevará a cabo la Comisión PAE, teniendo en cuenta las indicaciones del alumno y los siguientes criterios:
-La entidad podrá establecer requisitos o realizar algún tipo de prueba o entrevista para

seleccionar a los alumnos en prácticas. La existencia del convenio no es vinculante a la aceptación de alumnos por la entidad en un momento determinado.
-Se otorgará prioridad en la elección y en la adjudicación de prácticas a los estudiantes con discapacidad, con objeto de que puedan optar a empresas en las que estén aseguradas todas las medidas de accesibilidad universal.
-En el caso de que varios alumnos hayan solicitado la misma empresa, la elección se llevará a cabo atendiendo a la nota media del expediente académico.
Los alumnos que hayan promovido y contribuido al establecimiento del convenio con una determinada entidad realizarán las prácticas en ella, si así lo desean, en primera estancia.

METODO LOGÍA

El seguimiento de la actividad del alumno durante el desarrollo de las prácticas se realizará mediante tutorías que se llevarán a cabo con la periodicidad que el tutor académico y el alumno estimen oportuno.
Los horarios de realización de las prácticas externas se establecerán de acuerdo con las características de las mismas y la disponibilidad de la entidad colaboradora. Los horarios, en todo caso, serán compatibles con la actividad académica desarrollada por el estudiante en la universidad, tanto formativa, de representación o de participación.
Las actividades a desarrollar por el alumno en la entidad externa serán establecidas de común acuerdo con los Tutores (externo e interno) realizándose un Proyecto Formativo para el seguimiento y consecución de las competencias y resultados de aprendizaje.
Al final de las prácticas el alumno entregara al Tutor interno una Memoria de las actividades realizadas.

En relación con las prácticas externas el alumno deberá:

1. Cumplir el periodo y horario establecido.
2. Seguir las instrucciones que reciba del Tutor externo y adoptar una actitud positiva, tanto en lo que se refiere al régimen general de trabajo, como a las tareas concretas que le sean encomendadas.
3. Cumplir con las normas de régimen interno de la entidad.
4. Guardar secreto profesional de las actividades realizadas, tanto durante su estancia como una vez finalizada ésta.
5. Mantener contacto con el Tutor de la entidad colaboradora y con el Tutor académico en la forma que se establezca.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se evaluará y calificará considerando los siguientes apartados:
1) Evaluación del Tutor interno. Se valorará la implicación del alumno en las actividades desarrolladas en la entidad externa, su participación en las tareas formativas y el progreso de sus conocimientos. Será el 40% de la calificación global
2) Evaluación del Tutor externo. Se valorará el trabajo desarrollado por los alumnos durante su periodo de prácticas. Será el 40% de la calificación global
3) Memoria de prácticas. Se evaluará tanto por el tutor interno como por la Comisión PAE. Será el 20 % de la calificación global.

La Comisión PAE podrá organizar algún acto abierto en el que los alumnos podrán exponer las

actividades desarrollas y la experiencia adquirida.

El abandono injustificado por parte del estudiante o la falta a más del 5% de las horas requeridas, salvo que exista autorización expresa de la Comisión, conllevará la nota de suspenso en esa convocatoria.
En cualquier caso se evaluará según la norma establecida y aprobada en cada momento por la Junta de Facultad.

OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE

Todos los detalles sobre el procedimiento de matrícula, asignación de entidades, evaluación de las prácticas, etc. están fijados en el reglamento aprobado por Junta de Facultad de 14 de julio de 2014.
Los impresos requeridos para la tramitación de la Prácticas Externas se encontrarán disponibles para su descarga en el Campus Virtual. Una vez cumplimentados, el alumno los entregará en la Secretaría de Decanato.
En las fechas establecidas por la Comisión PAE deberá realizar los siguientes tramites mediante la presentación de los impresos que se indican:
Solicitud de prácticas externas. Se realizará mediante el Impreso PAE-I01. En este documento, los estudiantes podrán indicar las fechas y el orden de prioridad según su preferencia por las entidades para realizar las prácticas.
Tramitación de las prácticas externas. Para ellos se entregará el Impreso PAE-I04 y PAE-I05 en los cuales se establecerán las actividades a desarrollar en la entidad externa de común acuerdo con el Tutor interno y externo.

REFERENCIAS

- Reglamento de Trabajo Fin de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid.
Documento PAE-D01. Instrucciones para la Memoria de Prácticas Externas.