FICHA DOCENTE

TITULACION	PLAN DE ESTUDIOS	CURSO ACADÉMICO
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	**0885**	**2015-2016**

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

CODIGO GEA	804300
CARÁCTER (BASICA, OBLIGATORIA, OPTATIVA..)	Obligatoria
SEMESTRE/S (1,2,3,4,5,6,7,8)	Semestral (8)

FACULTAD	**VETERINARIA**	
DPTO. RESPONSABLE	**Comisión de Coordinación de Prácticas Académicas Externas del Grado en Ciencia y Tecnología de 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**
PROYECTO TRABAJO	**8 (200 horas)**
REDACCIÓN DE LA MEMORIA. PRESENTACIÓN Y DEFENSA	**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.	icambero@ucm.es rortega@ucm.es dtenorio@ucm.es jefuente@vet.ucm.es hierro@ucm.es jstorre@quim.ucm.es

FICHA DOCENTE

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 GENERALES DE LA ASIGNATURA
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.
GENERAL OBJECTIVES OF THIS SUBJECT
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.

COMPETENCIAS GENERALES DE LA ASIGNATURA
CG-T1. Reconocer los elementos esenciales de la actividad profesional del graduado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, incluyendo los principios éticos y responsabilidades legales del ejercicio de la profesión. **CG-T2.** Valorar la importancia de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el contexto industrial, económico, medioambiental y social y relacionarla con otras ciencias. **CG-T3.** Mantener y actualizar, de manera autónoma y continuada, los conocimientos sobre nuevos productos, avances, metodologías y técnicas en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. **CG-T4.** Utilizar información científica de calidad, bibliografía y bases de datos especializadas, así como otros recursos relevantes para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos. **CG-T6.** 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. CG-T10. Asesorar legal, científica y técnicamente a la industria alimentaria y a los consumidores. **CG-T11.** Divulgar conocimientos y prácticas correctas en materia alimentaria
COMPETENCIAS TRANSVERSALES DE LA ASIGNATURA
CG-T5. Adquirir la formación básica para la actividad investigadora, siendo capaces de formular hipótesis, diseñar experimentos y recoger e interpretar la información para la resolución de problemas siguiendo el método científico. **CG-T7.** Trabajar en equipo y con profesionales de otras disciplinas. CG-T8. Organizar y planificar tareas, así como tomar decisiones en su ámbito profesional. **CG-T9.** Transmitir información, ideas, problemas y soluciones utilizando los medios audiovisuales más habituales y elaborar informes de carácter científico-tecnico en español y en inglés.
COMPETENCIAS ESPECÍFICAS DE LA ASIGNATURA
Las competencias específicas de esta materia pueden ser cualesquiera de las expuestas en las otras materias. Dependerán de la naturaleza de la

empresa o institución en la que se integre el alumnado.
CE-PR1. Familiarizarse con la situación y necesidades de la industria o institución en la que se integre el alumno.
CE-PR2. Familiarizarse con la problemática laboral de una forma aplicada y directa
CE-PR3. Desarrollar la actividad encomendada, siempre ateniéndose a la formación del alumno en cualquier faceta de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

OTRAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA (SI PROCEDE)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-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.

METODOLOGÍA

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.

Actividad formativa	Competencias
Prácticas tuteladas: Trabajo desarrollado en una industria o institución relacionada con el sector alimentario	CG-T1, CG-T2, CG-T3, CG-T4, CG-T5, CG-T6, CG-T7, CG-T8, CG-T9, CG-T10, CG-T11, CE-PR1, CE-PR2, CE-PR3
Tutorías Seguimiento de la actividad del alumno en la industria o institución de acogida.	CE-PR1, CE-PR2, CE-PR3

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.

PRÁCTICAS ACADÉMICAS EXTERNAS

GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

2015-16 OFERTA INICIAL DE EMPRESAS Y ENTIDADES.

Centro		Observaciones
Nombre de la entidad:	Consejo superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición (ICTAN)	1 plazas (posible ampliación de plazas)
Localidad:	Madrid	
Actividad:	Investigación integrada en proyectos de Ciencia y Tecnología de la carne y productos derivados	
Nombre de la entidad:	Consejo superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición (ICTAN)	1 plaza (de 9:30 a 16:30 h)
Localidad:	Madrid	
Actividad:	Caracterización química de los compuestos bioactivos procedentes principalmente de alimentos vegetales y estudio de la biodisponibilidad y efecto de su consumo en población sana y de riesgo	
Nombre de la entidad:	Consejo superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición (ICTAN)	1-2 plazas (por las mañanas)
Localidad:	Madrid	
Actividad:	Participación en las determinaciones dietéticas y analíticas de un estudio de intervención nutricional en adultos	
Nombre de la entidad:	Consejo superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición (ICTAN)	1plaza (por las mañanas)
Localidad:	Madrid	
Actividad:	Nuevos productos de pescado	
Nombre de la entidad:	CARTIF	1 plaza (de 7 a 15 h)
Localidad:	Boecillo, Valladolid	
Actividad:	Diseño de nuevos alimentos funcionales y ecológicos, incremento de su vida útil y revalorización de los residuos agroalimentarios	
Nombre de la entidad:	Instituto Madrileño de Investigacion y Desarrollo Rural, Agrario y	2 plazas (de 8 a 15 h)
Localidad:	Madrid	
Actividad:	Estudios de mejora en la producción de alimentos	
Nombre de la entidad:	Instituto de Estudios del Huevo	1-2 plazas (horario de mañana o de tarde)
Localidad:	Madrid	
Actividad:	y tecnológicos en relación con el huevo y su producción	
Nombre de la entidad:	Lactalis Nestlé Guadalajara	1-2 plazas
Localidad:	Guadalajara	
Actividad:	Tecnología o calidad de alimentos	
Nombre de la entidad:	CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y SALUD, S.L CINUSA	2 plazas (horario de mañana o de tarde)
Localidad:	Madrid	
Actividad:	Participación en el diseño de alimentos funcionales	
Nombre de la entidad:	SODEXO	1-2 plazas (de 9-14 h)
Localidad:	Madrid	
Actividad:	Prestar apoyo a las áreas de Food Intelligence y Compras	

Nombre de la entidad:	**QUIMICRAL**	**1 plaza Septiembre 2015-Noviembre**
Localidad:	**Madrid. C/ Hilarión Eslava, 19 Posterior.28015-Madrid**	**(3 meses, de 9-15:00)**
Actividad:	**Laboratorio**	**Reservar con Victoria de la Cruz Campo**
Nombre de la entidad:	**NUTRAVE**	**1 plaza (de 9-17 h, verano)**
Localidad:	**Bargas (Toledo)**	
Actividad:		
Nombre de la entidad:	**CASTY, S.A.**	**1-2 plazas (8 h / 4 h por día, entre enero y septiembre)**
Localidad:	**Toledo**	
Actividad:	**Control microbiológico y control de calidad alimentaria**	
Nombre de la entidad:	**Cervezas La Cibeles**	**En tramitación (Tramitado por alumno)**
Localidad:	**Madrid**	
Actividad:	**Industria cervecera**	
Nombre de la entidad:	**García Baquero**	**En tramitación**
Localidad:	**Alcázar de San Juan (Ciudad Real) y Toro (Zamora)**	
Actividad:	**Industria láctea dedicada a la elaboración de quesos**	
Nombre de la entidad:	**Ahorramás**	**1 plaza**
Localidad:	**Madrid**	
Actividad:	**Supermercados**	
Nombre de la entidad:	**LABOSIC (Laboratorio de análisis de alimentos, aguas, superficies**	**1 plaza**
Localidad:	**Madrid**	
Actividad:	**Laboratorio de análisis**	
Nombre de la entidad:	**Laboratorio Regional del Gobierno de La Rioja**	**En tramitación**
Localidad:	**Logroño**	
Actividad:	**Análisis de alimentos**	
Nombre de la entidad:	**SILLIKER Ibérica**	**1 plaza**
Localidad:	**Madrid**	
Actividad:	**Análisis de Sensorial**	
Nombre de la entidad:	**Incarlopsa**	**1 plaza**
Localidad:	**Cuenca. Provincia**	
Actividad:	**industria cárnica**	
Nombre de la entidad:	**La Iscariense**	**1 plaza**
Localidad:	**Madrid**	
Actividad:	**envasado, compraventa , comercialización, distribución y almacenamiento de patatas fritas**	
Nombre de la entidad:	**NABLA 2000**	**1 plaza (mínimo tres meses)**
Localidad:	**Madrid**	
Actividad:	**análisis microbiológicos y fisico-químicos**	
Nombre de la entidad:	**Carrefour**	**1 plaza**
Localidad:	**Madrid**	
Actividad:	**Supermercados**	
Nombre de la entidad:	**Ignacio de Rojas S. L.**	**1 plaza**
Localidad:	**Madrid**	
Actividad:	**Comercializaciónd e aditivos**	
Nombre de la entidad:	**Mercamadrid-Centro Interactivo del Pescado**	**2 plaza**
Localidad:	**Madrid**	
Actividad:	**Actividades del Centro Interactivo del Pescado**	
Nombre de la entidad:	**SENOBLE IBERICA, SLU**	**1 plaza**
Localidad:	**Toledo**	
Actividad:	**Elaboración, comercialización y distribucion de postres lácteos**	

Nombre de la entidad:	**AZTECA FOODS EUROPE, SA**	**1plaza**
Localidad:	**Toledo**	
Actividad:	**Confitería, Bollería, fabricación tortillas de trigo y maiz**	
Nombre de la entidad:	**Industria Cárnica Loriente Piqueras, SA. INCARLOPSA**	**1 plaza**
Localidad:	**Tarancón**	
Actividad:	**Productos cárnicos**	
Nombre de la entidad:	**Codán**	**1plaza**
Localidad:	**Madrid**	
Actividad:	**Bolelria, pan, y productos derivados**	
Nombre de la entidad:	**Mahou**	**1 plaza**
Localidad:	**Madrid**	
Actividad:	**Industria cervecera**	

Los alumnos matriculados dispondrán de información actualizada en el campus virtual.

La Comisión de Coordinación de Prácticas Externas del Grado podrá establecer relaciones con las entidades e industrias que los alumnos soliciten para la firma de los correspondientes convenios de prácticas